



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS DE SALSAS Y
CONDIMENTOS PARA CARNE DE CERDO



AUTOR

Mishell Nicole Escaleras Endara

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE SALSAS Y CONDIMENTOS PARA CARNE
DE CERDO”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de licenciatura en gastronomía

Profesor Guía

Byron Revelo

Autora:

Mishell Nicole Escaleras Endara

Año:

2017

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

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

Byron Revelo
0401512678

DECLARACIÓN PROFESOR CORRECTOR

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

Cynthia Peñafiel

172456321-6

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.

Mishell Nicole Escaleras Endara

172474422-0

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer infinitamente primero a Dios por permitirme culminar esta etapa con éxito, a mis padres Liliana y Máximo por ser mi soporte e inspiración en la realización de esta tesis, además de darme el mejor ejemplo de constancia, dedicación y superación, mis hermanos Nathaly y Cristopher por apoyarme siempre y a todos los chefs quienes aportaron con su paciencia y enseñanza en especial a Cynthia Peñafiel, Estefania Monge, Carlos Gallardo, Miguel Burneo, Luis Narváez y Felipe Romero.

DEDICATORIA

La dedico a mi familia, MLNCAEA, a las personas amantes a la cocina ecuatoriana y a mis ángeles en el cielo en especial a M.R. estás siempre en mi corazón.

RESUMEN

En la presente tesis se pretende demostrar los diversos sabores, colores y texturas que se puede obtener a base de frutas ecuatorianas en la realización de salsas que se fusionan al momento de degustar carne de cerdo.

El Ecuador como país diverso en frutos, resalta en la producción de frutas que no se pueden encontrar en otros países.

El proyecto se desarrolla dentro del análisis de proveedores en el sector del Valle de los Chillos, entres tres tipos de proveedores como grande, mediano y pequeña empresa, resaltando los productores de la zona, con un comercio justo.

Tras la selección de los proveedores, con la experimentación se busca el contraste perfecto entre frutas acidas y dulces. Que logren resaltar el sabor, color y combinación con el cerdo.

El producto final será puesto a prueba por un panel de expertos para las correcciones necesarios y posterior aprobación. Así mismo, un focus group será el encargado de evaluar la combinación entre las salsas y el cerdo en diferentes preparaciones y aprobar el producto elaborado.

Finalmente, se elaborará un manual que sirva de guía para productores, comerciantes que su objetivo final sea la producción de la línea de salsas con el fin de complementar las preparaciones con cerdo.

ABSTRACT:

This thesis aims to demonstrate the different flavors, colors and textures that can be obtained from Ecuadorian fruits in the production of sauces that are fused at the moment of tasting pork.

Ecuador as a diverse country in fruits stands out in the production of fruits that can not be found in other countries.

The project is developed within the analysis of suppliers at Valle de los Chillos, among three types of suppliers such as large, medium and small companies, highlighting the producers of the area, with fair trade.

After the selection of suppliers, the experimentation seeks the perfect contrast between acidic fruits and sweets. They manage to highlight the flavor, color and in combination with the pig.

The final product will be tested by a panel of experts for necessary corrections and subsequent approval. Likewise, a focus group will be in charge of evaluating the combination between the sauces and the pig in different preparations and approving the elaborated product.

Finally, a manual will be developed to guide producers, traders whose final objective is the production of the line of sauces in order to complement the preparations with pork.

INDICE:

Introducción.....	1
1. Tema.....	2
1.1.Antecedentes del Problema.....	2
1.2.Planteamiento del Problema.....	2
2. Objetivos	3
2.1.Objetivo General	3
2.2.Objetivos Específicos	3
2.3.Justificación.....	4
3. Metodología de investigación	4
Resultados esperados.....	5
3.1.Impactos	8
4. CAPÍTULO I	9
Fundamentación Teórica.....	9
4.1. Historia de las salsas.....	9
4.2. Aporte de las salsas y condimentos en la gastronomía.....	10
4.3. Técnicas de cocción donde se pueden aplicar salsas y condimentos artesanales.	11
5. CAPÍTULO II	12
5.1 Análisis de proveedores	12
5.1.1 Primer proveedor: “Punto Fresh”.....	12
5.1.2 Segundo proveedor: “Supermercado Su Preferencia”	13
5.1.3 Tercer Proveedor: “Micro mercado Anita María”	14
6. CAPÍTULO III	15
6.1 Generación del Producto:.....	15
6.2 Determinación del Concepto	15
6.3 Determinación de la idea:.....	16
6.4 Consideraciones técnicas.....	16
6.4.1 Condimento a base de piña y naranja.....	16
6.4.2 Salsa a base de mora, mortiño y canela	19
6.4.3. Salsa a base de mora, tomate de árbol y paico.	22

6.4.4. Salsa a base de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	25
6.5. Desarrollo de recetas estándar.....	28
6.5.1. Condimento a base de naranja y piña.....	28
6.5.2. Salsa de mora, tomate de árbol y paico.....	29
6.5.3. Salsa de mora, mortiño y canela.....	30
6.5.4. Salsa de naranjilla, jengibre y tamarindo.....	31
6.6. Análisis de Proveedores.....	31
6.7. Experimentación.....	32
6.7.1. Producto 1 Salsa de mora, mortiño y canela.....	32
7. CAPÍTULO IV.....	41
7.1. Validación de productos.....	41
7.1.1. Conclusión Validación de Expertos.....	46
7.2. Focus Group.....	46
7.2.1. Conclusiones del Focus Group.....	49
7.3. Conclusiones de las entrevistas a los expertos.....	49
8. CAPÍTULO V.....	49
Manual para la creación de una línea de salsas artesanales con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo.....	49
8.1. Aplicaciones.....	50
8.2. Marco jurídico.....	50
8.3. Normas de operación.....	55
8.4. Diagrama.....	57
8.4.2. Salsa de mora, mortiño y canela.....	57
8.4.3. Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	58
8.5. Receta estándar condimento base:.....	59
8.6. Receta estándar salsa base de mora, mortiño y canela:.....	60
8.6.1. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de mora, mortiño y canela.....	61
8.6.2. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de mora, mortiño y canela.....	62

8.6.3. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de mora, mortiño y canela.....	63
8.6.4. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de mora, mortiño y canela.....	64
8.6.5. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de mora, mortiño y canela.....	65
8.7. Salsa base de naranjilla, tamarindo y jengibre:.....	66
8.7.1. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	67
8.7.2. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	68
8.7.3. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	69
8.7.4. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	70
8.7.5. Cocción en base a condimento de naranja y piña, producto cocido acompañado con salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.....	71
Conclusiones	72
Recomendaciones.....	72
Referencias	73
Anexos.....	75

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador existe una gran variedad de frutas tanto que tiene un 15% en la Tasa de Crecimiento Promedio Anual. (Pro Ecuador, 2015). Lo que nos da a conocer que se puede explorar, explotar aún más los frutos que se da solo en el Ecuador por su situación geográfica, según ProEcuador una de las ventajas competitivas de esta son la calidad y variedad de las frutas al ser 100% frescas. (Pro Ecuador, 2015).

Por esta razón se escogieron frutas ecuatorianas como la mora, naranjilla, mortiño y tamarindo, representativas de la región sierra y costa. Resaltando lo que su clima logra en cada una de ellas, como su sabor, color y textura.

Adicionalmente, el proyecto está destinado a la combinación de dichas frutas y especias hecha salsas con diferentes cocciones del cerdo. El cerdo es el segundo animal más consumido en el Ecuador según el INEC. Lo que ha hecho ser el elegido, además de sus propiedades organolépticas.

Uno de los propósitos a cumplir es el resaltar los sabores de frutas que muchas veces se quedan en épocas, como, por ejemplo, el mortiño es utilizado exclusivamente en la época de coladas moradas. Esto ha hecho que exista un límite de tiempo de adquirir este fruto. Lo que se desea es que el mortiño como otras frutas, salgan y se comercialicen de mejor manera. Esto no solo ayudara a la diversidad existente en el país, sino que también a la matriz productiva de los productores, campesinos, comerciantes, entre otros.

1. TEMA

Crear una línea de productos de condimento y salsas para carne de cerdo.

CAMPO DE ESTUDIO

La gastronomía

OBJETIVO DE ESTUDIO

Las Salsas y Condimentos

1.1. Antecedentes del Problema

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, en el Ecuador se ha registrado una buena producción de ganado porcino con cifras de 1.8 millones de cabezas de ganado porcino (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2015). A pesar de que la carne de cerdo se ubica en el segundo lugar entre los cárnicos más consumidos, en cuanto a platos nacionales, se ha visto una preparación tradicional de la carne y el uso de técnicas poco innovadoras. Con la variedad de productos que tiene el Ecuador se desea plantear alternativas para mejorar y aumentar su consumo. Con técnicas de cocción como ahumar. Adicionalmente según la Organización Mundial de la Salud la carne de cerdo es considerada carne blanca lo que da un realce por sus beneficios, como su contenido proteico (Organización Mundial de la Salud, 2016).

1.2. Planteamiento del Problema

Las salsas y condimento han sido parte de la historia de la gastronomía, sin embargo, en un primer plano los condimentos se han generalizado para todo tipo de carne y no para uno en específico como la carne de cerdo. Actualmente en el mercado existen variedades de salsas especialmente barbecue que son las más utilizadas por los consumidores, sin embargo, no se destacan en la utilización de productos ecuatorianos como una piña hawaiana, tomate de

árbol, naranjilla, ají criollo, entre otras. Adicionalmente las salsas existentes en el mercado no cuentan con procesos como el ahumado que se desea implementar en este proyecto. Lo que hace que las salsas no sean prioridad al momento del consumo, dejando a un lado su verdadera función de potenciar las características organolépticas en las distintas preparaciones. Adicionalmente, la variedad de carne de cerdo se ha visto restringida por preparaciones tradicionales como el Hornado y la Fritada, siendo estas las de mayor consumo (El Telégrafo, 2016). ¿Cómo se lograría incrementar el consumo de salsas, condimentos y carne de cerdo?

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Diseñar un recetario que demuestre la aplicabilidad de productos específicamente condimento y salsas para carne de cerdo.

2.2. Objetivos Específicos

- a) Fundamentar teóricamente la creación de una línea de condimento y salsas para carne cerdo.
- b) Analizar los proveedores de materia prima en el sector del Valle de los Chillos necesarios para la creación de salsas y condimento.
- c) Realizar la experimentación para la creación de una línea de condimento y salsas.
- d) Realizar validación del producto a través de un Focus Group y validación de expertos.
- e) Diseñar el recetario que permita difundir la aplicabilidad del producto desarrollado en diferentes preparaciones.

2.3. Justificación

La elaboración de salsas y condimento busca ampliar las alternativas de alimentación en los hogares ecuatorianos, mejorando la experiencia y aportando nuevas ideas para el consumidor de salsas y condimentos. Al difundir y promover la utilización de salsas, tanto productores como proveedores incrementarán sus ventas, además de generar un crecimiento del sector agrícola. Adicionalmente el proyecto busca resaltar las características como el sabor, calidad y realce que brindan las frutas autóctonas del Ecuador como: tomate de árbol, naranjilla, piña hawaiana, etc. Implementando la técnica de ahumado en estas. El propósito es destacar la combinación de sabores de condimentos y salsas en c el arne como el cerdo.

3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Tabla 1 Metodología de la investigación.

ETAPAS	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
Fundamentación teórica: la creación de una línea de condimento y salsas para carne cerdo.	Analítico Sistemático	Revisión bibliográfica	Obtención de bases teóricas que fundamenten la investigación
Analizar los proveedores de materia prima en el sector del Valle de los Chillos necesarios para la creación de salsas y condimento.	Cuantitativo Calificativo	Entrevistas, datos y encuestas.	Conocer los proveedores adecuados para la creación de salsas y condimentos

Realizar la experimentación para la creación de una línea de condimento y salsas.	Inductivo- Deductivo	Experimentación	Informe sobre la creación y aceptación de salsas y condimentos para carne de cerdo.
Realizar validación del producto a través de un Focus Group y validación de expertos.	Inductivo- Deductivo Analítico – Sintético Cualitativo	Focus Group Validación de expertos	Informe sobre la validación de Focus Group y expertos.
Diseñar el recetario que permita difundir la aplicabilidad del producto desarrollado en diferentes preparaciones.	Analítico-Sintético Modelación	Recetas Estándar Fichas	Recetario de salsa y condimentos para carne de cerdo.

RESULTADOS ESPERADOS

- a) **Fundamentación teórica:** Capítulo 1, busca fundamentar teóricamente la creación de una línea de productos de salsas y condimentos para carne de cerdo por el método analítico-sistemático que según Bernal: “Permite al investigador estudiar los hechos partiendo de la descomposición del objeto de estudio la gastronomía, en cada una de sus partes para estudiarlas de forma individual y luego estudiar de una manera global.” (Bernal, 2010). Con técnica específica de revisión

bibliográfica y dando como resultado la obtención de bases teóricas que fundamenten la investigación. Permitirá la recolección de datos bibliográficos durante el desarrollo de la fundamentación teórica basada en publicación de autores y expositores expertos en salsas y condimentos.

- b) **Analizar los proveedores de materia prima:** en el capítulo 2, se analizará los proveedores de materia prima necesarios para la creación de salsas y condimentos, por lo cual es necesario el método cuantitativo para normalizar datos y generalizar un estudio realizado para un marco conceptual, conjuntamente con el método cualitativo el cual profundizará en medir rasgos sociales que permiten cualificar datos (Bernal, 2010). En el transcurso del segundo capítulo para la recopilación de información se utilizará la técnica de entrevista que será realizada a proveedores y productores específicamente del sector del Valle de los Chillos.
- c) **Realizar la experimentación para la creación de una línea de condimentos y salsas:** en el capítulo 3, se llevará a cabo la experimentación para la creación de la línea de producto de condimentos y salsas. Utilizando el método inductivo-deductivo, tras la experimentación basada en la lógica, el estudio de los resultados y la deducción apoyada en la técnica de la experimentación, demostrando y dando a conocer un informe sobre la creación de salsa y condimentos para carne de cerdo. Recolección de datos tras el resultado de la técnica de experimentación que se ejecuta en el transcurso del capítulo tres.
- d) **Realizar validación del producto a través de un Focus Group y validación de expertos:** el capítulo 4, estará compuesto por la validación del producto a través de un Focus Group y validación de expertos. Por el método inductivo, deductivo, analítico-sintético y cualitativo. Realizando la técnica de Focus Group que permite recolectar

datos de un tema en específico en un grupo de personas con un líder. (Escobar & Bonilla). La misma que será aplicada conjuntamente con la técnica de validación de expertos realizada por chefs de la Universidad de las Américas en el desarrollo del capítulo 4 con el propósito de validar y dar aceptación a la línea de productos desarrollada.

- e) **Diseñar el recetario:** en el capítulo 5 se buscar diseñar un recetario que permita difundir la aplicabilidad del producto desarrollado en diferentes preparaciones. Utilizando el método analítico-sintético y de modelación, que es el estudio de forma individual de cada uno de los resultados obtenidos anteriormente en la fundamentación teórica para luego agregarlos a un estudio conjunto para dan origen a la modelación que es la reproducción de resultados investigados apoyados en la técnica recetario de salsas y condimentos para carne de cerdo (Bernal, 2010). Permitirá el diseño de un recetario con fichas y recetas estándar de la creación de la línea de producto de salsas y condimentos para carne de cerdo que será creado en el transcurso del quinto capítulo.

NOVEDAD

El proyecto busca ampliar las opciones que tiene el consumidor de carne de cerdo en la ciudad de Quito brindando dos tipos de condimentos y salsas, que estarán constituidos por frutas autóctonas ecuatorianas que darán un realce al sabor y calidad de la carne de cerdo, así se busca incentivar al mercado ecuatoriano al consumo responsable nacional; como ingrediente adicional y que nos distingue de los demás, es la técnica del ahumado en nuestros productos. Nuestro producto busca enmarcarse dentro objetivos del Plan del Buen Vivir específicamente el número tres otorgando valor y equidad a la mano de obra con el uso de ingredientes de agricultores locales; el siete, buscando productos que sean amigables con el ambiente y así proteger los derechos de la naturaleza; y, por último, el diez, fomentando el cambio de la matriz productiva (Foros Ecuador, 2013).

3.1. Impactos

SOCIAL: con la implementación de un producto innovador se requiere mejorar la experiencia e impregnar nuevas ideas para el consumidor de salsas y condimentos, además ampliar el campo gastronómico de los hogares ecuatorianos con productos autóctonos. Adicionalmente, queremos brindar una opción saludable al implementar linaza en nuestros productos. Cumpliendo así uno de los objetivos del plan nacional del buen vivir, dar calidad óptima de vida a los habitantes e incluyendo a grupos menores (Foros Ecuador, 2013).

ECONÓMICO: los proveedores de especias se beneficiarán con la compra de materia prima para la producción de condimentos y salsas con productos ecuatorianos. Efectuando el desarrollo y aplicación del plan nacional de buen vivir dando valor y equidad a la mano de obra, impulsando el desarrollo de la producción nacional e industrial (Foros Ecuador, 2013).

AMBIENTAL: se requiere utilizar productos orgánicos teniendo en cuenta su tiempo de producción para no alterar los procesos con químicos o fertilizantes, y así obtener productos de mejor calidad. Que de acuerdo al plan nacional se busca implementar el cuidado por el medio ambiente (Foros Ecuador, 2013).

4. CAPÍTULO I

Fundamentación Teórica

4.1. Historia de las salsas

Según la Real Academia Española “salsa significa composición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida” (Real Academia Española , 2016). Los romanos fueron pioneros en la elaboración de salsas; Marcus Gavius Apicius aplicó técnicas aprendidas de la edad media en Europa. Como resultado se origina la palabra *garun* que fue una preparación a base de fondo de pescado combinado de puerros, cebolla, especias, hierbas, vino, miel y aceite de oliva. Durante esta época se experimentó la fermentación de vinos dulces con miel ensalzando así los sabores. Mientras que en Grecia sus salsas eran a base de aceite, queso, vinagre. Acompañados de especias como comino, cilantro, perejil, laurel, manzanilla.

En la edad media se descubre el almidón como ingrediente para espesar salsas y la integración de frutos cítricos, almendras, pistachos, jengibre, canela entre otros, siguiendo reglas griegas en la cocina. Es importante mencionar que en la edad media la combinación de salsa con el plato no era de gran exigencia, al contrario del siglo XVII cuando se comienza a experimentar sabores, texturas y colores (Peterson, J., 2008).

Durante el siglo XVI se dio apertura a la agricultura con influencias de la cocina italiana y francesa, con ingredientes como azúcar, vinagre, miel, frutas y jaleas. A lo largo del siglo XVII se instauró el uso moderado de especias con el fin de dar realce al sabor de los platos, adicionando jengibre, pimienta y azafrán. Mientras que en el siglo XVIII se añaden más tipos de salsas haciendo uso de técnicas de cocina como desglasar, clarificar y espesar con roux. Al mismo tiempo se incluye ingredientes como naranjas, huevos, ajo y hierbas.

En el siglo XX, chefs franceses comenzaron a desarrollar mejor la preparación de salsas. Marie Antoine Carame, creó la primera clasificación de salsas, nombrando, así como las salsas madre, compuesta por: española, bechamel, holandesa, veloute y tomate. Con esta clasificación se han hecho varias derivadas como salsas derivada, ya que viene a partir de las madres. Las salsas madres son tomadas como base en donde se puede complementar con alguna especia o condimento para distinguir y mejorar su sabor. Igualmente, August Escoffier resalta la elaboración de salsas con la implementación de nuevos ingredientes y elaboración de platos más laboriosos en un restaurante en Londres. Se creó y clasificó a las salsas frías que se derivan de vinagretas o mayonesa. Por último, chefs franceses reconocidos crearon una nueva línea de salsas eliminando en ellas el almidón, obteniendo como resultado salsas con una textura más ligera, así también se reemplazó la harina por mantequilla, cocciones más largas y baja temperaturas en su elaboración (Gayler, 2009).

4.2. Aporte de las salsas y condimentos en la gastronomía.

Las salsas, condimentos y su influencia en el mundo de la gastronomía. Su creación tiene lugar en un contexto de conjunto de valores y sabores estéticos. Dando cabida a la creatividad y originalidad en la creación de platos tradicionales. En el siglo XIX en Francia se da realce a la combinación de sabores innovando la presentación y nueva yuxtaposición de texturas. A pesar de que la innovación tuvo barreras y límites el objetivo principal de salsas y condimentos es intensificar el sabor de la comida a la que acompañan (Peterson, J., 2008).

Los ingredientes juegan un papel importante en la elaboración de salsas entre los más importantes están: caldos o fondos que son extractos líquidos que aportan sabor y nutrientes a las salsas; se utiliza como un elemento de textura a las reducciones, mismas que son el resultado de caldo reducido aportando color y sabor más intenso (Peterson, J., 2008).

Finalmente, la elaboración de salsas ha hecho que, platos tradicionales tanto de sal como de dulce resalten sus sabores. Lo que se busca en los platos con salsas es implementar y dar originalidad en color y sabor otorgando un valor agregado al plato. Según Michael Roux, si se trata de un plato con mariscos, pescados, debe resaltar el sabor salado, suave y fresco del mar, por otro lado, si es un coulis de fruta su sabor puede ser dulce, salado o ácido con colores vivos y llamativos (Roux, 2006).

Entre las salsas que resaltan en la gastronomía ecuatoriana se encuentran: salsa de ají criollo, ají de tomate de árbol, mayonesa casera, mayonesa de cilantro, salsa de maní, salsa de queso y cilantro, salsa rosada o golf, salsa de queso.

4.3. Técnicas de cocción donde se pueden aplicar salsas y condimentos artesanales.

En el transcurso del tiempo salsas y condimentos han sido indispensables en la dieta del ser humano, pero existen diferentes técnicas donde su uso daría mayor realce a las diferentes preparaciones como en la carne de cerdo. Por ejemplo, Steven Raichlen en su libro "*Barbacoas*" impulsa el uso de condimentos y salsas artesanales a base de ingredientes simples que se usan en técnicas como ahumado, asado en hojas, a la barbacoa, calor directo, indirecto, entre otras. Los condimentos no solo son para dar sabor, sino que se puede dar un aroma a cualquier tipo de ingrediente que se desee. Por otro lado, comenta que, el éxito de una buena barbacoa son las salsas (Raichlen, 2007).

Existen dos tipos de salsas: son para untar durante un asado o cocción y las que son para servir. Su diferencia es básica, para untar se necesitan salsas sin azúcar ya que esta haría que se quemaran si están expuestas por mucho tiempo al calor, además que, aportan sabor, color y aroma. Mientras que las salsas para servir pueden ser de cualquier ingrediente desde azúcar hasta ser hechas a base de fruta, al igual que las anteriores, aportan color y realce de sabor (Raichlen, 2007).

El glaseado o salteado son técnicas que en su mayoría utilizan salsas, para citar un caso en el glaseado se utilizan salsas glaseadas que se obtienen de la cocción del producto en sí. Y salteado para atribuir una parte líquida a la preparación (Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. , 2011).

Para concluir, cualquier técnica es apta para el uso de salsas y condimentos artesanales aportan excelentes beneficios desde color, sabor y aroma.

5. CAPÍTULO II

5.1 Análisis de proveedores:

5.1.1 Primer proveedor: “Punto Fresh”

Sr. Camilo López representante de la empresa “Punto Fresh” quien proveería de las frutas como: naranja, limón, mandarina para la realización del tipo de salsa cítrica. Está ubicado en la avenida Ilaló, sector Valle de los Chillos.

Ámbito social: En la empresa actualmente trabajan 40 personas que representarían alrededor de 40 familias, las cuales están divididas en: 10 personas encargadas de las importaciones de frutas, 10 producción y/o empaque, 10 comercialización y 10 transporte. Sus principales compradores son almacenes de cadenas de restaurantes por lo tanto sus productos se destinan a un consumidor final que en este caso sería el cliente del restaurante.

Económicamente al favorecer alrededor de 40 familias se estará contribuyendo en la mejora de la condición de vida, lográndolas con su producto un impacto positivo en el mercado contribuyendo también con el comercio justo en el sector. Al segmento al que está enfocado es medio-alto.

En lo ambiental, la empresa “Punto Fresh” se dedica a la importación de frutas, verduras y legumbres, para esta se utiliza una agricultura con químicos. Son proveedores de más de tres lugares con servicio de alimentación a menos de un kilómetro de distancia, lo que resalta el kilómetro cero y ayuda al medio

ambiente a conservarse de una mejor manera y aporta al establecimiento a ser sostenible.

Adicionalmente, “Punto Fresh” nos comenta que el proceso de adquisición es mediante importación desde Colombia, en contenedores y cadena frío controlando los estándares de transporte. Todos los días se reciben 5 contenedores de producto que se venden diariamente.

El almacenaje de productos es en cuartos fríos, y en el momento de su comercialización se realiza en camiones fríos, mismo que contienen perchas de almacenaje (Puntofresh, 2017). Ver anexo 1.

5.1.2 Segundo proveedor: “Supermercado Su Preferencia”

“Supermercado Su Preferencia” empresa ubicada en el sector del Valle de los Chillos, quien es una de las propuestas para proveer la mayoría de los ingredientes como: naranjilla, naranja, limón, mandarina, tomate de árbol y linaza.

En lo social, sus principales compradores son amas de casa y restaurantes de la zona, al momento cuenta con tres familias, dos encargadas del servicio y una propietaria. El impacto que da sobre sus clientes nos supo explicar el futuro proveedor, que es muy positivo, ya que sus productos propios y foráneos son de muy buena calidad.

Económicamente, al aportar al desarrollo de tres familias y sumando a los agricultores de la hacienda de su propiedad, está generando un incremento económico a la sociedad y familias. No solo en la ciudad de Quito sino también en Santo Domingo donde se ubica la finca. La mayoría de sus clientes están en un rango de medio-alto en un segmento económico.

En el ámbito ambiental, el Sr. Hugo Garofalo se dedica a la cosecha y comercialización de productos 100% orgánicos, con una siembra responsable y

la utilización de pesticidas en vez de químicos. Es proveedor de más de tres restaurantes que en su mayoría son cevicherías a menos de un kilómetro de distancia, lo que hace resaltar su valor sostenible y conciencia con el medio ambiente, tanto al negocio como a los restaurantes.

Por otra parte, el Sr. Hugo da a conocer que la rotación del producto es cada dos días, mientras que la adquisición del mismo se la hace máximo cada ocho días, el por cuenta propia se encarga de hacer la adquisición, transporte y almacenamiento de la mercadería. Adicional que se cumple con las condiciones óptimas para el transporte en cadena de frío (Garofalo, 2017). Ver anexo 2.

5.1.3 Tercer Proveedor: “Micro mercado Anita María”

“Micro mercado Anita María” local ubicado en la calle Rio Pastaza, sector el Tingó, Valle de los Chillos, donde se puede encontrar exclusivamente frutas y condimentos necesarios para la elaboración de las salsas como: naranja, mandarina, limón, mora, tomate de árbol, naranjilla. Para los condimentos: cebolla, pimientos, piña, ajo, culantro, perejil, entre otros.

En el ámbito social, Ana María propietaria del local nos comenta que el negocio es propio por lo tanto no tiene más familias trabajando en su entorno. Sus principales compradores resultan ser restaurantes y amas de casa. La experiencia con el consumidor relata ser absolutamente buena, ya que es uno de los locales preferidos en la zona.

En lo económico “Micro Mercado Anita María” es comercializadora y distribuidora de productos agrícolas que vienen desde el “Mercado Mayorista” al sur de Quito. A pesar que no contribuye con el desarrollo económico de una familia en específico que trabaje en su local, está promoviendo el desarrollo de otra manera, adquiriendo productos de otro centro comercial y aportando con esas familias. Al segmento dirigido es un target medio-alto.

Ambientalmente, la carga ambiental que se da, es en el momento del transporte de la mercadería, en un carro particular sin las condiciones necesarias como un cuarto frío. Punto aparte, es proveedor de tres locales de comida por el sector que no superan el kilómetro de distancia, lo que da un cambio positivo a la sostenibilidad.

En otro punto, Ana María, realiza la adquisición del producto todos los días, al igual que la rotación y almacenamiento. De todos los procesos se encarga ella personalmente (Micromercado Anita María, 2017). Ver Anexo 3.

6. CAPÍTULO III

6.1 Generación del Producto:

Después de la obtención de resultados tras la investigación con el método analítico-sistemático. El proceso de la creación de una línea de salsas y condimentos artesanales para carne de cerdo llegó a un punto fijo de definir que frutas y procesos son los elegidos para la creación.

El tipo de salsas a desarrollar es de tipo artesanal, que tiene como diferenciador la utilización de frutas ecuatorianas con la técnica de ahumado, desarrollando así características organolépticas únicas. Añadiendo a esto semillas que aportaran con valor nutritivo al momento del consumo.

Las principales frutas a utilizar son: naranja, limón, mandarina, naranjilla, tomate de árbol, mora.

6.2 Determinación del Concepto:

Las salsas y condimentos artesanales para carne de cerdo se van a desarrollar en dos direcciones, por un lado, están los condimentos dando dos opciones que son: líquida que se producen desde extractos de frutas y vegetales óptimos para esta. Y la opción sólida que será del resultado de ingredientes deshidratados. En el lado opuesto, existen dos alternativas de salsas, la primera salsa su valor agregado será su sabor único e inexistente en el

mercado, que se logrará con la combinación cítrica entre la naranja, mandarina y limón. La segunda será con un toque andino con frutas como: el tomate de árbol, mora y naranjilla. Ambas salsas llevarán una técnica ahumado aportando así un sabor característico y concentración de los sabores de cada uno de los ingredientes.

6.3 Determinación de la idea:

Se está generando un producto nuevo con tres fines principales, el primero busca dar un realce demostrativo a las frutas ecuatorianas, resaltando su sabor, textura y aroma. La segunda brindar nuevas opciones de salsas y condimentos al mercado designado y, por último, se busca beneficiar a pequeños productores y conjuntamente a la construcción de una economía justa entre todos los actores.

6.4 Consideraciones técnicas

6.4.1 Condimento a base de piña y naranja.

Para la creación del condimento para carne de cerdo es necesario las siguientes consideraciones técnicas.

Tabla 2

Consideraciones Técnicas. Condimentos a base de naranja y piña.

Nombre	Imagen
Bowl	 <p data-bbox="700 1845 1302 1939">Figura 1. Bowl. Tomado de https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/71Ou6sNb5ZL._SL1500.jpg</p>

Licuada



Figura 2. Licuadora. Tomado de [http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?\\$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1](http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1)

Olla



Figura 3. Olla. Tomado de https://pixabay.com/p-146459/?no_redirect

Tabla de picar



Figura 4. Tablas. Tomado de http://www.sitivisibili.com/fasetest/_NuoviFilesQui/jolly/Jolly-foto/UTENSILI%20CUCINA%20E%20TAVOLA/tagliere%20polietilene%20.jpg

Cuchillo



Figura 5. Cuchillo. Tomado de <http://dosconsentidos.com/imagenes/utensilio/imagen1/cuchillo-de-cocina2904.jpg>

Cuchara de Palo



Figura 6. Cuchara de Palo. Tomado de <https://lasmujeresyyo.files.wordpress.com/2013/06/cuchara-depalo-png.jpeg>

6.4.2 Salsa a base de mora, mortiño y canela

Una vez realizada la cocción de la proteína con el condimento base, la función de esta salsa es de acompañar a la proteína resaltando los sabores de ambas opciones alimenticias.

Tabla 3

Consideraciones Técnicas. Salsa de mora, mortiño y canela.

Nombre	Imagen
Bowl	 <p data-bbox="687 1050 1235 1133">Figura 7. Bowl. Tomado de https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/71Ou6sNb5ZL. SL1500.ipa</p>
Pistola Ahumadora	 <p data-bbox="687 1547 1362 1630">Figura 8. Pistola Ahumadora. Tomado de http://www.micocina.pe/image/cache/data/harolds/pistolaahumadora7-400x400-0.jpg</p>

Licuadaora



Figura 9. Licuadaora. Tomado de [http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?\\$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1](http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1)

Olla



Figura 10. Olla. Tomado de https://pixabay.com/p-146459/?no_redirect

Tabla de picar



Figura 11. Tablas de Picar. Tomado de http://www.sitivisibili.com/fasetest/_NuoviFilesQui/jolly/Jolly-foto/UTENSILI%20CUCINA%20E%20TAVOLA/tagliere%20polietilene%20.jpg

Cuchillo



Figura 12. Cuchillo. Tomado de <http://dosconsentidos.com/imagenes/utensilio/imagen1/cuchillo-de-cocina2904.jpg>

Cuchara de Palo



Figura 13. Cuchara de Palo. Tomado de <https://lasmujeresyyo.files.wordpress.com/2013/06/cucharade-palo-png.jpeg>

Tamizador



Figura 14. Tamizador. Tomado de <https://thumbs.dreamstime.com/z/tamiz-de-la-cocina-54934105.jpg>

6.4.3. Salsa a base de mora, tomate de árbol y paico.

Una vez realizada la cocción de la proteína con el condimento base, la función de esta salsa es de acompañar a la proteína resaltando los sabores de ambas opciones alimenticias.

Tabla 4

Consideraciones Técnicas. Salsa de mora, tomate de árbol y paico.

Nombre	Imagen
<p data-bbox="300 952 371 992">Bowl</p>	 <p data-bbox="727 1227 1358 1279">Figura 15. Bowl. Tomado de https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/71Ou6sNb5ZL._SL1500.jpg</p>
<p data-bbox="261 1496 429 1563">Pistola Ahumadora</p>	 <p data-bbox="783 1794 1358 1877">Figura 16. Pistola Ahumadora. Tomado de http://www.micocina.pe/image/cache/data/harolds/pistolaahumadora7-400x400-0.jpg</p>

Licuadaora



Figura 17. Licuadaora. Tomado de [http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?\\$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1](http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1)

Olla



Figura 18. Olla. Tomado de https://pixabay.com/p-146459/?no_redirect

Tabla de picar



Figura 19. Tablas de Picar. Tomado de http://www.sitivisibili.com/fasetest/_NuoviFilesQui/jolly/Jolly-foto/UTENSILI%20CUCINA%20E%20TAVOLA/tagliere%20polietilene%20.jpg

Cuchillo



Figura 20. Cuchillo. Tomado de <http://dosconsentidos.com/imagenes/utensilio/imagen1/cuchillo-de-cocina2904.jpg>

Cuchara de
Palo

Figura 21. Cuchara de Palo. Tomado de <https://lasmujeresyyo.files.wordpress.com/2013/06/cucharadepalo-png.jpeg>

Tamizador



Figura 22. Tamizador. Tomado de <https://thumbs.dreamstime.com/z/tamiz-de-la-cocina-54934105.jpg>

6.4.4. Salsa a base de naranjilla, tamarindo y jengibre.

Una vez realizada la cocción de la proteína con el condimento base, la función de esta salsa es de acompañar a la proteína resaltando los sabores de ambas opciones alimenticias. Todo como tabla e imagen

Tabla 5

Consideraciones Técnicas. Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.

Nombre	Imagen
<p data-bbox="300 898 368 931">Bowl</p>	 <p data-bbox="635 1099 1270 1151">Figura 23. Bowl. Tomado de https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/71Ou6sNb5ZL._SL1500.jpg</p>
<p data-bbox="261 1442 427 1507">Pistola Ahumadora</p>	 <p data-bbox="655 1711 1305 1794">Figura 24. Pistola Ahumadora. Tomado de http://www.micocina.pe/image/cache/data/harolds/pistolaahumadora7-400x400-0.jpg</p>

Licuadora



Figura 25. Licuadora. Tomado de [http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?\\$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1](http://falabella.scene7.com/is/image/Falabella/3265712_1?$producto308&iv=iFznT1&wid=924&hei=924&fit=fit,1)

Olla



Figura 26. Olla. Tomado de https://pixabay.com/p-146459/?no_redirect

Tabla de picar



Figura 27. Tablas de Picar. Tomado de http://www.sitivisibili.com/fasetest/_NuoviFilesQui/jolly/Jolly-foto/UTENSILI%20CUCINA%20E%20TAVOLA/tagliere%20polietilene%20.jpg

Cuchillo



Figura 28. Cuchillo. Tomado de <http://dosconsentidos.com/imagenes/utensilio/imagen1/cuchillo-de-cocina2904.jpg>

Cuchara de Palo



Figura 29. Cuchara de Palo. Tomado de <https://lasmujeresyyo.files.wordpress.com/2013/06/cucharadepalo-png.jpeg>

Tamizador



Figura 30. Tamizador. Tomada de <https://thumbs.dreamstime.com/z/tamiz-de-la-cocina-54934105.jpg>

6.5. Desarrollo de recetas estándar

6.5.1. Condimento a base de naranja y piña

Tabla 6

Receta. Condimento a base de naranja y piña.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	Condimento a base de naranja y piña			
GÉNERO	Condimento			
PORCIONES / PESO	1 Litro			
FECHA DE ELABORACIÓN	15/5/2017			
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	UNIDAD	Piña	\$ 1,00	\$ 1,00
5	UNIDAD	Naranja	\$ 1,00	\$ 5,00
0,1	Kg	Cebolla Paiteña	\$ 1,18	\$ 0,12
0,1	Kg	Pimiento rojo	\$ 2,45	\$ 0,25
0,1	Kg	Pimiento verde	\$ 1,96	\$ 0,20
0,1	Kg	Pimiento amarillo	\$ 2,46	\$ 0,25
0,05	Kg	Ajo	\$ 3,33	\$ 0,17
0,05	Kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,06
0,05	Kg	Cilantro	\$ 1,54	\$ 0,08
C/n		Comino	\$ 8,15	
C/n		Sal	\$ 0,48	
Enviado Por:		TOTAL		7,11
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Pelar la piña y hacer jugo reemplazando el agua por jugo de piña. 2. Picar en cubos la cebolla, pimientos y apio. 3. Licuar el jugo con los cubos, incrementando el ajo, cilantro, comino y sal. 4. Dejar fermentar en un frasco de vidrio debidamente pasteurizado por 1 día.				

6.5.2. Salsa de mora, tomate de árbol y paico.

Tabla 7

Receta. Salsa de mora, tomate de árbol y paico.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de mora, tomate de árbol y paico		
GÉNERO		Salsa		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 Litro		
FECHA DE ELABORACIÓN TÉCNICA		15/5/2017		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,4	Lt	Mora	6,00	2,40
0,4	Lt	Tomate de árbol	1,62	0,65
0,1	Kg	Paico	2,00	0,20
0,08	Kg	Cebolla Paitaña	1,18	0,09
0,08	Kg	Ajo	3,33	0,27
0,03	Lt	Aceite	2,38	0,07
0,03	Kg	Cilantro	1,54	0,05
0,4	Kg	Azúcar	0,91	0,36
0,01	Kg	Sal	0,48	0,00
				-
				-
Enviado Por:		TOTAL		4,10
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Cocinar la mora en azúcar para eliminar la acidez de la fruta. 2. Cocinar aparte en agua el tomate de árbol hasta que la cáscara se despegue de la pulpa. 3. Hacer un refrito con cebolla paitaña y ajo e incorporar las pulpas de la fruta. 4. Llevar a licuar y cernir la mezcla y agregar azúcar paico y cilantro. 5. Corregir sabores con sal y azúcar, dejar hervir y enfriar la salsa.				

6.5.3. Salsa de mora, mortiño y canela.

Tabla 8

Receta Salsa de mora, mortiño y canela.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa mora, mortiño y canela			
GÉNERO	Salsa			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 Litro			
FECHA DE ELABORACIÓN TÉCNICA	15/5/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,4	Lt	Mora	6,00	2,40
0,4	Lt	Mortiño	7,78	3,11
0,04	Kg	Canela	25,00	1,00
0,4	Kg	Azúcar	0,91	0,36
0,04	Kg	Sal	0,48	0,02
0,08	Kg	Cebolla paiteña	1,18	0,09
0,08	Kg	Ajo	3,33	0,27
0,03	Kg	Comino	8,15	0,24
0,03	Kg	Cilantro	1,54	0,05
0,05	Lt	Agua	-	
0,04	Lt	Aceite	2,38	0,10
				-
Enviado Por:		TOTAL		7,64
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Cocinar la mora y en mortiño en azúcar para eliminar la acidez de la fruta. 2. Licuar la mora y cernir. 3. Hacer un refrito con cebolla paiteña y ajo e incorporar la mora licuada y el mortiño entero de la fruta. 4. Hacer una infusión de canela 5. Agregar azúcar paico, cilantro y la infusión de canela. 6. Corregir sabores con sal, comino, cilantro y azúcar, dejar hervir y enfriar la salsa.				

6.5.4. Salsa de naranjilla, jengibre y tamarindo.

Tabla 9

Receta Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa naranjilla, tamarindo y jengibre			
GÉNERO	Salsa			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 Litro			
FECHA DE ELABORACIÓN	15/5/2017			
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,4	Lt	Naranjilla	2,23	0,89
0,4	Lt	Tamarindo	15,00	6,00
0,1	Kg	Jengibre	2,40	0,24
0,08	Kg	Cebolla Paitaña	1,18	0,09
0,08	Kg	Ajo	3,33	0,27
0,01	Kg	Sal	0,48	0,00
0,03	Kg	Cilantro	1,54	0,05
0,01	Kg	Comino	8,15	0,08
0,05	Lt	Agua	-	
				-
Enviado Por:		TOTAL		7,63
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Cocinar la naranjilla y tamarindo en agua. 2. Pelar la naranjilla y cocinar en azúcar. 3. Cernir el tamarindo y cocinar en agua. 4. Realizar un refrito y agregar las pulpas de las frutas, licuar y cernir. 5. Devolver a la olla y rallar encima jengibre fresco. 6. Llevar a ebullición y rectificar sabores con sal, cilantro, comino y azúcar.				

6.6. Análisis de Proveedores:

“Super mercado Su Preferencia” es el proveedor elegido para el desarrollo de las recetas de salsas y condimentos, ya que comparado con los otros dos proveedores se obtiene una garantía de productos frescos, economía al adquirirlos, y puntualidad en la entrega. Adicionalmente, dicho proveedor realiza una agricultura 100% orgánica y es el único que provee todos los ingredientes específicos para la elaboración como: tomate de árbol, naranja, mandarina, limón, naranjilla, mora, linaza, etc. (Garofalo, 2017).

6.7. Experimentación

6.7.1. Producto 1 Salsa de mora, mortiño y canela.

Tabla 10. Experimentación Salsa de mora, mortiño y canela.



Se empieza cocinando el mortiño con azúcar para eliminar la acides de la fruta. Cocinar hasta que el mortiño sea dulce.



Aparte cocinar la mora con azúcar con el mismo fin del mortiño, quitar el acides de la fruta. Acto seguido licuar la mora.



Realizar un refrito con aceite, achiote, ajo, cebolla paiteña, sal y comino.



Colocar la mora licuada en el refrito y el mortiño, mezclar y agregar vinagre de manzana, azúcar, revolver hasta tener un hervor y licuar todo junto.



Regresar a la olla y dejar hervir hasta que espese. Enfriar y colocar en un bowl.



Tapar con papel film y ahumar por 30 segundos con la pistola ahumadora. Dejar reposar alrededor de 30 minutos y destapar.

6.7.2. Producto 2. Salsa de jengibre, naranjilla y tamarindo.

Tabla 11

Experimentación Salsa de jengibre, naranjilla y tamarindo.



Cocinar las naranjillas con cáscara en agua y pelar.



Aparte cocinar en agua el tamarindo para extraer la pulpa y agregar azúcar.



Pelar y cocinar en azúcar la pulpa de naranjilla.



Realizar un refrito con Cebolla, paiteña, ajo y mantequilla.



Agregar al refrito la mezcla de naranjilla y tamarindo ambas cocinadas en azúcar previamente.



Licuar la preparación. Agregando previamente azúcar, vinagre de manzana, sal, comino.



Regresar a fuego la salsa y rallar y agregar jengibre fresco.



Colocar en un bowl y dejar enfriar. Ahumar con la pistola por 30 segundos y retener el humo por 20 minutos.

6.7.3. Experimentación salsa de mora, tomate de árbol y paico.

Tabla 12

Experimentación Salsa de mora, tomate de árbol y paico.



Cocinar la mora con azúcar hasta quitar la acidez.



Cocer el tomate de árbol en agua hirviendo.



Pelar los tomates y colocar en la licuadora.



Licuar el tomate de árbol, mora y refrito.



Llevar a la olla de nuevo una vez cernida la salsa.



Agregar azúcar, vinagre de manzana, sal, comino y pimienta.



Agregar hojas de paico lavadas para infundar con la salsa.



Retirar las hojas y ahumar la salsa y dejar concentrar el ahumado por 10 minutos.

6.7.4. Experimentación Condimento a base de piña y naranja.

Tabla 13

Experimentación Condimento a base de naranja y piña.

Pelar y picar la piña en cubos, exprimir jugo de naranja, cortar en cubos pimientos, apio, cebolla y ajo.





Licuar todos los ingredientes incorporando sal, comino, pimienta, salsa barbecue. Marinar por 12 horas y llevar al horno por 3 horas a 180°C



7. Capítulo IV

7.1. Validación de productos

Los productos fueron evaluados tanto en una validación de expertos conformados por varios chefs de la escuela de gastronomía de las Universidad de las Américas, como en un focus group.

Validación de expertos

El día 18 de junio a las 13:00 horas, se realizó la validación de expertos. Donde se contó con la presencia de los chefs: Carlos Cabanilla, Miguel Burneo, Luis Narváez, Rodolfo Reynoso, Cynthia Peñafiel y Daniel Arteaga, quienes contaron con una hoja de cata especializada para la calificación de la misma, dando mayor puntuación al sabor y combinación. La cata se compuso de cuatro elementos como: condimento, salsa uno, salsa dos y salsa tres. A pesar de contar con tres opciones de salsa para el producto final se tomarán en cuenta las dos más acertadas.

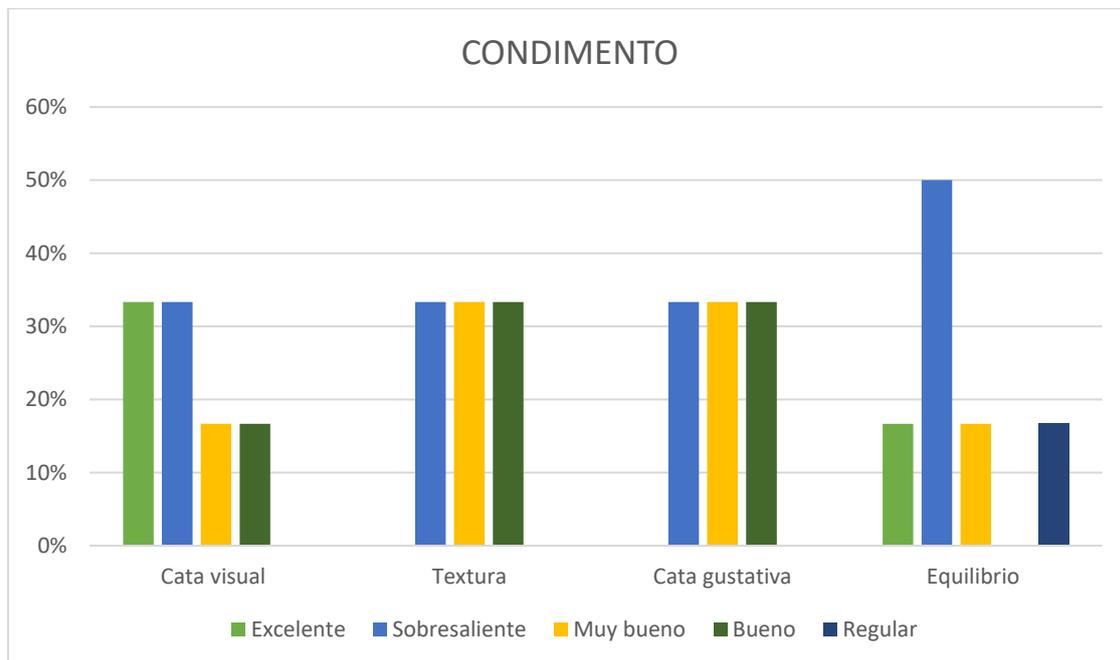
Tras la experimentación realizada días anteriores, se llevó la propuesta al panel de jurado.

La propuesta principal fue:

- Condimento: base principal con el que los consumidores podrán cocinar directamente la proteína de cerdo con el corte preferido. Como principales ingredientes está naranja, piña y condimentos ecuatorianos, por ejemplo, cebolla, ajo, apio, entre otros.
- Salsa Uno: salsa hecha a base de mora, tomate de árbol y paico.
- Salsa Dos: conformada por mora, mortiño y canela.
- Salsa Tres: compuesta de naranjilla, tamarindo y jengibre.

A continuación, tablas de resultados de validación de expertos.

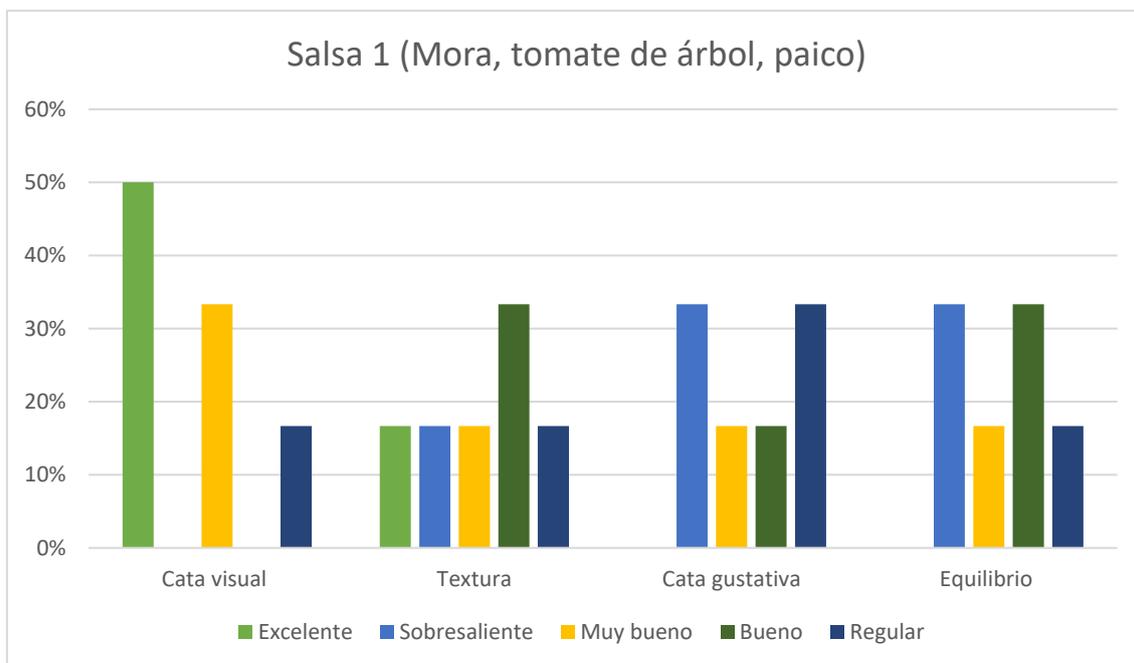
Tabla 14
Validación de Expertos. Condimento a base de naranja y piña.



- Resultados:

Las calificaciones para el condimento para carne de cerdo son: en cata visual el 33% del panel colocó “Excelente”, el otro 33% “Sobresaliente”, mientras que el 16% “Muy bueno” y el último 16% “Bueno”. En Textura y Cata gustativa se dio un empate del 33% entre los módulos: “Sobresaliente”, “Muy bueno” y “Bueno”. Por último, en equilibrio entre salsa y cerdo el 17% marcó como “Excelente”, el 50% “Sobresaliente”, 17% “Muy bueno” y un último 17% “regular”.

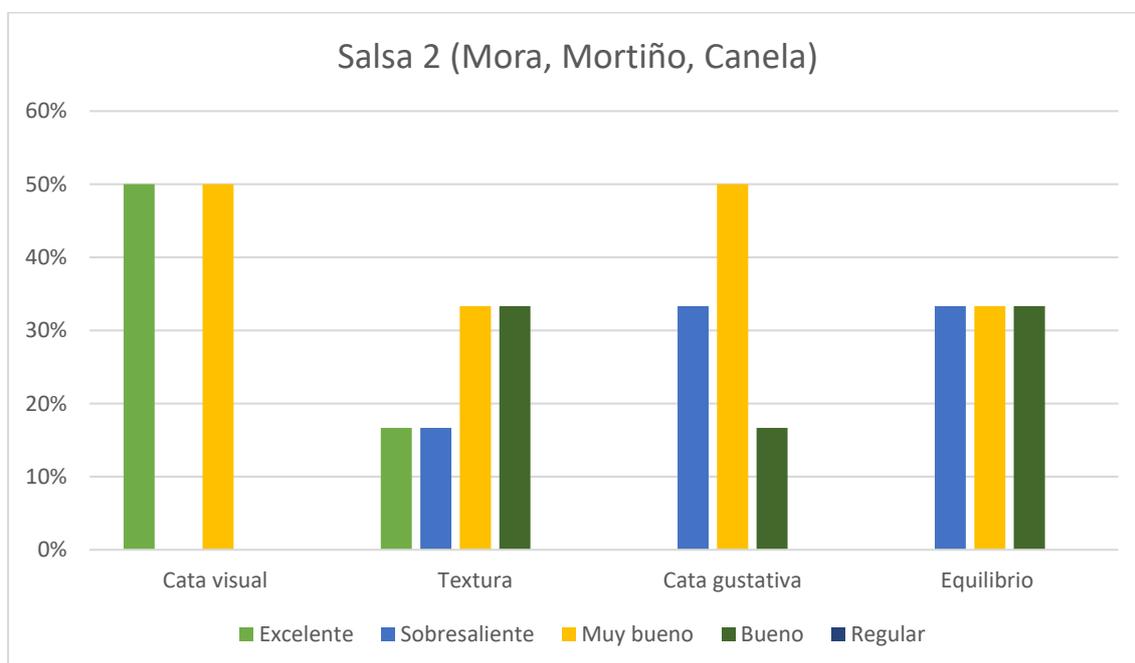
Tabla 15
Validación de Expertos. Salsa de mora, tomate de árbol y paico.



- Resultados:

La salsa número uno conformada por mora, tomate de árbol y paico. En cata visual un 50% señaló que el color estuvo “Excelente”, 33% “Muy Bueno” y 17% “Regular”. En Textura se obtuvo, 17% “Excelente”, 17% “Sobresaliente”, 17% “Muy Bueno”, un 33% “Bueno” y “Regular” representa un 17%. Por la cata gustativa los porcentajes son: 33% señaló “Sobresaliente”, un 17% “Muy bueno”, 17% “Bueno” y 33% dijeron que era “Regular”.

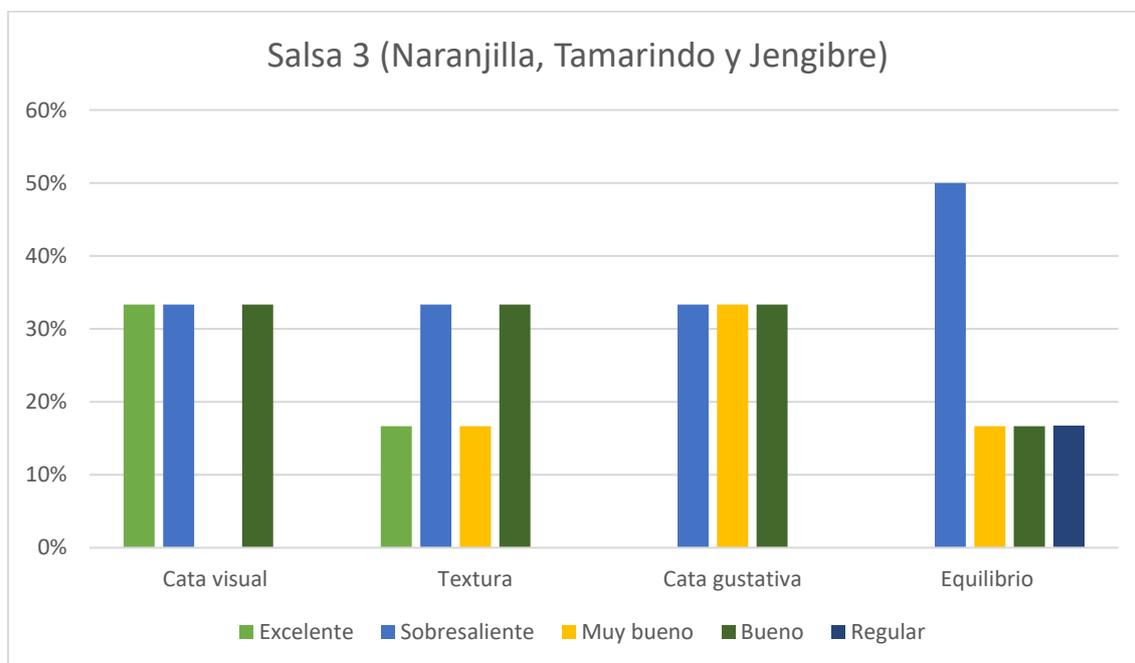
Tabla 16
Validación de Expertos. Salsa de mora, mortiño y canela.



- Resultados

La segunda opción conformada por mora, mortiño y canela, en su cata visual el 50% dio como “excelente”, mientras que el otro 50% marcó “Muy Bueno”. Textura, el 17% demostró una aceptación de “Excelente” y “Sobresaliente”. Un 33% señaló “Muy Bueno” y 33% “Bueno”. La cata gustativa arrojó que un 33% aprobó con un “Sobresaliente”, por su parte un 50% demostró que era “Muy bueno” y un 17% “Bueno”. por otra parte, hubo un empate del 33% entre “Sobresaliente”, “Muy bueno” y “Bueno” al equilibrio entre la salsa y el corte de cerdo presentado.

Tabla 17
Validación de Expertos. Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.



- Resultados:

Salsa número tres fue diseñada con productos altamente ácidos como la naranjilla, tamarindo y jengibre al igual que fuerte de sabor y aroma. En el parámetro de cata visual, el 33% señaló que fue “Excelente”, 33% “Sobresaliente” y un 33% “Bueno”. Según los expertos en textura el 17% fue “Excelente”, 33% “Sobresaliente”, 17% “Muy bueno”, mientras que el 33% marcó como “Bueno”. De acuerdo a las calificaciones de cata gustativa demostró que hubo un empate del 33% entre “Sobresaliente”, “Muy bueno” y “Bueno”. Por último, se calificó el equilibrio dando como resultado un 50% “Sobresaliente” y una equidad del 17% entre “Muy bueno”, “Bueno” y “Regular”.

7.1.1. Conclusión Validación de Expertos

Como conclusión final de la validación realizada con los chefs de la Universidad de las Américas se destaca la importancia de aumentar condimentos como sal, agregar otro tipo de ingredientes como naranja agria, cascara de piña, limón, ajo y licuar todos los ingredientes para así reforzar y potenciar el sabor al máximo. En los tres tipos de salsas presentados al panel de jurado las observaciones en común fueron agregar sal, azúcar, bajar la acides mediante la cocción de las frutas con azúcar. Además de fortificar el sabor de las especias como el paico, canela y jengibre.

7.2. Focus Group

El día 22 de junio a las 16:00 horas, se realizó el focus group. Donde se contó con la presencia de 11 personas, quienes dieron su calificación a través de una hoja de cata que estuvo compuesta de parámetros como combinación, color, sabor y textura y calificadas con puntuación de excelente, muy bueno, bueno y regular.

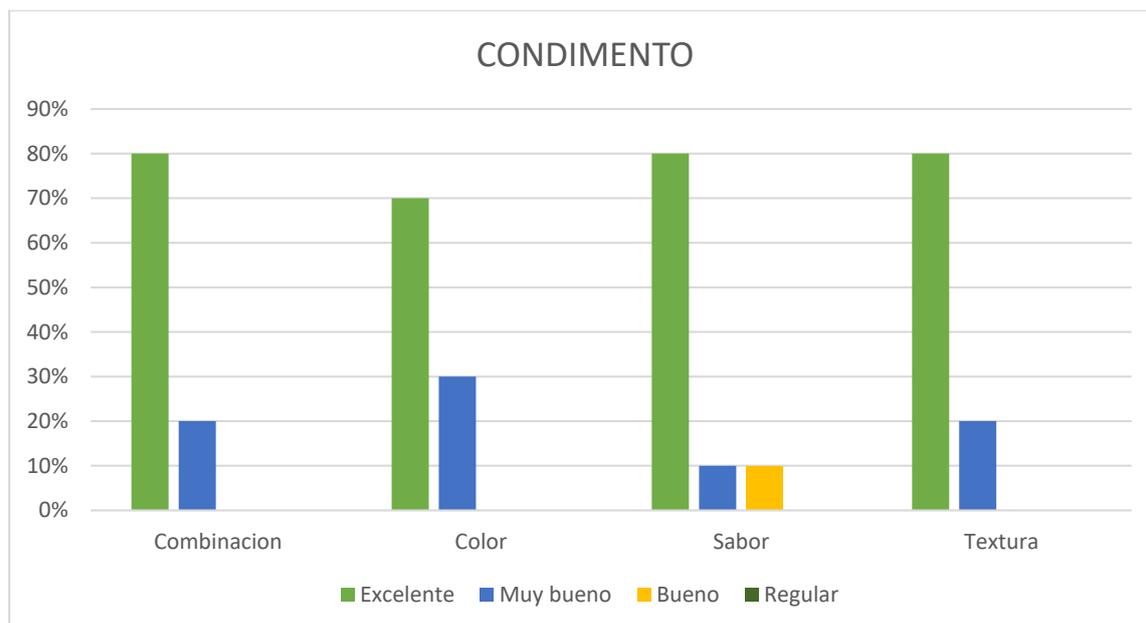
Una vez realizada la validación de expertos se tomó en cuenta las recomendaciones dadas por los expertos y las dos salsas más puntuadas.

La propuesta principal fue:

- Condimento: base principal con el que los consumidores podrán cocinar directamente la proteína de cerdo con el corte preferido. Como principales ingredientes está naranja, piña y condimentos ecuatorianos, por ejemplo, cebolla, ajo, apio, entre otros.
- Salsa Uno: conformada por mora, mortiño y canela.
- Salsa Dos: compuesta de naranjilla, tamarindo y jengibre.

A continuación, tablas de resultados de focus group.

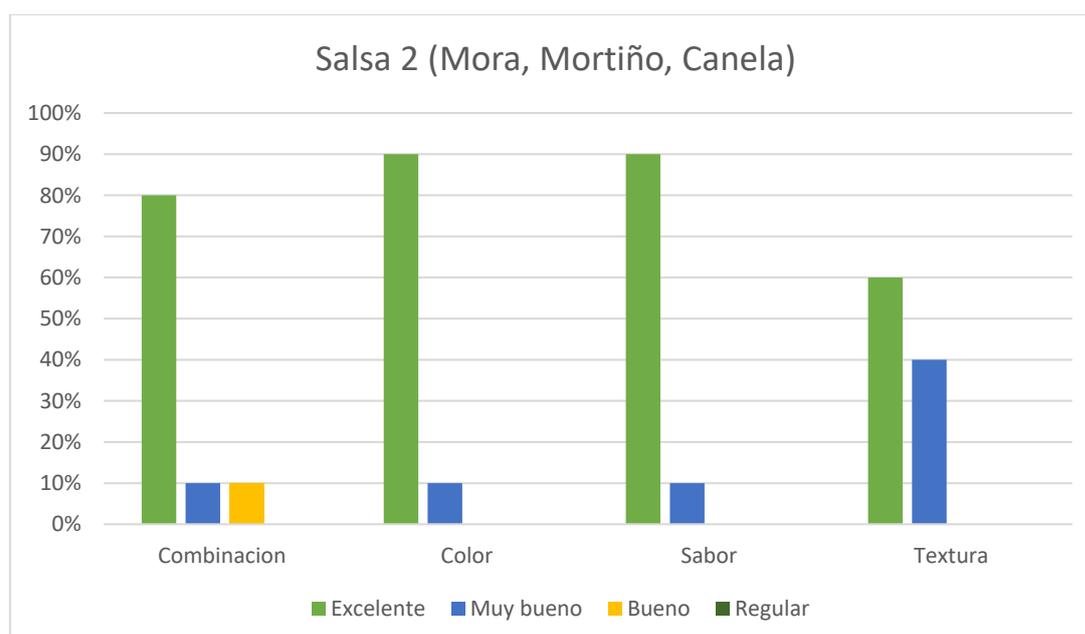
Tabla 18
Focus Group Condimento de naranja y piña



- Resultados

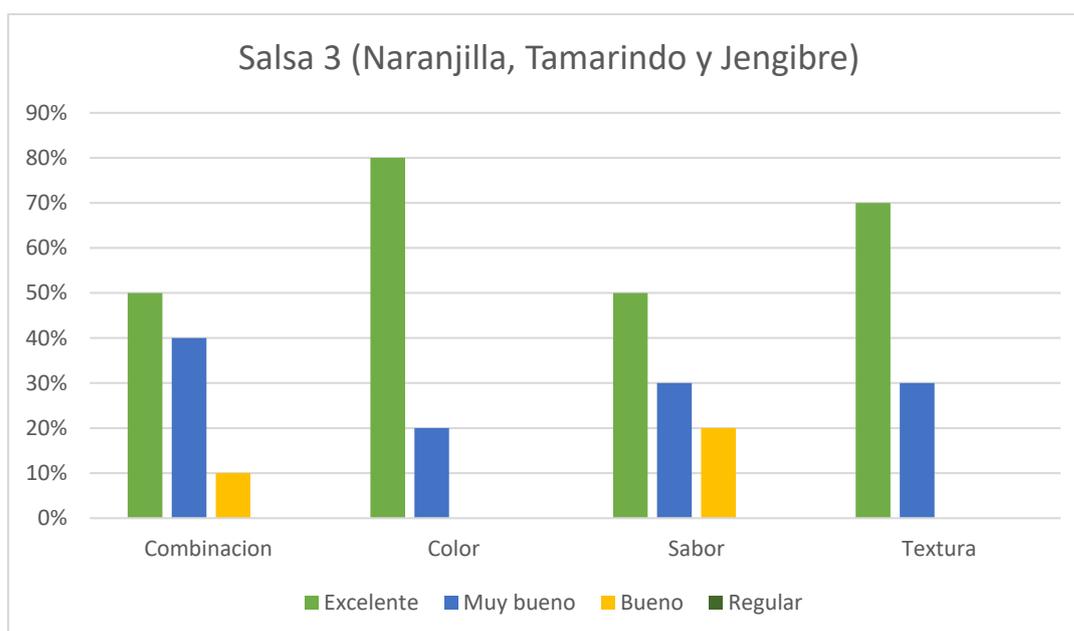
En condimento la combinación tuvo una aceptación de 80% “Excelente” y 20% “Muy bueno”. En color el 70% dio un “Excelente” y el 30% “Muy bueno”. Sabor obtuvo 80% “Excelente”, 10% “muy bueno” y 10% “Bueno”. Por otro lado, la textura tuvo un puntaje de 80% “Excelente” y 20% destacó que estaba “Muy bueno”.

Tabla 19
Focus Group Salsa de mora, mortiño y canela.



La combinación de sabores en la salsa número dos compuesta de mora, mortiño y canela demostró que el 80% marco como “Excelente”, 10% “Muy bueno” y 10% “Bueno”. En color y sabor un 90% dijo que estaba “Excelente” y 10% “Muy bueno”. Por último, el 60% señalo que estaba “Excelente” y un 40% “Muy bueno”.

Tabla 20
Focus Group Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.



- Resultados

La salsa número tres con ingredientes base como la naranjilla, tamarindo y jengibre, en combinación de los 10 participantes, 5 marcaron como “Excelente”, cuatro “Muy bueno” y un asistente marcó “Bueno”. En color el 80% calificó “Excelente” y 20% “Muy bueno”. En sabor el 50% dijo que fue “Excelente”, 30% “Muy bueno” y 20% “Bueno”. La textura hizo la diferencia con un 70% “Excelente” y 30% “Muy bueno”.

7.2.1. Conclusiones del Focus Group

En el focus group se tomó todas las sugerencias dadas en la validación de expertos como comenzar realizando un refrito para las salsas, además se reforzó el sabor del condimento. Y se expuso las dos salsas más puntuadas. En el condimento las reacciones fueron mejorando, sin embargo, necesita potencias aún más. La salsa número uno compuesta por mora, mortiño y canela fue la más aceptada por el grupo, mientras que la salsa número dos necesita bajar el ácido de sus frutas. En conclusión, se mejoró notablemente el sabor, color y combinación en las costillas de cerdo.

7.3. Conclusiones de las entrevistas a los expertos:

Al realizar las entrevistas a un ingeniero químico y dos expertos culinarios las conclusiones obtenidas son: el envase adecuado para las salsas y condimentos será un envase de vidrio por su facilidad al esterilizar y capacidad de mantener seguro el producto (Arteaga, 2017). En higiene se llevará a cabo tal y como contempla la resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG. Respecto a las salsas la sugerencia dada fue de no utilizar más de dos frutas para lograr una buena distinción del producto. (Burneo, 2017). La cual será tomada y se agregará especias como jengibre, albahaca. En cuestión de texturas las salsas serán líquida a medio de espesar. Los condimentos se dividirán en dos líquido y seco apropiados para los tipos de cortes recomendados por los expertos. Adicionalmente, se agregará opciones para los consumidores para añadir a sus preparaciones. Por lo tanto, después de los comentarios y sugerencias de los chefs entrevistados se tomó la iniciativa de incluir las frutas ecuatorianas.

8. CAPÍTULO V

**MANUAL PARA LA CREACION DE UNA LÍNEA DE SALSAS
ARTESANALES CON FRUTAS ECUATORIANAS AHUMADAS PARA
CARNE DE CERDO.**

OBJETIVO GENERAL:

- Determinar procedimientos utilizados para la realización de un condimento y una línea de salsas a base de frutas ecuatorianas, mismos que serán utilizados netamente en procesos de cocción como adobo y las salsas como aderezo de carne de cerdo cocinada.
- Aplicar técnicas de cocción tales como ahumar, hornear, hervir, para optimizar el uso de las frutas y realzar sus sabores, obteniendo como resultado un producto rico en sabor y delicado en textura.
- Dar a conocer los usos tanto del condimento, como de la salsa en la cocina tradicional ecuatoriana o internacional.

8.1. Aplicaciones

El proyecto a fin tiene como principal propósito la creación de una línea de productos para el desarrollo de salsas y condimento para carne de cerdo, teniendo como un plus diferenciador la utilización de frutas ecuatorianas añadiendo una técnica de ahumado a estas, a comparación de otros productos ya existentes en el mercado. Así se promueve el consumo de las frutas como: naranjilla, tamarindo, mortiño, entre otras. De igual manera se busca aumentar la productividad del sector agrícola. Como objetivo final de la creación de la línea de productos será impulsar la utilización de estas salsas para facilitar, promover y generar el consumo de carne de cerdo y frutas ecuatorianas.

8.2. MARCO JURÍDICO**1. REQUISITOS QUE SE DEBEN ADJUNTAR AL FORMULARIO DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS EXTRANJEROS**

a) Declaración que el producto cumple con la norma técnica nacional respectiva: debe adjuntar un documento en el que declare la norma técnica nacional que aplica al producto y bajo la cual está sujeto a cumplimiento, con

nombre y firma del técnico responsable en Ecuador. De no existir una norma técnica nacional, se presentará la declaración basada en normativa internacional (Códex Alimentarius, Código de Regulaciones de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA), la Unión Europea u otros códigos reconocidos Internacionalmente). En caso de no existir normativa técnica específica nacional o internacional para un alimento procesado, el fabricante del producto establecerá y validará los criterios de inocuidad y calidad para las especificaciones del producto (En este caso debe adjuntar además de la declaración de las especificaciones de calidad el protocolo y resultados de la validación).

b) Certificación del fabricante extranjero o propietario del producto: mediante la cual se autoriza al solicitante a registrar el producto en el Ecuador. Esta certificación es el poder en el que consta explícitamente que el solicitante está autorizado para registrar y comercializar el alimento en Ecuador. El documento debe ser autenticado por el Cónsul del Ecuador en el país de origen o apostillado, según corresponda.

NOTA: Las responsabilidades legales ante la Autoridad Sanitaria Nacional le corresponderá al Titular del Registro Sanitario quien será la persona quien ingresa la solicitud (solicitante).

c) Certificado de libre venta / Certificado Sanitario / Certificado de Exportación o su equivalente: debe ser expedido por la Autoridad competente del país del fabricante del producto, en el cual conste que dicho producto alimenticio está autorizado para el consumo humano y con su nombre y marca(s) comercial(es) (cuando aplique). El documento debe ser autenticado por el Cónsul del Ecuador en el país de origen o apostillado, según corresponda. En caso que el producto se registre con nombre diferente al que consta en el Certificado de libre venta / Certificado Sanitario/ Certificado de Exportación o su equivalente, adicional se deberá adjuntar un documento del fabricante donde que conste que autoriza al solicitante a registrar el producto en Ecuador con un nombre

diferente (debe decir el nombre con el que se comercializa en el país de origen y el nombre como se va a comercializar en Ecuador). El documento debe ser autenticado por el Cónsul del Ecuador en el país de origen o apostillado, según corresponda.

d) Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, o de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: esta certificación debe ser otorgada por la Autoridad Sanitaria del país de origen del producto, en caso que el certificado no sea emitido por la autoridad sanitaria del país de origen; lo que será verificada por la ARCSA, se acepta la certificación emitida por la autoridad competente en dicho país. En el caso de países que no se emitan certificaciones de BPM o HACCP, lo cual se verificará por la ARCSA con la autoridad sanitaria del país de origen; se aceptarán otros certificados que garanticen la calidad o inocuidad/seguridad de los alimentos, basados en sistemas de gestión de calidad y puntos críticos de control, por ejemplo ISO 22000. Estas certificaciones deben ser autenticadas por el Cónsul del Ecuador en el país de origen o apostilladas, según corresponda.

e) Descripción general del proceso de elaboración del producto: en el documento debe constar el nombre del producto. Este documento debe contener una descripción de las etapas del proceso de fabricación del producto y debe estar suscrito con nombre y firma del responsable técnico del país de origen. Deben declarar, en los casos que aplique, el proceso de conservación: ej. Esterilización o desinfección.

f) Especificaciones físicas y químicas del material del envase: se acepta el documento emitido por el fabricante o distribuidor del envase dirigido al fabricante del alimento, en el mismo debe constar la naturaleza del material de envase/tapa e información que evidencie que este es apto para su uso en contacto con alimentos para consumo humano por lo que debe contener las especificaciones de aquellos parámetros que así lo demuestren. El documento

debe estar suscrito con nombre y firma del responsable de calidad o responsable técnico.

g) Etiqueta original: se deberá adjuntar la etiqueta con la que se comercializa el producto en el país de fabricación, con la respectiva traducción al idioma español, cuando corresponda. La traducción se acepta realizada en el Ecuador. Proyecto o diseño de etiqueta: se deberá adjuntar el proyecto de etiqueta, tal como será utilizado en la comercialización en el país, ajustado a los requisitos que exige el Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE INEN 022) (Normas INEN 1334-1, 2, 3) sobre Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano y Reglamento de Etiquetado, Acuerdo Ministerial No.4522. Cuando son varias presentaciones del mismo producto se aceptará una sola etiqueta con un documento adjunto en el que se especifique que se mantendrá la misma información técnica para todos los proyectos de etiqueta y solo cambiara la información correspondiente al contenido del envase. Situación similar se aceptará para marcas diferentes, un solo proyecto de etiqueta y el documento adjunto en el que explique que lo único que cambia es la marca. Si el producto es elaborado únicamente para el Ecuador, no se requerirá la etiqueta original del producto. Para lo cual se adjuntará una carta del fabricante mencionando que el producto es comercializado únicamente para el Ecuador por lo cual no tiene etiqueta del país de origen.

La información declarada en la tabla nutricional y sistema gráfico de la etiqueta deberá estar sustentada en los análisis bromatológicos realizados al producto por parte de un laboratorio acreditado por SAE.

Si desea consultar los laboratorios acreditados por el SAE ingresar a la siguiente página web: <http://www.acreditacion.gob.ec/>

i) Declaración de tiempo de vida útil: se debe adjuntar un documento en el cual se especifique el tiempo de vida útil de producto indicando las condiciones de conservación y almacenamiento del mismo con firma del técnico responsable.

Esta declaración debe estar sustentada en la ficha de estabilidad la cual podrá ser emitida por el laboratorio de control de calidad del fabricante. El informe de resultados del estudio de estabilidad debe contener firma original, nombre y cargo del técnico responsable del estudio.

Nota: La ficha de estabilidad y análisis bromatológico no deberán ser adjuntados en el proceso de inscripción de registro sanitario por producto de alimentos procesados nacionales, sin embargo dicha documentación será solicitada durante el control posregistro realizado por la Agencia Nacional de Regulación, Vigilancia y Control Sanitario.

j) Descripción del código del lote: debe adjuntar un documento con la descripción del código de lote que el fabricante esté utilizando para identificar su producción, en el cual conste la descripción o interpretación de dicho código que permita establecer trazabilidad en el producto. En el documento debe constar el nombre del producto y debe estar suscrito con nombre y firma del responsable técnico del país de origen.

k) Documento con datos para la factura: es el documento que contiene la información necesaria a nombre de quien se requiere se emita la factura (nombre o razón social, RUC, dirección y teléfono).

No será necesario adjuntar los siguientes requisitos en razón de que los mismos constan y se verifican a través de VUE (Ventanilla Única Ecuatoriana).

- Copia del nombramiento vigente del representante legal o poder inscrito en el registro mercantil en caso de personas jurídicas y copia de la cédula de ciudadanía para personas naturales
- Copia notariada del RUC para persona natural o jurídica

- Cédula de ciudadanía y certificado de inscripción del título profesional en la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, (SENESCYT) y en el Ministerio de Salud Pública (MSP) del Químico Farmacéutico, Bioquímico Farmacéutico, Bioquímico Farmacéutico-Opción Bioquímico de Alimentos, Ingeniero de Alimentos o Químico de alimentos del responsable técnico
- Permiso de funcionamiento: El número de permiso de funcionamiento que se declara en el formulario debe ser el que consta en el permiso de funcionamiento vigente, debido a que un número de permiso distinto no permite el reconocimiento por parte del sistema, pudiendo ser cancelada automáticamente la solicitud (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria , 2014).

8.3. NORMAS DE OPERACIÓN

NORMAS DE CONTROL INTERNO PARA LAS ENTIDADES, ORGANISMOS DEL SECTOR PÚBLICO Y DE LAS PERSONAS JURÍDICAS DE DERECHO PRIVADO QUE DISPONGAN DE RECURSOS PÚBLICOS

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO

El código de las Normas de Control Interno tendrá cinco caracteres numéricos: Los tres primeros, conforman el primer campo y representan el grupo y subgrupo, así “200 AMBIENTE DE CONTROL”.

Los dos últimos caracteres, constituyen el segundo campo y señalan el título de la norma: “200-01 Integridad y valores éticos.”

100 NORMAS GENERALES

100-01 CONTROL INTERNO

El control interno será responsabilidad de cada institución del Estado y de las personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos y tendrá como finalidad crear las condiciones para el ejercicio del control.

El control interno es un proceso integral aplicado por la máxima autoridad, la dirección y el personal de cada entidad, que proporciona seguridad razonable para el logro de los objetivos institucionales y la protección de los recursos públicos. Constituyen componentes del control interno el ambiente de control, la evaluación de riesgos, las actividades de control, los sistemas de información y comunicación y el seguimiento.

El control interno está orientado a cumplir con el ordenamiento jurídico, técnico y administrativo, promover eficiencia y eficacia de las operaciones de la entidad y garantizar la confiabilidad y oportunidad de la información, así como la adopción de medidas oportunas para corregir las deficiencias de control.

100-02 Objetivos del control interno

El control interno de las entidades, organismo del sector público y personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos para alcanzar la misión institucional, deberá contribuir al cumplimiento de los siguientes objetivos:

- Promover la eficiencia, eficacia y economía de las operaciones bajo principios éticos y de transparencia.
- Garantizar la confiabilidad, integridad y oportunidad de la información.
- Cumplir con las disposiciones legales y la normativa de la entidad para otorgar bienes y servicios públicos de calidad.
- Proteger y conservar el patrimonio público contra pérdida, despilfarro, uso indebido, irregularidad o acto ilegal (Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo, 2012).

8.4. DIAGRAMA

8.4.1. Condimento a base de naranja y piña.

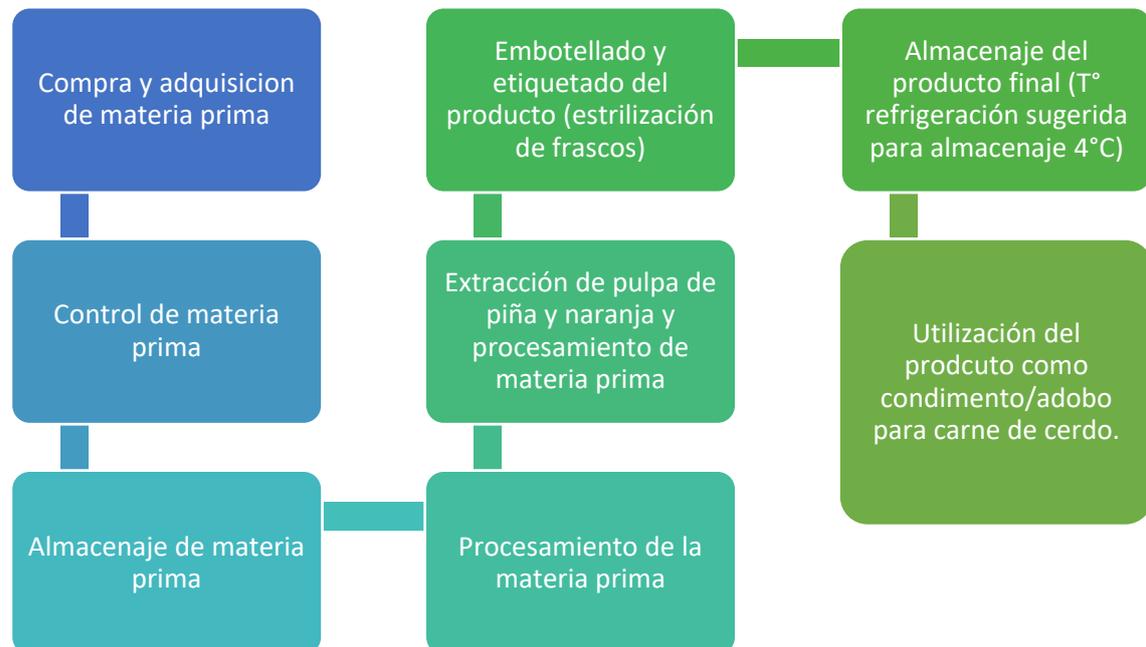


Figura 31 Diagrama de Condimento a base de naranja y piña.

8.4.2. Salsa de mora, mortiño y canela.

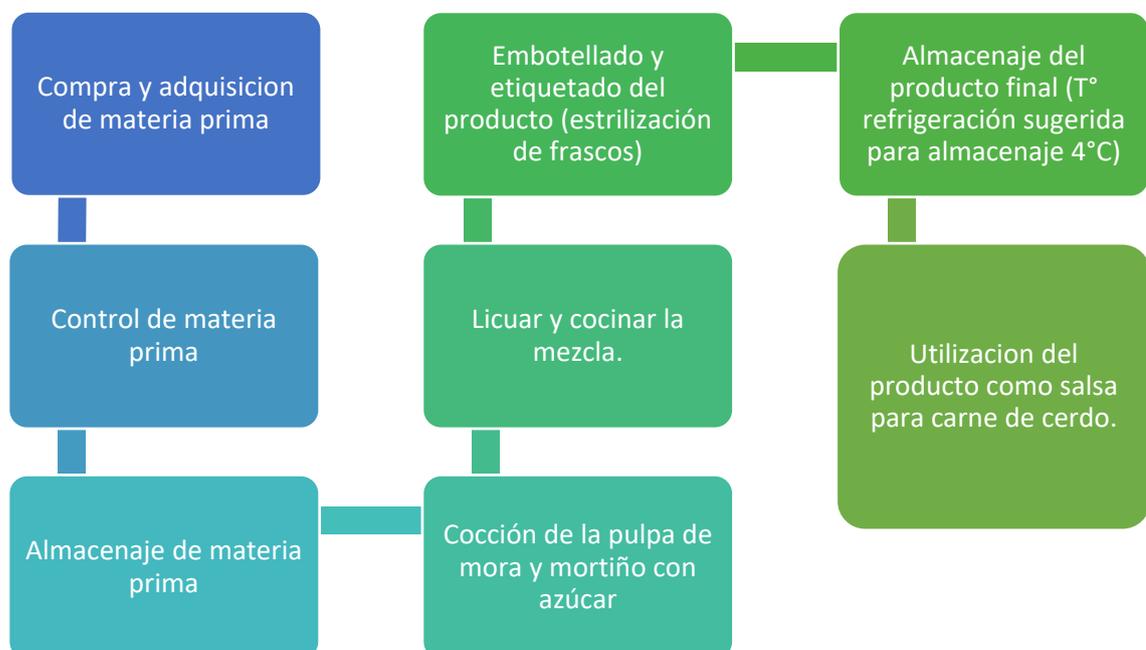


Figura 32 Diagrama Salsa de mora, mortiño y canela.

8.4.3. Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.

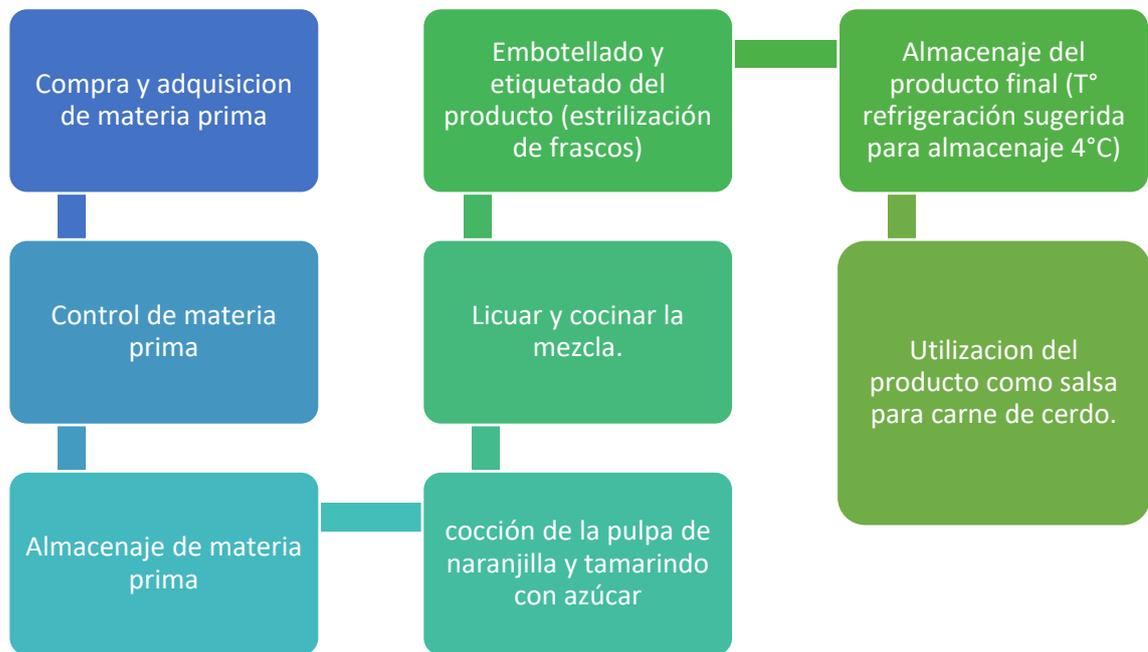


Figura 33 Diagrama Salsa naranjilla, tamarindo y jengibre.

PROCEDIMIENTOS

FORMATOS

8.5. RECETA ESTÁNDAR CONDIMENTO BASE:

Tabla 21
Receta Condimento base

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	Condimento a base de naranja y piña			
GÉNERO	Condimento			
PORCIONES / PESO	1 Litro			
FECHA DE ELABORACIÓN	15/5/2017			
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	UNIDAD	Piña	\$ 1,00	\$ 1,00
5	UNIDAD	Naranja	\$ 1,00	\$ 5,00
0,1	Kg	Cebolla Paiteña	\$ 1,18	\$ 0,12
0,1	Kg	Pimiento rojo	\$ 2,45	\$ 0,25
0,1	Kg	Pimiento verde	\$ 1,96	\$ 0,20
0,1	Kg	Pimiento amarillo	\$ 2,46	\$ 0,25
0,05	Kg	Ajo	\$ 3,33	\$ 0,17
0,05	Kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,06
0,05	Kg	Cilantro	\$ 1,54	\$ 0,08
C/n		Comino	\$ 8,15	
C/n		Sal	\$ 0,48	
Enviado Por:		TOTAL		7,11
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Pelar la piña y hacer jugo reemplazando el agua por jugo de piña. 2. Picar en cubos la cebolla, pimientos y apio. 3. Licuar el jugo con los cubos, incrementando el ajo, cilantro, comino y sal. 4. Dejar fermentar en un frasco de vidrio debidamente pasteurizado por 1 día.				

8.6. RECETA ESTÁNDAR SALSA BASE DE MORA, MORTIÑO Y CANELA:

Tabla 22

Receta Salsa de mora, mortiño y canela.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa mora, mortiño y canela			
GÉNERO	Salsa			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 Litro			
FECHA DE ELABORACIÓN	15/5/2017			
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,4	Lt	Mora	6,00	2,40
0,4	Lt	Mortiño	7,78	3,11
0,04	Kg	Canela	25,00	1,00
0,4	Kg	Azúcar	0,91	0,36
0,04	Kg	Sal	0,48	0,02
0,08	Kg	Cebolla paiteña	1,18	0,09
0,08	Kg	Ajo	3,33	0,27
0,03	Kg	Comino	8,15	0,24
0,03	Kg	Cilantro	1,54	0,05
0,05	Lt	Agua	-	-
0,04	Lt	Aceite	2,38	0,10
				-
Enviado Por:		TOTAL		7,64
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Cocinar la mora y en mortiño en azúcar para eliminar la acidez de la fruta. 2. Licuar la mora y cernir. 3. Hacer un refrito con cebolla paiteña y ajo e incorporar la mora licuada y el mortiño entero de la fruta. 4. Hacer una infusión de canela 5. Agregar azúcar paico, cilantro y la infusión de canela. 6. Corregir sabores con sal, comino, cilantro y azúcar, dejar hervir y enfriar la salsa.				

8.6.1. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MORA, MORTIÑO Y CANELA.

Receta 1: Lomo fino de cerdo en salsa de mora, mortiño y canela, con papas salteadas en orégano.

Tabla 23

Receta 1 Salsa de mora, mortiño y canela.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Lomo fino de cerdo en salsa de mora, mortiño y canela, con papas salteadas en orégano.		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Lomo de Cerdo	10,99	5,50
0,5	Lt	Condimento a base de piña y naranja	7,11	3,56
0,2	Kg	Papa chaucha	0,80	0,16
0,1	Kg	Mantequilla	8,16	0,82
0,05	Kg	Orégano	12,80	0,64
0,5	Lt	Salsa de mora, mortiño y canela	7,64	3,82
				-
Enviado Por:		TOTAL		14,49
Entregado Por:		Recibido Por:		
Autorizado Por:		Supervisado Por		
Procedimiento: 1. Condimentar el cerdo con sal, comino, pimienta, ajo, aceite de oliva y paprika. 2. Llevar al horno durante 2 horas a una temperatura de 180°C. 3. Cocinar la papa chaucha y cortar en cuartos. 4. Colocar mantequilla con achiote y saltear las papas a fuego alto, lavar, triturar y colocar el orégano y seguir salteando hasta obtener una costra en la papa. 5. Una vez cocido el lomo, cortar en tiras y bañar con la salsa y meter al horno por 5 minutos a 100°C				

8.6.2. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MORA, MORTIÑO Y CANELA.

Receta 2: Costillas de cerdo en salsa de mora, canela y mortiño con puré de papa rústico.

Tabla 24

Receta 2 Salsa de mora, mortiño y canela

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Costillas de cerdo salsa de mora, canela y mortiño con pure de papa rústico		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN TÉCNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
3	Kg	Costillas de cerdo	3,15	9,45
0,3	Lt	Condimento a base de piña y naranja	7,11	2,13
0,25	Kg	Papa chola	0,43	0,11
0,1	Lt	Crema de leche	2,20	0,22
0,05	Kg	Mantequilla	8,16	0,41
C/N	Kg	Sal	0,48	
0,3	Lt	Salsa de mora, canela y mortiño	7,64	2,29
Enviado Por:		TOTAL		14,61
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Marinar las costillas con el condimento a base de piña y naranja por 12 horas. 2. Llevar al horno por 3 horas y bañar con la salsa a base de mora, canela y mortiño. 3. Cocinar las papas con cáscara y moler. Agregar crema de leche, mantequilla y sal.				

8.6.3. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MORA, MORTIÑO Y CANELA

Receta # 3: Panceta de cerdo bañado en salsa de mora, mortiño y canela con papas fritas.

Tabla 25
Receta 3 Salsa de mora, mortiño y canela

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Panceta de cerdo bañado en salsa de mora, mortiño y canela con papas fritas		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Panceta de cerdo	5,50	2,75
0,5	Lt	Condimento a base de naranja y piña	7,11	3,56
				-
0,5	Kg	Papa chola	0,43	0,22
0,15	Lt	Aceite	2,38	0,36
C/n	Kg	Sal	0,48	
				-
0,3		Salsa de mora, mortiño y canela	7,64	2,29
Enviado Por:		TOTAL		9,17
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Realizar incisión en el corte de cerdo. 2. Marinar el cerdo por 4 horas y llevar a cocción lenta por 3 horas. 3. Cortar las papas y freír a 130°C por 10 minutos. Sacar y refrigerar por 10 minutos. 4. Elevar la temperatura a 180°C y freír de nuevo por 5 minutos.				

8.6.4. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MORA, MORTIÑO Y CANELA

Receta # 4: Falda de cerdo bañado en salsa de mora, mortiño y canela con ensalada fresca

Tabla 26

Receta 4 Salsa de mora, mortiño y canela

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Falda de cerdo bañado en salsa de mora, mortiño y canela con ensalada fresca		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Falda de cerdo	11,07	5,54
0,5	Lt	Condimento a base de naranja y piña	7,11	3,56
				-
0,5	Kg	Lechuga	1,67	0,84
0,3	Lt	Tomate cherry	3,50	1,05
0,2	Kg	Cebolla perla	1,71	0,34
				-
0,3		Salsa de mora, mortiño y canela	7,64	2,29
Enviado Por:		TOTAL		13,61
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Realizar filetes de cerdo y marinar por 1 hora. 2. Llevar a la plancha los filetes, cocinar y dorar por ambos lados. 3. Bañar con la salsa antes de servir. 4. Cortar en aros la cebolla, en la mitad el tomate cherry y desojar la lechuga y combinar.				

8.6.5. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MORA, MORTIÑO Y CANELA

Receta # 5: Lomo delantero de cerdo relleno de ciruela bañado en salsa de mora, mortiño canela con puré de camote

Tabla 27
Receta 5 Salsa de mora, mortiño y canela

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	Lomo delantero de cerdo relleno de ciruela bañado en salsa de mora, mortiño canela con puré de camote			
GÉNERO	Fuerte			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 pax / 150 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Lomo delantero de cerdo	14,94	7,47
0,5	Lt	Condimento a base de naranja y piña	7,11	3,56
0,3	Kg	Camote	1,07	0,32
0,1	Lt	Crema de Leche	2,20	0,22
0,01	Kg	Sal	0,48	0,00
0,3	Kg	Salsa de mora, mortiño y canela	7,64	2,29
Enviado Por:		TOTAL		13,86
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Realizar filetes de cerdo y marinar por 1 hora. 2. Llevar a la plancha los filetes, cocinar y dorar por ambos lados. 3. Bañar con la salsa antes de servir. 4. Cortar en aros la cebolla, en la mitad el tomate cherry y desojar la lechuga y combinar.				

8.7. SALSA BASE DE NARANJILLA, TAMARINDO Y JENGIBRE:

Tabla 28
Receta Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa naranjilla, tamarindo y jengibre		
GÉNERO		Salsa		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 Litro		
FECHA DE ELABORACIÓN		15/5/2017		
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,4	Lt	Naranjilla	2,23	0,89
0,4	Lt	Tamarindo	15,00	6,00
0,1	Kg	Jengibre	2,40	0,24
0,08	Kg	Cebolla Paiteña	1,18	0,09
0,08	Kg	Ajo	3,33	0,27
0,01	Kg	Sal	0,48	0,00
0,03	Kg	Cilantro	1,54	0,05
0,01	Kg	Comino	8,15	0,08
0,05	Lt	Agua	-	
				-
Enviado Por:		TOTAL		7,63
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Cocinar la naranjilla y tamarindo en agua. 2. Pelar la naranjilla y cocinar en azúcar. 3. Cernir el tamarindo y cocinar en agua. 4. Realizar un refrito y agregar las pulpas de las frutas, licuar y cernir. 5. Devolver a la olla y rallar encima jengibre fresco. 6. Llevar a ebullición y rectificar sabores con sal, cilantro, comino y azúcar.				

8.7.1. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE NARANJILLA, TAMARINDO Y JENGIBRE.

Receta #1: Solomillo de cerdo en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con vegetales salteados.

Tabla 29
Receta 1 Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Solomillo de cerdo en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con Vegetales salteados		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Solomillo de cerdo	30,00	15,00
0,5	Lt	Condimento a base de piña y naranja	7,11	3,56
0,1	Kg	Pimiento verde	1,96	0,20
0,1	Kg	Pimiento rojo	2,45	0,25
0,1	Kg	Cebolla	1,71	0,17
1	Unidad	Piña	1,00	1,00
0,5	Lt	Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre	7,63	3,82
Enviado Por:		TOTAL		23,98
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Marinar el solomillo con el condimento a base de piña y naranja por 3 horas mínimo. 2. Cortar los pimientos en juliana, cebolla en aros y piña en rodajas. 3. Llevar a la parrilla durante 1 hora por lado. Dar la vuelta y bañar con el condimento. 4. Calentar el sartén con aceite y saltear a fuego alto los vegetales y fruta, agregar sal y pimienta. 5. Acompañar con el solomillo con los vegetales.				

8.7.2. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE NARANJILLA, TAMARINDO Y JENGIBRE.

Receta # 2: Steak de cerdo bañado en salsa de naranjilla, jengibre y tamarindo con arroz navideño.

Tabla 30
Receta 2 naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Steak de cerdo bañado en salsa de naranjilla, jengibre y tamarindo con arroz navideño		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Steak de cerdo	6,24	3,12
0,5	Lt	Condimento a base de piña y naranja	7,11	3,56
0,4	Kg	Arroz	1,20	0,48
0,1	Kg	Pimiento verde	1,96	0,20
0,1	Kg	Pimiento Rojo	2,45	0,25
0,1	Kg	Pimiento Amarillo	2,46	
C/n	Kg	Sal	0,48	
0,01	Lt	Aceite	2,38	0,02
				-
0,4	Lt	Salsa naranjilla, jengibre y tamarindo	7,63	3,05
Enviado Por:		TOTAL		10,67
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Marinar el corte por 3 horas. 2. Llevar a la parrilla hasta dorar por ambos lados. 3. Cocinar el arroz y agregar pimientos anteriormente salteados. 4. Acompañar el corte con el arroz.				

8.7.3. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE NARANJILLA, TAMARINDO Y JENGIBRE.

Receta # 3: Lomo de cerdo salteado en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con vegetales blanqueados.

Tabla 31
Receta 3 naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Lomo de cerdo salteado en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con vegetales blanqueados.		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Lomo de cerdo	10,99	5,50
0,5	Lt	Condimento a base de naranja y piña	7,11	3,56
0,1	Kg	Espárragos	3,96	0,40
0,1	Lt	Zanahoria	0,83	0,08
0,3	Lt	Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre	7,63	2,29
Enviado Por:		TOTAL		11,82
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Cortar en cubos el lomo de cerdo y marinar por 1 hora. 2. Saltear el cerdo con la salsa de naranjilla. 3. Blanquear los espárragos y zanahoria. 4. Y servir en conjunto.				

8.7.4. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE NARANJILLA, TAMARINDO Y JENGIBRE.

Receta # 4: Costilla de cerdo bañadas en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con moro de fréjol negro.

Tabla 32
Receta 4 naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Costilla de cerdo bañadas en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con moro de fréjol negro.		
GÉNERO		Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
3	Kg	Costilla de Cerdo	\$ 3,15	9,45
0,5	Lt	Condimento a base de naranja y piña	\$ 7,11	3,56
0,2	Kg	Arroz blanco	\$ 1,20	0,24
0,2	Lt	Frejol Negro	\$ 2,20	0,44
0,1	Kg	Cebolla perla	\$ 1,71	0,17
0,05	Kg	Pimiento verde	\$ 1,96	0,10
0,05	Kg	Pimiento amarillo	\$ 2,46	0,12
0,05	Kg	Pimiento rojo	\$ 2,45	0,12
0,1	Kg	Mantequilla	\$ 8,16	0,82
0,3	Lt	Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre	\$ 7,63	2,29
Enviado Por:		TOTAL		17,30
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Mainar las costillas por 12 horas y llevar al horno por 2 horas. 2. Terminar la cocción en la parrilla por ambos lados. 3. Realizar un refrito y agregar la menestra de fréjol, los pimeintos e incorporar el arroz. 4. Y servir en conjunto.				

8.7.5. COCCIÓN EN BASE A CONDIMENTO DE NARANJA Y PIÑA, PRODUCTO COCIDO ACOMPAÑADO CON SALSA DE NARANJILLA, TAMARINDO Y JENGIBRE.

Receta # 5: Chuleta de cerdo bañadas en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con quinoto.

Tabla 33
Receta 5 naranjilla, tamarindo y jengibre.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Chuleta de cerdo bañadas en salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre con quinoto.		
GÉNERO				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax / 150 gr		
FECHA DE ELABORACIÓN				
TECNICA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,5	Kg	Chuleta de Cerdo	8,39	4,20
0,5	Lt	Condimento a base de naranja y piña	7,11	3,56
				-
0,4	Kg	Quinoa	5,28	2,11
0,5	Lt	Fondo de pollo	-	
0,2	Kg	Queso fresco rallado	6,56	1,31
0,2	Kg	Cebolla perla	1,71	0,34
0,05	Lt	Aceite	2,38	0,12
C/N	Kg	Sal	0,48	
0,3	Lt	Salsa de naranjilla, tamarindo y jengibre	7,63	2,29
Enviado Por:		TOTAL		13,92
Entregado Por:			Recibido Por:	
Autorizado Por:			Supervisado Por	
Procedimiento: 1. Marinar la chuleta por 1 hora y llevar al sartén. 2. Realizar un refrito y colocar la quinoa bien lavada. 3. Incorporar el caldo en tres tiempos, cocinar por 20 minutos y condimentar. 4. Agregar queso fresco rallado.				

CONCLUSIONES

- Promoviendo la venta de frutas ecuatorianas tales como mora, mortiño, tamarindo o naranjilla se reactiva el comercio entre proveedores y comerciantes lo que impulsaría a la matriz productiva.
- Con la experimentación se pudo concluir que las frutas sola o combinadas son altamente sabrosas y que se puede dar a la creación de muchas más combinaciones. Además de comprobar que no solo con carne de cerdo son combinables si no con todas.
- Las frutas ecuatorianas son predilectas en muchas partes del mundo, como principales consumidores están Estados Unidos y algunos países de Europa. Lo que da a conocer la aceptación que se tiene por el producto.
- La calidad en su sabor, textura, aroma son las cartas de presentación de las frutas ecuatorianas por eso esta razón fueron la principal fuente de esta tesis.
- La elaboración de productos innovadores resalta el potencial que se tiene tanto en personas como en productos. Y es lo que se debe explorar con más interés.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda continuar con la promoción y difusión de las frutas ecuatorianas resaltando su calidad y variedad.
- Se recomienda promover la investigación en frutas exóticas como la naranjilla, tomate de árbol para así mejorar las ventas a nivel mundial.
- Se recomienda potenciar la popularidad de las frutas por medio de recetas, charlas y conferencias.
- Se recomienda, según la experimentación realizada comenzar las cocciones con un refrito.
- Se recomienda cocinar las frutas en azúcar para eliminar la acidez, así mismo sacar una infusión de canela para la salsa.

REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria . (Octubre de 2014). Recuperado el 29 de Mayo de 2017, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria :
<http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/10/IT-E-DTRSALI-010-Requisitos-RS-de-alimentos-extranjeros-VERSI%C3%93N-2.2-Publicable.pdf>
- Arteaga, D. (5 de Mayo de 2017). Entrevista a expertos. (M. Escaleras, Entrevistador)
- Becerro, P. (2011). Directo al paradar . Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/los-9-trucos-imprescindibles-para-convertirte-en-el-maestro-de-las-barbacoas>
- Bernal, C. (2010). Metodología de la investigación. Bogota, Colombia: PEARSON EDUCACIÓN.
- Burneo, M. (8 de Mayo de 2017). Entrevista expertos. (M. Escaleras, Entrevistador)
- Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo. (2012). Obtenido de <http://ai.espe.edu.ec/wp-content/uploads/2012/07/ACUERDO-039-CG-5-Normas-de-Control-Interno.pdf>
- Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo . (Septiembre de 2014). Recuperado el 29 de Mayo de 2017, de Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo :
<http://ai.espe.edu.ec/wp-content/uploads/2012/07/ACUERDO-039-CG-5-Normas-de-Control-Interno.pdf>
- El Telégrafo. (2016). Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/10-platillos-tipicos-que-fascinaran-a-los-visitantes-del-habitat-iii>
- Escobar, J., & Bonilla, F. (s.f.). Grupos Focales: Una guía conceptual y metodológica. Colombia.

- Foros Ecuador. (2013). Obtenido de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/3193-resumen-del-plan-nacional-para-el-buen-vivir-2013-2017>
- Garofalo, H. (25 de Abril de 2017). Entrevista a proveedores. (M. Escaleras, Entrevistador)
- Gayler, P. (2009). Salsas de todo el mundo. Barcelona, España: Elfos, S.L.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2015). Obtenido de http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=502%3Aen-ecuador-se-produce-mas-carne-de-cerdo&catid=68%253-Aboletines&Itemid=51&lang=es
- Micromercado Anita María, S. (25 de Abril de 2017). Entrevista proveedores. (M. Escaleras, Entrevistador)
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. . (2011). Modernist Cuisine, Técnicas y Equipamiento. Italia: The Cooking Lab, LLC.
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). Modernist Cuisine, Historia y fundamentos. Italia: The Cooking Lab, LLC.
- Naváez, L. (5 de Mayo de 2017). Entrevista expertos. (M. Escaleras, Entrevistador)
- Organización Mundial de la Salud. (2016). Obtenido de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/>
- Peterson, J. (2008). Sauces Classical and Contemporary Sauce Making. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Pro Ecuador. (26 de Enero de 2015). Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/perfil-de-frutas-exoticas-2014/>
- Puntofresh. (25 de Abril de 2017). Entrevista proveedores. (M. Escaleras, Entrevistador)
- Raichlen, S. (2007). Barbacoas. New York, Estados Unidos: Tandem Verlag GmbH.
- Real Academia Española . (2016). Real Academia Española. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=X5dw8lj>
- Roux, M. (2006). Salsas dulces y saladas, clásicas y modernas. Singapur: Elfos, S.L.

ANEXOS

ANEXO 1 FORMATO DE HOJA DE CATA PARA FOCUS GROUP

Nombre del evaluador: _____					
Tema: _____					
Focus group _____					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación				
	Color				
	Sabor				
	Textura				
Salsa 1	Combinación				
	Color				
	Sabor				
	Textura				
Salsa 2	Combinación				
	Color				
	Sabor				
	Textura				
	Observaciones:				

ANEXO 2 FICHAS LLENAS REALIZADAS A FOCUS GROUP

Nombre del evaluador: Estefanía Sarzosa					
Tema: Salsas y condimentos					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación	X			
	Color		X		
	Sabor	X			
	Textura				
Salsa 1 Morada	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 2 Naranja	Combinación		X		
	Color	X			
	Sabor		X		
	Textura	X			
	Observaciones:				

Nombre del evaluador: Viviana Cisneros					
Tema: Salsas y Condimentos					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 1	Combinación	X			
	Color	Morada			
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 2	Combinación			X	
	Color	Amarillo			
	Sabor	X			
	Textura	X			
	Observaciones:	<p>menos acides en las salsas no me combinó la salsa amarilla con la castilla en el condimento le agregaria culantro y perejil picado.</p>			

Nombre del evaluador: <u>Ximena Endara</u>					
Tema: <u>Castillas, condimentos y salsas</u>					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 1 <u>Mas Mankino Carlo</u>	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura		X		
Salsa 2 <u>Jorjico Tamarindo Naranjillo.</u>	Combinación		X		
	Color		X		
	Sabor			X	
	Textura		X		
	Observaciones:	En la segunda salsa se debería mejorar un poco el sabor, ya que a la combinación de sabor es muy ácida.			

Nombre del evaluador: <u>Margarita Endara Lazo</u>					
Tema: <u>salsas y condimentos</u>					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor			/	
	Textura	/			
Salsa 1	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor	/			
	Textura	/			
Salsa 2	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor			/	
	Textura	/			
	Observaciones:	1: la costilla para mí le falta un poco de sal. 2: la costilla ya sea al horno o al carbón no debe ir otra salsa			

Nombre del evaluador: <i>Martha Fernanda Jasso</i>					
Tema: <i>Salsas y condimentos</i>					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación		/		
	Color	/			
	Sabor	/			
	Textura	/			
Salsa 1	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor	/			
	Textura	/			
Salsa 2	Combinación		/		
	Color	/			
	Sabor		/		
	Textura		/		
	Observaciones:	<i>La Salsa 2 bajar la acidez del tomate y jugibre</i>			

Nombre del evaluador: <i>Blanca Topia</i>					
Tema:					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación		X		
	Color		X		
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 1	Combinación		X		
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura		X		
Salsa 2	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura	X			
	Observaciones:	<i>Yelisecciona siga en adelante, con los siguientes bocaditos deliciosos</i>			

Nombre del evaluador: <i>Christopher Escaleras</i>					
Tema: <i>Salsas y Condimentos</i>					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor	/			
	Textura	/			
Salsa 1 <i>Mora Martiño</i>	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor	/			
	Textura		/		
Salsa 2 <i>Nalonjilla Tamalindo</i>	Combinación	/			
	Color	/			
	Sabor	/			
	Textura	/			
	Observaciones:				

Nombre del evaluador: <i>Salsas y Condimentos</i>					
Tema: <i>Christopher Ramos</i>					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura		X		
Salsa 1	Combinación			X	
	Color		X		
	Sabor		X		
	Textura		X		
Salsa 2	Combinación	X			
	Color		X		
	Sabor		X		
	Textura	X			
	Observaciones:	<i>Más líquida para que se disperse mejor en la costilla y no se concentre el sabor en un punto.</i>			

Nombre del evaluador: Francisco Javier Rivera O					
Tema: Salsas y condimentos					
Focus group					
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular
Condimento	Combinación				
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 1 morada	Combinación	X			
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura	X			
Salsa 2	Combinación		X		
	Color	X			
	Sabor	X			
	Textura		X		
	Observaciones:	la morada me gusta más. la salsa 2 está muy acida por el tamarindo.			

ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRÁFICO FOCUS GROUP REALIZADO A UN GRUPO SELECTO DE DEGUSTACIÓN.



ANEXO 4 FORMATO DE HOJA DE CATA - VALIDACIÓN DE EXPERTOS

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____ Nombre: _____ Mishell Escaleras

Condimento 1

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	
Textura								2	
Cata Gustativa / Sabor								3	
Combinación / Equilibrio								4	

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____ Nombre: _____ Mishell Escaleras

Salsa 1 (Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	
Textura								2	
Cata Gustativa / Sabor								3	
Combinación / Equilibrio								4	

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____ Nombre: _____ Mishell Escaleras

Salsa 2 (naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	
Textura								2	
Cata Gustativa / Sabor								3	
Combinación / Equilibrio								4	

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____ Nombre: _____ Mishell Escaleras

Salsa 3 (mora, mortiño, canela)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	
Textura								2	
Cata Gustativa / Sabor								3	
Combinación / Equilibrio								4	

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

ANEXO 5 FICHAS LLENAS REALIZADAS EN VALIDACIÓN DE EXPERTOS.

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18 Nov 2012
Nombre: S. L. C. S. L.

Mishell Escaleras

Condimento 1

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Equilibrado
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color			X				7	1	7
Textura			X				14	2	28
Cata Gustativa Sabor			X				21	3	63
Combinación / Equilibrio		X					24	4	96
									66

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	
75-84 Muy bueno	
65-74 bueno	X
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

Alto sal y no dulce pero ya se fue

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____
Nombre: _____

Mishell Escaleras

Salsa 1
(Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Equilibrado
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color									1
Textura									2
Cata Gustativa Sabor									3
Combinación / Equilibrio									4

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	
75-84 Muy bueno	
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____
Nombre: _____

Mishell Escaleras

Salsa 2
(mora, mortifio, canela)

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Equilibrado
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color									1
Textura									2
Cata Gustativa Sabor									3
Combinación / Equilibrio									4

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	
75-84 Muy bueno	
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

no dulce

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: _____
Nombre: _____

Mishell Escaleras

Salsa 3
(naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Equilibrado
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color									1
Textura									2
Cata Gustativa Sabor									3
Combinación / Equilibrio									4

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	
75-84 Muy bueno	
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

no dulce

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 16/05/2017 Mishell Escaleras
Nombre: Quilwa Perote

Condimento 1 (Naranja y Pasa)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color							9	1	9
Textura							3	2	6
Cata Gustativa / Sabor							3	3	9
Combinación / Equilibrio							4	4	16

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 17/05/17 Mishell Escaleras
Nombre: Quilwa Perote

Salsa 1 (Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color							8	1	8
Textura							7	2	14
Cata Gustativa / Sabor							3	3	9
Combinación / Equilibrio							3	4	12

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

- tiene acidez
- Hacer más ingredientes, pero en lugar de una salsa, hacerle hpc Quilwa

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 17/05/17 Mishell Escaleras
Nombre: Quilwa Perote

Salsa 2 (mora, mortiño, canela)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color							8	1	8
Textura							3	2	6
Cata Gustativa / Sabor							3	3	9
Combinación / Equilibrio							4	4	16

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

- Hacerle hpc a la salsa, que se vea y se sienta el mortiño, para que espere un poco más la salsa

PLANILLA DE CATA
Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 17/05/17 Mishell Escaleras
Nombre: Quilwa Perote

Salsa 3 (naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color							7	1	7
Textura							7	2	14
Cata Gustativa / Sabor							3	3	9
Combinación / Equilibrio							4	4	16

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

- darle más acidez, ponerle un poco de menta para bajar la acidez
- hacerle con base de refrito para resaltar sabores.
- darle con paico
- darle fuerza con alguna hierba aromática.

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2016 Nombre: Daniel Ortega Mishell Escaleras

Condimento 1 *Naranja Piña*

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	10
Textura				X				2	16
Cata Gustativa / Sabor				X				3	24
Combinación / Equilibrio					X			4	40
									90

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	X
75-84 Muy bueno	
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

Me gusta el condimento.

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2017 Nombre: Daniel Ortega Mishell Escaleras

Salsa 1 (Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	10
Textura			X					2	14
Cata Gustativa / Sabor				X				3	24
Combinación / Equilibrio				X				4	36
									84

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	X
75-84 Muy bueno	X
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

Me gusta la salsa. Cambia con abundancia de tomate. Influyen el paico.

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2017 Nombre: Daniel Ortega Mishell Escaleras

Salsa 2 (mora, mortiño, canela)

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	10
Textura			X					2	14
Cata Gustativa / Sabor				X				3	24
Combinación / Equilibrio				X				4	32
									80

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	
75-84 Muy bueno	X
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

Me gusta la salsa, me gusta mucho. Le voy a dar más paico. Diferente. Me gusta mucho.

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2017 Nombre: Daniel Ortega Mishell Escaleras

Salsa 3 (naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color								1	5
Textura			X					2	14
Cata Gustativa / Sabor				X				3	24
Combinación / Equilibrio				X				4	36
									83

Puntuación	X
95-100 Excelente	
85-94 Sobre Saliente	
75-84 Muy bueno	X
65-74 bueno	
60-64 Regular	

CONCLUSIONES

Me gusta. Me gusta mucho. No se siente el jengibre.

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2019 Mishell Escaleras
Nombre: Luis Narvaez

Condimento 1

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Suma
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color							10	1	10
Textura							9	2	18
Cata Gustativa Sabor							9	3	27
Combinación / Equilibrio							9	4	36
									91

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

Falta usar Naranja Agria
o usar limón
usar cáscara de pina

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2019 Mishell Escaleras
Nombre: Luis Narvaez

Salsa 1 (Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Suma
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color									1
Textura									2
Cata Gustativa Sabor									3
Combinación / Equilibrio									4

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

- Añadir morera para mejorar la Textura
- Mayor la intensidad.
- Paico Evidente

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2019 Mishell Escaleras
Nombre: Luis Narvaez

Salsa 2 (mora, mortiño, canela)

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Suma
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color									1
Textura									2
Cata Gustativa Sabor									3
Combinación / Equilibrio									4

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

Mas azúcar.
Mayor Voz

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18/05/2019 Mishell Escaleras
Nombre: Luis Narvaez

Salsa 3 (naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Suma
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color									1
Textura									2
Cata Gustativa Sabor									3
Combinación / Equilibrio									4

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

- Otra Textura naranja
- mas azúcar.
- mas jengibre

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 13/07/2022 Mishell Escaleras
Nombre: Miguel Buzo

Condimento 1

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color				X			8	1	8
Textura				X			8	2	16
Cata Gustativa / Sabor			X				7	3	21
Combinación / Equilibrio				X			8	4	32
									77

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

Más intensidad en la marinate - Le falta un poco más sal y condimentos. → Viniente pero un equilibrio

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 14/07/2022 Mishell Escaleras
Nombre: Miguel Buzo

Salsa 1 (Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color						X	10	1	10
Textura						X	10	2	20
Cata Gustativa / Sabor				X			8	3	24
Combinación / Equilibrio		X					7	4	28

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

Falta Sal - El paico no se siente para nada

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 13/07/2022 Mishell Escaleras
Nombre: Miguel Buzo

Salsa 2 (mora, mortiño, canela)

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color					X		10	1	10
Textura					X		10	2	20
Cata Gustativa / Sabor				X			8	3	24
Combinación / Equilibrio		X					7	4	28

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

Falta Sal - Condimentos

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: Mishell Escaleras
Nombre:

Salsa 3 (naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Buena	Muy bueno	Sobre saliente	Calificación
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual / Color						X	10	1	10
Textura						X	10	2	20
Cata Gustativa / Sabor				X			8	3	24
Combinación / Equilibrio		X					7	4	28

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

Se anda el tamarindo, no se siente jengibre
Falta condimento de sal

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18 Mayo 2017 Mishell Escaleras
 Nombre: Rafaelito Reyes

Condimento 1

	Malo	Regular	Buena	May bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color							4	1	4
Textura							4	2	8
Cata Gustativa Sabor							4	3	12
Combinación / Equilibrio							4	4	16

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18 Mayo 2017 Mishell Escaleras
 Nombre: Rafaelito Reyes

Salsa 1 (Mora, tomate de árbol y paico)

	Malo	Regular	Buena	May bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color							8	1	8
Textura							8	2	16
Cata Gustativa Sabor							8	3	24
Combinación / Equilibrio							8	4	32

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18 Mayo 2017 Mishell Escaleras
 Nombre: Rafaelito Reyes

Salsa 2 (mora, mortifño, canela)

	Malo	Regular	Buena	May bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color							8	1	8
Textura							8	2	16
Cata Gustativa Sabor							8	3	24
Combinación / Equilibrio							8	4	32

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

PLANILLA DE CATA

Condimento y salsas con frutas ecuatorianas ahumadas para carne de cerdo

Fecha: 18 Mayo 2017 Mishell Escaleras
 Nombre: Rafaelito Reyes

Salsa 3 (naranja, tamarindo, jengibre)

	Malo	Regular	Buena	May bueno	Sobre saliente	Excelente
Cata visual	5	6	7	8	9	10
Textura	10	12	14	16	18	20
Cata gustativa	15	18	21	24	27	30
Equilibrio	20	24	28	32	36	40

Puntuación	5	6	7	8	9	10	Cifra	Multiplicar	Suma Total
Cata Visual Color							5	1	5
Textura							5	2	10
Cata Gustativa Sabor							5	3	15
Combinación / Equilibrio							5	4	20

Puntuación	X
95-100	Excelente
85-94	Sobre Saliente
75-84	Muy bueno
65-74	bueno
60-64	Regular

CONCLUSIONES

ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRÁFICO VALIDACIÓN DE EXPERTOS.



ANEXO 7 ENTREVISTA REALIZADA AL PRIMERO PROVEEDOR “PUNTO FRESH”

Proveedor 1. Puntofresh

- 1) ¿Dónde son los cultivos?
 - En Colombia.
- 2) ¿Los productores conservan la línea orgánica o cultivan con químicos?
 - La segunda, solo se hace con químicos.
- 3) ¿Cuál es el proceso de adquisición de mercadería y cada qué tiempo se recibe nueva mercadería?
 - Diariamente se reciben 5 contenedores de producto que se distribuyen, en los clientes y los almacenes de comercialización.
- 4) ¿Dónde se transporta la mercadería y bajo qué condiciones?
 - En contenedores, bajo cada de frío.
- 5) ¿Bajo qué condiciones realiza el almacenamiento de la mercadería?
 - En cadena de frío y cuando llega al local en perchas con refrigeración.
- 6) ¿Bajo qué condiciones conserva la mercadería en buen estado?
 - Viene en frigorífico, se traslada a bodegas y perchas.
- 7) ¿Cuántas familias trabajan en esta empresa?
 - Son 40 familias.
- 8) ¿Qué impacto da sobre sus compradores su mercadería?
 - Es un impacto positivo, recibimos buena acogida.
- 9) ¿Es usted distribuidor – proveedor de algún restaurante cercano que no pase de un kilómetro de distancia?
 - Si, al momento contamos con restaurantes como el chacarrero, conchas y conchitas, entre otros.
- 10) ¿Quiénes son sus principales compradores-clientes?
 - Amas de casa y restaurantes de la zona.
- 11) ¿A qué segmento de mercado considera usted que está enfocado su clientela?
 - Medio – alto.
- 12) ¿Cada que tiempo realiza la rotación del producto?
 - Todos los días. (Puntofresh, 2017).

ANEXO 8 ENTREVISTA REALIZADA AL SEGUNDO PROVEEDOR “SUPERMERCADO SU EXCELENCIA”

- 1) ¿Dónde son los cultivos?
 - En la ciudad de Santo Domingo.
- 2) ¿Los productores conservan la línea orgánica o cultivan con químicos?
 - Todo es orgánico.
- 3) ¿Cuál es el proceso de adquisición de mercadería y cada qué tiempo se recibe nueva mercadería?
 - Se trae a Quito en frigoríficos. El viaje se realiza cada 8 días.
- 4) ¿Dónde se transporta la mercadería y bajo qué condiciones?
 - En un camión con frigorífico.
- 5) ¿Bajo qué condiciones realiza el almacenamiento de la mercadería?
 - En cadena de frío y cuando llega al local en perchas con refrigeración.
- 6) ¿Bajo qué condiciones conserva la mercadería en buen estado?
 - En refrigeración.
- 7) ¿Cuántas familias trabajan en esta empresa?
 - Son 3 familias.
- 8) ¿Qué impacto da sobre sus compradores su mercadería?
 - Es positivo ya que siempre quieren regresar.
- 9) ¿Es usted distribuidor – proveedor de algún restaurante cercano que no pase de un kilómetro de distancia?
 - Si, somos proveedores de cevicherías en especial.
- 10) ¿Quiénes son sus principales compradores-clientes?
 - Amas de casa, empleadas y restaurantes.
- 11) ¿A qué segmento de mercado considera usted que está enfocado su clientela?
 - Medio – alto.
- 12) ¿Cada que tiempo realiza la rotación del producto?
 - Máximo 8 días. (Garofalo, 2017).

ANEXO 9 ENTREVISTA REALIZADA AL TERCER PROVEEDOR “ANITA MARIA”

- 1) ¿Dónde son los cultivos?
 - No sabría decirle, ya que yo soy comercializadora. Compro los productos en el mercado mayorista.
- 2) ¿Los productores conservan la línea orgánica o cultivan con químicos?
 - Químicos y orgánicos.
- 3) ¿Cuál es el proceso de adquisición de mercadería y cada qué tiempo se recibe nueva mercadería?
 - Todos los días se compran en el mercado nueva mercadería. Y se los transporta en carro propio.
- 4) ¿Dónde se transporta la mercadería y bajo qué condiciones?
 - En carro propio, en cartones, fundas, etc.
- 5) ¿Bajo qué condiciones realiza el almacenamiento de la mercadería?
 - En perchas al aire libre.
- 6) ¿Bajo qué condiciones conserva la mercadería en buen estado?
 - Mantenimiento y cambio de mercadería.
- 7) ¿Cuántas familias trabajan en esta empresa?
 - Una sola.
- 8) ¿Qué impacto da sobre sus compradores su mercadería?
 - Es el mejor impacto ya que soy una de las mejores tiendas del alrededor.
- 9) ¿Es usted distribuidor – proveedor de algún restaurante cercano que no pase de un kilómetro de distancia?
 - Si, de unos tres restaurantes.
- 10) ¿Quiénes son sus principales compradores-clientes?
 - Amas de casa, empleadas y restaurantes.
- 11) ¿A qué segmento de mercado considera usted que está enfocado su clientela?
 - Medio – alto.
- 12) ¿Cada que tiempo realiza la rotación del producto?
 - Dos días. (Micromercado Anita María, 2017).

ANEXO 10 ENTREVISTA REALIZADA A EXPERTOS

Entrevista Ingeniero Químico

Ing. Daniel Arteaga Gallardo

31 años

Ingeniero químico

Profesor Universidad de las Américas

1. ¿Qué tipo de envase y características serían apropiados para la protección y comercialización de salsas y condimentos?
 - Envase recomendado para pequeñas y medianas industrias artesanales de la elaboración de salsas y condimentos serían recipientes de vidrio, envases de vidrio, puesto que estos aseguran un buen cuidado al momento de esterilizarlos y permite una buena pasterización en especial en las salsas. Sin embargo, también podríamos tener embaces de Tetrapak en forma de sachet que abaratan los costos o envases de plástico que pueden ser termo formados para su uso.
2. ¿Qué cantidad de amoníaco sería indicada para la aplicación en salsas y condimentos?
 - Depende del uso que se le quiera dar a este elemento, el amoníaco en salsas y condimentos tendríamos que revisar la normativa de Larse en instancia para ver cuáles son los niveles seguros de este aditivo y si es necesario regular. O en el Codex alimentario que sería la segunda instancia a la cual se puede acudir pues que hay una lista de aditivos en los alimentos.
3. Cuáles serían los BPM's y las condiciones óptimas de sanitación para la elaboración de las salsas.
 - Las buenas prácticas de manufactura que debemos tener en cuenta al punto de realizar estas salsas tienen que estar conformes al reglamento 067 del 2003 que pequeños productores deben seguir.
4. ¿Cuál sería el correcto almacenamiento de las salsas y condimentos, según lo establecido?

- Una salsa para cárnicos debería estar correctamente almacenada a temperatura de refrigeración y mantenerse cerrada en todo momento.
5. Una vez empacado y envasado. ¿Cuál es el tiempo de vida útil de este producto?
- Una salsa depende de aditivos que tenga, si es una salsa acida o a huevo. Una salsa para productos proteicas, cárnicos o cerdo, el tiempo de vida útil estimado estaría entre unos cuatro a seis meses. Depende de la cantidad de grasas, aceite y formulación que se tenga. Por lo general que se pide el ARCSA es que se haga una prueba de tiempo de vida útil dejando al ambiente y esperar un tiempo hasta que tenga una carga bacteriana muy fuerte.
6. Al utilizar una pistola de humo. ¿Afectaría en algo al producto?
- En realidad, al ahumar un producto llevar partículas de humo hacia el alimento, estas partículas tienen propiedades preservantes entonces puede ayudar el tiempo de vida útil de ciertos productos. Sin embargo, hay que saberlo dosificar de acuerdo al Codex alimentario que por lo general se utilizan en cantidades de hasta el 1% del peso total.
7. Qué tipo de riesgos existen al momento de elaborar las salsas y condimentos. ¿Al ser transportadas?
- Al momento de elaborar las salsas el riesgo que existe es agregar demasiado aditivos químicos que pueden causar que la salsa tenga una contaminación química que puede llevar a intoxicaciones o que la línea de producción al no seguir buenas prácticas de manufactura se llegue a contaminación cruzadas que producen una descomposición de salsa con rapidez o llegar a ser inocuas para el ser humano. (Arteaga, 2017).

ANEXO 11 Entrevista Experto Gastronómico
Chef Luis Narváez
47 años
Chef
Profesor Universidad de las Américas

1. ¿Qué salsas son las más conocidas en el mercado para carne de cerdo?
 - Bueno en el mercado para carne de cerdo se puede usar muchas salsas frutales, ahumadas como barbecue, teriyaki, salsas que están listas. Como también existen salsas en el mercado que son como adobo, a base de mostaza y otras especias.

2. Después de la introducción dada, ¿Cuál sería su recomendación para la combinación de sabores?
 - La clave es buscar el equilibrio entre los tres sabores para que se los pueda sentir, normalmente las tres son fuertes todas, el color predominante va a ser la mora, la naranjilla es ácida y el tomate puede esconderse y opacarse por los sabores de naranjilla ya que son muy parecidas. Se podría unir mora y naranjilla. Algo importante al unir las tres es que al poner frutas acidas van ayudar a destruir el tejido conjuntivo de los cárnicos.

3. ¿Con el condimento líquido, que tiempo recomendaría de maceración en la proteína?
 - Para marinar se debe tomar en cuenta que le cerdo es considerado una carne blanca o rosada de una textura conjuntiva suave, mientras más firme es la carne más tiempo necesita. Esto ayuda a saborizar. Se podría introducir aceite que permite conducir los sabores dejando marinar de un día al otro. Sin embargo, si se considera hacer un empacado al vacío este tiempo iría a la mitad, y para la marinada completa se necesita mínimo doce horas.

4. Aparte de la técnica de ahumado y deshidratado. ¿Qué técnica se podría adquirir para este proceso?

- La fruta si se la puede ahumar, deshidratar y también se puede incluir el microondas, pero sería lo mismo. La mejor manera es deshidratar a baja temperatura, triturar, pulverizar y se logran los sabores intactos.
5. ¿piensa usted que este proyecto tiene potencial gastronómico ecuatoriano?
- Definitivamente sí, porque se está usando un sabor diferente para la preparación, el cerdo se lleva muy bien con salsas de sabor frutal, el tamarindo se usa mucho, la mora.
6. ¿cuáles serían las características principales que debe tener las salsas y condimentos?
- La característica principal sería que sean de fácil uso, tengan una textura que permita fluir no muy densa ni espesa. Para poder masajear el cerdo con los condimentos y que dejar en reposo, almacenamiento y marinar la carne. Aparte que las salsas no sean muy ácidas, ya que no tiene tejido fuerte y se puede plasmar en algo muy cítrico.
7. ¿cómo se puede vender al mercado el producto en función de su utilidad?
- Algo recomendable e importante es enfocar la parte sustentable, por la utilización de frutas ecuatorianas, se ayuda a la producción comunitaria, gente que se involucra. Potencializar esa parte de sabor que contiene las frutas que son únicas del Ecuador y que va a permitir suavizar el producto.
8. Cual creería usted que sería la respuesta del consumidor ante esta propuesta gastronómica.
- El consumidor es sensible, es nuestro mejor termómetro, en el enfoque que se está haciendo con frutas nuestras valorizando la parte nacional, el cliente ahora tiene mucho respeto y se nota que ha cambiado la forma de consumo, se está valorando lo nuestro. Si se puede valorar que se utilice frutas propias.

9. Según usted, ¿Qué tipo de preparación del cerdo quería bien con el producto?
- Yo creo que preparaciones tradicionales, fritada, perrito, costillas.
10. ¿Con la combinación de sabores que platos se podrían crear con la propuesta?
- Si se habla de un asado se puede considerar una salsa estilo barbecue con caramelo, especias. Para horno y para fritos como empanizados. (Naváez, 2017).

ANEXO 12 Entrevista Experto Gastronómico
Chef Miguel Burneo
30 años
Chef
Profesor Universidad de las Américas

1. ¿Qué salsas son las más conocidas en el mercado para carne de cerdo?
- A lo muy tradicional la salsa de piña para carne de cerdo. Actualmente, se empezado a escuchar por ejemplo que sacan mermelada de uvillas con ají y mucha gente está empezando a utilizar eso como base para hacer salsas típicas de fin de año, navidad. Al menos si se hace un perrito es muy común escuchar la salsa de uvilla, frutos rojos. Eso es lo que más comercialmente se escucha.
2. Después de la introducción dada, ¿Cuál sería su recomendación para la combinación de sabores?
- Mis recomendaciones puntuales serian no combinar más de dos frutas, si bien es cierto puede quedar bien el sabor, pero ya se pierde la distinción de sabores de la fruta como tal es más una salsa de frutas. Por ejemplo, eso pasa en el chamoi mexicano que es una mezcla a base de chiles y frutas que sabe agrídulce, sabe rico, pero no te sabe a ninguna fruta en específico. Intentar contrastar frutas de acides más fuerte con algunas que tengan un grado de dulzor más fuerte o frutas de carácter más astringente con otra menos pero que tengan suficiente fuerza para que ninguna se pierda.

3. Aparte de la técnica de ahumado y deshidratado. ¿Qué técnica se podría adquirir para este proceso?
 - El condimento se podría liofilizar. Y respecto a la salsa me parece interesante lo del ahumado que le da un carácter muy distinto a la salsa, le da incluso un toque más natural para que funcione con carnes trabajadas a la parrilla, doradas. El ahumado realza las frutas este es el valor agregado de por sí y un tema innovador el dar una salsa ahumada con frutas que no es lo tradicional.

4. ¿Piensa usted que este proyecto tiene potencial gastronómico ecuatoriano?
 - Sí, siempre y cuando el enfoque sea en fortalecer y en levantar el consumo de frutas locales como el chamburo, el ciguatan, mortiño, babaco, tomate de árbol, frutas que son muy nuestras y que los ecuatorianos deberíamos tener y no solo las mismas de las frutas internacionales o con las mismas preparaciones que le ponen al pavo en Saint Giving si no tener lo nuestro, propio, local y si eso va a colaborar para eso me parece perfecto.

5. ¿cuáles serían las características principales que debe tener las salsas y condimentos?
 - La idea es marinar el condimento con la salsa hay que tomar en cuenta que el condimento no puede ser excesivamente fuerte para que no le mate a la salsa u opaque, debe ser un condimento equilibrado que si bien es cierto puede tener algo de un toque frutal es mejor para que le conecte con la salsa, va bien como conector. Yo jugaría con sabores nuestros no con los internacionales como romero, tomillo, me iría por nuestros sabores como el ajo, cebollas, el achiote, comino. Y la salsa que la textura no tan de jalea, un tipo de ligado más propio a salsa que la misma fruta puede proporcionar y sin exceder en azúcar para no hacer un culis que eso es más para postres. Una salsa más untuosa, líquida, que pueda bañar un poco más pero que prevalezca el sabor de las frutas y agregar una hierba o especie específica que combine con las

frutas como piña y jengibre, piña y hierbabuena. Agregar una nueva idea de mortino con mora y un toque de canela o ishpingo.

6. Según usted, ¿Qué tipo de preparación del cerdo quería bien con el producto?

- El cerdo es muy versátil lo más adecuado va a ser cortes de cerdo que sean para plancha, parrilla, sartén, que puedan incluso ser un elemento útil y fácil para una ama de casa. Piezas pequeñas porque trabajar una pierna de cerdo es otro tipo de aliño. Para filetes, chuletas, costillas me parece buena idea de aliñar y poner al horno y untar con salsa, depende de la recomendación después de hacer la experimentación.

7. ¿Con la combinación de sabores que platos se podrían crear con la propuesta?

- Recomendación que se le podría hacer a la gente es la misma línea si ya tienes el cerdo, la salsa con sabores ecuatorianos, contrastar con algo de sal ya que se tiene el dulce en la salsa, como buen ecuatoriano sería las papas o arroz, pero mejor sería dar una alternativa de cómo preparar esas papas como por ejemplo papas salteadas con hierbas y achiote o arroz compuesto con algo más dependiendo de la ocasión, combinarían bien con las salsas y ensaladas frescas que como el cerdo es un sabor fuerte el paladar necesita refrescar, o si se quiere variar, comité, yuca. O reforzar lo local una especie de arroz quinua o tipo quinoto. (Burneo, 2017).

ANEXO 13 HOJA DE VIDA DE CHEFS PRESENTES EN LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS.

Cynthia Katherine Peñañiel Ricaute	
DATOS PERSONALES	
Cédula de Identidad:	172456321-6
Lugar de Nacimiento:	Quito, Ecuador
Fecha de Nacimiento:	21/Junio/1990
Dirección:	Urb. Armenia 1, Casa 232, Juan José Izurieta y Leonardo Villagómez, Valle de los Chillos.
Teléfonos:	(02) 2346472 / 0984584568
E-mail:	cynthia.penañiel.r@gmail.com
Estado Civil:	soltera
Contacto en caso de emergencia:	Ing. Gabriel Peñañiel Ronquillo, 0992743443/ 2346472 Email: gabriel.penañiel.r@hotmail.com
PERFIL	
Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas con especialidad en Arte Culinario.	
Idiomas:	Español, Nativo Inglés (Intermedio hablado y escrito) Francés (Intermedio hablado y escrito)
Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas. Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión, Creatividad e iniciativa.	
EDUCACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> EDUCACIÓN SUPERIOR Universidad San Francisco de Quito 2008-2013 Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas Honores: Cum Laude Concentración: Arte Culinario Concentraciones adicionales: Administración, Administración de Recursos Humanos, Pastelería, Repostería Fina. Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia) 2012 Programa de Especialidad en Artes Culinarias, Panadería y Pastelería Francesa. EDUCACIÓN MEDIA Unidad Educativa Naval "Cmdte. Cesar Endara Peñañiherrera" 2003-2008 Bachiller: Especialización Químico- Biólogo Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson" 2002-2003 	<ul style="list-style-type: none"> EDUCACIÓN BÁSICA Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson" 1997-2002 Colegio Bilingüe "Henri Becquerel" 1995-1997 Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes "ABC" 1994-1995
EXPERIENCIA LABORAL	
Empresa Personal (Quito- Ecuador) Agosto 2008 - Hasta el presente Freelance Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.	
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Marzo 2015 - Hasta el presente Docente, Escuela de Gastronomía Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Cocina, Servicio y Pastelería.	
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Julio 2014 - Marzo 2015. Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Públicas, Coordinación en general.	
Restaurante "Alma Cocina" (Quito-Ecuador) Septiembre 2013- Abril 2014. Cocinero (a)/Pastelero (a) Rotación por las distintas áreas de cocina. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Manejo y control de pedidos y requisiciones de cocina.	
Restaurante "Marcus" USFQ (Quito- Ecuador) Enero 2013- Mayo 2013 Practicante (cocina y servicio) Rotación por las distintas áreas de cocina y servicio. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	
Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador) Enero 2010 - Enero 2013 Asistente de Catedra Asistencia y Apoyo en Clases y Cursos de cocina, manejo de calificaciones, elaboración de requisiciones y pedidos de bodega para las clases.	
Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia) Mayo 2012- Septiembre 2012 Pasante Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio en buffet y en Restaurante Gourmet.	
Hotel "Dam Carlton" (Quito-Ecuador) Junio 2011 - Agosto 2011 Pasante, Asistente de Cocina Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	
ThiKé Eventos (Quito- Ecuador) Octubre 2009 - Junio 2011 Asistente de Cocina Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.	
Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) Junio 2010 - Agosto 2010 Pasante, Asistente de Cocina Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.	
Fundación "Niños con Destino" Voluntariado Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.	
INFORMACIÓN ADICIONAL	
CURSOS Y CERTIFICACIONES	
Festival "Locro Fest" Marzo 2017 Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo. Quito - Ecuador	
Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación. Febrero 2017 "UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)" Quito - Ecuador	
Primer Congreso "Culinaria Mitad del Mundo". Septiembre- Octubre 2016 UDLA Quito - Ecuador	
Curso "Barista Especializado en máquina de espresso". Julio 2016 "Lusiteler" Quito - Ecuador	
Curso Normas ISO22000. Julio 2015 "Bureau Veritas" Quito Ecuador	
Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000. Julio 2015 "Bureau Veritas" Quito Ecuador	
Curso de Postres Magistrales Mayo-2011 ENSP Pâtisserie Yssingeaux Quito, Ecuador	
Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias Abril-2009 "Gourmande Equinoccial 2009" Quito, Ecuador	
LOGROS Y MERITOS	
Segundo Lugar, Concurso "Cuisine du Monde" Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia Ecully, Septiembre 13 de 2012.	

CARLOS ALBERTO CABANILLA RIOS
Licenciado en Administración Gastronómica

Nacionalidad: Ecuatoriano
Estado civil: Soltero
Edad: 34 años
Fecha de Nacimiento: Quito, 26 de Agosto de 1982
Dirección domiciliaria: Pomasqui N1E y Santa Teresa



PREPARACIÓN ACADÉMICA

- Colegio Estados Unidos del Brasil
Título: Químico Biólogo
Año: 1999 - 2000
- Universidad Tecnológica Equinoccial
Título: Licenciado en Administración Gastronómica
Año: 2005 - 2006
- Universidad Tecnológica Equinoccial
Título: Diploma Superior en Proyectos e Investigación
Año: 2009
- Instituto Argentino de Gastronomía IAG
Título: Técnicas Culinarias Avanzadas
Año: 2012 Buenos Aires
- Universidad de Viña Del Mar
Título: Magister en Administración de Empresas con mención en Gestión de la Calidad, Seguridad y Medio Ambiente

Lic. Carlos Cabanilla R.
099160361 - cabanillaros@yahoo.com

EDUCACION CONTINUA

- Competencias en docencia
Año: 2014 (UDLA) Red Laureate
- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía
Año: 2012 (UTE)
- Siete hábitos de Efectividad
Año: 2012 (UTE)
- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria
Año: 2011 (UPTL)
- Innovación y Emprendimiento para Docentes
Año: 2011 (UTE)
- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores
Año: 2011 (UTE)
- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva
Año: 2010 (UTE)

Cursos

- Auditor Interno ISO22000-2005
Año: 2015 (Bureau Veritas)
- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje
Año: 2012 (Universidad Técnica del Norte)
- Seguridad Alimentaria HACCP
Año: 2011 (Universidad Particular de Loja)
- Auditor Líder ISO 22000:2005
Año: 2011 certificación en (SGS Ecuador)
- Capacitador Regulado por el Ministerio de Relaciones Laborales
Año: 2011
- Gestión por Procesos
Año: 2009 (SECAP)

Trabajos de Vinculación

Coordinador en el área de vinculación con proyectos de:
Turismo sin barreras (Cotacachi) 2014.
MIES actualización profesional en los CIBV en BPM
Actualización profesional mercado central. (Quito)

Capacitador de la Universidad Tecnológica Equinoccial en el área de Seguridad Alimentaria:
Centro de Rehabilitación del comité del pueblo
Restaurantes del sector de la ronda
Proyecto Eco Ruta Mojanda Cochasqui
Restaurantes Selva Alegre Valle de los Chillies

Lic. Carlos Cabanilla R.
099160361 - cabanillaros@yahoo.com

Chef Guía en el proceso de obtener el plato representativo de la Provincia de los Tschilas.
Año: 2007 - Chef Center

Experiencia Laboral

- Universidad de la América.
Año: 2014 - actualidad (Coordinador académico)
- Restaurante Di Carlo.
Año: 2013 - actualidad (Director de alimentos & bebidas)
- Universidad Tecnológica Equinoccial.
Año: 2008 - 2014 (Docente en varias materias, vinculación)
- Universidad Técnica del Norte.
Año: 2011 - 2013 (Docente en varias materias)
- Club de Voluntarios de las FTTT.
Año: 2008 - 2010 (Chef Ejecutivo Corporativo a nivel nacional)
- Centro de formación Chef Center.
Año: 2007 - 2009 (Docente Charcutero)
- Universidad Israel.
Año: 2008 - 2009 (Docente Charcutero)
- Servicios de catering URAZUL.
Año: 2007 (Jefe de cocina)
- Restaurante Hansa Krug.
Año: 2006 Jefe de Cocina
- Restaurante Sabayon.
Año: 2005 - 2008 Chef Ejecutivo
- Restaurante Porth House.
Año: 2004 - 2006 Jefe de cocina Parrilla
- Club de la Unión Quito.
Año: 2001 Trabajos de pasantías
- Restaurante Mesón de Triana.
Año: 2000 - 2001 trabajos de pasantías

Lic. Carlos Cabanilla R.
099160361 - cabanillaros@yahoo.com

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES:

Nombre: Rodolfo Reynoso Luna
Nacionalidad: Mexicana
Fecha de nacimiento: 05/03/1981
N° Pasaporte: G17308042
Estado, Civil: Soltero
Profesión: Licenciado en gastronomía
E-mail: r_reynoso@yahoo.com.mx
Dirección actual: Calle Bosmediano, Edificio De Jerez 2 y Gral. Roca
Cedula profesional: N. 8409222
Teléfono de contacto: 098 926 9589



ANTECEDENTES ACADEMICOS:

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA:
Escuela de estudios superiores en Gastronomía
"LE CHEF COLLEGE"
Registro SEC CLAVE 30MSU002270
TITULO RECIBIDO

POSTGRADO EN GASTRONOMIA Y CULTURA ESPAÑOLA:
Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
ESHS
Plaza de Molviedro N 4, Sevilla
TITULO RECIBIDO

DESARROLLO PROFESIONAL:

- ✓ Universidad de las Américas UDLA, Sede Granados. Puesto: Chef Docente.
- ✓ Universidad San Francisco de Quito, Cumbayá, Puesto: Head Chef de Epikus Catering Boutique
- ✓ Universidad Antonio Caso, Veracruz, Puesto: Chef instructor de la materia de Cocina Internacional, Cocina regional mexicana y Bases y Técnicas de la carrera de Turismo
- ✓ Universidad Mexicana UNIMEX campus Veracruz, Puesto: Chef instructor del laboratorio de cocina española, administración del servicio de alimentos y taller de instalaciones gastronómicas.
- ✓ Universidad del Valle de México UVM Veracruz, Puesto: Chef instructor del laboratorio de carnes y salsas, laboratorio de pescados, mariscos y salsas, Laboratorio de Aves y lácteos, Garde Manger y Técnicas Básicas de Turismo y Hospitalidad.
- ✓ Escuelas de estudios superiores en gastronomía "Le Chef College", Veracruz, Puesto: Chef instructor de Cocina de especialidad Española, Coordinador del Laboratorio de innovación e investigación culinaria de Le Chef College. Jefe de la especialidad de cocina molecular.
- ✓ Restaurante "Tribeca", Sevilla, Puesto: Jefe de Entradas
- ✓ International Culinary Center de Universidad de Oriente, Veracruz, Puesto: Coordinador Académico.
- ✓ Restaurante & Lounge SAMBERS S.L., Sevilla, Puesto: Cocinero.
- ✓ Hacienda Benazusa "El Bulli Hotel", San Lucar la Mayor, Sevilla, Puesto: Entradas (Prácticas)
- ✓ Restaurante Martín Berasategui, Lasarte-Oria, Puesto: Entradas y postres (Prácticas)
- ✓ Café de Oriente, Madrid, Puesto: Cocinero (Prácticas).
- ✓ Club de Golf "La Villa Rica" S.A. de C.V, México, Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.

- ✓ Restaurante de tapas y cocina de autor TAPAMIA; Sevilla, Puesto: Jefe de cocina y supervisor.
- ✓ Cafetería BERSA Coffe&Deli ; México, Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Instituto Veracruzano de alta Cocina A.C. IVAC; México, Puesto: Chef instructor.
- ✓ Tijuana TEX-MEX; Sevilla, Puesto: Jefe de piso.
- ✓ Restaurante mexicano "Los Jarales"; Sevilla, Puesto: Cocinero.
- ✓ Restaurante "Pizza&Birra"; México, Puesto: Cocinero.
- ✓ Trattoria y enoteca "Il Veneciano"; México, Puesto: Cocinero.

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

- Curso de Investigación Científica, Ecuador (Dic. 2016)
- Postgrado en Gastronomía y cultura española; Sevilla
- Cursos de tapas regionales andaluzas; Córdoba
- Curso máster en especialidad cocina Italiana; Roma
- Curso de formación de manipulador de alimentos; Sevilla
- Cocina del Totonacapan; México
- Cocina Yucateca; México
- Curso-taller de formación de instructores de capacitación y adiestramiento; México

DATOS DE IMPORTANCIA:

- Creador de los montajes de los platillos "Lacto sabores y Concentrados laminados" presentados en ponencia en Madrid Fusión México 2012 (2do.Ponente)
- Conocimiento, aplicación y dominio de la especialidad de Cocina Molecular.
- Conocimiento, aplicación y dominio de la especialidad de Cocina al Vacío
- Chef de entrenamiento de la escuela ganadora del primer lugar del concurso VERACHEF 2012. (LE CHEF COLLEGE)
- Chef de entrenamiento de la escuela de segundo lugar del concurso VERACHEF 2013. (UVM VERACRUZ)

HABILIDADES Y RASGOS DE PERSONALIDAD:

- Habilidad numérica - Responsabilidad
- Capacidad de adaptación - Honestidad
- Resolución efectiva de problemas - Compromiso
- Fácil recepción y capacitación - Lealtad
- Trabajo en equipo - Cooperación
- Dedicación y empeño

Lic. Rodolfo Reynoso Luna.

NOMBRE: Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo
DIRECCIÓN: Juan Leon Mera 31 y Bernardo de Legarda,
Conjunto Miraleste, Dep C2, Cumbaya, Quito,
Ecuador.

TELÉFONO: 02 356 6012/ 099 560 3924

FECHA DE NACIMIENTO: Febrero 4 de 1986

ESTADO CIVIL: Casado

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Español, Inglés, Francés, Japonés

EDUCACIÓN:

- UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Quito, Ecuador

- Ingeniería Química
- Idioma Extranjero
 - Inglés: Octavo nivel
 - Japonés: Segundo nivel

- LICEO JOSÉ ORTEGA Y GASSET

Quito, Ecuador

- Bachillerato en Ciencias: Especialidad Físico- Matemático.
- Idioma Extranjero
 - Inglés: Octavo nivel
 - Japonés: Segundo nivel

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Bureau Veritas Ecuador

- ✓ Norma ISO 2200:2005
- ✓ Auditor Interno Norma ISO 22000:2005

- ❖ Universidad De Las Américas UDLA

- ✓ Investigación Científica
- ✓ Silabo por Competencias
- ✓ Código de conducta y Ética de UDLA
- ✓ Manejo de Aulas Virtuales
- ✓ Metodología de Enseñanza
- ✓ Normas APA
- ✓ Primeros Auxilios en Riesgos Mecánicos.

- ❖ Seminarium: Dirección de empresas familiares

- ❖ Escuela Politécnica Nacional: Responsable CARE Manejo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos.

- ❖ *Defensa Civil: Seminario Taller en Planes de Contingencia y Simulacros*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

- ❖ *Certificado Responsable CARE Manejo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos*
- ❖ *Certificado de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000. Bureau Veritas Business School.*

HISTORIA LABORAL:

- **Julio 2009 hasta Agosto 2009**

EMPRESA METROPOLITANA DE ALCANTARILLADO Y AGUAS POTABLE Quito - Ecuador

Posición:

Analista de Laboratorio

Deberes:

Análisis de control de calidad de agua potable, aguas tratadas y aguas residuales. Preparación de muestras para análisis mediante espectrometría de absorción atómica.

Logros:

Elaboración de manuales de procesos para análisis de minerales por espectrometría de absorción atómica. Preparación para la certificación ISO en el análisis de control de calidad de agua potable.

- **Septiembre 2010 hasta Mayo 2012**

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO COLEGIO POLITECNICO

Cumbaya – Ecuador

Posición: Docente Universitario

Deberes: Docencia universitaria en Laboratorios de Química y Ejercicios de Química General. Preparación de soluciones y reactivos para prácticas de laboratorio.

- **Octubre 2011 a la Actualidad**

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Quito – Ecuador

Posición: Docente de asistencia técnica.

Deberes: Docente de Sanidad, Higiene y Nutrición. Docente en laboratorio de Principios Alimenticios, Química de los Alimentos e Investigación en desarrollo de nuevos productos alimenticios, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

REFERENCIAS:

- Ing. Rodrigo Arteaga 396-0000 ext. 611
uarteaga@grupolaar.com

• Doc. Marcia de la Puente

208-0806

099076654



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 Cusine
- ◆ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ◆ Curso de La Habana Cuba
 Gestión en Hostelería
- ◆ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayor-domo
- ◆ Universidad Interamericana, Costa Rica
 Le Cordón Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ Cocina regional y tradicional Francesa
- ◆ Universidad De Las Américas UDLA
 - ✓ Curso de Investigación Científica- Artículos indexados
 - ✓ Curso de auditores internos en sanidad
 - ✓ 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 Hotelería CAPACITUR
 - ✓ Diploma en Sanitación

- ◆ 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

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 Bohème 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:



CURRICULUM VITAE

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 Seymour
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

