



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LÍNEA DE SALCHICHAS ARTESANALES A TRAVÉS DE PROTEÍNAS
DE DISTINTOS GÉNEROS, VEGETALES FRESCOS, ESPECIAS
Y SIN PRESERVANTES

Autora

Claudia Patricia Guerra Romero

Año
2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LÍNEA DE SALCHICHAS ARTESANALES A TRAVÉS DE PROTEÍNAS
DE DISTINTOS GÉNEROS, VEGETALES FRESCOS, ESPECIAS
Y SIN PRESERVANTES

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos
establecidos para optar por el título de
Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía
Chef Carlos Cabanilla

Autora
Claudia Patricia Guerra Romero

Año
2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Carlos Cabanilla

Chef

C.C.: 171805076-6

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

David Romero
Chef
C.C.: 1714445846

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

Claudia Patricia Guerra Romero

C.C.: 171757916-1

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la fuerza necesaria para culminar mis estudios. A mis padres por estar siempre junto a mí apoyándome. A mis abuelas por sus consejos y apoyo económico desde siempre y en general a toda mi familia y profesores quienes creyeron en mí y supieron darme la guía para alcanzar esta meta.

DEDICATORIA

Mi tesis la dedico a mi abuela, Luz María Carrera de Guerra, maestra de maestras quién desde mi primera infancia sembró en mí con amor, la semilla de la docencia para guiar a las nuevas generaciones y para brindar a la sociedad los placeres gustativos de una exquisita alimentación.

RESUMEN

En estos días el tiempo que las personas dedican a la elaboración de distintas recetas es escaso porque el trabajo o las diversas actividades diarias representan cada vez más tiempo. Es importante alimentarse bien con productos saludables, naturales y que contengan propiedades nutricionales. Al haber cambiado el hábito alimenticio y reducido el tiempo que las personas tardan en consumir los alimentos repercute negativamente en la digestión.

El presente trabajo contempla la elaboración de salchichas artesanales con proteínas alternativas como leguminosas, combinadas con cereales, vegetales frescos y especias. Como resultado del desarrollo de este producto se obtiene un embutido saludable tanto para el ser humano como con el medio ambiente. La industria de embutidos en el Ecuador se limita a la elaboración de embutidos de proteína animal y son escasas las alternativas con un concepto diferente y saludable.

La salchicha será elaborada bajo estrictas normas de calidad e higiene, así mismo su valor nutricional se verá aumentado gracias a la cantidad de proteínas que se obtiene de las leguminosas y cereales.

Existirá un recetario para la elaboración de 5 salchichas artesanales desde el proceso de la molienda hasta el último paso que corresponde al empaclado al vacío. Con un peso de 50g-100g respectivamente, envuelta en tripa sintética, bajo en grasa y la utilización de diversas técnicas de cocción para obtener un realce de sabor en el producto final.

El objetivo de crear una salchicha vegetariana es incentivar el consumo de leguminosas y vegetales a través de un producto que aporta con las proteínas requeridas y representa una alternativa innovadora y natural.

ABSTRACT

Nowadays, the time that people dedicate to the preparation of different food recipes is scarce due to work or the diverse daily activities that take more and more of their free time. It is important to eat well healthy and natural products that contain nutritional properties. Changing dietary habits and reducing the time that people used to spend on eating affects adversely our digestion.

This project contemplates the elaboration of artisanal sausages with alternative proteins like leguminous, combined with cereals, fresh vegetables and species. As a result of the development of this product you get a healthy sausage for the human being as well as for the environment. The sausage industry in Ecuador is limited to the elaboration of animal protein sausages and there are just few alternatives with a different and healthy concept.

The sausage that I propose will be prepared under strict quality and hygienic standards, and its nutritional value will be increased thanks to the amount of protein obtained from legumes and cereals it is made from.

There will be a recipe book for the production of 5 homemade sausages, explaining the process step by step, starting from the milling process to the last step that corresponds to the vacuum packing. With a weight of 50g-100g, wrapped in synthetic, low-fat gut and the use of diverse cooking techniques that will obtain an outstanding flavor for the final product.

The objective of creating a vegetarian sausage is to encourage the consumption of legumes and vegetables through a product that provides the required proteins for the human body and represents an innovative and natural alternative.

ÍNDICE

| | | |
|---------|---|----|
| 1 | INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| 1.1 | Justificación..... | 1 |
| 1.2 | Objetivos..... | 2 |
| 1.2.1 | Objetivo General..... | 2 |
| 1.2.2 | Objetivos específicos..... | 3 |
| 1.3 | Resultados Esperados..... | 3 |
| 1.3.1 | Fundamentación..... | 3 |
| 1.3.2 | Diagnóstico situacional de los proveedores..... | 4 |
| 1.3.2.1 | Propuesta..... | 4 |
| 1.3.2.2 | Novedad..... | 5 |
| 1.3.3 | Impacto..... | 5 |
| 1.3.3.1 | Económico..... | 5 |
| 1.3.3.2 | Social..... | 5 |
| 1.3.3.3 | Ambiental..... | 6 |
| 2 | FUNDAMENTACIÓN..... | 7 |
| 2.1 | Fundamentación Teórica..... | 7 |
| 2.1.1 | Elaboración de embutidos origen e historia..... | 7 |
| 2.1.1.1 | Europa y las salchichas..... | 8 |
| 2.1.1.2 | América y las salchichas..... | 9 |
| 2.1.1.3 | Tipos de salchichas a nivel mundial..... | 10 |
| 2.1.1.4 | Ecuador y las salchichas..... | 12 |
| 2.1.2 | Empresas de embutidos ecuatorianas..... | 13 |
| 2.1.2.1 | Empresa Juris..... | 14 |
| 2.1.2.2 | Empresa de embutidos Federer..... | 15 |
| 2.1.2.3 | Ebutidos Don Diego..... | 17 |
| 3 | ANÁLISIS DEL ENTORNO..... | 19 |
| 3.1 | Análisis de proveedores de materia prima..... | 19 |
| 3.1.1 | Proveedores..... | 19 |
| 3.1.1.1 | Cereales La Pradera..... | 19 |
| 3.1.1.2 | Organic Life..... | 20 |
| 3.1.1.3 | Pronaca..... | 20 |
| 3.1.1.4 | Infinity Business S.A..... | 21 |
| 3.1.1.5 | San Camilo..... | 22 |
| 3.1.1.6 | Comercial Aliño Puro..... | 23 |

| | | |
|-------|--|----|
| 4 | PROPUESTA | 25 |
| 4.1 | Generación del producto..... | 25 |
| 4.1.1 | Determinación del concepto | 25 |
| 4.1.2 | Determinar la idea..... | 26 |
| 4.1.3 | Consideraciones técnicas | 27 |
| 4.1.4 | Desarrollo de recetas estándar | 29 |
| 4.2 | Composición Química de los alimentos | 34 |
| 4.2.1 | Composición Química: Valor Calórico Total de la salchicha de tofu y remolacha..... | 34 |
| 4.2.2 | Valor Calórico Total de la salchicha de frejol y quinua..... | 35 |
| 4.2.3 | Valor Calórico Total de la morcilla de frejol negro, lenteja y arroz | 36 |
| 4.2.4 | Valor Calórico Total de la salchicha de salchicha de haba, quinua y tofu | 37 |
| 4.2.5 | Valor Calórico Total de la salchicha de soya y almendras tostadas..... | 38 |
| 4.2.6 | Experimentación | 39 |
| 4.3 | validación de expertos..... | 45 |
| 4.3.1 | Tabulación de resultados..... | 46 |
| 4.4 | Evaluación de los estudiantes a través de focus group..... | 52 |
| 4.4.1 | Tabulación de resultados | 53 |
| 5 | PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO | 58 |
| 5.1 | Objetivos..... | 58 |
| 5.2 | Aplicaciones..... | 58 |
| 5.3 | Normas de operación | 58 |
| 5.4 | Procedimientos..... | 60 |
| 5.4.1 | Imágenes del proceso de elaboración del tofu | 60 |
| 5.4.2 | Proceso de elaboración de la salchicha de remolacha y tofu | 61 |
| 5.4.3 | Paso a paso de la salchicha ahumada de frejol..... | 62 |
| 5.4.4 | Paso a paso de la morcilla | 63 |
| 5.4.5 | Paso a paso de la salchicha de tofu y haba..... | 64 |
| 5.4.6 | Paso a paso de la salchicha de soya y almendras tostadas | 65 |
| 5.5 | Diagrama de flujo..... | 66 |
| 5.5.1 | Diagrama de flujo de la elaboración del queso de soya..... | 66 |
| 5.5.2 | Diagrama de flujo de la salchicha de remolacha y tofu..... | 66 |
| 5.5.3 | Diagrama de flujo de la salchicha de haba y quinua..... | 67 |
| 5.5.4 | Diagrama de flujo de la salchicha de frejol rojo y quinua | 67 |
| 5.5.5 | Diagrama de flujo de la morcilla de lenteja, arroz y fréjol negro..... | 68 |

| | | |
|-------|---|----|
| 5.5.6 | Diagrama de flujo de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas..... | 68 |
| 5.6 | Análisis de costos de la receta estándar..... | 69 |
| 5.6.1 | Receta de la salchicha de gluten de remolacha y tofu..... | 69 |
| 5.6.2 | Receta de la salchicha ahumada de frejol y quinua..... | 70 |
| 5.6.3 | Receta de la morcilla de frejol negro, arroz y lenteja | 71 |
| 5.6.4 | Salchicha de quinua, haba y tofu | 72 |
| 5.6.5 | Receta de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas | 73 |
| 6 | CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | 74 |
| 6.1 | Conclusiones | 74 |
| 6.2 | Recomendaciones..... | 75 |
| | REFERENCIAS | 76 |
| | ANEXOS | 79 |
| | Anexo 1: Validación de Expertos..... | 80 |
| | Anexo 2: Focus Group | 85 |
| | Anexo 3: Hojas de vida docentes presentes en la validación de expertos | 93 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1: Elaboración del queso de soya..... | 39 |
| Figura 2: Elaboración de la salchicha de tofu y remolacha..... | 40 |
| Figura 3: Salchicha ahumada de frejol. Autoría propia. | 41 |
| Figura 4: Morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. Autoría propia. | 42 |
| Figura 5: Elaboración de la salchicha de tofu y haba. Autoría propia. | 43 |
| Figura 6: Elaboración de la salchicha de soya y almendras tostadas..... | 44 |
| Figura 7: Columna obtenida de la salchicha de remolacha | 46 |
| Figura 8: Columna de la salchicha de frejol rojo y quinua | 48 |
| Figura 9: Tabulación de datos de la morcilla | 50 |
| Figura 10: Columna del análisis del focus group de la salchicha de remolacha..... | 53 |
| Figura 11: Columna de focus group de la morcilla..... | 55 |
| Figura 12: Columna del análisis del chorizo | 56 |
| Figura 13: Elaboración del queso de soya..... | 60 |
| Figura 14: Salchicha de tofu y remolacha. Autoría propia. | 61 |
| Figura 15: Salchicha ahumada de frejol. Autoría propia. | 62 |
| Figura 16: Morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. Autoría propia. | 63 |
| Figura 17: Salchicha de tofu y haba. | 64 |
| Figura 18: Salchicha de soya y almendras tostadas..... | 65 |
| Figura 19: Diagrama de flujo de la elaboración del queso de soya | 66 |
| Figura 20: Diagrama de flujo de la salchicha de remolacha y tofu | 66 |
| Figura 21: Diagrama de flujo de la salchicha de haba y quinua | 67 |
| Figura 22: Diagrama de flujo de la salchicha de frejol rojo y quinua..... | 67 |
| Figura 23: Diagrama de flujo de la morcilla de lenteja, arroz y frejol negro | 68 |
| Figura 24: Diagrama de flujo de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas | 68 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | |
|-----------|---|----|
| Tabla 1: | La maquinaria y utensilios a emplear | 27 |
| Tabla 2: | Receta estándar de la salchicha de remolacha | 29 |
| Tabla 3: | Receta estándar de la salchicha de frejol y quinua | 30 |
| Tabla 4: | Receta estándar de la morcilla de lenteja, frejol y arroz | 31 |
| Tabla 5: | Salchicha de quinua, haba y tofu | 32 |
| Tabla 6: | Receta estándar de la salchicha de soya y almendras tostadas | 33 |
| Tabla 7: | Valor nutricional de la salchicha de remolacha y tofu | 34 |
| Tabla 8: | Valor nutricional de la salchicha de remolacha y tofu | 34 |
| Tabla 9: | Valor nutricional de la salchicha de frejol y quinua | 35 |
| Tabla 10: | Valor nutricional de la salchicha de frejol y quinua | 35 |
| Tabla 11: | Valor nutricional de la morcilla de lenteja, frejol negro y arroz | 36 |
| Tabla 12: | Valor nutricional de la morcilla de lenteja, frejol negro y arroz | 36 |
| Tabla 13: | Valor nutricional de la salchicha de haba, quinua y tofu | 37 |
| Tabla 14: | Valor nutricional de la salchicha de haba, quinua y tofu | 37 |
| Tabla 15: | Valor nutricional de la salchicha soya y almendras tostadas | 38 |
| Tabla 16: | Valor nutricional de la salchicha de soya y almendras tostadas | 38 |
| Tabla 17: | Análisis sensorial de la salchicha de remolacha | 46 |
| Tabla 18: | Promedio de calificación de la salchicha de remolacha | 46 |
| Tabla 19: | Validación de expertos, salchicha de quinua y frejo rojo | 48 |
| Tabla 20: | Promedio de la salchicha de frejol rojo y quinua | 48 |
| Tabla 21: | Análisis sensorial de la morcilla | 50 |
| Tabla 22: | Calificación obtenida de la morcilla | 50 |
| Tabla 23: | Tabulación del focus group de la salchicha de remolacha | 53 |
| Tabla 24: | Tabulación del focus group de la salchicha de remolacha | 53 |
| Tabla 25: | Análisis sensorial del focus group de la morcilla | 55 |
| Tabla 26: | Promedio de calificación de la morcilla | 55 |
| Tabla 27: | Análisis sensorial del chorizo | 56 |
| Tabla 28: | Promedio de calificación del chorizo | 56 |
| Tabla 29: | Receta de la salchicha de gluten de remolacha y tofu | 69 |
| Tabla 30: | Receta de la salchicha ahumada de frejol y quinua | 70 |

| | |
|---|----|
| Tabla 31: Receta de la morcilla de frejol negro, arroz y lenteja..... | 71 |
| Tabla 32: Salchicha de quinua, haba y tofu | 72 |
| Tabla 33: Receta de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas..... | 73 |

1 CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

En la actualidad existen un sin número de empresas dedicadas a la elaboración de embutidos sin embargo pocos están interesados en la elaboración de embutidos que resulten beneficiosos para la salud. Ecuador posee materia prima de gran calidad para la elaboración de subproductos cárnicos, sin embargo hasta el día de hoy en el mercado no existen embutidos que resulten beneficiosos para la salud y el medio ambiente. La variedad de productos de charcutería en nuestro país es limitado y si bien es cierto existen embutidos de muy buena calidad no se encuentran al alcance de todo bolsillo.

El presente proyecto plantea la elaboración de salchichas artesanales en la provincia de Pichincha, a partir del uso de proteínas no convencionales como: leguminosas, cereales, semillas que representen mayor beneficio nutricional, la adición de vegetales el uso de especias, omitiendo preservantes químicos, para ofrecer un producto de gran valor nutricional y buen sabor.

En el afán de presentar un producto alternativo a las tradicionales salchichas cárnicas se presentan salchichas vegetarianas sin intentar reemplazar sabores animales sino brindar la exquisitez del producto. Sin embargo se ha procurado dar los colores tradicionales por medio de especias y colorante vegetal, para que el consumidor no le sienta ajeno al producto, relievando los beneficios que los componentes vegetales seleccionados le otorgan. Con una envoltura artificial de colágeno natural que aporta al embutido un sabor, aroma y textura similar al de una salchicha convencional. Es por ello importante plantearse la siguiente pregunta: ¿De qué manera se puede crear un producto que satisfaga las necesidades del consumidor aportando a su correcta nutrición?

1.1 JUSTIFICACIÓN

La industria de alimentos y bebidas se encuentra en auge, una de las aristas de esta industria es el procesamiento de carnes.

Ecuador tiene la suficiente cantidad de carne para satisfacer el consumo de sus habitantes. Cada año se procesan alrededor de 220. 000 toneladas métricas, que se obtienen del millón de animales faenados en camales formales, de acuerdo con la Federación Nacional de Ganaderos (Revista Líderes, 2015)

Esta cifra enmarca al procesamiento de alimentos como una de las industrias con mayor aporte en millones de dólares a la industria. Al hablar de procesamiento de carnes cabe destacar la elaboración de embutidos siendo una industria que genera productos de consumo masivo a nivel nacional. Las industrias cárnicas de embutidos centran su producción en fiambres comunes puesto que utilizan carne de res, pollo, cerdo y se limitan a estas proteínas. Muy pocos productores están enfocados en el uso de proteínas alternativas y locales, esto debido al desconocimiento que tienen muchos productores de embutidos ante nuevos productos. El presente proyecto pretende dar a conocer a la ciudadanía las diversas formas de consumir un embutido, respetando al medio ambiente y generando un mínimo porcentaje de merma beneficiando al medio ambiente, esto se lograra al utilizar materia prima de calidad, es decir: fuentes proteicas magras queso, cereales, leguminosas, semillas, vegetales frescos y especias. Está basado en el uso de proteínas poco convencionales, con mayores beneficios nutricionales al utilizar carne sin grasa, omitiendo el uso de preservantes, para ofrecer un producto de gran valor nutricional y buen sabor, único en el mercado.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

Crear una línea de salchichas artesanales con proteínas de distintos géneros, vegetales frescos, especias y sin preservantes.

1.2.2 Objetivos específicos

- Fundamentar teóricamente en base de fuentes de alto rigor académico la creación de una línea de salchichas artesanales.
- Analizar la situación actual de los proveedores de la materia prima.
- Realizar la experimentación para la creación de una línea de embutidos artesanales.
- Validar la línea de salchichas, desarrollados a través de: focos group y la validación de expertos.
- Diseñar un manual para la creación de una línea de embutidos artesanales.

1.3 RESULTADOS ESPERADOS

1.3.1 Fundamentación

Para fundamentar teóricamente en base de fuentes de alto rigor académico la creación de una línea de salchichas artesanales, para esta parte se aplicara el método analítico sintético.

“El método analítico sintético permite el tránsito, en el estudio de un fenómeno, del todo a las partes que lo componen de estas al fenómeno pensado. Este estudio... implica que la percepción del todo conlleva a un proceso de comprensión y explicación más pleno del objetivo” (Fraga, 2007, pág. 64)

Mediante el uso de técnica como: revisión bibliográfica, a través de fuentes de alto rigor académico, y como resultado obtener la base teórica sobre la elaboración de embutidos, salchicha artesanal.

1.3.2 Diagnóstico situacional de los proveedores

Al analizar la situación actual de los proveedores de materia prima mediante el método cualitativo según Hernández, Fernández y Baptista (2010, pág. 7). Este método emplea el análisis, para analizar preguntas investigativas y de esta manera explica nuevas interrogantes en el proceso de interpretación, la secuencia varía de acuerdo con cada estudio. A través de entrevistas a proveedores y empresas ya posicionadas en el mercado de embutidos. Esto con el afán de determinar materia prima de calidad para la obtención de productos fiables.

1.3.2.1 Propuesta

En cuanto a realizar la experimentación para la creación de una línea de embutidos artesanales, el método de Este proyecto plantea utilizar el método histórico lógico, el mismo que hace mención a descubrir el devenir y desarrollo de los fenómenos apoyado en dos procedimientos, histórico que reproduce la señal de la trayectoria del fenómeno que es objeto de estudio y el procedimiento lógico que explica ese fenómeno (Fraga, 2007, pág. 64)

Para validar la línea de salchichas desarrollado a través de Focus Group y validación de expertos, al focus group, se lo denomina Grupo Focal, permite conocer y estudiar las opiniones y actitudes de un grupo determinado, consiste en reunir a varias personas incluida entre ellas el moderador mientras que la validación de expertos consiste en la opinión que pueden dar profesionales expertos en una industria o disciplina (Fraga, 2007, pág. 90)

El método cuantitativo según Hernández, Fernández y Baptista (2010, pág. 4). Menciona que utiliza recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico con el fin de establecer pautas de comportamiento y probar teorías.

A través del método de modelación que mira el objeto de estudio, en una realidad concreta y simplifica la teoría. Es un proceso lógico general de la ciencia y la vida mediante el cual se crea un modelo científico para representar la realidad (Prezi, 2013)

Toda la información que se adquiriera en el proyecto permite la creación de un manual gastronómico de salchichas manteniendo la técnica culinaria ancestral pero realizando algunos cambios en cuanto a materia prima se refiere.

1.3.2.2 Novedad

El proyecto propone la utilización de proteínas magras de distintos géneros, vegetales frescos, especias y sin preservantes, ofreciendo al consumidor un embutido totalmente nuevo, sano y delicioso.

1.3.3 Impacto

1.3.3.1 Económico

Como menciona el objetivo # 8 a través del Plan del Buen Vivir, Consolidar un sistema social y solidario de forma sostenible, cuyo fin sea el ser humano y el buen vivir. Permite realizar un desarrollo sostenible en el que los recursos o materia prima sean en su mayoría originarios de empresas ecuatorianas (Planificación.gob.ec, 2013)

1.3.3.2 Social

A través del Plan del Buen Vivir; objetivo #1 el cual plantea consolidar un sistema democrático y la construcción del poder popular. Este objetivo, se compromete a superar las condiciones de desigualdad y exclusión con una adecuada distribución de la riqueza sin discriminación de sexo, etnia, nivel social, religión, orientación sexual ni lugar de origen. Para lograr el buen vivir

es necesario que cada persona tome la decisión correcta, ya sea en el campo laboral o familiar en base a las condiciones mencionadas con anterioridad (Planificación.gob.ec, 2013)

Tal y como lo menciona el objetivo #2 del Plan del Buen Vivir al auspiciar la igualdad, cohesión, inclusión y la equidad social y territorial. Dicho objetivo busca que cada individuo cuente con alimentos nutritivos, acceso a agua potable, saneamiento seguro, trabajo digno, salud, vivienda digna, educación, y erradicar la violencia y discriminación, para ello es importante rescatar los valores propios de cada persona y de esta manera entre todos formar una patria digna. Para alcanzar de esta manera un desarrollo humano y social.

1.3.3.3 Ambiental

En base al objetivo #7 del Plan del Buen Vivir, El mismo que promueve el respeto a los derechos de la naturaleza, respetando las plantas y animales.

Utilizar adecuadamente los recursos naturales como el agua, no desperdiciar, separar los desperdicios y reciclar. Reducción de mermas impacto mínimo ambiental, aprovechamiento de proteínas y grasas mayor utilidad para la empresa (Planificación.gob.ec, 2013)

2 CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1.1 Elaboración de embutidos origen e historia

“La palabra salchicha viene del latín “*sa/sus*“ que quiere decir salado, de donde salió “*salsisia*” que significa algo “preparado con sal” (Ambientebogota.gov.co, 1992).

La elaboración de embutidos nace 3000 años a.C. cuando las personas para conservar por más tiempo sus alimentos debido a que en ese entonces no existía refrigeración se ayudaban de la sal; la misma que obtenían del desierto y del mar, luego de un tiempo se dieron cuenta que la carne que más duraba era la de cerdo. Deshidratan la carne poniéndola al sol de esta forma también extendían la vida útil del producto (Federmann, 2016).

La utilización de embutidos a nivel mundial se incrementa por el tiempo que limita a las personas a consumir alimentos de fácil preparación, lastimosamente las empresas engañan al consumidor al elaborar embutidos sin la cantidad suficiente de proteínas y reemplazan este elemento por harinas, miel de maíz y grasa, es por ello que el sabor se ve afectado y prefieren otras alternativas, sin mencionar los preservantes que utilizan los mismos que inclusive pueden ser mortales, ya que está comprobado científicamente que causan cáncer si se excede su cantidad. En países como Italia se elabora los embutidos artesanalmente, es una tradición que no se ha perdido un embutido elaborado en casa posee características únicas de sabor, olor, textura debido a que en primer lugar se utiliza productos de calidad y la cantidad de grasa es mínima (TRIPOD, 2016)

En Ecuador los productos que más se consumen en el país están las carnes y embutidos (14,5%) seguidos de los cereales y derivados (12,4%), lácteos y

huevos (10%), pescados y mariscos (8,6%), verduras y legumbres (6,7%), y frutas frescas (6,3%). Por lo tanto estas cifras indican que el embutido tiene acogida en el país, claro que también se debe al costo pues existen salchichas económicas (Diario El Universo, 2005)

2.1.1.1 Europa y las salchichas

Historia de las salchichas en Europa y las influencias a nivel gastronómico debido a las respectivas colonizaciones.

Historia de los embutidos a través de los años, el embutido nace en el siglo VIII, a.C. En la obra Odisea por el legendario Omero, el cual describe la morcilla elaborado con sangre de animal, grasa y proteína (Murcia, 2012)

Primeros vestigios e información sobre embutidos._ en primer lugar los embutidos nacen, por la necesidad de prolongar la vida de los alimentos y enfrentar la crisis en tiempos de escasez o guardar un sobrante. La palabra salchichón deriva del latín “salsus” que significa salado de esta palabra han nacido otras en distintos países como es el caso de “sausage” en Francés y Anglosajón (Murcia, 2012)

La obtención de la sal era para los romanos un tesoro que permitió que la carne perdurara. Luego se empleó el fuego, a continuación el humo, especias, hierbas, etc. (Murcia, 2012)

El uso de la sal está documentado en el año 2670 a.C. Que coincide en la época del emperador chino Hiangdi, con el hallazgo de la primera salina. Después de un tiempo se empieza a comercializar carnes y pescados sazonados. Egipcios._ los antiguos egipcios obtenían la sal del desierto, colocaban las carnes en salazón es decir salmuera para almacenarlas y consumir posteriormente. Época romana: aparecen los embutidos llamados “botulos” o botillos, adquieren ese nombre porque su forma es similar a la de

una botella y han dado lugar a los “botelos” o botillos actuales. Preparados en zonas de Galicia, Asturias y sobre todo León.

En la edad media comprende entre el siglo V y el XV, la fabricación de embutidos tuvo aceptación en algunos lugares europeos y esa es la razón por la que muchos portan el nombre del lugar que los produjo. En el siglo XV, el ganado era criado en zonas rurales, sin embargo el cerdo era considerado un animal doméstico, lo poseían la gran mayoría de los pobladores y se sacrificaba en casa (Murcia, 2012)

Revolución Industrial._ en siglo XVIII y XIX empieza el auge de los embutidos, gracias a los distintos tipos de cocción y el humo, además de las maquinarias inventadas especialmente en Alemania, Suiza, Dinamarca, Holanda y países nórdicos. El humo y la cocción se unen al uso de condimentos y especias, se avanza en elaboraciones regionales típicas (Murcia, 2012)

2.1.1.2 América y las salchichas

En América el inicio de elaboración de embutidos se da en la época de la colonia por dos factores importantes. La primera por los hábitos de los conquistadores españoles quienes consumían mucha carne, particularmente cerdo, para mantenerse en forma y elegían la proteína a consumir evitando ciertos animales que consumían en ese entonces el pueblo indígena como el conejo, porque consideraban que dichos alimentos no aportaban con los nutrientes que requerían, el porte de los españoles variaba considerablemente de la de América debido a que estaba basada en granos, cereales, carne, frutas es decir una dieta balanceada. (Caicedo, 2013)

Cuando los españoles se asentaron en los pueblos colonizados introdujeron sus costumbres gastronómicas. Ciertos embutidos como: chorizo, butifarra, salchichón y longaniza. Dichos embutidos los utilizaban como principal alimento en viajes de varios días cuando las provisiones eran escasas es aquí

cuando se empieza a fusionar la comida española con la indígena. Al inicio los embutidos eran de color blanco sin embargo al introducirlos se aportó con especias y ahumados aportando el color característico que conservan hasta la fecha. (Caicedo, 2013)

Otra influencia gastronómica importante fue la de los piratas del caribe quienes establecieron distintas técnicas culinarias como: ahumado, secado y la guarda en barricas con el afán de prolongar la vida útil de los embutidos. A estos piratas se los daba el nombre de bucaneros por la técnica bucan que empleaban que consistía en el proceso de sacrificar al animal, para luego porcionar y ahumar tomaba este nombre (Caicedo, 2013)

2.1.1.3 Tipos de salchichas a nivel mundial

- **Knackwurst:** es originaria del norte de Alemania, está hecha de ternera y cerdo cocinado con ajo, usualmente se consume ahumada y partida en medio. Para los alemanes la palabra wurst que se traduce salchicha, significa cualquier preparación con carne molida y condimentada, por ese motivo las salchichas alemanas al final del nombre del embutido lleva la palabra wurts. Se la acompaña con pan y mostaza. En el siglo XVI, surgió el nombre de esta salchicha que procede de la palabra alemana knacken, que significa crujir, hace referencia al sonido que se produce cuando se come esta salchicha (El Universal, 2017)
- **Frankfurter:** de origen Alemán, nace a mediados del siglo XIX, en el año 1852, presentaron una salchicha, especiada y envuelta en una delgada tripa casi transparente. Los carniceros la llamaron Frankfurt en honor a la ciudad. Tiene forma curva y fue conocida como salchicha dachshund nombre que llegó hasta América con el popular nombre de hot-dog (El Universal, 2017)
- **Bratwurst:** es una salchicha alemana tradicional de la misma salchicha provienen otras variedades. Se elabora con carne picada de cerdo y res,

se condimenta de acuerdo a la región en la que se prepara. Sin embargo la nuez moscada, el jengibre y la pimienta son los ingredientes más comunes. Se lo prepara usualmente a la parrilla o frita y se acompaña con mostaza y col agria (Terra, 2015)

- **Weibwurst:** es una salchicha de color pálida, se consume en Baviera, se elabora con carne picada de ternera y cerdo, se condimenta con especias. Se sirve con pretzels y mostaza dulce (Terra, 2015)
- **Bockwurst:** se creó en 1893 pertenece al grupo de salchichas escaldadas. Se elabora a base de: cerdo, vaca, pollo o pavo en ciertas regiones se preparan de atún. Como condimento lleva pimentón y pimienta blanca, se sirve con pan y mostaza (Terra, 2015)
- **Blutwurst:** es una salchicha de sangre y pequeños trozos de grasa, parecida a la morcilla. Se sirve con mostaza y se acompaña con cerveza oscura (Terra, 2015)
- **Schübliig:** es un tipo de salchichas de carne de cerdo se come frio, son elaboradas en el poblado de Toggenburg en Suiza (El Universal, 2017)
- **Krakauer:** es una salchicha ahumada y curada con ajo se consume frio, asado, estofado o guisos (El Universal, 2017)
- **Debreckziner:** es originaria de Hungría, elaborada con carne ahumada de cerdo y ternero, dentro de las especies predomina el pimentón rojo y picante (El Universal, 2017)
- **Salchicha tipo Polaca o Kielbasa:** son similares a las salchichas alemanas, se elaboran de cerdo, pavo o ternera (Terra, 2015)

- **La chistorra:** es un embutido de origen vasco-navarro y aragonés, se elabora con carne fresca de cerdo y res. Combinado con un 80% de grasa, ajo pimentón rojo, perejil, sal y hierbas aromáticas. Se puede consumir frita o asada y se la conoce como longaniza (Terra, 2015)
- **Morcilla o moronga:** embutido elaborado con sangre de puerco o res, se puede rellenar con arroz, cebollas picadas o ají, para realizar morcillas picantes. Embutido tradicional asociado con la matanza del cerdo (Terra, 2015)
- **Chorizo:** embutido típico de la península ibérica, con gran acogida en Latinoamérica. Tiene su origen en Andalucía y se elaboran a base de distintas proteínas y variedad de especies (Terra, 2015)
- **La boerewors:** es un embutido tradicional de Sudáfrica usualmente elaborada a base de ternera picada aunque también se emplean animales de caza para elaborarlas. Se especian con cilantro, pimienta negra, clavo, pimienta de Jamaica, se conservan con vinagre y sal, contiene gran cantidad de grasa. Se sirve frita, asada o a la parrilla (Terra, 2015)
- **Farinheira:** embutido elaborado con harina, pimientos y colorante, en la actualidad se adiciona tocino, dicha salchicha se cura durante varios meses por lo que su sabor es fuerte (Terra, 2015)
- **Erbwurst:** salchicha preparada en base a granos, se la conoce con este nombre por su forma, pero prefieren no llamarla así debido a que no contiene proteína animal (Terra, 2015)

2.1.1.4 Ecuador y las salchichas

Las salchichas al inicio se elaboraban a partir de carne de cerdo, cuy, venado costeño y serrano, vicuña y vizcacha. Con el asentamiento de los españoles,

los indígenas tuvieron que adaptarse a nuevas variantes y utilizar los despojos del animal, para alimentarse tales como; vísceras, corazón, cabeza, cola, entre otros. Cabe destacar que solo las personas adineradas, podían consumir carne, aquellas que se sometían a las reglas y prejuicios españoles tenían derecho a ganado y tierra, mientras que aquellos que se negaban, trabajan esclavizados para los españoles sin derecho alguno, morían con desnutrición y las mujeres fueron abusadas sexualmente.

Por medio de este intercambio cultural se introdujeron los siguientes animales: caballos, perros, cerdos, vacas, ovejas y cabras durante el segundo viaje de Colón en 1493. En ese entonces empleaban varias técnicas de cocción para los alimentos como: asar a la barbacoa, asar, hervir, empleo de piedras calientes. Secaban los alimentos al sol. Para su conservación y consumo. (Hoy.com.do, 2005).

De acuerdo a la información extraída del Ministerio de Agroindustria Argentino menciona que:

“Ecuador desempeña un rol importador en el comercio internacional sobre las tres cadenas pecuarias referenciadas, donde la cadena porcina alcanzó la demanda total de 32,6 millones de dólares para el año 2011, seguida por la Cadena Aviar con 11,9 millones de dólares, mientras que para la cadena Bovina fue de 1,56 millones de dólares en el año 2011. Las importaciones del sector porcino son las que más han aumentado en los últimos años con una tasa de crecimiento medio cercana al 20% en los últimos 10 años, la cadena aviar ha presentado también un desempeño positivo del 10%, en tanto que la cadena bovina se ha contraído en un 0,6% durante el mismo periodo” (Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, 2013)

2.1.2 Empresas de embutidos ecuatorianas

En la actualidad el país cuenta con un sinnúmero de marcas que compiten en el mercado nacional como son:

2.1.2.1 Empresa Juris

La empresa “Juris”, se dedica a la fabricación de embutidos de gran calidad, empezó en 1929, fundada por Juris Bauer, hace ya más de ochenta años, el éxito de sus productos en general está estrechamente ligado a los productos calidad que emplean.

La elaboración de los diferentes tipos de embutidos se la realiza con estrictas normas de sanidad y nutrición; la empresa forma parte de un programa ambiental, por lo que es amiga con el medio ambiente. En el sentido económico contribuye con fuentes de empleo. En el sentido social dicha empresa, está enfocada en las necesidades del consumidor y también de sus trabajadores. El equipo de trabajo es comprometido e innovador, pues consideran que al mantener una estrecha y buena relación con sus trabajadores a través de incentivos económicos, consiguen un ganar- ganar el cual permite el éxito de la empresa.

Dentro de la diversificación de las salchichas se encuentran dos líneas de mercado diferentes:

Línea Premium:

- Salchichas Thuringer
- Salchichas Húngaras
- Salchichas Polacas
- Salchichas Rancheras

Dichas salchichas poseen una estructura de grano grueso en su mayoría, son jugosas.

Las salchichas de línea Premium o gourmet son consideradas para otro nicho de mercado específico y reducido, por sus características organolépticas y su costo elevado. Su vida útil es de 45 días, en refrigeración.

Línea tradicional de salchichas.

- Salchichas hot-dog
- Salchichas Vienesas
- Salchichas Frankfurt

Esta línea abarca un nicho de mercado masivo, tienen diferentes tamaños, poseen un sabor ligero a ahumado. Las proteínas varían entre: pollo, res y cerdo. Utilizan tripa celulósica, por lo que debe ser retirada antes de su consumo.

Normalmente se los utiliza en hot.dog, ensaladas y bocaditos. La vida útil del producto es de 45 días en refrigeración. (Ver en anexo 1)

Existe un promedio de producción diario de 16,000 Kg, con oficinas en las principales ciudades y una amplia cobertura a nivel nacional, la atención es personalizada y de calidad (Diario El Telégrafo, 2013)

2.1.2.2 Empresa de embutidos Federer

Federer Cía. Ltda. Es una fábrica de embutidos que abrió sus puertas en el año 1965, por el Sr. Marcel Federer Fah, de nacionalidad Suiza que con su tradición familiar y su arduo trabajo instalo la planta en Guápulo, su sueño de convertirse en un gran empresario que ofrece a su clientela los mejores embutidos, servicio, higiene y nutrición a través de un producto que cuenta con tecnología de punta y tradición Suiza. Esta empresa ha invertido en capacitaciones al personal para el cuidado del medio ambiente así como también en la infraestructura adecuada para el buen manejo de procesados cárnicos.

Línea de salchichas:

- Salchichas parrilleras
- Salchichas Cervelat
- Salchichas Vienesas
- Salchicha comercial; perro caliente
- Salami ahumado
- Salchichas botones
- Salchicha morcilla

La empresa Federer contribuye con el medio ambiente, durante los procesos de fabricación. Debido a que cuentan con una planta de tratamiento de agua, realizan un análisis, monitoreo diario e índice de consumo anual. En cuestión aire existe un monitoreo de gases, control e horas de funcionamiento y monitoreo de ruido. En control suelo; clasifican desechos orgánicos, inorgánicos y peligrosos, cuentan con bodegas de independientes para cada desecho además de un cronograma de capacitación del medio ambiente, registro de limpieza, auditorías internas, control de plagas, control de consumo y mantenimiento de equipos.

La fábrica Federer cumple con su compromiso social gracias a su fundador Marcel Federer, ayuda al desarrollo comunitario priorizando a la población de la tercera edad en sectores marginados de Quito, los lleva de paseo y otorga donaciones de embutidos para la elaboración de parrilladas. En Guápulo, apoya a esta parroquia en sus fiestas religiosas, culturales. (Ver en anexo 2)

Federer se caracteriza por su ayuda al medio ambiente y también por el mínimo desperdicio en mermas puesto que inclusive de los huesos, procesan y obtienen una harina especial para los embutidos (Acuña, 2010) (Ekos Negocios, 2014, pág. 1)

2.1.2.3 Embutidos Don Diego

En julio de 1982 crea su industria un grupo de jóvenes emprendedores, basaron sus embutidos en componentes de origen español, adaptados al gusto del mercado nacional.

Luego de seis años realizando tratos con proveedores que garanticen la materia prima, lograron tener una granja porcina propia. Importaron carnes de cerdo de diferentes países como: Chile, Estados Unidos y Perú, actividad que hasta la fecha continúa esa tradición. Después de un año tienen su propio canal, realizan el sacrificio de los animales desde la granja hasta llegar a un producto elaborado. Forma parte de Sigma; una empresa multinacional mexicana dedicada a la participación en la manufactura y distribución de alimentos refrigerados desde el año 2015, lo que le ha permitidos alcanzar fama a nivel nacional e internacional.

Obtuvo el certificado de BPM Buenas Prácticas de Manufactura a nivel nacional, aprobó con éxito la inspección que se realizó por el Ministerio de Salud, en el año 2014 (Don Diego, 2015)

Línea de salchichas:

- Salchicha Vienesas Familiar
- Salchicha Cocktail Familiar
- Salchicha Frankfurter de pollo
- Salchicha Frankfurter familiar
- Salchicha Vienesas de pollo familiar
- Salchicha de rancho
- Salchicha perros calientes
- Salchicha super hot-dog
- Salchicha de pollo

Línea de salchichas sin gluten:

- Chorizo crudo Sarta Rioja
- Chorizo extra
- Chorizo Rioja Vela
- Peperoni cocido
- Salami Milán
- Salchicha blanca
- Salchicha butifarra.
- Salchichón campesino
- Salchichón Vic extra
- Salchichón Vic lineal
- Salami Kabanito
- Salami Ahumado

Línea de salchichas frescas:

- Botón de asado
- Butifarra fresca
- Cervelat
- Chorizo campestre
- Chorizo parrillero
- Longaniza de res y pollo
- Morcilla castellana
- Olmas
- Parrillada

3 CAPÍTULO III: ANÁLISIS DEL ENTORNO

3.1 ANÁLISIS DE PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA

3.1.1 Proveedores

3.1.1.1 Cereales La Pradera

La empresa está ubicada en Latacunga- Ecuador, surge en el año de 1983, por el Sr. José Simón Frías que en ese tiempo poseía una pequeña industria de producción de cebada, para el desarrollo de maltas mismo que se encontraba en auge. Al inicio laboraban 5 personas las cuales realizaban un trabajo poli funcional. Ahora cuentan con 30 empleados asignados a distintas áreas y de ser una microempresa se ha convertido en una empresa ya posicionada en el mercado que distribuye a grandes corporaciones como: La Favorita en distintos puntos del Ecuador principalmente en Quito y Guayaquil.

En la actualidad su línea de productos se ha diversificado en harinas y granos secos. Han invertido \$ 400,000 en equipos de calidad libres de gluten. Realizan convenios de siembra con importadores de: Chile, Argentina, Canadá y Tailandia.

Su infraestructura cuenta con 3,500m² y elabora alrededor de 50 productos con cultivos propios (Cereales la Pradera, 2016)

Gracias a que su maquinaria es libre de gluten permiten a las personas con enfermedades celiaquías no abstenerse de consumir ciertos granos. Ofrecen un producto con seguridad industrial, buen manejo de "BPM", Buenas Prácticas de Manufactura, y que posee diferenciación en el mercado lo que le ha permitido adquirir buenas relaciones con proveedores de materia prima, agricultores de microempresas dinamizando, la economía del país.

Ha mantenido y creado buenas relaciones con proveedores, cliente interno y cliente externo, es por ello que su nicho de mercado se ha fortalecido en los últimos años. (Anexo 3)

3.1.1.2 Organic Life

Es una micro empresa que nace en el 2010, está ubicado al sur de Quito, es una fábrica familiar de productos orgánicos de verduras, hortalizas, huevos, jugos, y leguminosas. La hacienda cuenta con 2400 m de invernadero, su cultivo es orgánico, natural y libre de transgénicos desde la semilla (Organic Life, 2010)

Para la fumigación emplean productos naturales como: ajo, cebolla, ají y culantro. El agua que utilizan proviene de vertiente natural.

Cuentan con un sistema de entrega, es decir dentro de la provincia de Pichincha la entrega es a domicilio sin ningún recargo y fuera la provincia, tiene un costo adicional. Un beneficio adicional es que por ser una tienda virtual no requiere mucho tiempo y facilitan totalmente la compra ya sea por medio de una llamado como ingresando al sitio web. (Anexo 4)

3.1.1.3 Pronaca

La empresa Pronaca surge como la empresa India, en el año 1957, importadora de productos agrícolas en el mismo país, por el cual lleva el nombre. Se integra la compañía Indaves para la producción de huevos comerciales en 1974. En 1975 se instala una granja de aves en Puembo con el transcurso de los años desarrolla una línea de productos diversa como la línea Mr. Pollo, Mr. Chanco, Mr. Fish y abarca una posición importante en el mercado. Tiene como ventaja competitiva una línea de marcas que pertenecen a la misma empresa como: Gustadina, Indaves, Rendidor, Plumrose, Fritz, La Danesa y productos balanceados para animales de casa.

Por dos años consecutivos, PRONACA ha sido reconocida como 'Empresa Ejemplar América Latina', distinción otorgada por el Centro Mexicano de la Filantropía (CEMEFI), por nuestro compromiso y vocación social a favor del país, su gente y sus comunidades (INAEXPO, 2012)

El talento humano es considerado fundamental para el buen manejo de todas las actividades políticas y programas de gestión ambiental, seguridad industrial, seguridad ocupacional y manteniendo buenas relaciones con las comunidades.

Pronaca es la empresa que mayor plazas de trabajo ha dado en los último 15 años brinda la oportunidad de trabajar a personas de escasos recursos en zonas rurales generando empleo, actividad económica y bienestar.

Constantemente mejoran los procesos para garantizar la calidad y cuentan con normas “BPM” Buenas Prácticas de Manufacturas, Normas “HACCP” Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, “IFS” International Food Estandars, este certificado permite cumplir con requerimientos legales de calidad y seguridad alimentaria.

3.1.1.4 Infinity Business S.A.

Es una fábrica distribuidora de cortes finos de res, cerdo y borrego, está ubicada en la calle Sebastián de Benalcázar 43 y Teresa de Cepeda, Punto de referencia Puente 3. La empresa abrió sus puertas en el año 2003, se especializa en la venta hacia cathering petrolero con certificación de norma ISO 22000, hospitales, cadena de restaurantes, cuarteles militares y hoteles estuvo funcionando en Quito hasta el 2012 en las instalaciones ubicadas en la Av. Eloy Alfaro y Bugarvillas, pasándose al Valle de los Chillos en instalaciones propias y construidas con la visión de aprobar la certificación ISO 22000 y lograr un factor diferenciador con su competencia, la certificación aún no se ha conseguido como consecuencia de la crisis que atraviesa el país desde el 2014 porque obtener la certificación no representaría ingresos adicionales debido a

que actualmente su competencia son personas naturales e informales que como consecuencia del desempleo en el país han visto en esta actividad la manera de conseguir algún ingreso, los clientes desde los hoteles más destacados no hacen una diferenciación de proveedores y solo toman como factor para la decisión de compra el precio por kg, mas no procesamiento y origen de los productos. Por lo cual la certificación es un proyecto pendiente para cuando los organismos de control como Agrocalidad y ARCSA exijan la aplicación de la ley vigente para procesamiento de cárnicos.

Como valor agregado tienen buenos proveedores de materia primera. El primer factor es que cuentan con una planta de faenamiento y adquieren los animales vivos, garantizando su estado de salud y raza propia. El segundo factor es el procesamiento de canales en un ambiente adecuado certificado por BPM, donde se mantienen procesos y registros que permiten conocer la trazabilidad de los productos. Finalmente el cuarto factor es el empaque al vacío del producto, se entregan congelados o refrigerados acorde a las exigencias de los clientes, en camiones exclusivos para alimentos con sistema de refrigeración. (Anexo 5)

3.1.1.5 San Camilo

Es una empresa que nace en el 2010 y toma el nombre por la parroquia urbana de Quevedo en la que se encuentra ubicado. San Camilo es una planta que recibe y procesa el grano, fomentando la agricultura a través de convenios con pequeños agricultores permitiendo en crecimiento y desarrollo de la economía del país.

La soya es una oleaginosa de alto valor nutritivo para el consumo humano y animal. Representa el 15-20% de alimentos balanceados. Los empleos de la soya son diversos: 70% se transforma en pasta de soya, 18% en aceite, el resto de usos de la soya para carne, leche, harina, queso, etc.

El cultivo de soya en nuestro país se distribuye un 99% en la provincia de los Ríos mismo que posee el 96% de la superficie nacional.

En cuanto a estándares de calidad se ajustan a normas establecidas por el INEN, es debido a esto que los agricultores están sujetos a sugerencias omitidas por técnicos de campo de Ecuaquímica (San Camilo, 2014)

3.1.1.6 Comercial Aliño Puro

En el centro histórico de Quito en la calle Cuenca N1-61 y Bolívar Molina, se encuentra ubicada una tienda de especias, harinas y leguminosas, que distribuye a precios de mayorista gran variedad de insumos la empresa Aliño Puro nace en el año 1999 por el Sr. López Tapia Victor Hernán. En dicha tienda se consiguió la mayor cantidad de productos requeridos para la elaboración de las recetas de salchichas vegetarianas. El dueño es quién se encuentra en el área de caja, brindando ayuda y asesoramiento de los distintos productos. Es una empresa familiar en la que trabaja con su esposa e hija.

El valor agregado con el que cuenta la empresa es el poseer en una sola tienda productos específicamente especias, esencias de gran calidad nacionales e internacionales a bajo costo. El buen trato por parte del dueño y sus ayudantes facilita la compra.

Su tienda lleva 18 años en el mercado tiene el nombre de Comercial Aliño Puro, su principal proveedor es su hermano Rubén López, quien se encarga de importar distintas especias de la India y otros sitios alrededor del mundo. El Sr. Victor López es oriundo de la provincia del Azuay.

Su ventaja competitiva con respecto a las otras tiendas aledañas es la gran variedad de insumos, originalidad en cuanto a diversificación de líneas de productos especialmente especias, seguridad de calidad y procedencia del respectivo producto.

En un inicio su tienda estuvo ubicada en el actual Hotel Casa Gangotena, sin embargo cuando decidieron restaurar la vivienda se vieron en la necesidad de arrendar en un lugar cercano y desde entonces se encuentran en la calle Cuenca, el entonces alcalde Augusto Barrera mencionó que la tienda es parte de la identidad de la calle. Esta tienda es reconocida en el mercado a tal punto que ha salido en algunos reportajes televisivos y también en prensa escrita. (El Comercio, 2012)

4 CAPÍTULO IV: PROPUESTA

4.1 GENERACIÓN DEL PRODUCTO

La salchicha que se elabora en el manual será una novedad en el mercado actual porque se utiliza proteína obtenida de leguminosas combinada con semillas, queso de soya, vegetales y especias otorgando a la salchicha un alto valor nutricional y generando distintas opciones de consumo de carne. Dentro de las leguminosas a emplear se encuentran las siguientes: soya, quinua, frejol, lenteja, arroz, como semillas se utiliza la linaza. Como vegetales constan: variedad de pimientos, ajo, ají, chiles y las siguientes especias: paprika, curry, cardamomo, pimienta negra, pimienta blanca, ajo en polvo, comino, cúrcuma, ají peruano y nuez moscada.

La utilización de todos estos recursos de manera combinada forma una salchicha vegetariana con un porcentaje mínimo en grasa, altamente proteica, saludable y deliciosa que representa una alternativa diferente de consumo de carne.

4.1.1 Determinación del concepto

Se elabora con tofu, presenta variedad de propiedades nutricionales no contiene grasa, es baja en carbohidratos, al adicionar semillas y cereales se incrementa la cantidad de fibra y por tanto ayuda a la digestión, obteniendo una salchicha textura de similar a la que se presenta en el mercado diferente y saludable.

Al no contener grasa, favorece al medio ambiente debido a que en procesos de desinfección y limpieza requiere menor cantidad de agua, en el proceso de mise and place se aprovecha al máximo los vegetales para reducir la cantidad de merma.

Contiene variedad de especies que añaden sabor al embutido; los vegetales son ahumados para intensificar el sabor.






La no utilización de preservantes lo hace un embutido natural y seguro. Dado que está comprobado científicamente que la utilización de preservantes, colorantes provocan enfermedades y el riesgo aumenta cuando el consumo es habitual.

4.1.2 Determinar la idea

Debido a los cambios alimenticios que se han suscitado por la influencia de enfermedades causadas por malos hábitos alimenticios y la preferencia del consumidor hacia productos light nace la propuesta de promover en el mercado una salchicha vegetariana baja en colesterol y alta en proteína, brindando de esta forma una alternativa de fácil preparación al igual que la salchicha de carne animal, que no requiere de mucho tiempo para su preparación.

4.1.3 Consideraciones técnicas

Tabla 1: La maquinaria y utensilios a emplear

| Menaje | Uso | Fotografía |
|---------------------------------|--|---|
| Cuchillo cebollero | Cortar vegetales. |  Figura 1 obtenida de: www.supreminox.com |
| Tabla de picar | Picar los vegetales. |  Figura 2 obtenida de: www.menajeymas.cl |
| Recipientes de acero inoxidable | Colocar y separar cada ingrediente. |  Figura 3 obtenida de: www.proveedoradiez.com |
| Licuada | Licuar o procesar principalmente los granos. |  Figura 4 obtenida de: www.elpalaciodehierro.com |
| Manga pastelera | Embutir dar forma a los embutidos. |  Figura 5 obtenida de: www.cocinayrecetas.hola.com |

Balanza Pesar los
ingredientes.



Figura 6 obtenida de:
www.lanonimaonline.com

Termómetro Mide la temperatura
de cocción



Figura 7 obtenida de:
www.amazon.es

Ollas Se realiza la cocción



Figura 8 obtenida de:
www.falafella.com.pe


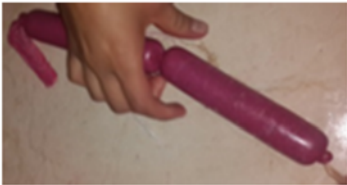
Utensilios Tomar los
de cocina ingredientes



Figura 9 obtenida de:
www.tusimagenesde.com


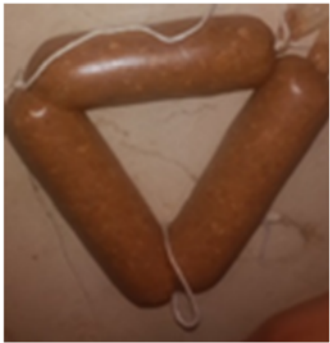
4.1.4 Desarrollo de recetas estándar

Tabla 2: Receta estándar de la salchicha de remolacha

|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
|---|--------|---|----------------|-------------|----------------------------|
| Receta | | Salchicha de remolacha y tofu | | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 25 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Bateria a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,4 | Kg | remolacha | \$ 5,80 | \$ 2,32 | Tofu silken: textura suave |
| 0,4 | Kg | tofu | \$ 10,00 | \$ 4,00 | |
| 0,440 | Kg | gluten | \$ 5,80 | \$ 2,55 | Harina de gluten |
| 0,057 | Kg | fécula de yuca | \$ 4,80 | \$ 0,27 | |
| 0,028 | Kg | maicena | \$ 2,00 | \$ 0,06 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,015 | Kg | Sal fina | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | paprika | \$ 5,00 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | curcuma | \$ 8,00 | \$ 0,02 | |
| 0,009 | Kg | curry | \$ 7,00 | \$ 0,06 | |
| 0,001 | Kg | colorante vege | \$ 60,00 | \$ 0,06 | Color rojo |
| 0,001 | Kg | ají en pepa | \$ 6,00 | \$ 0,01 | |
| 1 | atdo | albahaca | \$ 0,50 | \$ 0,10 | Fresca |
| 0,002 | Kg | cebolla en polv | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,001 | Lt | humo líquido | \$ 20,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en pc | \$ 6,00 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa de coláge | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,05 | Kg | cebolla blanca | \$ 12,00 | \$ 0,60 | |
| | | | | \$ 10,79 | |
| | | | Valor total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <p>1. Para el tofu: hidratar la soya en relación . Remojar durante una noche. Licuar y cernir. El líquido que se obtenga se calienta durante 20 minutos, se agrega el zumo de limón de acuerdo a la cantidad en tazas de soya por cada taza el zumo de un limón. Una vez cortada la preparación se cola con un lienzo para extraer todo el suero. 2. Juntar todos los ingredientes secos y cocinar la remolacha para posteriormente licuar junto con el tofu. Picar la cebolla en brunoise y amasar. 3. Embutir y cocinar durante 1 hora.</p> | | | |



Nota: receta estándar de la salchicha de remolacha. Autoría propia

Tabla 3: Receta estándar de la salchicha de frejol y quinua

| | | | | | |
|---|----|--|-------------|---------|-------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| Receta | | Salchicha ahumada de frejol y quinua | | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 25 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,5 | Kg | frejol | \$ 2,00 | \$ 1,00 | Frejol seco |
| 0,5 | Kg | quinua | \$ 5,48 | \$ 2,74 | |
| 0,03 | Kg | linaza | \$ 3,00 | \$ 0,09 | |
| 0,1 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,20 | |
| 0,05 | Kg | maicena | \$ 2,00 | \$ 0,10 | |
| 0,2 | Kg | pan molido | \$ 4,00 | \$ 0,80 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,015 | Kg | Sal fina | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | ají en pepas | \$ 7,50 | \$ 0,02 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | Kg | curcuma | \$ 8,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polvo | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,03 | Lt | aceite | \$ 6,00 | \$ 0,18 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en polvo | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | Colágeno |
| Vegetales | | | | | |
| 0,2 | Kg | pimiento rojo | \$ 1,20 | \$ 0,24 | |
| 0,02 | Kg | Cebolla larga | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| | | | | \$ 6,19 | |
| | | | Valor Total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <p>1. Quemar dos pimientos con cáscara y pelarlos, licuar con aceite. 2. Cocinar los granos hasta que estén tiernos licuar el frejol. 3. Picar la cebolla en brunoise. 4. Calentar agua y añadir la linaza, reposar y cernir, añadir a la preparación juntar todos los ingredientes 5. La quinua no hace falta molerla o licuarla, este le dará consistencia a la salchicha. 6. Embutir y cocinar a fuego bajo durante una hora. 7. Si tuviera aire la salchicha pinchar con una aguja para retirar el aire. 8. Empacar al vacío servir cocido directamente o frita.</p> | | | |



Nota: receta estándar de la salchicha de frejol y quinua. Autoría propia.

Tabla 4: Receta estándar de la morcilla de lenteja, frejol y arroz

| | | | | | |
|---|--------|---|---|-------------|---------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| | | Receta Morcilla de frejol, lenteja y arroz blanco | | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 22 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,3 | Kg | arroz | \$ 1,20 | \$ 0,36 | |
| 0,3 | Kg | frejol rojo | \$ 2,00 | \$ 0,60 | |
| 0,3 | Kg | lenteja | \$ 2,00 | \$ 0,60 | |
| 0,2 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,40 | |
| 0,03 | Kg | linaza | \$ 3,00 | \$ 0,09 | |
| 0,05 | Kg | almidón de yuca | \$ 4,80 | \$ 0,24 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,02 | Kg | Sal fina | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | ají en pepas | \$ 2,05 | \$ 0,00 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polvo | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,2 | Kg | nuez | \$ 8,00 | \$ 1,60 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en polvo | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| 0,1 | Lt | agua | \$ - | \$ 0,00 | |
| 0,005 | Lt | achiote | \$ 3,28 | \$ 0,02 | |
| 0,01 | Lt | aceite | \$ 7,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | | curcuma | \$ 8,00 | \$ 0,02 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,2 | Kg | champiñones | \$ 10,00 | \$ 2,00 | Frescos |
| 0,08 | Kg | cebolla perla | \$ 1,71 | \$ 0,14 | |
| | | | | \$ 6,92 | |
| Fotografía | | | Procedimiento | | |
|  | | | <p>1. Cocinar los granos por separado. 2. Licuar los granos ya cocidos con el agua de linaz. 3. Hacer un refrito con la cebolla, ajo, picado en brunoise y picar los champiñones finamente. 4. Juntar todos los ingredientes y amasar hasta integrar. 5. Embutir y cocinar durante 1 hora a fuego bajo. 6. Empacar al vacío y congelar.</p> | | |


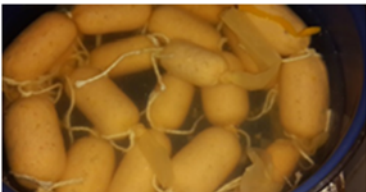
Nota: receta estándar de la morcilla de lenteja, frejol y arroz. Autoría propia.

Tabla 5: Salchicha de quinua, haba y tofu

| | | | | | |
|---|--------|---|----------------|-------------|---------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| Receta | | Salchicha de haba,quinua y tofu. | | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 22 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Casa de embutidos | | | | | |
| 0,4 | Kg | quinua | \$ 5,48 | \$ 2,19 | |
| 0,4 | Kg | haba | \$ 1,00 | \$ 0,40 | Fresca |
| 0,2 | Kg | tofu | \$ 10,00 | \$ 2,00 | |
| 0,05 | Kg | maicena | \$ 2,00 | | |
| 0,2 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,40 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,01 | Kg | Sal fina | \$ 0,48 | \$ 0,00 | |
| 0,002 | Kg | ají en pepas | \$ 2,05 | \$ 0,00 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,001 | Kg | colorante vege | \$ 60,00 | \$ 0,06 | |
| 1 | atdo | albahaca | \$ 0,50 | \$ 0,10 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polv | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en pc | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| 0,1 | Lt | agua | \$ - | \$ 0,00 | |
| 0,01 | Lt | achiote | \$ 3,28 | \$ 0,03 | |
| 0,01 | Lt | aceite | \$ 7,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | | curcuma | \$ 5,00 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,03 | Kg | pimiento amar | \$ 2,00 | \$ 0,00 | |
| 0,03 | Kg | pimiento verde | \$ 2,00 | \$ 0,06 | |
| 0,04 | Kg | cebolla perla | \$ 1,00 | \$ 0,04 | |
| | | | | \$ 6,14 | |
| | | | Valor total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Picar los pimientos y la cebolla en brunoise fino y hacer un refrito con el aceite, achiote y las especias. 2. Cocinar la haba y quinua por separado. 3. Licuar el tofu y el haba con agua de linaza y hojas de albahaca 4. Juntar todo y amasar. 5. Embutir y cocinar durante 1 hora a fuego bajo. 6. Empacar al vacío y congelar. | | | |

Nota: Receta estándar de la salchicha de quinua, haba y tofu. Autoría propia.

Tabla 6: Receta estándar de la salchicha de soya y almendras tostadas

| | | | | | |
|---|--------|---|--|-------------|---------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| | | Receta | Salchicha de soya y almendras tostadas | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 18 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,6 | Kg | soya | \$ 2,00 | \$ 1,20 | |
| 0,250 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,50 | |
| 0,01 | Kg | linaza | \$ 3,00 | \$ 0,03 | |
| 0,2 | Kg | almendras | \$ 8,00 | \$ 1,60 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,01 | Kg | Sal fina | \$ 0,48 | \$ 0,00 | |
| 0,002 | Kg | aji en pepas | \$ 2,05 | \$ 0,00 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,001 | Kg | humo líquido | \$ 20,00 | \$ 0,02 | |
| 1 | atdo | albahaca | \$ 0,50 | \$ 0,10 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polv | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en pc | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| 0,1 | Lt | agua | \$ - | \$ 0,00 | |
| 0,01 | Lt | achiote | \$ 3,28 | \$ 0,03 | |
| 0,001 | | salsa de soya | \$ 7,50 | \$ 0,01 | |
| 0,01 | Lt | aceite | \$ 7,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | | curcuma | \$ 5,00 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,03 | Kg | pimiento amar | \$ 2,00 | \$ 0,00 | |
| 0,03 | Kg | pimiento verde | \$ 2,00 | \$ 0,06 | |
| 0,3 | Kg | cebolla perla | \$ 1,00 | \$ 0,30 | |
| | | | | \$ 4,71 | |
| | | | Valor total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un refrito con los pimientos, cebolla en brunoise, aceite y añadir los condimentos. 2. Cocinar en olla de presión la soya con una cebolla cortada en cuartos. 3. Moler o licuar la soya. 4. Cocinar las almendras y retirar la cáscara, tostar y licuar o picar finamente. 4. Integrar todos los ingredientes. 5. Embutir y servir o reservar en fundas herméticas o de empacado al vacío, para mayor duración. | | | |

Nota: receta estándar de la salchicha de soya y almendras tostadas. Autoría propia

4.2 COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

4.2.1 Composición Química: Valor Calórico Total de la salchicha de tofu y remolacha

Tabla 7: Valor nutricional de la salchicha de remolacha y tofu

| Valor nutricional de la salchicha de tofu y remolacha | | | | | |
|---|----------|---------------|-----------------|-------------|----------|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos g | Proteínas g | Grasas g |
| Remolacha | 100 | 46,1 | 8,38 | 1,56 | 0,1 |
| Tofu | 100 | 89,1 | 3,3 | 8,08 | 4,78 |
| Gluten | 100 | 361 | 75,1 | 10,8 | 1,5 |
| Fécula de yuca | 100 | 369 | 83,6 | 0,4 | 0,4 |
| Maicena | 100 | 333 | 80,3 | 0,1 | 0,2 |
| Sal fina | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 100 | 289 | 55,74 | 14,76 | 12,95 |
| Curry | 100 | 427 | 50,62 | 9,38 | 23,1 |
| Colorante vegetal rojo | 100 | 294,8 | 63 | 4 | 2 |
| Ají en pepa | 100 | 40 | 9,46 | 2 | 0,2 |
| Humo líquido | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mostaza en polvo | 100 | 452 | 20 | 28 | 28 |
| tripa de colágeno | 100 | 254 | 3,9 | 27,4 | 15 |
| Cebolla blanca | 100 | 44 | 11,1 | 1,5 | 0,2 |
| Ajo en polvo | 100 | 332 | 72,71 | 16,8 | 0,76 |
| Cebolla en polvo | 100 | 342 | 79 | 10 | 1 |
| Curcuma | 100 | 354 | 64,93 | 7,83 | 9,88 |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

Tabla 8: Valor nutricional de la salchicha de remolacha y tofu

| Valor nutricional de la receta Salchicha de remolacha y tofu | | | | | |
|--|----------|------------|---------------|-----------|-----------|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías | Carbohidratos | Proteínas | Grasas |
| Remolacha | 0,4 | 184,4 | 33,52 | 6,24 | 0,4 |
| Tofu | 0,1 | 89,1 | 3,3 | 8,08 | 4,78 |
| Gluten | 0,44 | 1588,4 | 330,44 | 47,52 | 6,6 |
| Fécula de yuca | 0,0057 | 21,033 | 4,7652 | 0,0228 | 0,0228 |
| Maicena | 0,028 | 93,24 | 22,484 | 0,028 | 0,056 |
| Sal fina | 0,025 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 0,2 | 578 | 111,48 | 29,52 | 25,9 |
| Curry | 0,009 | 38,43 | 4,5558 | 0,8442 | 2,079 |
| Colorante vegetal rojo | 0,001 | 2,948 | 0,63 | 0,04 | 0,02 |
| Ají en pepa | 0,001 | 0,4 | 0,0946 | 0,02 | 0,002 |
| Humo líquido | 0,001 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mostaza en polvo | 0,02 | 90,4 | 4 | 5,6 | 5,6 |
| tripa de colágeno | 0,25 | 635 | 9,75 | 68,5 | 37,5 |
| Cebolla blanca | 0,05 | 22 | 5,55 | 0,75 | 0,1 |
| Ajo en polvo | 0,002 | 6,64 | 1,4542 | 0,336 | 0,0152 |
| Cebolla en polvo | 0,002 | 6,84 | 1,58 | 0,2 | 0,02 |
| Curcuma | 0,0015 | 5,31 | 0,97395 | 0,11745 | 0,1482 |
| Rinde 15 porciones de 100g c/u | | 3362,141 | 534,57775 | 167,81845 | 83,2432 |
| Valor nutricional de una salchicha | | 224,142733 | 35,63851667 | 11,187897 | 5,5495467 |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

4.2.2 Valor Calórico Total de la salchicha de frejol y quinua

Tabla 9: Valor nutricional de la salchicha de frejol y quinua

| Valor nutricional de la salchicha de frejol y quinua | | | | | | |
|--|----------|---------------|---------------|-----------|--------|--|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas | |
| Frejol | 100 | 85 | 15,25 | 5,25 | 0,34 | |
| Quinua | 100 | 374 | 68,9 | 13,1 | 5,8 | |
| Linaza | 100 | 897 | 48,52 | 30,73 | 70,83 | |
| Avena | 100 | 389 | 66,27 | 16,89 | 6,9 | |
| Pan molido | 100 | 395 | 71,98 | 13,35 | 5,3 | |
| Maicena | 100 | 333 | 80,3 | 0,1 | 0,2 | |
| Sal fina | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Orégano | 100 | 306 | 64,43 | 11 | 10,25 | |
| Paprika | 100 | 289 | 55,74 | 14,76 | 12,95 | |
| Curry | 100 | 427 | 50,62 | 9,38 | 23,1 | |
| Colorante vegetal rojo | 100 | 294,8 | 63 | 4 | 2 | |
| Ají en pepa | 100 | 40 | 9,46 | 2 | 0,2 | |
| Humo líquido | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Mostaza en polvo | 100 | 452 | 20 | 28 | 28 | |
| tripa de colágeno | 100 | 254 | 3,9 | 27,4 | 15 | |
| Pimiento rojo | 100 | 26 | 6,02 | 0,99 | 0,3 | |
| Cebolla blanca | 100 | 44 | 11,1 | 1,5 | 0,2 | |
| Aceite | 100 | 884 | 0 | 0 | 100 | |
| Ajo en polvo | 100 | 332 | 72,71 | 16,8 | 0,76 | |
| Cebolla en polvo | 100 | 342 | 79 | 10 | 1 | |
| Curcuma | 100 | 354 | 64,93 | 7,83 | 9,88 | |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

Tabla 10: Valor nutricional de la salchicha de frejol y quinua

| Valor nutricional de la salchicha de frejol y quinua | | | | | | |
|--|----------|---------------|---------------|-----------|----------|--|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas | |
| Frejol | 0,5 | 425 | 76,25 | 26,25 | 1,7 | |
| Quinua | 0,5 | 1870 | 344,5 | 65,5 | 29 | |
| Linaza | 0,03 | 269,1 | 14,556 | 9,219 | 21,249 | |
| Avena | 0,1 | 389 | 66,27 | 16,89 | 6,9 | |
| Pan molido | 0,2 | 790 | 143,96 | 26,7 | 10,6 | |
| Maicena | 0,2 | 666 | 160,6 | 0,2 | 0,4 | |
| Sal fina | 0,025 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Orégano | 0,009 | 27,54 | 5,7987 | 0,99 | 0,9225 | |
| Paprika | 0,2 | 578 | 111,48 | 29,52 | 25,9 | |
| Curry | 0,009 | 38,43 | 4,5558 | 0,8442 | 2,079 | |
| Colorante vegetal rojo | 0,001 | 2,948 | 0,63 | 0,04 | 0,02 | |
| Ají en pepa | 0,002 | 0,8 | 0,1892 | 0,04 | 0,004 | |
| Humo líquido | 0,001 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Mostaza en polvo | 0,02 | 90,4 | 4 | 5,6 | 5,6 | |
| tripa de colágeno | 0,25 | 635 | 9,75 | 68,5 | 37,5 | |
| Pimiento rojo | 0,4 | 104 | 24,08 | 3,96 | 1,2 | |
| Cebolla blanca | 0,05 | 22 | 5,55 | 0,75 | 0,1 | |
| Aceite | 0,03 | 265,2 | 0 | 0 | 30 | |
| Ajo en polvo | 0,002 | 6,64 | 1,4542 | 0,336 | 0,0152 | |
| Cebolla en polvo | 0,002 | 342 | 79 | 10 | 1 | |
| Curcuma | 0,02 | 70,8 | 12,986 | 1,566 | 1,976 | |
| Rinde 25 porciones de 100g c/u | | 6592,858 | 1065,6099 | 266,9052 | 176,1657 | |
| Valor nutricional de una salchicha | | 263,71432 | 42,624396 | 10,676208 | 7,046628 | |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

4.2.3 Valor Calórico Total de la morcilla de frejol negro, lenteja y arroz

Tabla 11: Valor nutricional de la morcilla de lenteja, frejol negro y arroz

| Valor nutricional de la morcilla de frejol negro, arroz y lenteja | | | | | | |
|---|----------|---------------|---------------|-----------|--------|--|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas | |
| Arroz | 100 | 129 | 27,9 | 2,66 | 0,28 | |
| Frejol negro | 100 | 91 | 16,56 | 6,03 | 0,29 | |
| Lenteja | 100 | 165 | 18,73 | 8,39 | 6,76 | |
| Avena | 100 | 389 | 66,27 | 16,89 | 6,9 | |
| Linaza | 100 | 897 | 48,52 | 30,73 | 70,83 | |
| Almidón de yuca | 100 | 369 | 83,6 | 0,4 | 0,4 | |
| Sal fina | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Paprika | 100 | 289 | 55,74 | 14,76 | 12,95 | |
| Nuez | 100 | 654 | 13,71 | 15,23 | 65,21 | |
| Curry | 100 | 427 | 50,62 | 9,38 | 23,1 | |
| Colorante vegetal rojo | 100 | 294,8 | 63 | 4 | 2 | |
| AjÍ en pepa | 100 | 40 | 9,46 | 2 | 0,2 | |
| Humo líquido | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Mostaza en polvo | 100 | 452 | 20 | 28 | 28 | |
| Achiote | 100 | 373 | 0 | 11,4 | 7,5 | |
| Aceite | 100 | 884 | 0 | 0 | 100 | |
| Champiñones | 100 | 22 | 3,28 | 3,09 | 0,34 | |
| tripa de colágeno | 100 | 254 | 3,9 | 27,4 | 15 | |
| Cebolla blanca | 100 | 44 | 11,1 | 1,5 | 0,2 | |
| Ajo en polvo | 100 | 332 | 72,71 | 16,8 | 0,76 | |
| Cebolla en polvo | 100 | 342 | 79 | 10 | 1 | |
| Curcuma | 100 | 354 | 64,93 | 7,83 | 9,88 | |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

Tabla 12: Valor nutricional de la morcilla de lenteja, frejol negro y arroz

| Valor nutricional de la morcilla de frejol negro, arroz y lenteja | | | | | | |
|---|----------|---------------|---------------|-----------|-----------|--|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas | |
| Arroz | 0,3 | 387 | 83,7 | 7,98 | 0,84 | |
| Frejol negro | 0,3 | 273 | 49,68 | 18,09 | 0,87 | |
| Lenteja | 0,3 | 495 | 56,19 | 25,17 | 20,28 | |
| Avena | 0,2 | 778 | 132,54 | 33,78 | 13,8 | |
| Linaza | 0,03 | 269,1 | 14,556 | 9,219 | 21,249 | |
| Almidón de yuca | 0,05 | 184,5 | 41,8 | 0,2 | 0,2 | |
| Sal fina | 0,025 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Paprika | 0,25 | 722,5 | 139,35 | 36,9 | 32,375 | |
| Nuez | 0,2 | 1308 | 27,42 | 30,46 | 130,42 | |
| Curry | 0,009 | 38,43 | 4,5558 | 0,8442 | 2,079 | |
| Colorante vegetal rojo | 0,001 | 2,948 | 0,63 | 0,04 | 0,02 | |
| AjÍ en pepa | 0,001 | 0,4 | 0,0946 | 0,02 | 0,002 | |
| Humo líquido | 0,001 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Mostaza en polvo | 0,02 | 90,4 | 4 | 5,6 | 5,6 | |
| Achiote | 0,005 | 18,65 | 0 | 0,57 | 0,375 | |
| Aceite | 0,01 | 88,4 | 0 | 0 | 10 | |
| Champiñones | 0,2 | 44 | 6,56 | 6,18 | 0,68 | |
| tripa de colágeno | 0,25 | 635 | 9,75 | 68,5 | 37,5 | |
| Cebolla blanca | 0,08 | 35,2 | 8,88 | 1,2 | 0,16 | |
| Ajo en polvo | 0,002 | 6,64 | 1,4542 | 0,336 | 0,0152 | |
| Cebolla en polvo | 0,002 | 6,84 | 1,58 | 0,2 | 0,02 | |
| Curcuma | 0,0015 | 5,31 | 0,97395 | 0,11745 | 0,1482 | |
| Rinde 22 porciones de 100g c/u | | 5389,318 | 583,71455 | 245,40665 | 276,6334 | |
| Valor nutricional de una salchicha | | 244,969 | 26,53247955 | 11,154848 | 12,574245 | |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

4.2.4 Valor Calórico Total de la salchicha de salchicha de haba, quinua y tofu

Tabla 13: Valor nutricional de la salchicha de haba, quinua y tofu

| Valor nutricional de la salchicha de haba, quinua y tofu | | | | | |
|--|----------|---------------|---------------|-----------|--------|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas |
| Quinua | 100 | 374 | 68,9 | 13,1 | 5,8 |
| Haba | 100 | 88 | 18 | 8 | 0,7 |
| Tofu | 100 | 89,1 | 3,3 | 8,08 | 4,78 |
| Maicena | 100 | 333 | 80,3 | 0,1 | 0,2 |
| Avena | 100 | 389 | 66,27 | 16,89 | 6,9 |
| Sal fina | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 100 | 289 | 55,74 | 14,76 | 12,95 |
| Curry | 100 | 427 | 50,62 | 9,38 | 23,1 |
| Colorante vegetal rojo | 100 | 294,8 | 63 | 4 | 2 |
| Ají en pepa | 100 | 40 | 9,46 | 2 | 0,2 |
| Albahaca | 100 | 22 | 2,7 | 3,2 | 0,6 |
| Humo líquido | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mostaza en polvo | 100 | 452 | 20 | 28 | 28 |
| tripa de colágeno | 100 | 254 | 3,9 | 27,4 | 15 |
| Pimiento verde | 100 | 20 | 4,6 | 0,9 | 0,2 |
| Pimiento rojo | 100 | 26 | 6,02 | 0,99 | 0,3 |
| Achiote | 100 | 373 | 0 | 11,4 | 7,5 |
| Aceite | 100 | 884 | 0 | 0 | 100 |
| Cebolla blanca | 100 | 44 | 11,1 | 1,5 | 0,2 |
| Ajo en polvo | 100 | 332 | 72,71 | 16,8 | 0,76 |
| Cebolla en polvo | 100 | 342 | 79 | 10 | 1 |
| Curcuma | 100 | 354 | 64,93 | 7,83 | 9,88 |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

Tabla 14: Valor nutricional de la salchicha de haba, quinua y tofu

| Valor nutricional de la salchicha de haba, quinua y tofu | | | | | |
|--|----------|---------------|---------------|-----------|-----------|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas |
| Quinua | 0,4 | 1496 | 275,6 | 52,4 | 23,2 |
| Haba | 0,4 | 352 | 72 | 32 | 2,8 |
| Tofu | 0,2 | 178,2 | 6,6 | 16,16 | 9,56 |
| Maicena | 0,05 | 166,5 | 40,15 | 0,05 | 0,1 |
| Avena | 0,2 | 778 | 132,54 | 33,78 | 13,8 |
| Sal fina | 0,025 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 0,2 | 578 | 111,48 | 29,52 | 25,9 |
| Curry | 0,009 | 38,43 | 4,5558 | 0,8442 | 2,079 |
| Colorante vegetal rojo | 0,001 | 2,948 | 0,63 | 0,04 | 0,02 |
| Ají en pepa | 0,001 | 0,4 | 0,0946 | 0,02 | 0,002 |
| Albahaca | 0,5 | 110 | 13,5 | 16 | 3 |
| Humo líquido | 0,001 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mostaza en polvo | 0,02 | 90,4 | 4 | 5,6 | 5,6 |
| tripa de colágeno | 0,25 | 635 | 9,75 | 68,5 | 37,5 |
| Pimiento verde | 0,03 | 6 | 1,38 | 0,27 | 0,06 |
| Pimiento rojo | 0,03 | 7,8 | 1,806 | 0,297 | 0,09 |
| Achiote | 0,01 | 37,3 | 0 | 1,14 | 0,75 |
| Aceite | 0,01 | 88,4 | 0 | 0 | 10 |
| Cebolla blanca | 0,05 | 22 | 5,55 | 0,75 | 0,1 |
| Ajo en polvo | 0,002 | 6,64 | 1,4542 | 0,336 | 0,0152 |
| Cebolla en polvo | 0,002 | 6,84 | 1,58 | 0,2 | 0,02 |
| Curcuma | 0,0015 | 5,31 | 0,97395 | 0,11745 | 0,1482 |
| Rinde 22 porciones de 100g c/u | | 4606,168 | 683,64455 | 258,02465 | 134,7444 |
| Valor nutricional de una salchicha | | 209,371273 | 31,07475227 | 11,728393 | 6,1247455 |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

4.2.5 Valor Calórico Total de la salchicha de soya y almendras tostadas

Tabla 15: Valor nutricional de la salchicha soya y almendras tostadas

| Valor nutricional de la salchicha de soya y almendras tostadas | | | | | |
|--|----------|---------------|---------------|-----------|--------|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas |
| Soya | 100 | 446 | 30 | 36 | 20 |
| Avena | 100 | 389 | 66,27 | 16,89 | 6,9 |
| Linaza | 100 | 897 | 48,52 | 30,73 | 70,83 |
| Almendras tostadas | 100 | 546 | 20,6 | 20,2 | 46,9 |
| Sal fina | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 100 | 289 | 55,74 | 14,76 | 12,95 |
| Curry | 100 | 427 | 50,62 | 9,38 | 23,1 |
| Colorante vegetal rojo | 100 | 294,8 | 63 | 4 | 2 |
| Ají en pepa | 100 | 40 | 9,46 | 2 | 0,2 |
| Humo líquido | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mostaza en polvo | 100 | 452 | 20 | 28 | 28 |
| tripa de colágeno | 100 | 254 | 3,9 | 27,4 | 15 |
| Aceite | 100 | 884 | 0 | 0 | 100 |
| Achiote | 100 | 373 | 0 | 11,4 | 7,5 |
| Pimiento rojo | 100 | 26 | 6,02 | 0,99 | 0,3 |
| Pimiento verde | 100 | 20 | 4,6 | 0,9 | 0,2 |
| Cebolla perla | 100 | 44 | 11,1 | 1,5 | 0,2 |
| Salsa de soya | 100 | 53 | 7,61 | 6,28 | 0,04 |
| Ajo en polvo | 100 | 332 | 72,71 | 16,8 | 0,76 |
| Cebolla en polvo | 100 | 44 | 11,1 | 1,5 | 0,2 |
| Curcuma | 100 | 354 | 64,93 | 7,83 | 9,88 |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

Tabla 16: Valor nutricional de la salchicha de soya y almendras tostadas

| Valor nutricional de la salchicha de soya y almendras tostadas | | | | | |
|--|----------|---------------|---------------|-----------|-----------|
| Ingrediente | Cantidad | Calorías Kcal | Carbohidratos | Proteínas | Grasas |
| Soya | 0,6 | 2676 | 180 | 216 | 120 |
| Avena | 0,25 | 972,5 | 165,675 | 42,225 | 17,25 |
| Linaza | 0,01 | 89,7 | 4,852 | 3,073 | 7,083 |
| Almendras tostadas | 0,2 | 1092 | 41,2 | 40,4 | 93,8 |
| Sal fina | 0,025 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 0,2 | 578 | 111,48 | 29,52 | 25,9 |
| Curry | 0,009 | 38,43 | 4,5558 | 0,8442 | 2,079 |
| Colorante vegetal rojo | 0,001 | 2,948 | 0,63 | 0,04 | 0,02 |
| Ají en pepa | 0,001 | 0,4 | 0,0946 | 0,02 | 0,002 |
| Humo líquido | 0,001 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mostaza en polvo | 0,02 | 90,4 | 4 | 5,6 | 5,6 |
| tripa de colágeno | 0,25 | 635 | 9,75 | 68,5 | 37,5 |
| Aceite | 0,01 | 88,4 | 0 | 0 | 10 |
| Achiote | 0,01 | 37,3 | 0 | 1,14 | 0,75 |
| Pimiento rojo | 0,03 | 7,8 | 1,806 | 0,297 | 0,09 |
| Pimiento verde | 0,03 | 6 | 1,38 | 0,27 | 0,06 |
| Cebolla perla | 0,3 | 132 | 33,3 | 4,5 | 0,6 |
| Salsa de soya | 0,01 | 53 | 7,61 | 6,28 | 0,04 |
| Ajo en polvo | 0,002 | 6,64 | 1,4542 | 0,336 | 0,0152 |
| Cebolla en polvo | 0,002 | 0,88 | 0,222 | 0,03 | 0,004 |
| Curcuma | 0,0015 | 5,31 | 0,97395 | 0,11745 | 0,1482 |
| Rinde 18 porciones de 100g c/u | | 6512,708 | 568,98355 | 419,19265 | 320,9414 |
| Valor nutricional de una salchicha | | 361,817111 | 31,61019722 | 23,288481 | 17,830078 |

Tomado de (Dietas.net, s.f.)

4.2.6 Experimentación

Imágenes del proceso de elaboración del tofu.










| Proceso | Fotografía |
|---|---|
| Remojar la soya durante toda la noche o mínimo 8 horas, para duplicar su tamaño. |  |
| Por cada taza de soya licuar con dos tazas de agua para la obtención de la primera leche. |  |
| Colar la leche. |  |
| Cocinar la leche a ebullición. Y a fuego medio durante 20 minutos más. |  |
| Dejar reposar por 10 minutos y añadir el zumo de un limón por cada taza de soya. |  |
| Reposar la preparación, hasta que se haya cortado toda la leche. |  |
| Pasar por un tamiz la leche para retirar el suero. |  |
| Oprimir el lienzo para retirar la mayor cantidad de sueros. |  |
| Colocar en un molde para dar forma y refrigerar. |  |

Figura 1: Elaboración del queso de soya

Nota: Paso a paso de la elaboración del queso de soya. Autoría propia.

Proceso de elaboración de la salchicha de remolacha y tofu

| Proceso | Fotografía |
|---|--|
| <p>Pesar todos los ingredientes por separado.</p> |  |
| <p>Licuar el tofu con la remolacha previamente cocida.</p> |  |
| <p>Añadir la harina de gluten, nuez picada, especias, cebolla picada en brunoise y amasar.</p> |  |
| <p>Embutir en tripa de colágeno y atar con piola cada extremo según el tamaño que desee. Cocinar las salchichas durante 1 hora a temperatura Simer de 80-85°C. Remojar las salchichas en agua fría y posteriormente empacar o asar.</p> |  |

Figura 2: Elaboración de la salchicha de tofu y remolacha

Nota: Paso a paso de la elaboración de la salchicha de tofu y remolacha.

Autoría propia.

Proceso de elaboracion de la salchicha ahumada de frejol





| Proceso | Fotografía |
|--|--|
| Realizar el mise and place de todos los ingredientes. |  |
| Asar los pimientos, limpiarlos y licuar con aceite. Aparte cocinar los granos de preferencia remojar la noche anterior, añadir agua de linaza y formar una puré. |  |
| Licuar el frejol con el agua de linaza, hasta obtener un puré. |  |
| Juntar todos los ingredientes y amasar. Embutir y cocinar durante una hora a temperatura simer que oscile entre 80-85°C. |  |

Figura 3: Salchicha ahumada de frejol. Autoria propia.

Nota: Paso a paso de la salchicha ahumada de frejol. Autoria propia.

Morcilla de arroz, frejol y lenteja






| Proceso | Fotografía |
|---|--|
| <p>Realizar el mise and place pesando todos los ingredientes</p> |  |
| <p>Cocinar por separado los granos y licuar con agua de linaza, cocinar el arroz y agregar a la receta sin tritularlo ni licuarlos.</p> |  |
| <p>Hacer una refrito con cebolla en brunoise y champiñones cortados finamente, añadir las especias.</p> |  |
| <p>Integrar y amasar todos los ingredientes, embutir y cocinar por 1 hora a fuego bajo</p> |  |
| <p>Empacar al vacío y congelar o servir directamente.</p> |  |

Figura 4: Morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. Autoría propia.

Nota: Paso a paso de la morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. Autoría propia.

Salchicha de quinua con tofu y haba.

| Proceso | Fotografía |
|--|--|
| Realizar el mise and place de todos los ingredientes, pesar y picar en brunoise los vegetales. |  |
| Cocinar los granos previamente, licuar las habas hasta obtener un puré. Hacer un refrito y añadir los condimentos. |  |
| Amasar e integrar bien todos los ingredientes, hasta obtener una masa consistente |  |
| Embutir y cocinar durante 1 hora a fuego lento. Empacar al vacío o refrigerar si el consumo será inmediato. |  |

Figura 5: Elaboración de la salchicha de tofu y haba. Autoría propia.

Nota: Paso a paso para la elaboración de la salchicha de tofu y haba. Autoría propia.

Salchicha de soya y almendras

| Proceso | Fotografía |
|---|--|
| <p>Realizar el mise and place, pesar todos los ingredientes; cocinar los granos por separado. Tostar las almendras y picar los vegetales en brunoise.</p> |  |
| <p>Licuar la soya con agua de linaza y añadir la albahaca. Hacer un refrito con la cebolla y pimientos.</p> |  |
| <p>Amasar hasta obtener una masa homogénea, embutir y cocinar a fuego bajo durante 1 hora.</p> |  |
| <p>Dar un choque térmico una vez cocidas las salchichas, para así poder guardarlas o cocerlas según sea el caso.</p> |  |

Figura 6: Elaboración de la salchicha de soya y almendras tostadas

Nota: Paso a paso para la elaboración de la salchicha de soya y almendras tostadas. Autoría

4.3 VALIDACIÓN DE EXPERTOS.

El día martes 9 de mayo a las 12:00 pm se realizó la validación de expertos en el aula 239, asistieron 6 chefs incluido mi tutor de tesis Carlos Cabanilla y la Profesora Jenny Osejo en total 7 personas, la tabulación está basada en la calificación del jurado.

En esta etapa indique el proceso de elaboración del producto, cuáles fueron los materiales e insumos a utilizar, así como también la autoría de mis recetas debido a que tanto en fuentes de internet, como en libros constaba como principal elemento el uso de gluten para la elaboración de salchichas, al añadir este ingrediente el sabor y la textura del embutido cambia y para una persona que no consume productos vegetarianos, no resulta un sabor agradable al paladar, es por ello que decidí crear las recetas basadas en mi criterio y formación profesional estudiantil.

Los comentarios de los chefs fueron sumamente positivos, les gustó en su mayoría el sabor de las salchichas, a excepción de la salchicha de tofu y remolacha misma que contiene gluten. Como sugerencia todos concordaron en incrementar sal en la mayoría de recetas.

Los cinco chefs que fueron parte del jurado se mostraron impresionados por el sabor de la salchicha vegana e inclusive sugirieron el uso de las mismas en parrilladas. Les gustó el sabor sin embargo, todos coincidieron en incrementar la sal pese a ser un embutido saludable, la textura fue lo que más les agradó debido a que al usar la tripa de colágeno se obtuvo una textura y olor característico muy similar a las salchichas tradicionales. En cuanto a la armonía también estuvieron conformes, fue realmente un conjunto de sensaciones porque los embutidos fueron asados con un poco de aceite se sirvieron con tres diferentes tipos de salsa, pan cortado y de bebida cerveza. Las salsas fueron chimichurri, mayonesa de linaza y salsa de pimiento morrón.

En general todos me brindaron sus felicitaciones y motivación para hacer de este proyecto una realidad.

4.3.1 Tabulación de resultados

Tabla 17: Análisis sensorial de la salchicha de remolacha

| Validación de expertos | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|----------------|----------------|------------|--------------|-----------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | |
| | | Excelente 5 | Muy Bueno 4 | Bueno 3 | Regular 2 | Malo 1 |
| Salchicha de remolacha | Presentación | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Armonía | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | Color | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Sabor | 1 | 1 | 3 | 0 | 0 |
| | Textura | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 |

Tabla 18: Promedio de calificación de la salchicha de remolacha

| Validación de expertos | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|----------------|----------------|------------|--------------|-----------|------------|----------|------------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | | Resultados | División | Regla de 3 |
| | | Excelente 5 | Muy Bueno 4 | Bueno 3 | Regular 2 | Malo 1 | | | |
| Salchicha de remolacha | Presentació | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 5 | 10 |
| | Armonía | 10 | 4 | 6 | 0 | 0 | 20 | 4 | 8 |
| | Color | 20 | 4 | 0 | 0 | 0 | 24 | 4,8 | 9,6 |
| | Sabor | 5 | 4 | 9 | 0 | 0 | 18 | 3,6 | 7,2 |
| | Textura | 10 | 0 | 9 | 0 | 0 | 19 | 3,8 | 7,6 |

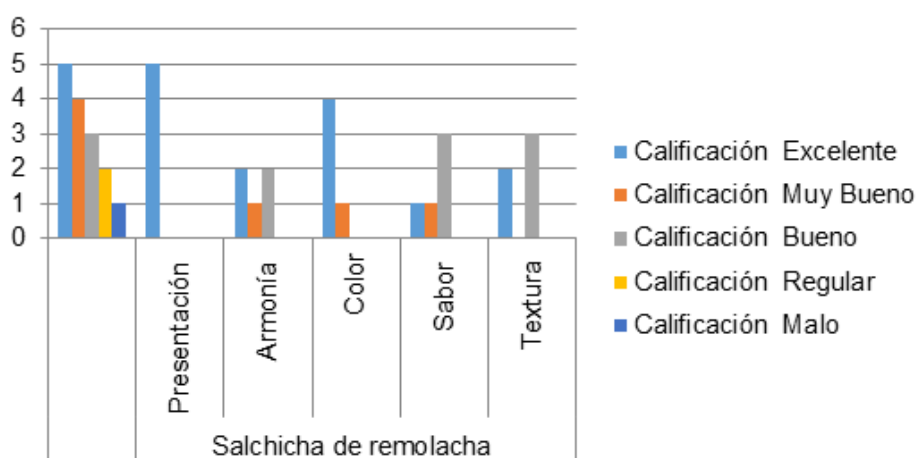


Figura 7: Columna obtenida de la salchicha de remolacha

Justificación:

1. Presentación: La salchicha de remolacha fue la que mejor presentación tuvo por el color rojo intenso, obtuvo una calificación de 10.
2. Armonia: el equilibrio de la salchicha en sus propiedades organolépticas fue un éxito y la combinación con diversas salsas, les gustó. Obtuvo una calificación de 8,0.
3. Color: por la utilización de remolacha en la receta se obtuvo un color rosado intenso, que les pareció una novedad. Su calificación fue de 9,6.
4. Sabor: el sabor fue agradable al paladar, sin embargo hizo falta un poco de sal. Se obtuvo una calificación de 7,2.
5. Textura: La textura totalmente diferente por el uso de gluten les pareció un sabor extraño y no tan agradable, a excepción de dos chefs que tienden a consumir comida vegetariana, para ellos el sabor y la textura estuvo bien.

Tabla 19: Validación de expertos, salchicha de quinua y frejo rojo

| Validación de expertos | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|----------------|----------------|------------|--------------|-----------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | |
| | | Excelente 5 | Muy Bueno 4 | Bueno 3 | Regular 2 | Malo 1 |
| Salchicha de frejol rojo y quinua | Presentación | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Armonía | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Color | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Sabor | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Textura | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 |

Tabla 20: Promedio de la salchicha de frejol rojo y quinua

| Validación de expertos | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|----------------|----------------|------------|--------------|-----------|------------|----------|------------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | | Resultados | División | Regla de 3 |
| | | Excelente 5 | Muy Bueno 4 | Bueno 3 | Regular 2 | Malo 1 | | | |
| Salchicha de frejol rojo y quinua | Presentación | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 5 | 10 |
| | Armonía | 20 | 4 | 0 | 0 | 0 | 24 | 4,8 | 9,6 |
| | Color | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 5 | 10 |
| | Sabor | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 5 | 10 |
| | Textura | 20 | 4 | 0 | 0 | 0 | 24 | 4,8 | 9,6 |

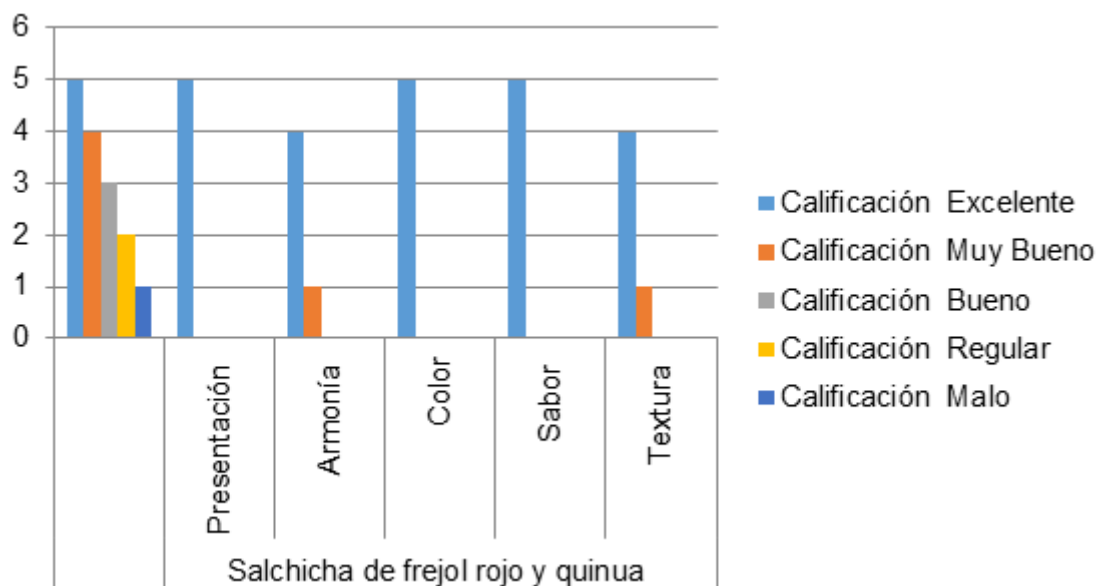


Figura 8: Columna de la salchicha de frejol rojo y quinua

Justificación:

1. Presentación: Los chefs evaluaron la presentación de la salchicha de frejol con 10,0 los comentarios fueron positivos porque consideraron que la forma de las salchichas era similares a las del mercado.
2. Armonía: la calificación obtenida fue de 9,6 por el equilibrio presente en las características de la salchicha.
3. Color: La calificación que se dio fue de 10,0 por el color rosa tan parecido a la salchicha Frankfurt.
4. Sabor: En cuanto al sabor la calificación fue de 10, 0 y mencionaron el gran sabor que se obtuvo de esta salchicha porque el ahumado y ligero picante. La mezcla de las leguminosas y cereales les gustó y la cantidad de sal precisa.
5. Textura: la textura obtuvo una calificación de 9,6 por el uso de linaza y avena esta combinación les agradó mucho fue la salchicha que mejores comentarios obtuvo.

Tabla 21: Análisis sensorial de la morcilla

| Validación de expertos | | | | | | |
|--|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | |
| | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular | Malo |
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. | Presentación | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Armonía | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| | Color | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Sabor | 1 | 3 | 1 | 0 | 0 |
| | Textura | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 |

Tabla 22: Calificación obtenida de la morcilla

| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | | | | |
|--|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|------------|----------|------------|
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | | Resultados | División | Regla de 3 |
| | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular | Malo | | | |
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | | |
| Morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. | Presentación | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 5 | 10 |
| | Armonía | 10 | 12 | 0 | 0 | 0 | 22 | 4,4 | 8,8 |
| | Color | 20 | 4 | 0 | 0 | 0 | 24 | 4,8 | 9,6 |
| | Sabor | 5 | 12 | 3 | 0 | 0 | 20 | 4 | 8 |
| | Textura | 15 | 8 | 0 | 0 | 0 | 23 | 4,6 | 9,2 |

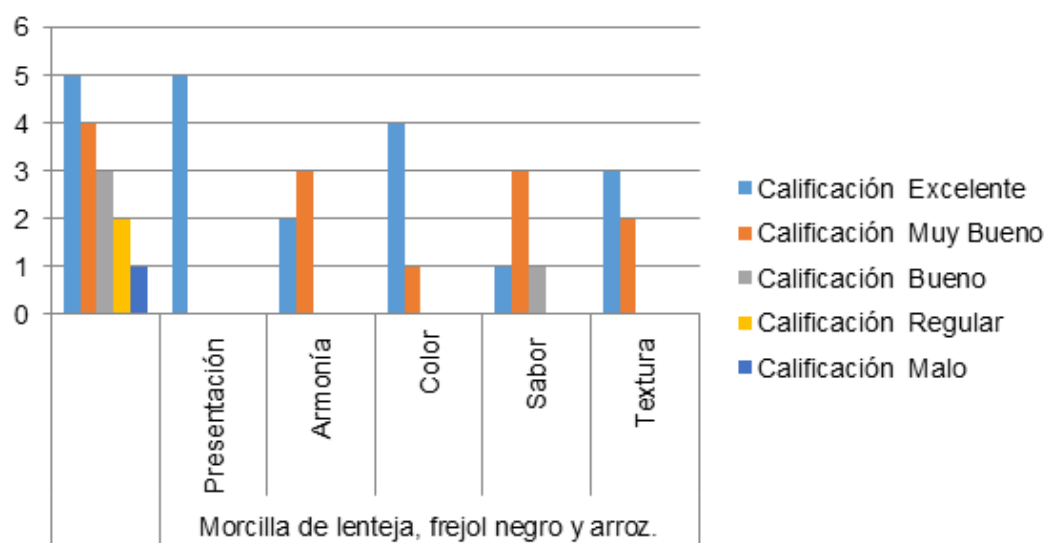


Figura 9: Tabulación de datos de la morcilla

Justificación:

1. Presentación: al calentar la morcilla en ese momento a la parrilla se generó vetas que le dieron buena imagen al producto, se obtuvo una calificación de 10,0.
2. Armonía: en cuanto al equilibrio la calificación fue de 8,8.
3. Color: por la utilización de varios recursos leguminosas y especias el color que se obtuvo no fue sumamente negro mas bién un café oscuro, la calificación obtenida fue de 9,6.
4. Sabor: Todos los chefs concordaron que le hizo falta un poco de sal y utilizar mayor cantidad de condimentos. La calificación fue de 8,0.
5. Textura: La textura les agrado por la utilización de elementos que representan una novedad en el mercado actual y altamente nutritiva, con un porcentaje mínimo en grasa. La evaluaron con 9,2.

Conclusión: La evaluación de los expertos fue un éxito, a causa de que mas allá de la armonía de sabores y texturas, las recetas son de mi autoría y representa una idea novedosa en el mercado. Los comentarios que realizaron fueron satisfactorios ya que consideraron que los embutidos vegetarianos pueden emplearse en parrilladas como embutidos tradicionales.

4.4 EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES A TRAVÉS DE FOCUS GROUP

El día Martes 9 de mayo del 2017, se realizó el Focus group dirigido a estudiantes de cuarto semestre en la clase RES 401-1 Cocina Básica II, dictada por el chef Byron Revelo, quién me permitió impartir las muestras de lo que fue la experimentación a través de tres diferentes tipos de salchichas veganas y vegetarianas; respectivamente salchicha de remolacha con gluten, chorizo de frejol rojo y morcilla de frejol negro, arroz y lenteja. Dando a conocer los utensilios, investigación y proceso para la degustación.

Los estudiantes durante este proceso mostraron predilección hacia la morcilla y chorizo respectivamente y como recomendaciones sugirieron la adición de más especies y sal.

A continuación muestro la tabulación obtenida por medio del criterio de mis compañeros, la clase fue de 13 estudiantes.

El resultado obtenido de la tabla muestra la gran aceptación que tiene el producto pese hacer totalmente nuevo en el mercado.

4.4.1 Tabulación de resultados

Tabla 23: Tabulación del focus group de la salchicha de remolacha

| Focus Group | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | |
| | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Salchicha de remolacha | Presentación | 6 | 7 | 0 | 0 | 0 |
| | Armonía | 5 | 6 | 2 | 0 | 0 |
| | Color | 8 | 4 | 1 | 0 | 0 |
| | Sabor | 6 | 6 | 1 | 0 | 0 |
| | Textura | 4 | 7 | 1 | 1 | 0 |

Tabla 24: Tabulación del focus group de la salchicha de remolacha

| Focus Group | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|---|-----------------------------|---------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | | Division Promedi 3 resultados o sobre 5 | Regla de 3 Calificaci | |
| | | Excelente | Muy Buenc | Bueno | Regular | Malo | | | |
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | | |
| Salchicha de remolacha | Presentación | 30 | 28 | 0 | 0 | 0 | 58 | 4,46154 | 8,92308 |
| | Armonía | 25 | 24 | 6 | 0 | 0 | 55 | 4,23077 | 8,46154 |
| | Color | 40 | 16 | 3 | 0 | 0 | 59 | 4,53846 | 9,07692 |
| | Sabor | 30 | 24 | 3 | 0 | 0 | 57 | 4,38462 | 8,76923 |
| | Textura | 20 | 28 | 3 | 2 | 0 | 53 | 4,07692 | 8,15385 |

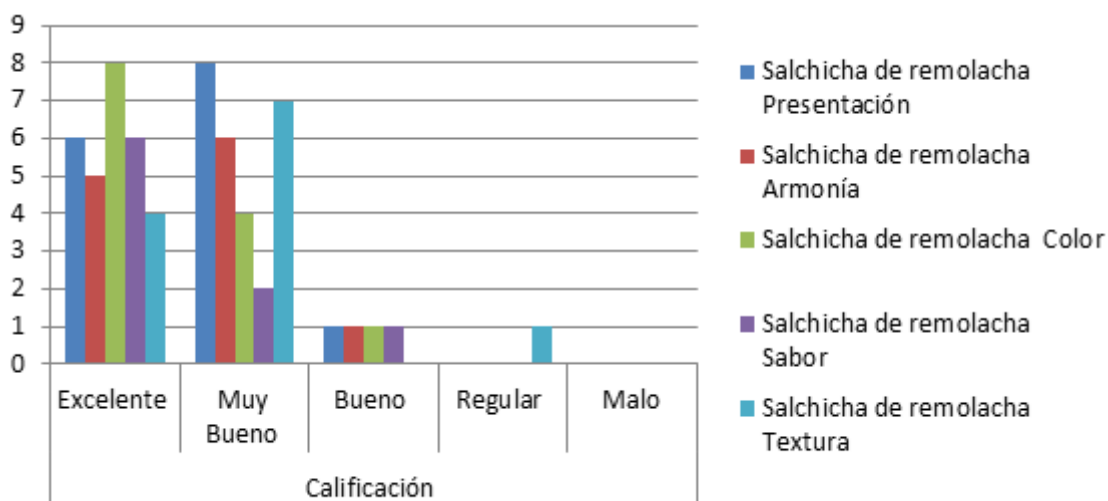


Figura 10: Columna del análisis del focus group de la salchicha de remolacha

Justificación de la salchicha de remolacha:

1. La salchicha de remolacha obtuvo una calificación de 8,92 en presentación por la utilización de tripa de colágeno, aportando con una textura y forma similar a las salchichas convencionales.
2. La calificación en armonía mereció la nota de 8,46 debido al equilibrio obtenido en todos los aspectos.
3. En cuanto al color se generó una calificación promedio de 9,07, por el sabor que aportó la remolacha y adicional el colorante vegetal.
4. El sabor tuvo un promedio de 8,77, gracias a utilización del queso de soya y remolacha se generó una salchicha con gran sabor.
5. La textura obtuvo una calificación de 8,15 por la utilización de harina de gluten.

Tabla 25: Análisis sensorial del focus group de la morcilla

| Focus Group | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | |
| | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Morcilla | Presentación | 7 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| | Armonía | 6 | 7 | 0 | 0 | 0 |
| | Color | 7 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| | Sabor | 7 | 5 | 1 | 0 | 0 |
| | Textura | 8 | 5 | 0 | 0 | 0 |

Tabla 26: Promedio de calificación de la morcilla

| Focus Group | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|--------------------------------|------------|------------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | | División Promediados o sobre 5 | Regla de 3 | Calificaci |
| | | Excelente | Muy Buenc | Bueno | Regular | Malo | | | |
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | | |
| Morcilla | Presentación | 35 | 24 | 0 | 0 | 0 | 59 | 4,53846 | 9,07692 |
| | Armonía | 30 | 28 | 0 | 0 | 0 | 58 | 4,46154 | 8,92308 |
| | Color | 35 | 24 | 0 | 0 | 0 | 59 | 4,53846 | 9,07692 |
| | Sabor | 35 | 20 | 3 | 0 | 0 | 58 | 4,46154 | 8,92308 |
| | Textura | 40 | 20 | 0 | 0 | 0 | 60 | 4,61538 | 9,23077 |

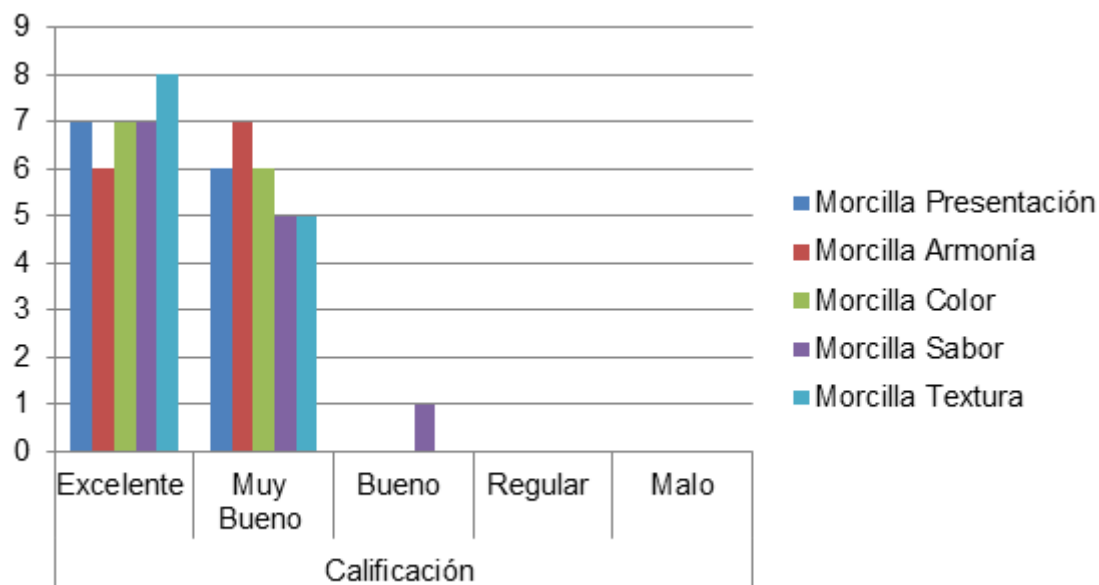


Figura 11: Columna de focus group de la morcilla

Tabla 27: Análisis sensorial del chorizo

| Focus Group | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | |
| | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Chorizo | Presentación | 8 | 4 | 1 | 0 | 0 |
| | Armonía | 5 | 7 | 1 | 0 | 0 |
| | Color | 7 | 5 | 1 | 0 | 0 |
| | Sabor | 5 | 4 | 2 | 2 | 0 |
| | Textura | 9 | 4 | 0 | 0 | 0 |

Tabla 28: Promedio de calificación del chorizo

| Focus Group | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|-------|---------|------|------------------|-----------------------|---------|
| Análisis sensorial de la salchicha | | | | | | | | | |
| Producto elaborado | Calificación | Calificación | | | | | División Promedi | Regla de 3 Calificaci | |
| | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular | Malo | | | |
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | | |
| Chorizo | Presentación | 40 | 16 | 3 | 0 | 0 | 59 | 4,53846 | 9,07692 |
| | Armonía | 25 | 28 | 3 | 0 | 0 | 56 | 4,30769 | 8,61538 |
| | Color | 35 | 20 | 3 | 0 | 0 | 58 | 4,46154 | 8,92308 |
| | Sabor | 25 | 16 | 6 | 4 | 0 | 51 | 3,92308 | 7,84615 |
| | Textura | 45 | 16 | 0 | 0 | 0 | 61 | 4,69231 | 9,38462 |

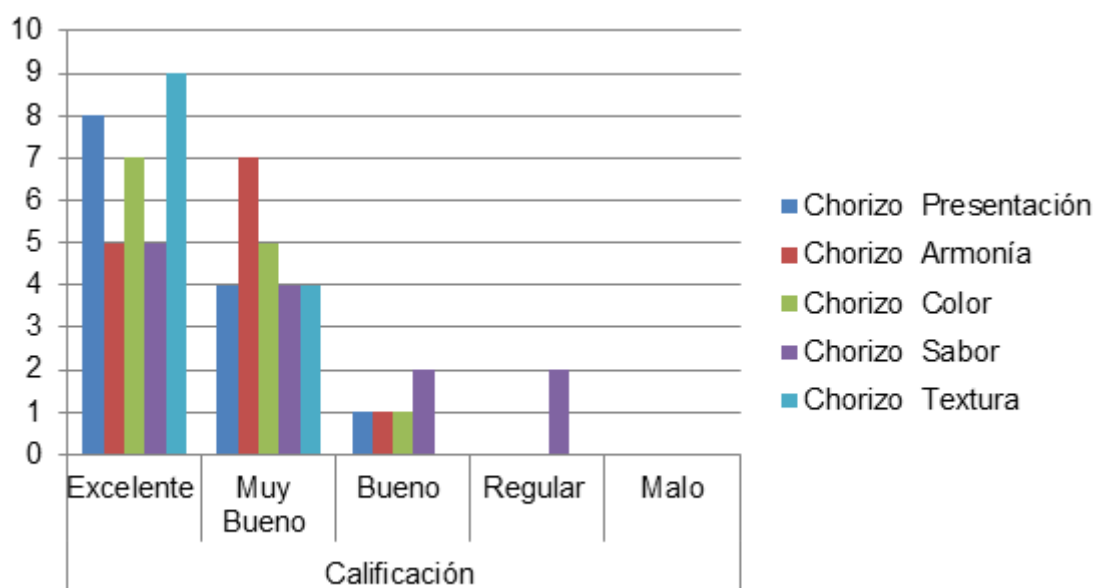


Figura 12: Columna del análisis del chorizo

Justificación del chorizo:

1. Presentación: obtuvo una calificación de 9,07 y fue la que obtuvo mejores críticas por el sabor ligeramente picante, la adición de pimientos le otorgo gran sabor y lo hizo visualmente atractivo.
2. Armonía: el contraste de sabores permitió la obtención con características organolépticas similares a la del mercado, pero con un sabor diferente. La calificación fue de 8,61.
3. Color: El color se obtuvo del mismo grano de frejol y también contenía un porcentaje mínimo de colorante vegetal. La calificación fue de 8,92.
4. Sabor: fue muy agradable al paladar por la combinación de recursos. La calificación fue de 7,84.
5. Textura: la calificación obtenida fue de 9,38. Para la emulsión de la salchicha se empleó avena y linaza.

Conclusión: Los comentarios de la mayor parte de mis compañeros fueron positivos y recalcaron que pese a que las salchichas tuvieron un sabor extraño, para su paladar por no haber consumido productos vegetarianos, les gustó la idea de conservar su salud al ingerir una salchicha con las mismas propiedades físicas de una convencional pero que representa mayor beneficio nutricional. Agregaron como sugerencia el emplear diferentes tipos de harinas para una mejor obtención de la masa.

5 CAPÍTULO V: PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

5.1 OBJETIVOS

Elaborar un manual para la creación de una línea de salchichas artesanales a través de proteínas de proteínas de distintos géneros, vegetales frescos, especias y sin preservantes.

5.2 APLICACIONES

- El empleo de las salchichas para consumo local y usos varios como: parrilladas, sopas, platos gourmet o sencillos.
- El uso de las salchichas como picadas con salsas como: mayonesa, ají, chimichurri, etc.
- Se puede consumir salchichas en perros calientes o choripán.

5.3 NORMAS DE OPERACIÓN

En el área de operación se debe seguir ciertos parámetros para una correcta higiene y seguridad que garantice la calidad del producto.

Se debe tomar en cuenta los siguientes pasos:

- Utilizar correctamente el uniforme de cocina, zapatos antideslizantes, uñas cortas, lavado de manos constante al cambiar de actividad.
- Separar las distintas áreas de la cocina e incluir su respectiva señalética.

- El piso no debe ser resistente y de fácil limpieza. Mantener siempre limpio incluso bajo máquinas o equipos.
- Las superficies como mesas de trabajo deben ser materiales lisos, no absorbentes, lavables y no tóxicas.
- El piso y paredes deben estar limpios libres de salpicaduras de productos, telarañas, mohos, etc.
- Prevenir la contaminación cruzada, al no mezclar alimentos en una misma tabla o manipular varios insumos sin lavarse previamente las manos.
- Debe existir espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de equipos.
- Utilizar los utensilios y maquinaria, adecuada para una correcta medición de cada insumo y de esta forma no alterar la receta estándar.
- Disponibilidad de espacios exclusivos para los residuos sólidos y líquidos, basureros según el tipo de residuo y deben estar cubiertos.
- Adecuado manejo de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- Iluminación apropiada.
- Capacidad de refrigeración y congelación.
- Todos los gabinetes y armarios deben estar en buen estado y limpios por fuera y por dentro.
- Ventilación y renovación de aire para evitar concentración de gases y olores. (Educacion,gob.es, 2004)

5.4 PROCEDIMIENTOS

5.4.1 Imágenes del proceso de elaboración del tofu










| Imágenes del proceso de elaboración del tofu. | |
|---|---|
| Proceso | Fotografía |
| Remojar la soya durante toda la noche o mínimo 8 horas, para duplicar su tamaño. |  |
| Por cada taza de soya licuar con dos tazas de agua para la obtención de la primera leche. |  |
| Colar la leche. |  |
| Cocinar la leche a ebullición. Y a fuego medio durante 20 minutos más. |  |
| Dejar reposar por 10 minutos y añadir el zumo de un limón por cada taza de soya. |  |
| Reposar la preparación, hasta que se haya cortado toda la leche. |  |
| Pasar por un tamiz la leche para retirar el suero. |  |
| Oprimir el lienzo para retirar la mayor cantidad de sueros. |  |
| Colocar en un molde para dar forma y refrigerar. |  |

Figura 13: Elaboración del queso de soya

5.4.2 Proceso de elaboración de la salchicha de remolacha y tofu

| Proceso | Fotografía |
|---|--|
| <p>Pesar todos los ingredientes por separado.</p> |  |
| <p>Licuar el tofu con la remolacha previamente cocida.</p> |  |
| <p>Añadir la harina de gluten, nuez picada, especias, cebolla picada en brunoise y amasar.</p> |  |
| <p>Embutir en tripa de colágeno y atar con piola cada extremo según el tamaño que desee. Cocinar las salchichas durante 1 hora a temperatura Simer de 80-85°C. Remojar las salchichas en agua fría y posteriormente empacar o asar.</p> |  |

Figura 14: Salchicha de tofu y remolacha. Autoría propia.

Nota: Paso a paso de la elaboración de la salchicha de tofu y remolacha.

Autoría propia.

5.4.3 Paso a paso de la salchicha ahumada de frejol





| Proceso de elaboracion de la salchicha ahumada de frejol | |
|--|--|
| Proceso | Fotografia |
| Realizar el mise and place de todos los ingredientes. |  |
| Asar los pimientos, limpiarlos y licuar con aceite. Aparte cocinar los granos de preferencia remojar la noche anterior, añadir agua de linaza y formar una puré. |  |
| Licuar el frejol con el agua de linaza, hasta obtener un puré. |  |
| Juntar todos los ingredientes y amasar. Embutir y cocinar durante una hora a temperatura simer que oscile entre 80-85°C. |  |

Figura 15: Salchicha ahumada de frejol. Autoría propia.

Nota: Paso a paso de la salchicha ahumada de frejol. Autoría propia.

5.4.4 Paso a paso de la morcilla

Morcilla de arroz, frejol y lenteja




| Proceso | Fotografía |
|--|---|
| Realizar el mise and place pesando todos los ingredientes |  A photograph showing several small glass bowls containing various ingredients such as rice, lentils, beans, and spices, arranged on a white surface. |
| Cocinar por separado los granos y licuar con agua de linaza, cocinar el arroz y agregar a la receta sin triturarlo ni licuarlos. |  A photograph of a blender with a brown mixture inside, likely the flaxseed water mentioned in the text. |
| Hacer una refrito con cebolla en brunoise y champiñones cortados finamente, añadir las especias. |  A photograph of a frying pan on a stove containing sautéed onions and mushrooms, with a wooden spoon resting in the pan. |
| Integrar y amasar todos los ingredientes, embutir y cocinar por 1 hora a fuego bajo |  A photograph of a large metal bowl containing a mixture of ingredients, with a blue spatula resting in it. |
| Empacar al vacío y congelar o servir directamente. |  A photograph of three vacuum-packed morcilla sausages lying on a light-colored surface. |

Figura 16: Morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. Autoría propia.

Nota: Paso a paso de la morcilla de lenteja, frejol negro y arroz. Autoría propia.

5.4.5 Paso a paso de la salchicha de tofu y haba

Salchicha de quinua con tofu y haba.

| Proceso | Fotografía |
|--|--|
| Realizar el mise and place de todos los ingredientes, pesar y picar en brunoise los vegetales. |  A photograph showing a variety of pre-prepared ingredients in small metal bowls, including white powder, yellow powder, green herbs, and diced vegetables, arranged on a white surface. |
| Cocinar los granos previamente, licuar las habas hasta obtener un puré. Hacer un refrito y añadir los condimentos. |  A photograph showing a person's hand pouring a mixture of ingredients from a small metal bowl into a larger pan containing a yellowish mixture, likely the cooked quinoa and bean puree. |
| Amasar e integrar bien todos los ingredientes, hasta obtener una masa consistente |  A photograph showing a person's hand kneading a thick, yellowish mixture in a metal bowl, ensuring all ingredients are well integrated. |
| Embutir y cocinar durante 1 hora a fuego lento. Empacar al vacío o refrigerar si el consumo será inmediato. |  A photograph showing several finished salchicha de quinua con tofu y haba sausages, tied with string, in a white bowl. |

Figura 17: Salchicha de tofu y haba.

Nota: Paso a paso para la elaboración de la salchicha de tofu y haba. Autoría propia.

5.4.6 Paso a paso de la salchicha de soja y almendras tostadas





| Salchicha de soja y almendras | |
|---|--|
| Proceso | Fotografía |
| <p>Realizar el mise and place, pesar todos los ingredientes; cocinar los granos por separado. Tostar las almendras y picar los vegetales en brunoise.</p> |  |
| <p>Licuar la soja con agua de linaza y añadir la albahaca. Hacer un refrito con la cebolla y pimientos.</p> |  |
| <p>Amasar hasta obtener una masa homogénea, embutir y cocinar a fuego bajo durante 1 hora.</p> |  |
| <p>Dar un choque termico una vez cocidas las salchichas, para así poder guardarlas o cocerlas según sea el caso.</p> |  |

Figura 18: Salchicha de soja y almendras tostadas.

Nota: Paso a paso para la elaboración de la salchicha de soja y almendras tostadas. Autoría propia.

5.5 DIAGRAMA DE FLUJO

5.5.1 Diagrama de flujo de la elaboración del queso de soya

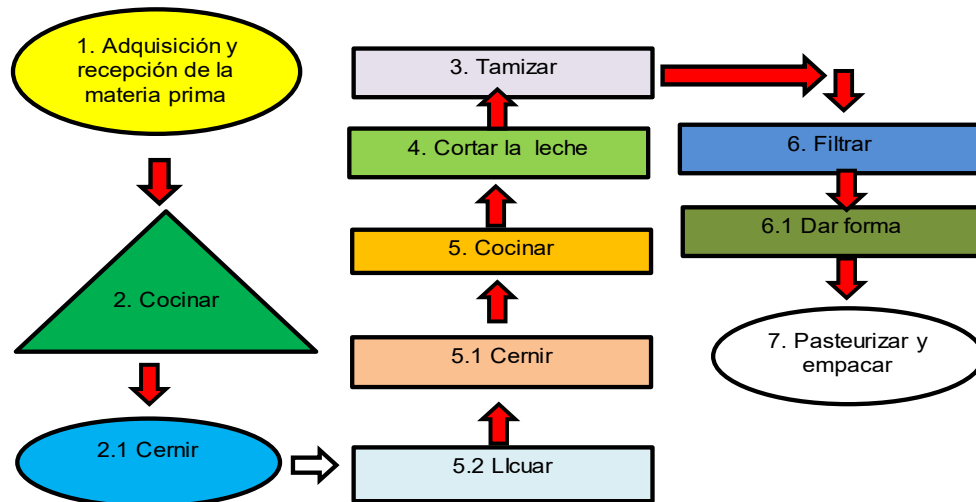


Figura 19: Diagrama de flujo de la elaboración del queso de soya

5.5.2 Diagrama de flujo de la salchicha de remolacha y tofu

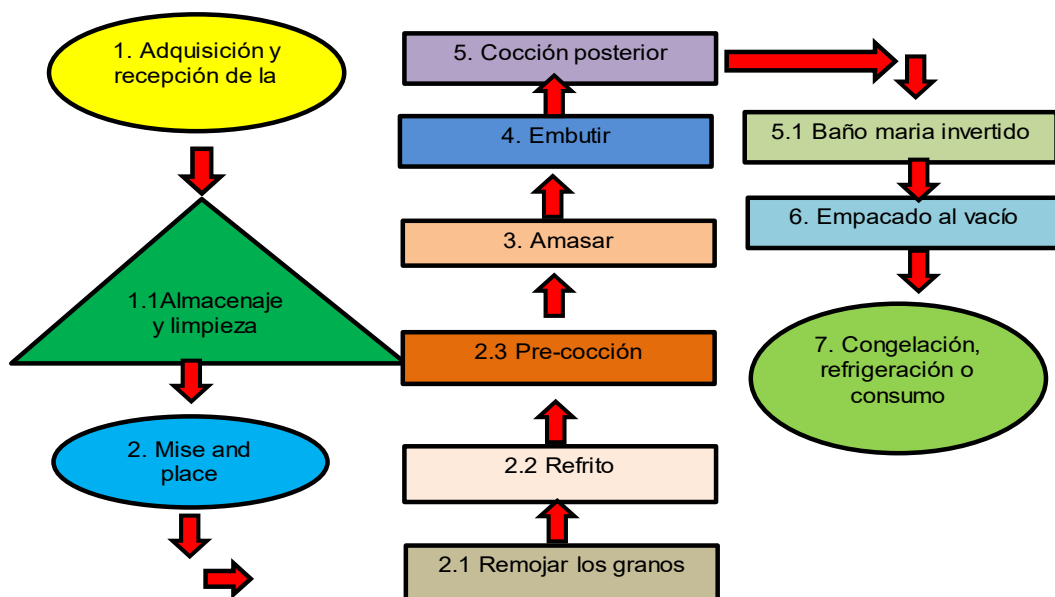


Figura 20: Diagrama de flujo de la salchicha de remolacha y tofu

5.5.3 Diagrama de flujo de la salchicha de haba y quinua

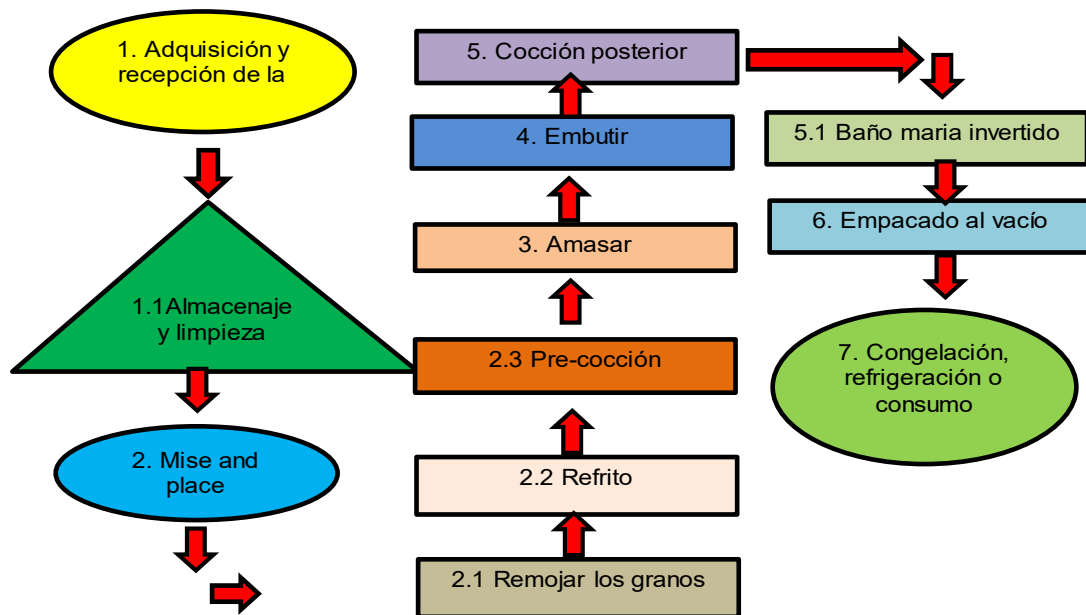


Figura 21: Diagrama de flujo de la salchicha de haba y quinua

5.5.4 Diagrama de flujo de la salchicha de fréjol rojo y quinua

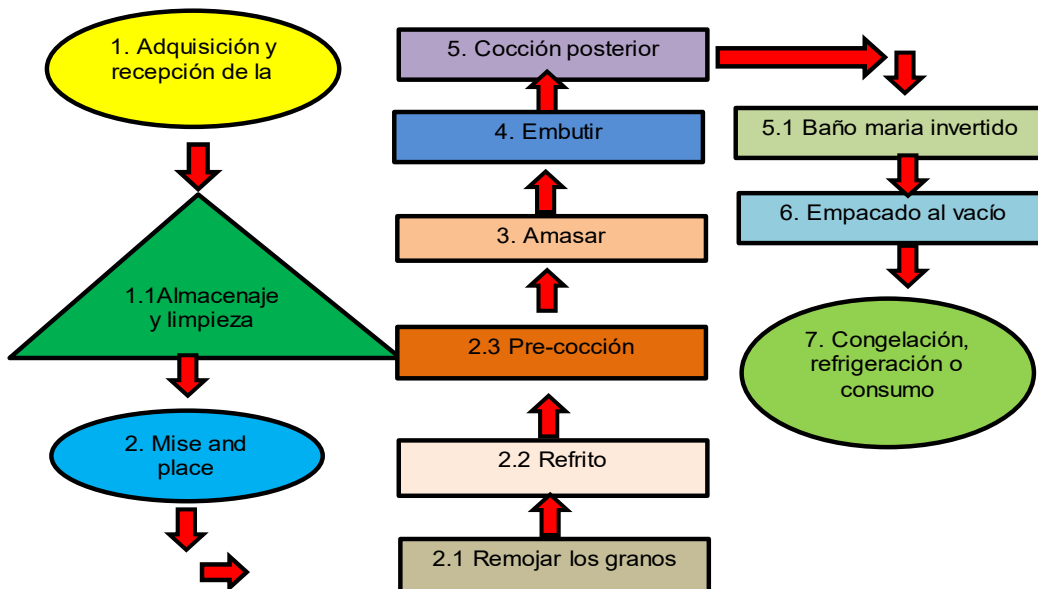


Figura 22: Diagrama de flujo de la salchicha de fréjol rojo y quinua

5.5.5 Diagrama de flujo de la morcilla de lenteja, arroz y fréjol negro

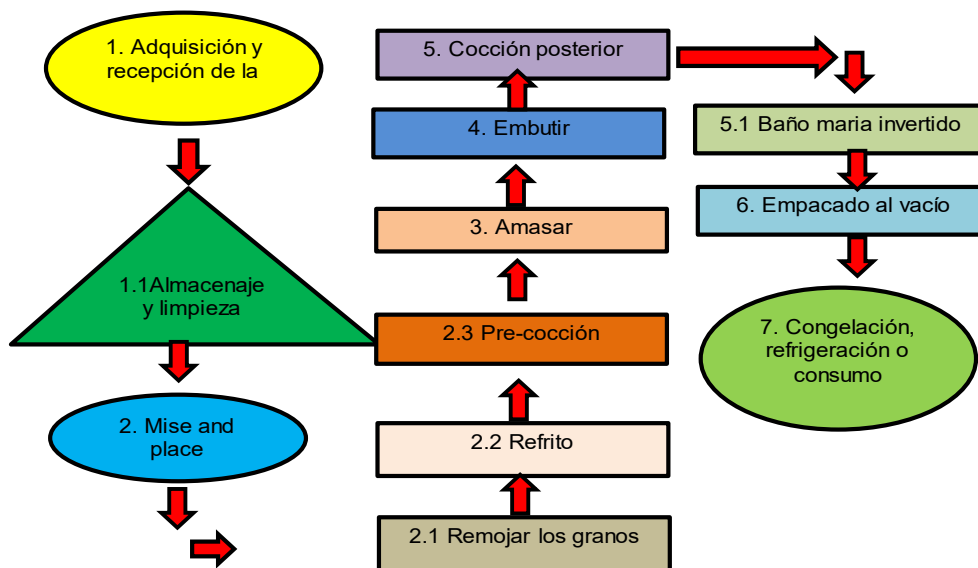


Figura 23: Diagrama de flujo de la morcilla de lenteja, arroz y frejol negro

5.5.6 Diagrama de flujo de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas

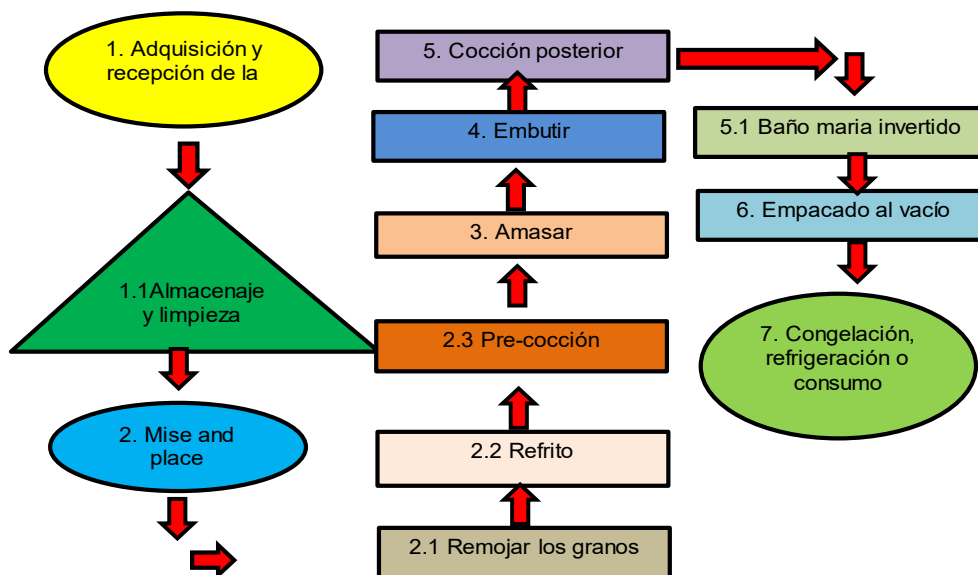

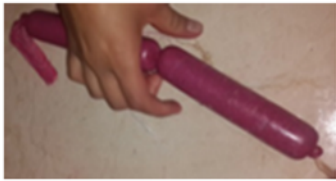


Figura 24: Diagrama de flujo de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas

5.6 ANÁLISIS DE COSTOS DE LA RECETA ESTÁNDAR



5.6.1 Receta de la salchicha de gluten de remolacha y tofu

Tabla 29: Receta de la salchicha de gluten de remolacha y tofu

| | | | | | |
|---|--------|---|-------------------------------|-------------|----------------------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| | | Receta | Salchicha de remolacha y tofu | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 25 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,4 | Kg | remolacha | \$ 5,80 | \$ 2,32 | Tofu silken: textura suave |
| 0,4 | Kg | tofu | \$ 10,00 | \$ 4,00 | |
| 0,440 | Kg | gluten | \$ 5,80 | \$ 2,55 | Harina de gluten |
| 0,057 | Kg | fécula de yuca | \$ 4,80 | \$ 0,27 | |
| 0,028 | Kg | maicena | \$ 2,00 | \$ 0,06 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,015 | Kg | Sal fina | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | paprika | \$ 5,00 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | curcuma | \$ 8,00 | \$ 0,02 | |
| 0,009 | Kg | curry | \$ 7,00 | \$ 0,06 | |
| 0,001 | Kg | colorante vege | \$ 60,00 | \$ 0,06 | Color rojo |
| 0,001 | Kg | ají en pepa | \$ 6,00 | \$ 0,01 | |
| 1 | atdo | albahaca | \$ 0,50 | \$ 0,10 | Fresca |
| 0,002 | Kg | cebolla en polv | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,001 | Lt | humo líquido | \$ 20,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en po | \$ 6,00 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa de coláge | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,05 | Kg | cebolla blanca | \$ 12,00 | \$ 0,60 | |
| | | | | \$ 10,79 | |
| | | | Valor total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <p>1. Para el tofu: hidratar la soya en relación . Remojar durante una noche. Licuar y cernir. El líquido que se obtenga se calienta durante 20 minutos, se agrega el zumo de limón de acuerdo a la cantidad en tazas de soya por cada taza el zumo de un limón. Una vez cortada la preparación se cola con un lienzo para extraer todo el suero. 2. Juntar todos los ingredientes secos y cocinar la remolacha para posteriormente licuar junto con el tofu. Picar la cebolla en brunoise y amasar. 3. Embutir y cocinar durante 1 hora.</p> | | | |


5.6.2 Receta de la salchicha ahumada de frejol y quinua

Tabla 30: Receta de la salchicha ahumada de frejol y quinua

| | | | | | |
|---|----|---|--------------------------------------|---------|-------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| | | Receta | Salchicha ahumada de frejol y quinua | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 25 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bols, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,5 | Kg | frejol | \$ 2,00 | \$ 1,00 | Frejol seco |
| 0,5 | Kg | quinua | \$ 5,48 | \$ 2,74 | |
| 0,03 | Kg | linaza | \$ 3,00 | \$ 0,09 | |
| 0,1 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,20 | |
| 0,05 | Kg | maicena | \$ 2,00 | \$ 0,10 | |
| 0,2 | Kg | pan molido | \$ 4,00 | \$ 0,80 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,015 | Kg | Sal fina | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | aji en pepas | \$ 7,50 | \$ 0,02 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | Kg | curcuma | \$ 8,00 | \$ 0,02 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polv | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,03 | Lt | aceite | \$ 6,00 | \$ 0,18 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en pc | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | Colágeno |
| Vegetales | | | | | |
| 0,2 | Kg | pimiento rojo | \$ 1,20 | \$ 0,24 | |
| 0,02 | Kg | Cebolla larga | \$ 1,00 | \$ 0,02 | |
| | | | | \$ 6,19 | |
| | | | Valor Total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | 1. Quemar dos pimientos con cáscara y pelarlos, licuar con aceite. 2. Cocinar los granos hasta que estén tiernos licuar el frejol. 3. Picar la cebolla en brunoise. 4. Calentar agua y añadir la linaza, reposar y cernir, añadir a la preparación juntar todos los ingredientes 5. La quinua no hace falta molerla o licuarla, este le dará consistencia a la salchicha. 6. Embutir y cocinar a fuego bajo durante una hora. 7. Si tuviera aire la salchicha pinchar con una aguja para retirar el aire. 8. Empacar al vacío servir cocido directamente o frita. | | | |
| | | | | | |



5.6.3 Receta de la morcilla de frejol negro, arroz y lenteja

Tabla 31: Receta de la morcilla de frejol negro, arroz y lenteja

| FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | | | | |
|---|---|---|------------------|-------------|---|--|
| Receta | Morcilla de frejol, lenteja y arroz blanco | | | | | |
| Género | Proteína- embutido | | | | | |
| Res o Materia | Titulación | | | | | |
| Porciones y peso | 20 u 30g c/u | | | | | |
| Profesor | Chef: Carlos Cabanilla | | | | | |
| Fecha | 08/05/2017 | | | | | |
| Batería a ocupar | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones | |
| sa de embutidos | | | | | | |
| 0,3 | Kg | arroz | \$ 1,20 | \$ 0,36 | 1. Remojar los granos un día antes de cocinarlos para que esten suaves. | |
| 0,3 | Kg | frejol rojo | \$ 2,00 | \$ 0,60 | | |
| 0,3 | Kg | lenteja | \$ 2,00 | \$ 0,60 | | |
| 0,2 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,40 | | |
| 0,03 | Kg | linaza | \$ 3,00 | \$ 0,09 | | |
| 0,05 | Kg | almidón de yuca | \$ 4,80 | \$ 0,24 | | |
| Condimentos | | | | | | |
| 0,02 | Kg | Sal fina | \$ 1,00 | \$ 0,02 | | |
| 0,002 | Kg | ají en pepas | \$ 2,05 | \$ 0,00 | | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polvo | \$ 5,80 | \$ 0,01 | | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | | |
| 0,2 | Kg | nuez | \$ 8,00 | \$ 1,60 | | |
| 0,002 | Kg | mostaza en polvo | \$ 5,20 | \$ 0,01 | | |
| 0,1 | Lt | agua | \$ - | \$ 0,00 | | |
| 0,005 | Lt | achiote | \$ 3,28 | \$ 0,02 | | |
| 0,01 | Lt | aceite | \$ 7,00 | \$ 0,07 | | |
| 0,002 | | curcuma | \$ 8,00 | \$ 0,02 | | |
| Tripa | | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | | |
| Vegetales | | | | | | |
| 0,2 | Kg | champiñones | \$ 10,00 | \$ 2,00 | | |
| 0,08 | Kg | cebolla perla | \$ 1,71 | \$ 0,14 | | |
| | | | | \$ 6,92 | | |
| | | | Valor total | | | |
| Fotografía | Procedimiento | | | | | |
|  | | <p>1. Cocinar los granos por separado. 2. Licuar los granos ya cocidos con el agua de linaz. 3. Hacer un refrito con la cebolla, ajo, picado en brunoise y picar los champiñones finamente. 4. Juntar todos los ingredientes y amasar hasta integrar. 5. Embutir y cocinar durante 1 hora a fuego bajo. 6. Empacar al vacío y congelar.</p> | | | | |
| ta Bibliográfica | | | | | | |
| Entregado Por: | Claudia Guerra | Recibido Por: | Carlos Cabanilla | | | |



5.6.4 Salchicha de quinua, haba y tofu

Tabla 32: Salchicha de quinua, haba y tofu

| | | | | | |
|---|--------|---|----------------|-------------|---------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| Receta | | Salchicha de haba, quinua y tofu. | | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 22 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,4 | Kg | quinua | \$ 5,48 | \$ 2,19 | |
| 0,4 | Kg | haba | \$ 1,00 | \$ 0,40 | Fresca |
| 0,2 | Kg | tofu | \$ 10,00 | \$ 2,00 | |
| 0,05 | Kg | maicena | \$ 2,00 | | |
| 0,2 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,40 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,01 | Kg | Sal fina | \$ 0,48 | \$ 0,00 | |
| 0,002 | Kg | ají en pepas | \$ 2,05 | \$ 0,00 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,001 | Kg | colorante vege | \$ 60,00 | \$ 0,06 | |
| 1 | atdo | albahaca | \$ 0,50 | \$ 0,10 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polv | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en pc | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| 0,1 | Lt | agua | \$ - | \$ 0,00 | |
| 0,01 | Lt | achiote | \$ 3,28 | \$ 0,03 | |
| 0,01 | Lt | aceite | \$ 7,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | | curcuma | \$ 5,00 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,03 | Kg | pimiento amar | \$ 2,00 | \$ 0,00 | |
| 0,03 | Kg | pimiento verde | \$ 2,00 | \$ 0,06 | |
| 0,04 | Kg | cebolla perla | \$ 1,00 | \$ 0,04 | |
| | | | | \$ 6,14 | |
| | | | Valor total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Picar los pimientos y la cebolla en brunoise fino y hacer un refrito con el aceite, achiote y las especias. 2. Cocinar la haba y quinua por separado. 3. Licuar el tofu y el haba con agua de linaza y hojas de albahaca 4. Juntar todo y amasar. 5. Embutir y cocinar durante 1 hora a fuego bajo. 6. Empacar al vacío y congelar. | | | |

5.6.5 Receta de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas

Tabla 33: Receta de la salchicha de coctel de soya y almendras tostadas

| | | | | | |
|---|--------|---|----------------|-------------|---------------|
|  | | FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
| Receta | | Salchicha de soya y almendras tostadas | | | |
| Género | | Proteína- embutido | | | |
| Res o Materia | | Titulación | | | |
| Porciones y peso | | 18 u 100gc/u | | | |
| Autora | | Claudia Guerra | | | |
| Fecha | | 08/05/2017 | | | |
| Batería a ocupar | | bouls, licuadoa, ollas, cocina, manga pastelera, boquillas, cedazo. | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo por Kilo | Costo Total | Observaciones |
| Masa de embutidos | | | | | |
| 0,6 | Kg | soya | \$ 2,00 | \$ 1,20 | |
| 0,250 | Kg | avena | \$ 2,00 | \$ 0,50 | |
| 0,01 | Kg | linaza | \$ 3,00 | \$ 0,03 | |
| 0,2 | Kg | almendras | \$ 8,00 | \$ 1,60 | |
| Condimentos | | | | | |
| 0,01 | Kg | Sal fina | \$ 0,48 | \$ 0,00 | |
| 0,002 | Kg | ají en pepas | \$ 2,05 | \$ 0,00 | |
| 0,009 | Kg | orégano | \$ 8,00 | \$ 0,07 | |
| 0,001 | Kg | humo líquido | \$ 20,00 | \$ 0,02 | |
| 1 | atdo | albahaca | \$ 0,50 | \$ 0,10 | |
| 0,002 | Kg | cebolla en polvo | \$ 5,80 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | ajo en polvo | \$ 4,50 | \$ 0,01 | |
| 0,002 | Kg | mostaza en polvo | \$ 5,20 | \$ 0,01 | |
| 0,1 | Lt | agua | \$ - | \$ 0,00 | |
| 0,01 | Lt | achiote | \$ 3,28 | \$ 0,03 | |
| 0,001 | | salsa de soya | \$ 7,50 | \$ 0,01 | |
| 0,01 | Lt | aceite | \$ 7,00 | \$ 0,07 | |
| 0,002 | | curcuma | \$ 5,00 | \$ 0,01 | |
| Tripa | | | | | |
| 5 | m | tripa sintética | \$ 4,00 | \$ 0,67 | |
| Vegetales | | | | | |
| 0,03 | Kg | pimiento amarillo | \$ 2,00 | \$ 0,00 | |
| 0,03 | Kg | pimiento verde | \$ 2,00 | \$ 0,06 | |
| 0,3 | Kg | cebolla perla | \$ 1,00 | \$ 0,30 | |
| | | | | \$ 4,71 | |
| | | | Valor total | | |
| Fotografía | | Procedimiento | | | |
|  | | <p>1. Hacer un refrito con los pimientos, cebolla en brunoise, aceite y añadir los condimentos. 2. Cocinar en olla de presión la soya con una cebolla cortada en cuartos. 3. Moler o licuar la soya. 4. Cocinar las almendras y retirar la cáscara, tostar y licuar o picar finamente. 4. Integrar todos los ingredientes. 5. Embutir y servir o reservar en fundas herméticas o de empacado al vacío, para mayor duración.</p> | | | |

6 CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES

- En cuanto al desarrollo de la fundamentación teórica fue una limitación el no encontrar fuentes académicas de la historia de la salchicha en Ecuador.
- El presente proyecto tuvo gran acogida tanto en el focus grup como en la validación de expertos demostrando la factibilidad del producto.
- Por las características físicas y organolépticas del producto representa una propuesta novedosa que no se encuentra en el mercado y brinda cualidades nutricionales importantes.
- La idea de elaborar salchichas vegetarianas empacadas al vacío y sin preservantes brinda la oportunidad al consumidor de elegir un producto natural y elaborado artesanalmente. Con las mismas cualidades de una salchicha convencional lista para el consumo inmediato o para la aplicación de distintas técnicas de cocción.
- Para elaborar las salchichas se hicieron varias pruebas y se apartaron las mejores recetas puesto que la utilización del gluten en una salchicha vegetariana es primordial sin embargo el sabor que aporta no es el adecuado, es por ello que las recetas propuestas en el manual son de mi autoría creando de esta manera un balance óptimo de nutrientes por medio de leguminosas y cereales hasta alcanzar la textura que presenta la salchicha.
- Al utilizar tripas sintéticas de colágeno, el producto se benefició de un aroma y color muy similar a la salchicha habitual pero que no representa contaminación alguna.

6.2 RECOMENDACIONES

- Sugiero ver varios videos del proceso de elaboración de salchichas vegetarianas, así como también leer varios artículos para comprender mejor los distintos términos y usos que tienen ciertos insumos utilizados en esta rama.
- Realizar distintas pruebas en base a ingredientes de su preferencia y no basandose 100% en las recetas ya existentes debido a que no siempre resultan de buen sabor por lo que es importante emplear su criterio para el desarrollo de cualesquier receta.
- Adquirir materia prima de calidad para otorgar un buen producto y evitar posibles mermas.
- Trabajar durante el proceso con normas BPM, respetando procesos de desinfeccion y buen manejo de los alimentos.
- No descuidar los tiempos de cocción y la temperatura debido a que por ser un alimento que tiene una cocción previa es vulnerable a la contaminación.
- Ulizar tripas de colágeno le permite realzar el sabor de los embutidos.

REFERENCIAS

- Acuña, O. (2010). *Aprovechamiento del desecho de los huesos de res para la obtención de harina de hueso en la fábrica Federer*. Quito, Ecuador: Escuela Politécnica del Ecuador.
- Ambientebogota.gov.co. (1992). Oportunidades de producción más amplia en el sector de cárnicos. Recuperado el 9 de noviembre del 2016 de <http://www.ambientebogota.gov.co/documents/24732/3988003/Oportunidades+de+Produccion+mas+limpia+en+el+sector+c%C3%A1rnicos.pdf>
- Caicedo, S. (25 de noviembre de 2013). *La Charcutería presente en la Historia de Colombia*. Recuperado el 4 de junio de 2017, de http://culturaamericataller.blogspot.com/2013/11/la-charcuteria-presente-en-la-historia_25.html
- Cereales la Pradera. (2016). *Historia de los Cereales la Pradera*. Recuperado el 20 de abril de 2017, de <http://cerealeslapradera.com/index.php/home/historia>
- Diario El Comercio. (15 de julio de 2009). *Tofu, el queso natural que se fusiona en el menú diario*. Recuperado el 25 de abril de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/tofu-queso-natural-fusiona-menu.html>
- Diario El Telégrafo. (2013). *Empresa Mexicana compra la fábrica Juris en Ecuador*. Recuperado el 5 de abril de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/empresa-mexicana-compra-la-fabrica-juris-en-ecuador>
- Diario El Universo. (17 de julio de 2005). *Hábitos de ecuatorianos favorecen el consumo de carne de pollo*. Recuperado el 11 de noviembre de 2016, de <http://www.eluniverso.com/2005/07/17/0001/9/6BFB2DA290B946EEAB08AEDDE877AECB.html>
- Dietas.net. (2015). *Tablas de composición nutricional de los alimentos*. Recuperado el 2 de junio del 2017 de: <http://www.dietas.net/tablas-y-calculadoras/tabla-de-composicion-nutricional-de-los-alimentos/>
- Don Diego. (2015). *Alimentos Don Diego*. Recuperado el 9 de abril de 2017, de <http://www.dondiego.com.ec/>
- Elcomercio.com. (2012). *Cuenca su identidad y también su calle*. Recuperado el 8 de julio del 2017 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/quito/cuenca-identidad-y-calle.html>

- Educacion.gob.es. (2004). Operaciones básicas de restaurante y bar. Recuperado el 5 de junio del 2017 de http://www.educacion.gob.es/educa/incual/pdf/Publicacion/HOT092_1OK
- Ekos Negocios. (2014). *Federer Cía. Ltda.* Recuperado el 9 de abril de 2017, de <https://www.ekosnegocios.com/empresas/m/empresasg.aspx?ide=291>
- El Universal. (16 de marzo de 2017). *¿Qué tipo de salchichas conoces?* Recuperado el 25 de abril de 2017, de <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2016/10/14/que-tipos-de-salchichas-conoces>
- Eprints.ucm.es. (septiembre de 2013). Manual de nutrición y dietética. Recuperado el 2 de abril del 2017 de <http://eprints.ucm.es/22755/1/Manual-nutricion-dietetica-CARBAJAL.pdf>
- Fraga, R. (2007). *Investigación socioeducativa*. Quito, Ecuador: Editorial Klendarios.
- Fibraco.net. (2012). Tripas artificiales para embutidos. Recuperado el 2 de febrero del 2017 de <http://fibraco.net/tripas-para-embutidos/>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5ta. ed.). México D.F.: McGraw-Hill Interamericana.
- Hoy.com.do. (2005). Estudian animales trajo Colón en 1493. Recuperado el 9 de noviembre del 2016 de: <http://hoy.com.do/estudian-animales-trajo-colon-en-1493/>
- INAEXPO. (2012). *Sostenibilidad*. Recuperado el 20 de abril de 2017, de <http://www.inaexpo.com/webinaexpo/principal.jsp?arb=1165>
- Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. (2013). *Estudio de Cadenas Pecuarias de Ecuador*. Recuperado el 31 de enero de 2017, de http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/bovinos/mercados/carnes/_archivos//000002=Estudio%20del%20mercado%20c%C3%A1rnico%20de%20Ecuador/000008-Estudio%20del%20mercado%20c%C3%A1rnico%20de%20Ecuador.pdf
- Murcia, J. (Junio de 2012). *Embutidos y Salazones*. Recuperado el 4 de abril de 2017, de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1342885974_DyC_123_pag_073-079_Murcia.pdf
- Organic Life. (2010). *¿Quiénes somos?* Recuperado el 20 de abril de 2017, de <http://www.organiclife.ec/website/quienes-somos/>
- Planificación.gob.ec. (2013). Plan Nacional Para El Buen Vivir. Recuperado el 2 de mayo del 2017 de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir.pdf

Prezi. (28 de noviembre de 2013). *Método de modelación*. Recuperado el 25 de enero de 2017, de <https://prezi.com/tjwhdiid8yjq/metodo-de-modelacion/>

Revista Líderes. (15 de marzo de 2015). *En ocho provincias se concentra el mayor consumo de cárnicos*. Recuperado el 20 de noviembre de 2016, de <http://www.revistalideres.ec/lideres/consumo-carnicos-ecuador.html>

SANCAMILO. (2014). *Estándares de calidad*. Recuperado el 26 de abril de 2017, de http://www.sancamilo.com.ec/estandar_calidad.html

Terra. (2 de septiembre de 2015). *Salchichas alemanas, las que tienes que llevarte a la boca*. Recuperado el 9 de abril de 2017, de <https://www.terra.com.co/entretenimiento/musica/festivales-de-musica/gastronomia-alemana-tipos-de-salchichas-alemanas-bratwurst-y-mas,bbbb06c203f517aa2e2f4bcbd27c3dc0zxubRCRD.html>

TRIPOD. (2016). *La historia de la salchicha*. Recuperado el 12 de noviembre de 2016, de http://proyectos12.tripod.com/salchichas_historia.htm

ANEXOS

Anexo 1: Validación de Expertos

| Nombre del evaluador: <i>Juan Omar Barrios</i> | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Demolada</i> | Presentación | - | | | | |
| | Armonía | | | - | | |
| | Color | | - | | | |
| | Sabor | | | | - | |
| | Textura | | | | - | |
| <i>Clarin Final</i> | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| <i>Minera Labe</i> | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | | - | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| <i>Joya Almendra</i> | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| <i>Becky</i> | Presentación | | ✓ | | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | | ✓ | | | |
| | Sabor | | ✓ | | | |
| | Textura | | ✓ | | | |

| Nombre del evaluador: <i>Jenny Osje</i> | | | | | | |
|---|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: | | | | | | |
| Criterio de Expertos | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Morcillo.</i> | Presentación | | ✓ | ✓ | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | | ✓ | | | |
| | Sabor | | ✓ | | | |
| | Textura | | | ✓ | | |
| <i>De Císpol.</i> | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| <i>lenteja, puyol y orzo</i> | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |

Nombre del evaluador: Estefanía Rojas 9/05/2017

Tema:

Criterio de Expertos

| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
|------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Remolacha | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | | | X | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | | | X | | |
| | Textura | | | X | | |
| Quinua Frejol | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | X | | | | |
| Quinua Haba | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | X | | | | |

Observaciones

- la de remolacha, le falta sal y más condimento
- la de quinua y frejol espectacular
- la de Soya y almendra falta sal, sabor muy bueno
- A la morcilla le falta un poco de sal y me condimentos y ahumado
- la presentación de todas esta muy buena

| Nombre del evaluador: Byron Revelo | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Remolacha | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | X | | | | |
| haba | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | X | | | | |
| Morcillo. Frejol | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | X | | | | |

Remolacha: falta subir el sabor, más sal y levantar los condimentos.

Solchidos: En general subir la cantidad de sal en los embutidos

Nombre del evaluador: Luis Navaró

Tema:

Criterio de Expertos

| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
|---------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| 1) Roga / Rosalinda | Presentación | | | | | |
| 2) Fresa / Almond | Armonía | | | | | |
| | Color | | | | | |
| 3) Fresa / Huevo | Sabor | | | | | |
| 4) Sopa / Almond | Textura | | | | | |
| | | | | | | |
| 5) Louisa / Fresa | Presentación | | | | | |
| | Armonía | | | | | |
| | Color | | | | | |
| | Sabor | | | | | |
| | Textura | | | | | |
| | | | | | | |
| | Presentación | | | | | |
| | Armonía | | | | | |
| | Color | | | | | |
| | Sabor | | | | | |
| | Textura | | | | | |

Observaciones

Soy

Anexo 2: Focus Group

| Nombre del evaluador: <i>Carolina Verdesoto</i> | | | | | | |
|---|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: <i>Línea de Salchichas</i> | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Morcilla</i> | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | X | | X | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | X | | | | |
| <i>Salchicha</i> | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | | X | | X | |
| | Textura | X | | | | |
| <i>Chorizo</i> | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | X | | |
| | Textura | | X | | | |

| Nombre del evaluador: <i>Jhosué Bonini</i> | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: <i>Embutidos veganos</i> | | | | | | |
| Criterio de Expertos | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Pemolacha</i> | Presentación | | / | | | |
| | Armonía | | / | | | |
| | Color | | / | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | | / | | | |
| <i>Morcilla</i> | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | | / | | | |
| | Color | / | | | | |
| | Sabor | / | | | | |
| | Textura | / | | | | |
| <i>Chorizo</i> | Presentación | / | | | | |
| | Armonía | | / | | | |
| | Color | / | | | | |
| | Sabor | | / | | | |
| | Textura | / | | | | |
| Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |

| Nombre del evaluador: FRANCISCO PÉREZ | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: línea de salchichas | | | | | | |
| Criterio de Expertos | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Salchicha de zepolacha | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | | X | | | |
| Moralla | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| chorizo | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | | X | | | |
| Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |

| Nombre del evaluador: Luis Humberto Haro V. | | | | | | |
|---|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: Línea de Salchichas. | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Salchicha | Presentación | | ✓ | | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | | ✓ | | | |
| | Sabor | | ✓ | | | |
| | Textura | | ✓ | | | |
| Chorizo | Presentación | | ✓ | | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | | ✓ | | | |
| | Sabor | | ✓ | | | |
| | Textura | | ✓ | | | |
| Morcilla | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |

| Nombre del evaluador: Francis Tapia | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: Línea de Salchichas | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Salchicha | Presentación | ✓ | ✓ | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | ✓ | | | |
| | Sabor | | ✓ | ✓ | | |
| | Textura | | | ✓ | | |
| Chorizo | Presentación | | ✓ | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | ✓ | | | |
| | Sabor | | ✓ | | | |
| | Textura | | ✓ | | | |
| Morcilla | Presentación | ✓ | ✓ | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | ✓ | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |

| Nombre del evaluador: <i>Alvaro Rodriguez</i> | | | | | | |
|---|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: <i>Linea Salchichas</i> | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Salchicha</i> | Presentación | x | | | | |
| | Armonía | | x | | | |
| | Color | x | | | | |
| | Sabor | | x | | | |
| | Textura | | x | | | |
| <i>Morcilla</i> | Presentación | x | | | | |
| | Armonía | | x | | | |
| | Color | x | | | | |
| | Sabor | | x | | | |
| | Textura | | x | | | |
| <i>Chorizo</i> | Presentación | x | | | | |
| | Armonía | | x | | | |
| | Color | x | | | | |
| | Sabor | x | | | | |
| | Textura | | x | | | |

| Nombre del evaluador: <i>Martien Tijssen</i> | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: <i>Linea Salchichas</i> | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Salchicha</i> | Presentación | x | | | | |
| | Armonía | x | | | | |
| | Color | x | | | | |
| | Sabor | x | | | | |
| | Textura | x | | | | |
| <i>Morcilla</i> | Presentación | x | | | | |
| | Armonía | x | | | | |
| | Color | x | | | | |
| | Sabor | x | | | | |
| | Textura | x | | | | |
| <i>Chorizo</i> | Presentación | | x | | | |
| | Armonía | | | x | | |
| | Color | | x | | | |
| | Sabor | | | | x | |
| | Textura | x | | | | |

| Nombre del evaluador: Juan Francisco Wilches | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: Línea de Salchichas | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Morcilla | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | | X | | | |
| Chorizo | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | X | | | | |
| Salchicha | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | | | X | |
| | Textura | X | | | | |

| Nombre del evaluador: Pady Valencia | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: Línea de Salchicha | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Morcilla | Presentación | / | | | | |
| | Armonía | ✓ | | | | |
| | Color | / | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| Salchicha | Presentación | | ✓ | | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | | / | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| Chorizo | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | | / | | | |
| | Color | / | | | | |
| | Sabor | | / | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |

| Nombre del evaluador: <i>Mateo Armas</i> | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: <i>Embutidos veganos</i> | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Morcilla</i> | Presentación | | | X | | |
| | Armonía | | | X | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | | X | | |
| | Textura | | | | X | |
| <i>embutido cere</i> | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | | X | | | |
| <i>embutido amarillo</i> | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | | X | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | | X | | |
| | Textura | | X | | | |

| Nombre del evaluador: <i>Nicolás Almeida</i> | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: <i>Salchichas veganas</i> | | | | | | |
| Focus group | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| <i>Remolada</i> | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | | X | | | |
| <i>Morcilla lenteja</i> | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | | X | | | |
| <i>Sojin</i> | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | | X | | | |
| | Sabor | | X | | | |
| | Textura | | X | | | |

| Nombre del evaluador: Carolina Benalzaay | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: línea de salchichas | | | | | | |
| Criterio de Expertos | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Salchicha de remolacha | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | ✓ | ✓ | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| Salchicha de morcilla | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| Chovizo | Presentación | ✓ | | | | |
| | Armonía | | ✓ | | | |
| | Color | ✓ | | | | |
| | Sabor | ✓ | | | | |
| | Textura | ✓ | | | | |
| Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |

| Nombre del evaluador: Daniela Silva | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|-----------|-----------|-------|---------|------|
| Tema: Línea de Salchichas | | | | | | |
| Criterio de Expertos | | | | | | |
| Producto | Criterios | Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
| Salchicha de Revolada | Presentación | | X | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | X | | | | |
| Morcilla | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | | X | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | | | | |
| | Textura | X | | | | |
| Chorizo | Presentación | X | | | | |
| | Armonía | X | | | | |
| | Color | X | | | | |
| | Sabor | X | X | | | |
| | Textura | X | | | | |
| Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |

Anexo 3: Hojas de vida docentes presentes en la validación de expertos



C U R R I C U L U M V I T A E

DATOS PERSONALES

Nombres: Miguel Eduardo
Apellidos: Burneo Monroy
Estado Civil: Casado
Lugar de Nacimiento: Quito –Ecuador
Fecha de Nacimiento: 17 de agosto de 1986
Cédula de Identidad: 171184960-2
Dirección Domiciliaria: Av El Inca E556 e Isla Seymur
Teléfonos: 2406698, 0939242371
Email: miguel.burneo@udla.edu.ec

INFORMACION ACADEMICA

Primaria: Unidad Educativa Experimental Intisana

Secundaria: Unidad Educativa Experimental Intisana
Colegio Bilingüe Surcos

Universidad: Universidad de las Américas UDLA
Lic. en Gastronomía.
Diploma y Medalla Mejor Graduado
Mayo 2011

Universidad de Especialidades Turísticas
Maestría en Gestión de Turismo
Abril 2017

Idiomas: Español, inglés avanzado y portugués básico

Otros:

- Escuela de Música y Tecnología en Sonido Ramón Freire
Título de Sonidista
Santiago de Chile
- Certificado en Conferencia Internacional de Serv Safe y Manipulación de Alimentos. UDLA Quito Ecuador 2007

- **Certificado en Conferencia de Chocolatería. UDLA Quito Ecuador 2007**
- **Seleccionado, participante e integrante del equipo ganador de la medalla de oro y de la copa en “Copa Culinaria de las Américas” (Guayaquil Gourmet); evento realizado en Guayaquil en junio del 2007, con nivel internacional, avalado por WACS (World Association of Chefs Society)**
- **Invitado a “Lorenzo Walker Institute” y “Palmmeto Richmond High School” en Naples Florida – U.S.A., a dar demostraciones culinarias y dictar cursos en idioma Ingles.**
- **Cursos de cocina para la empresa Jhonson & Jhonson en el Hotel Dann Carlton (Quito).**
- **Medalla de plata en Best Practices Laureate Competition, Chicago Illinois U.S.A.**
- **Expositor en Culinary Best Practices Meeting. Universidad Kendall, Chicago Illinois U.S.A**
- **Coproducción (Investigación de campo, textos, fotografía y recetas) del libro “Fiestas y Sabores del Ecuador” a cargo del Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. Junio 2011**
- **Colaboración en libro “Ecuador Culinario” a cargo del Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. Diciembre 2012**
- **Dirección en producción y servicio de bebidas típicas alcohólicas y no alcohólicas en evento – conferencia Ferrán Adrià – Quito Ecuador 2013**
- **Colaboración en fotografía de alimentos para el libro “El Sabor de mi Ecuador”. Diciembre 2013**
- **Reconocido y certificado como Nuevo Talento de la Cocina Ecuatoriana de acuerdo al Ministerio de Turismo, Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador, Academia Culinaria de Francia**
- **Representante del Ecuador en Feria Turística WTM Sao Paulo 2014.**
- **Autor del libro culinario “Relatos de una Fanesca”. Abril 2016**
- **Participación y colaboración en Congreso “Qlinaria – Mitad del Mundo” UDLA -2016.**
- **Autor del libro culinario “Cayambe Ancestral”. Septiembre 2016**

REFERENCIA LABORAL

**ETV Telerama
Programa “Hoy en la cocina”
Asistente
Referencia: Chef Felipe Rivadeneira
0995500093**

UDLA

Coordinador Académico Gastronomía / Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador

Referencia: Msc. Carlos Gallardo

0995055547

Abril 2010 – Abril 2012

CREPE FACTORY RESTAURANTE

Chef

Creador de concepto y carta

Referencia: Álvaro Burbano

0999565255

Julio 2012 – Septiembre 2013

HOSTERIA EL QUETZAL – Mindo Ecuador

Chef Corporativo

Asesoría de menú y procesos

Referencia: José Meza

0968211076

Julio 2013 – Marzo 2014

UDLA

Docente tiempo completo / investigación

Referencia: Msc. Dimitri Hidalgo

099847665

Febrero 2014 - Actualidad

REFERENCIAS PERSONALES

María Antonieta Burneo V.

2276581

Dr. Pablo Vásquez

099944027

Lic. Francisco Muñoz

2400884

Lic. Raquel Cordero

0984579667



NOMBRE: Luis Alberto Narváez Almeida
DIRECCIÓN: La Luz, bloque 16, piso 5 "A" calle Diógenes Paredes y Rafael Bustamante
TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195
FECHA DE NACIMIENTO: Octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

- ✚ UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Quito, Ecuador
 - Ingeniero en Administración de Empresas Hoteleras
 - *Idioma Extranjero sexto nivel*
 - *Gerencia Empresarial*

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
- ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ❖ Curso de La Habana Cuba
Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
- ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica
Le Cordón Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
 - ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
 - ✓ *Comida Italiana*
 - ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*

- ✓ *Repostería y Chocolate*
- ✓ *Comida Ecuatoriana*
- ✓ *Cocina Francesa*
- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios “Alimentos Seguros”
- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*
- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR
 - ✓ *Diploma en Sanitación*
 - ✓ *Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos*
- ❖ Swiss Contact
 - ✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
 - ✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- ❖ Levapan
 - ✓ *Curso de Panadería y Pastelería*
- ❖ FLACSO
 - ✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*
- ❖ Hostería San José
 - ✓ *Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*
 - ✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baroncini*
- ❖ Asociación de Chefs del Ecuador
 - ✓ *Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*
 - ✓ *Gerencia en Cocina*
- ❖ Hotel Sheraton – Quito
 - ✓ *Taller de Liderazgo*
- ❖ Hotel J. W. Marriot – Quito
 - ✓ *Great Food, Safe Food*
 - ✓ *Manejo y uso de extintores móviles A, B y C*
- ❖ Galardon C.H.A.M.P.S.
 - ✓ *Seminario de Marketing y Gerencia empresarial*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

- ❖ *Certificado por trayectoria y contribución en la cocina Ecuatoriana - UDLA*
- ❖ *Cena coctel Ferrán Adriá*
- ❖ *Miembro del Consejo Superior Culinario – UDLA*
- ❖ *Plan de Marketing de la gastronomía Ecuatoriana – Ministerio de Cultura y Patrimonio*
- ❖ *Cata de vino y aceites – UDLA*
- ❖ *Juez en Sabor a Manabí – Cámara de Comercio Ecuatoriano Americano*
- ❖ *Miembro del equipo Sénior, Copa de las Américas – UDLA*
- ❖ *Miembro del Equipo Sénior, Copa de las Américas – Foro Panamericano de Asociación Culinarias Profesionales*
- ❖ *Asociación de Chefs Ecuatorianos – Asociación de Chefs del Ecuador*
- ❖ *Participación en eventos académicos – Universitec*
- ❖ *Evento Familia Eljuri – J.W. Marriott*

HISTORIA LABORAL:

➤ **2014 hasta la Actualidad**

Empresa Qualucit (Personal)

Quito – Ecuador

Posición:

Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)

Coordinación de capacitaciones y dirección de cursos, clasificación de información, organización y supervisión de capacitadores, asesorías empresariales y reingenierías de procesos.

➤ **Noviembre 2013 a la Actualidad**

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Quito – Ecuador

Posición:

Docente Gastronomía Alta cocina, Cocina Ecuatoriana, Cocina Internacional y Director Culinario CIGE Centro de Investigación, Innovación y Promoción de la Gastronomía Ecuatoriana.

Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina Ecuatoriana y Alta cocina internacional, cocina vanguardista, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado. Ex Gerente de Alimentos y Bebidas de Gastronomía

➤ **Noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**

GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ

SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS

Puembo - Ecuador

Posición:

Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas

Capacidad 100 personas en Habitaciones.

Este lugar cuenta con todos los servicios incluidos, piscinas, gimnasio, spa, pistas y tres restaurantes

Uno de ellos es de comida Ecuatoriana, comida gourmet y el último es de carnes a la parrilla

Banquetes de hasta 700 personas

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones en el departamento de alimentos y bebidas, informó directamente al director general

Y hacer que la planificación del menú, los costes laborales, recetas estándar y la contratación y capacitación del personal de servicio y cocina.

Logros:

La disminución de los costos en alimentos y control de desperdicios, mejorar la producción del personal mediante la aplicación de nuevas normas de formación y sistemas de control, diseño e implementación de festivales de comida y nuevos menús, consolidación de la marca en el mercado hotelero, satisfacción total en clientes.

➤ **CURSO DE ACTUALIZACIÓN desde el 20 de octubre 2009 a 2010**
AUBERGUES SUISSE
SUGNENS ,SUIZA

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, creación de estándares de calidad y manipulación segura de alimentos y desechos, presentación y preparación de platos, hojas de control de inventario, hojas de pedido.

Restaurante gastronómico con servicio de degustación con varios cursos estilo gourmet y platos a la carta y cafetería.

Restaurante de la Guía Michellin

4 estrellas

➤ **2001 - 2002**
HOTEL RADISSON EUROPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS,
Y LAS RESIDENCIAS DE GOLF HOTEL.

Posición:

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo

170 habitaciones, 24 suites

140 restaurante gourmet del café

Servicio de habitaciones

Banquetes 1400 personas

Total de comida por día 2.000 personas, incluyendo servicio de catering.

Deberes:

Totalmente responsable de las dos operaciones, capacitación de todo el personal, informe de costos y control, creación de menús, Horarios, compras, supervisión de eventos, dependencia directa a Gerencia de Alimentos y Bebidas y a Gerencia General.

Logros:

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, bajar el costo y mejorar la calidad en alimentos, premio a mejor gestión en Alimentos y Bebidas.

➤ **1999 - 2001**
FOUR POINTS BY SHERATON
CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON
Quito - Ecuador

Posición:

Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco

El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones

120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites.

Este hotel cuenta con el Restaurante La Fragata, ofrecen una amplia gama de delicias internacionales y nacionales.

Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales.

Banquetes de 600 personas aproximadamente y con servicio de catering de 1000 personas sólo en el hotel.

El Club Rancho San Francisco con un restaurante gourmet con comida italiana, francesa, y España, este lugar tiene a una cafetería de 300 personas, festivales como el caballo árabe de 2000 personas con invitados de lujo como la hija del rey Hussein de Jordania.

Deberes:

Totalmente responsable de toda la operación en los dos lugares y con relación directa con Gerencia General y Gerencia de Alimentos y Bebidas, planificación de menús, recetas estándar, nuevos platos, Festivales de comida, y control de los costos, contratación y capacitación del personal, personal a cargo un total de 60 personas, 40 cocineros y 20 stewards.

➤ **1998 - 1999**

HOTEL JW MARRIOTT

Quito - Ecuador

Posición:

Lead Cook

257 habitaciones y 16 suites

Dispone de 4 restaurantes internacionales.

La Hacienda Comida Española y de alimentos gourmet, para 140 personas. El Restaurante Bistro Latino Cocina Típica y Nueva cocina para 300 personas Exchange Lobby Bar Servicio de Cafetería y Alimentación, a 300 personas, la barra de sushi, para 100 personas.

Banquetes de hasta 1.000 personas, entre ellas fuera de restauración.

Sirviendo a un total de hasta 2.000 comidas al día.

Deberes:

Responsable de todo el personal en Bistro Latino, y Apoyo en Banquetes, creación de recetas estándar y la planificación del menú, la compra, supervisión de alimentos y controles de la mano de obra, personal a cargo un total de 30 personas.

Logros:

La disminución de costos, Diseño e implementación de festival de comida y platos nuevos, Creación de la carta, personal capacitado.

➤ **1996 A 1998**

INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS

Quito - Ecuador

Posición:

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito

Contaba con invitados exclusivos y artistas como Marta Sánchez, Proyecto Uno, Ray Ruiz, Jerry Rivera, Presidencia de la República.

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes

Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas

Banquetes de hasta 500 personas, también servicio de catering con un total de 1000 comidas por día.

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas

Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas
La planificación del menú, la compra, la comida y los controles de la mano de obra.

Personal total de 30, incluyendo 20 cocineros y mayordomos 10.

Logros:

La disminución desperdicios en los alimentos y del costo laboral por
Implementación de una nueva formación.

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales
Buen ambiente de trabajo con buenas relación laborales y Motivación
permanente al personal.

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- ✓ 1991 Récord Guinness
Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo
- ✓ 1992 Récord Guinness
Gran Premio de la Fritada gigante
- ✓ Hotel Sheraton
El Mejor Hotel en 1999
Premio en dos año 2000
La mejor comida y servicio
- ✓ Hotel Marriott
El mejor hotel de todo el mundo
1998
Hotel Radisson Europa
Lo mejor del hotel Radisson de la cadena
Y designar a varios meses entre los diez primeros
De hoteles en todo el mundo

REFERENCIAS:

Carlos Mera
GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
GRAN Museo Ontario, Canadá
carlosmerar@hotmail.com

DAVID MORALES
Chef Executive
MAR MIAMI CLUB
davidmchef@aol.com

HUBERT ROSSIER
MASTER CHEF
Swiss Contact
hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS
MASTER CHEF
jmmcbajens@hotmail.com

MARIE HAY HEMIWIG
GERENTE GENERAL
SUIZA
mthherwig@bluewin.ch



ESTEFANÍA MONGE RAMEIX.

E-mail: emongerameix@gmail.com
e.monge@udlanet.ec **Dirección:**
Conjunto La Praga, Cumbayá.
Celular: 0995 667 594

Fecha de Nacimiento: 12 de
Septiembre de 1984.

Nacionalidad: Ecuat
oriana

Estado Civil: Casada

Formación Académica (Tercer Nivel)

2003 – 2007 **Universidad San Francisco de Quito**,
Quito, Ecuador.

B.A. Arte culinario y Administración de
Alimentos y Bebidas.

1990–1996 **Unidad Educativa Angel Polibio Chavez**
Quito–Ecuador Educación Primaria.

1996 – 2002 **Unidad Educativa Angel Polibio Chavez**
Quito – Ecuador Título obtenido “Bachiller
especialización Físico Matemático”

Formación Profesional

Feb 17 **Chocolate Academy**, Chicago, Estados Unidos. *Certificado en
Confectionary Masterclass con el Chef Ramon Morató.*

Feb 17 **Dr. Miguel Posso (facilitador externo)**, Quito, Ecuador. *Curso de
Investigación científica aplicada a trabajos de titulación.*

Julio 15 **Bureau Veritas**, Quito, Ecuador. - *Curso en Norma ISO 22000-2005 y
BPM.*

Julio 14 **Kendall College**, Chicago, Estados Unidos. *Training in best practices in culinary arts.*
Julio 14 **Kendall College**, Chicago, Estados Unidos. *Participation in the Cuisines of America culinary master class faculty participant*

Abril 13 **Universidad de las Américas**, Ecuador. *Aprendizaje Colaborativo.*

Ag10–Dic10 **Instituto de Decoración de Tortas Cecilia Morana**, Buenos Aires, Argentina.
Decoración de Tortas.

Jun 09 **Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiada**, Quito, Ecuador.
Seminario de
Seguridad Industrial.

Dic 09 **Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiada**, Quito, Ecuador.
Seminario de
Desarrollo de habilidades para la comunicación.

Sep 08 **Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiada**, Quito, Ecuador. Curso de
Valor agregado en los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura.

Feb 05 **Gastromonde . Universidad San Francisco de Quito**, Quito, Ecuador.
Cursos cocina Internacional.

Oct 03 **Feria Internacional Vinos y Vinos**. Quito,
Ecuador.

Cursos de Cata y cocina gourmet.

Experiencia Profesional

Sep11- Actual. **Universidad de las Américas**. Docente Facultad de Gastronomía.

Jun 14- Actual **Corporación Favorita, Juan Ortiz fotografía**, Quito, Ecuador. Food styling, revista Megamaxi.

Nov 14 **World Travel Market**, Londres. Expositora en representación del Ecuador, como chef chocolatera, durante cuatro días de feria.

Ag 12- Sep 12. **Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha CAPEIPI**. Instructora de panadería y pastelería.

Mar 11-Sep 11 **Baguette**. Quito, Ecuador.
Jefe de pastelería. Ag 08 – Jun 10

En 08 – Jul 08 **Catering Service**. Quito, Ecuador. Jefe
de pastelería.

Jul 07- En 08 **Plaza Café** Cafetería y Pastelería. Quito, Ecuador. Jefe de producción.

May 06-Jul 07 **Marcus Apicius** Restaurante de la Universidad. Quito, Ecuador. Chef
pastelera.

Premios y Reconocimientos

- Jun 13-17 **Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador. promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.
- Ene 13 **Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador.
Ecuador.
Promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.
- Nov 12 **Concurso, Diseña tu guagua de pan precolombina – Museo Casa del Alabado**, Quito, Ecuador. Primer lugar.
- Sep 12 **Feria del Café y Cacao, Aromas del Ecuador**, Guayaquil, Ecuador. Segundo Lugar en el Concurso Nacional de Chocolate, representando a la UDLA.

Otras actividades de interés

- Dic 13 **Proyecto “El sabor de mi Ecuador”**, Quito, Ecuador. Miembro de los cincuenta jóvenes talentos del Ecuador.
- Jun 13 **Coctel en honor a Ferran Adrià**, Quito, Ecuador. Participación en el evento.
- May 13 **Instituto Superior San Isidro**, Cuenca, Ecuador. Forum Gastronómico. Ponencia sobre los usos del Chocolate, representando a la Universidad de las Américas.
- Nov 12 **Pontificia Universidad Católica del Ecuador**, Ibarra, Ecuador. Ponente en el Seminario “Imbabura la tradición Gastronómica que Perdura en el Tiempo”. Representando a la Universidad de las Américas.
- Jul 12 **Primera Edición Guayaquil Gastronómico**, Ecuador. Ponencia “Texturas de chocolate y maracuyá”, representando a la Universidad de las Américas.

Referencias personales

- **Pedro Granda**
 - Director Grupo Quimera, número de teléfono: 099 8329 026.
- **Jurgen Spelier**
 - Chef propietario de Jürgen, número de teléfono: 0984512044
- **Santiago Garzón**
 - Consultor de Recursos Humanos, número de teléfono 099 565 3476.

**BYRON RAMIRO
REVELO VIZUETE**

DOB: 14/09/1984. Nacionalidad: Ecuatoriano.
Estado Civil: Casado E-mail:
byronrevelo@hotmail.com /
b.revelo@udlanet.ec

Teléfonos: +593996831142/ Cuenta de
Skype: Byron Aum Domicilio actual: Granda
Centeno / Carnet de conducir: SI



Joven profesional, entusiasta y determinado con amplia experiencia en diversas áreas de la Gastronomía y del sector de Alimentos y Bebidas incluyendo operaciones en: Restaurante, Bar, Catering y Eventos, Administración y Distribución de Alimentos, Control de Calidad, creación de menus basados en cocinas de todo el mundo, presupuestos, con el más alto estándar de calidad y control para cada trabajo. Mi último trabajo fue Executive Sous Chef en Turquoise Cay Boutique Hotel en las Bahamas, utilice las técnicas de cocina de vanguardia y cocina molecular aprendidas en mi antiguo trabajo, mezcla de sabores de todas las cocinas que he estudiado y he aprendido a lo largo de mis viajes y aventuras por 3 continentes, siempre recolectando experiencia de los sabores de las cocinas nativas de sus culturas, para poder plasmarlo en cada plato creado. Ahora compartiendo el conocimiento adquirido en cada clase dictada en la UDLA.

FORMACION ACADEMICA

- **BUREA VERITAS ECUADOR , Quito – Ecuador** Auditor Interno ISO 22000:2005 Julio 2015 – Julio 2015
- **ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO SANT POL DE MAR- Barcelona, España (EUHT STPOL)**
Octubre 2012 – Junio 2013: **Master in Hospitality Management**
(Diploma Universitario de Especialización en Master in Hospitality Management (Hoteles y Restaurantes) en convenio con la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació)
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador**
Abril 2012 – Abril 2012: C.C.C Chef de Cuisine Certifie
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador**
Abril 2011 – Abril 2011: Certificacion Serv Safe Essential
- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICA, Quito Ecuador (UDLA)**
Enero 2008 – Diciembre 2010: **Licenciado en gastronomía**
- **PROFESSIONAL CHEF, Lima Perú**
Febrero 2007 – Febrero 2008: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)

- **INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA, Buenos Aires Argentina (IAG)**
Enero 2006 – Febrero 2007: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS (UDLA)** Quito – Ecuador, Marzo 2015 – **TRABAJO ACTUAL: Docente Facultad Gastronomía**
- **TURQUOISE CAY - BOUTIQUE HOTEL** - Exuma - Bahamas, Diciembre 2014 - Febrero 2015 : **Departamento de A&B Executive Sous Chef**
- **THE BAZZAR BY JOSE ANDRES** - Miami - Florida - USA, Diciembre 2013 - Diciembre 2014 : **Departamento de A&B Chef de Partida**
- **PALAFIX HOTEL** - Zaragoza - España, Junio 2013 - Diciembre 2013: **Departamento de A&B, Maitre (Jefe de Sala)**
- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant)** – Grand Canyon, Arizona, USA. Abril 2011-Abril 2012: **Departamento de A&B, Line Cook 1**
- **FLASH BACK ROCK AND GRILL**-Quito, Ecuador. Enero 2011-Marzo 2011: **Departamento de A&B Line Cook 1**
- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant)** – Grand Canyon, Arizona, USA. Julio 2009-Septiembre 2009: **Departamento de A&B, Cook 3**
- **HEMISFERIOS CATERING**- Quito, Ecuador. Junio 2008-Diciembre 2009: : **Departamento de A&B, Chef Ejecutivo**
- **LO QUE SOMOS COMEDOR** – Quito, Ecuador Enero 2008-Mayo 2008: **Departamento de A&B Line Cook 1**

COMPETENCIAS

1. Diseño y planificación del producto: Gestión moderna de restauración, Dirección departamental de restaurante, Dirección departamental de cocina, Diseño de Instalaciones, Gestión de Buffets y Eventos
2. Dirección estratégica de Food & Beverage: planificación, logística, gt. de tiempos, management.
3. Control de la gestión
4. Comercialización del producto de F&B.
5. Gestión de Calidad
6. Equilibrio y Balance Alimentario
7. Elaboración de Productos culinarios
8. Elaboración de bebidas frías y calientes con alcohol y sin alcohol.
9. Preparación de conferencias y capacitaciones.
10. Conocimientos en Sistemas de Seguridad Alimentarios

OTROS CONOCIMIENTOS

- **Idiomas:** Español (Lengua Materna), Inglés (Nivel Avanzado), Alemán (Nivel Intermedio), Portugués (Nivel Básico- intermedio)
- **Software:** MS Windows, MS Office, Navegadores internet, Micros-Fidelio (F&B) , Opera

REFERENCIAS

- C.C.C David Hurtado Hemisferios catering, General Manager, Minuto 15 Restaurant, (593) (092741415) (Ecuador)

- Sous Chef Joe Duffy El Tovar (928-5256-914) (USA)
- Executive sous Chef Mark Otto El Tovar (928-6382-631)(USA)
- Chef Mauricio Armendaris C.E.C Vice presidente Ejecutivo del Foro Pan-American de la Asociación de Chefs (593) (022259016/022242833) (Ecuador)
- Carlos Vidal, Director de Operaciones, Hotel Palafox, (+34976468075), dioperaciones@palafoxhoteles.com (España)
- Sous Chef Nicholas Walker, The Bazaar Miami, (+13056741709) , nicholas.walker@sishotels.com (USA)
- Ramiro Ochoa Gerente A&B, Turquoise Cay Hotel Boutique, Bahamas-Exuma, +12423570727

