



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



CREACIÓN DE UNA LINEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK



AUTOR

Leslie Gabriela Jiménez Zambrano

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMIA

CREACIÓN DE UNA LINEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK

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

Profesor Guía

Lic. Javier Lasluisa

Autora

Leslie Gabriela Jiménez Zambrano

Año

2017

## **DECLARACIÓN DE PROFESOR GUÍA**

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante Leslie Gabriela Jiménez Zambrano, 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.

---

Chef Wilson Lasluisa

1712249182

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

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

---

Estefanía Monge Rameix

Licenciatura en Administración de Alimentos y Bebidas y Gastronomía

1713722336

## **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.

---

Leslie Gabriela Jiménez Zambrano

0503367187

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios y a mi Padre por guiarme en esta etapa de mi vida y darme la oportunidad de obtener el conocimiento y la fortaleza adecuada para culminar esta etapa. Agradezco a mi hermana, mi mama, mis sobrinos por la dedicación y el apoyo constante que me brindaron, a mi mejor amigo Ricardo por su paciencia y perseverancia que supo brindarme durante este tiempo.

## **DEDICATORÍA**

Dedico este logro a mi Papa y a todas las personas que estuvieron involucradas en este proyecto los cuales supieron brindar su tiempo y paciencia. Una mención especial para aquellas personas que están interesadas en la aplicación de esta tesis.

## RESUMEN

El presente documento se desarrolló con el fin de demostrar las propiedades y cualidades de la fruta Salak, además verificar la versatilidad y ductilidad de la fruta, aplicándola en una línea de postres.

La primera etapa para el desarrollo de este documento consistió en la investigación de alto nivel académico con el fin de determinar y validar todos los conceptos aplicables y validos en referencia a la fruta Salak, mediante el uso de libros, artículos científicos, revistas y más medios de comunicación que brindaron un criterio acertado para ser planteados en este documento.

A continuación el documento se enfocó en plasmar los diversos aspectos que rodean el consumo de la fruta Salak. Para ello se realizó un análisis de campo con el fin de determinar las diversas variables que fueron tomadas en cuenta para el desarrollo de la línea de postres. En este parámetro se realizó un análisis de proveedores con el fin de determinar el impacto del consumo de la fruta en la localidad en la cual se la produce y comercializa.

En la etapa final de este documento se verifico la aplicación de la fruta mediante un método de experimentación, el cual consistió en la utilización de la fruta en la línea de postres con la inclusión de métodos que son usados en el área de alimentos y bebidas. Para completar y corroborar esta etapa se usaron dos métodos de validación, los cuales consistieron en un focus group compuesto por personas ajenas al tema planteado y una validación de expertos , la cual consistió en someter los resultados de la línea de postres ante expertos del área de alimentos de bebidas. Con este método de validación se verificó que tan aceptable es el producto para consiguiente elaborar un manual de procedimientos para la elaboración de una línea de postres a base de la fruta Salak.



## **ABSTRACT**

The present document was developed in order to demonstrate the properties and qualities of the Salak fruit, besides verifying the versatility and ductility of the fruit, applying it in a line of desserts.

The first stage in the development of this document consisted of high level academic research in order to determine and validate all applicable and valid concepts in reference to Salak fruit, through the use of books, scientific articles, journals and more means of communication that provided a correct criterion to be raised in this document.

The document was then focused on the various aspects surrounding the consumption of Salak fruit. For this purpose, a field analysis was carried out in order to determine the various variables that were taken into account for the development of the dessert line. In this parameter a supplier analysis was carried out in order to determine the impact of fruit consumption in the locality in which it is produced and marketed.

In the final stage of this document the application of the fruit was verified through a method of experimentation, which consisted in the use of the fruit in the line of desserts with the inclusion of methods that are used in the area of foods and beverages. To complete and corroborate this stage two validation methods were used, which consisted of a focus group composed by people outside the topic and a validation of experts, which consisted in submitting the results of the dessert line to experts from the area of Food drinks. With this validation method, it was verified that the product is acceptable so that a manual of procedures for the elaboration of a line of desserts based on Salak fruit can be drawn up.

# ÍNDICE

INTRODUCCION .....	1
Tema de Investigación .....	2
Antecedentes del problema .....	2
Problema .....	2
Objetivos de investigación.....	2
General: .....	2
Específicos:.....	2
Justificación .....	4
Resultados esperados:.....	5
Sistematización Teórica. ....	5
Desarrollo de la línea de postres.....	5
Elaboración de un Manual de procedimiento. ....	5
Novedad:.....	6
Impactos .....	6
Económico. ....	6
Social. ....	6
Ambiental. ....	6
Marco Teórico.....	7
Enfoque general .....	7
Gastronomía.....	7
Alimentación.....	7
Industria de Alimentos y Bebidas: .....	8
Nutrición .....	8
Patrimonio Alimentario.....	11
Enfoque intermedio: .....	12
Panadería .....	12
Pan.....	12
Repostería .....	13
Fruta: .....	13
Enfoque específico.....	14

Helados.....	14
Conservas.....	15
Compotas.....	15
Mermeladas: .....	16
Mousse .....	16
Salak:.....	17
<b>CAPITULO 1 .....</b>	<b>22</b>
<b>1. Fundamentación teórica.....</b>	<b>22</b>
1.1 Gastronomía .....	22
1.2 Alimentación.....	22
1.3 Industria de Alimentos y Bebidas .....	23
1.4 Patrimonio Alimentario .....	23
1.5 Nutrición .....	24
1.6 Panadería.....	24
1.7 Pan.....	25
1.8 Repostería.....	25
1.9 Fruta.....	26
1.10 Helado.....	26
1.11 Conservas .....	26
1.12 Compotas.....	27
1.13 Mermeladas .....	27
1.14 Salak .....	27
1.15 Mousse.....	28
<b>CAPITULO 2 .....</b>	<b>30</b>
<b>2. Análisis de Proveedores.....</b>	<b>30</b>
2.1 Situación Empresas .....	30
2.2 Situación Económica.....	31
2.3 Situación Demográfica .....	32
2.4 Proveedores.....	32
2.4.1 Primer Proveedor.....	32
2.4.2 Segundo Proveedor.....	33
2.4.3 Tercer Proveedor .....	33
2.4.4 Contactos de Proveedores.....	34

2.4.5	Proveedor de Distintas Materias Primas.....	34
2.5	Cadena de Valor .....	37
<b>CAPITULO 3:</b> .....		<b>38</b>
<b>3. Experimentación y validación de productos a base de la fruta salak.</b> .....		<b>38</b>
3.1	Propuesta de una creación de línea de postres .....	38
3.2	Propuesta.....	39
3.2.1	Mousse de Salak .....	39
3.2.2	Sorbete de salak .....	39
3.2.3	Mermelada de salak .....	39
3.2.4	Salak en conserva .....	40
3.3	Determinación del concepto .....	40
3.3.1	Valor agregado.....	40
3.3.2	Ventaja competitiva .....	40
3.3.3	Novedad .....	41
3.4	Mousse de Salak.....	41
3.4.1	Valor agregado.....	41
3.4.2	Ventaja competitiva .....	41
3.4.3	Novedad .....	41
3.5	Sorbete de salak .....	42
3.5.1	Valor agregado.....	42
3.5.2	Ventaja competitiva .....	42
3.5.3	Novedad .....	42
3.6	Mermelada de Salak .....	42
3.6.1	Valor agregado.....	42
3.6.2	Ventaja competitiva .....	43
3.6.3	Novedad .....	43
3.7	Salak en conserva.....	43
3.7.1	Valor agregado.....	43
3.7.2	Ventaja competitiva .....	43
3.7.3	Novedad .....	43
3.8	Determinar la idea .....	44

3.8.1	Impacto social.....	44
3.8.2	Impacto económico .....	44
3.8.3	Impacto ambiental .....	45
3.9	Análisis de problema .....	46
3.9.1	Materiales Necesarios para la elaboración de la línea completa de postres	46
3.10	Problemática a la hora de elaborar la línea de postres. ....	49
3.11	Métodos de Conservación de alimentos .....	50
3.11.1	Refrigeración .....	52
3.11.2	Congelación.....	53
3.12	Método de cocción .....	54
3.12.1	Pre cocción .....	54
3.12.2	Cocción.....	54
3.13	Desarrollo y Costo de Receta Estándar .....	55
3.13.1	Receta Estándar del Mousse de Salak.....	55
3.13.2	Receta Estándar del Sorbete de Salak.....	56
3.13.3	Receta Estándar de la Mermelada de Salak.....	57
3.13.4	Receta Estándar de la Conserva de Salak.....	58
3.14	Experimentación.....	59
3.15	Validación del Producto.....	62
3.15.1	Focus Group .....	63
3.15.2	Validación de Expertos .....	66
<b>CAPITULO 4 .....</b>		<b>70</b>
4.	Manual de Procedimientos .....	70
4.1	Objetivo .....	70
4.2	Objetivo General .....	70
4.3	Aplicaciones .....	70
4.3.1	Mousse de Salak .....	70
4.3.2	Sorbete de Salak .....	71
4.3.3	Mermelada de Salak .....	71
4.3.4	Conserva de salak.....	71
4.4	Marco Jurídico.....	72
4.4.1	Registro Sanitario para productos.....	72

4.4.2	Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos .....	73
4.5	Procedimientos .....	75
4.6	Formatos .....	79
4.6.1	Receta Estándar del Mousse de Salak .....	79
4.6.2	Receta Estándar del Sorbete de Salak .....	79
4.6.3	Receta Estándar de la Mermelada de Salak .....	80
4.6.4	Receta Estándar de la Conserva de Salak .....	80
4.7	Descripción de las Características de la materia prima .....	81
4.8	Diagramas de Flujo .....	82
4.9	Análisis de costos de la receta estándar .....	84
4.10	CONCLUSIONES .....	88
4.11	RECOMENDACIONES .....	90
	Referencias .....	91
	Anexos .....	93

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Ingesta Diaria de alimentos.....	9
Tabla 2. Tabla nutricional Salak.....	20
Tabla 3. Información de la Fruta Salak (Campamento Mashpi) .....	33
Tabla 4. Información Proveedor Fruta Salak (Aroma y Sabor) .....	33
Tabla 5. Información Proveedor Fruta Salak (Finca Productora) .....	34
Tabla 6. Contactos de Proveedores.....	34
Tabla 7. Productos Supermercados Santa María .....	35
Tabla 8. Productos Ecuabastos .....	35
Tabla 10. Materiales y Utensilios para la elaboración de la línea de postres.....	46
Tabla 11. <i>Método de conservación de Alimentos</i> .....	51
Tabla 12. Cantidad de Ácido Cítrico a Añadir en una mermelada .....	54
Tabla 13. Receta Estándar Conserva de Salak .....	55
Tabla 14. Receta Estándar Sorbete de Salak.....	56
Tabla 15. Receta Estándar Mermelada de Salak.....	57
Tabla 16. Receta Estándar Conserva de Salak .....	58
Tabla 17. Características Óptimas de Materia Prima .....	81
Tabla 18. Receta Estándar Mousse de Salak.....	84
Tabla 19. Receta Estándar Sorbete de Salak.....	85
Tabla 20. Receta Estándar Mermelada de Salak.....	86
Tabla 21. Receta Estándar Conserva de Salak .....	87

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pirámide Alimenticia.....	11
Figura 2. Fruta Salak proceso de crecimiento.....	18
Figura 3. Palma de salak en crecimiento.....	19
Figura 4. Cadena de Valor Proceso Salak.....	37
Figura 5. Proceso de Elaboración del "Mousse de Salak".....	59
Figura 6. Proceso de elaboración del "Sorbete de Salak".....	60
Figura 7. Proceso de Elaboración de la "Mermelada de Salak".....	61
Figura 8. Proceso para la elaboración de la "Conserva de Salak".....	62
Figura 9. Análisis Focus Group "Mousse de Salak".....	63
Figura 10. Análisis Focus Group "Sorbete de Salak".....	64
Figura 11. Análisis Focus Group "Conserva de Salak".....	65
Figura 12. Análisis Focus Group "Mermelada de Salak".....	66
Figura 13. Análisis Validación de Expertos "Mousse de Salak".....	67
Figura 14. Análisis Validación de Expertos "Sorbete de Salak".....	67
Figura 15. Análisis Validación de Expertos "Conserva de Salak".....	68
Figura 16. Análisis Validación de Expertos "Mermelada de Salak".....	69
Figura 17. Portada Manual de Procedimientos.....	70
Figura 18. Portada Manual de Procedimientos.....	75
Figura 19. Elaboración Sorbete de Salak.....	76
Figura 20. Elaboración Mermelada de Salak.....	77
Figura 21. Elaboración Conserva de Salak.....	78
Figura 22. Proceso de elaboración Mousse de Salak.....	82
Figura 23. Proceso de Elaboración Sorbete de Salak.....	82
Figura 24. Proceso de Elaboración Mermelada de Salak.....	83
Figura 25. Proceso de Elaboración Conserva de Salak.....	83



## INTRODUCCION

El Salak es una fruta originaria de Indonesia que fue introducida en el Ecuador precisamente en la Parroquia de Pacto. La producción de esta fruta está limitada a pequeños productores con el fin de consumo local y la fabricación de algunos subproductos esto debido a su alto valor nutritivo y energético que es conocido solo por los habitantes de la Parroquia. Entre los beneficios nutricionales que encontramos se destacan el gran aporte de calcio, flavonoides, taninos, vitamina C y más propiedades que favorecen al organismo y al sistema digestivo.

Este proyecto se enfoca en fomentar el conocimiento del salak por parte de las personas y plantear las diversas aplicaciones que se pueden obtener en las diferentes áreas de la gastronomía mediante la utilización de la fruta en productos de pastelería. Otra arista importante de este proyecto se centra en la aplicación de un mercado justo para los productores del salak.

## **Tema de Investigación**

Creación de línea de postres en base a la fruta Salak.

## **Antecedentes del problema**

En la actualidad la industria de alimentos y bebidas del país se encuentra en desarrollo, siendo uno de los pilares fundamentales para la dinamización de la matriz productiva local y regional, bajo este criterio los productos que se generan tienen la intención de impulsar a ese desarrollo. La gran biodiversidad que posee el país en cuanto a su flora generan los productos locales e introducidos necesarios para la creación de novedosos postres.

Una de las diversas frutas tropicales que se ha introducido es la fruta salak (Salacca o Zalacca) que contiene una gran cantidad de nutrientes además de poseer un sabor agradable y delicioso al gusto. Sin embargo dicho producto no ha contado con el estudio y la difusión apropiada, limitando su uso para la aplicación en diversos postres.

## **Problema**

¿En qué platos o productos se puede utilizar la fruta salak?

## **Objetivos de investigación**

### **General:**

Crear una línea de postres en base a la fruta salak.

### **Específicos:**

1. Sistematizar información de alto rigor académico referente a la fruta Salak.
2. Análisis de la materia prima necesaria para la elaboración de la línea de postres

3. Experimentación y validación de la línea de postres elaborados a partir de la fruta Salak.
4. Elaborar un manual de aplicación gastronómica de la fruta Salak.

## Justificación

El desconocimiento por cierta parte de la población ecuatoriana en relación a la fruta salak y sus propiedades nutricionales se basa en varios aspectos importantes. El Salak no es una fruta nativa de nuestro país puesto que fue introducida hace algún tiempo. Para la producción de dicho fruto se necesitan factores propios de un sitio determinado en este caso la parroquia de Pacto cuenta con un ecosistema adecuado para la producción.

La fruta salak con denominación científica (*Salacca zalacca*) es originaria de los Archipiélagos Malayos (Robledo, 2004) siendo los principales productores los países polinésicos y de manera especial en las tierras bajas de las islas que rodean Java. Se estima que dicha fruta arribó a nuestro país en el año de 1987 por una pareja de estadounidenses que trajo consigo las semillas del salak junto con otras semillas de diversas frutas exóticas que conocieron en sus diversos viajes por el mundo llegando a la excéntrica cantidad de 600 diferentes especies.

En el país podemos ubicar la fruta en la parroquia de Pacto y sus alrededores, al noroccidente de Quito. Para acceder a esta ubicación desde la ciudad de Quito, se debe realizar un viaje de aproximadamente 2 horas y media, tomando la vía San Miguel de los Bancos hasta el km 104 pasando por el pueblo llamado el Pachijal.

En el marco nutricional cabe destacar que el salak es una gran fuente de energía por los niveles de azúcar que posee, además de poseer altos porcentajes en vitamina C con un rango de 8.4 mg siendo una alternativa a las frutas tradicionales que aportan dicha vitamina, cuenta además con niveles altos en fibra con un gran aporte en el aspecto gastrointestinal.

En el ámbito gastronómico ecuatoriano no existe un manual de procedimientos para la creación de una línea de postres a base de la fruta salak.

**Resultados esperados:****Sistematización Teórica.**

Esta etapa consiste en la sistematización de alto rigor académico de la fruta salak para lo cual aplicaremos los siguientes métodos de estudios analítico-sintético, realizando una recopilación y desglose de información acertada, que nos permita académicamente conocer sus beneficios. Para lo cual la técnica empleada para obtener esta información consistirá en la búsqueda de fuentes bibliográficas de diferentes autores por ejemplo Baliness Food, Tropical Fruits entre otros. Como resultado de esta recopilación de información obtendremos la base teórica que fundamenta la investigación sobre la creación de una línea de postres basados en la fruta salak.

**Desarrollo de la línea de postres.**

Esta etapa de desarrollo de una línea de postres se aplicará los métodos inductivo-deductivos con la aplicación de la técnica de focus group la cual consiste en mostrar las características a un determinado número de personas. El cualitativo-cuantitativo se utilizará la técnica de validación de expertos mediante entrevistas a profesionales en la gama gastronómica y la aplicación de encuestas a un cierto número determinado de personas. Además de la formulación de un presupuesto que nos indique que tan factible es la aplicación de esta técnica. Como resultado de esta etapa obtendremos la validación de los postres basados en la fruta Salak.

**Elaboración de un Manual de procedimiento.**

Esta etapa consiste en el diseño de un manual de procesos para la creación de una línea de postres basados en la fruta salak mediante la aplicación del método analítico-sintético, el cual consiste en la recopilación de toda la información para

la elaboración del manual, mediante la aplicación de técnicas de fichas de resumen que consiste en recetas estándar, tablas nutricionales y todo el compendio de información referente al salak. Como resultado de esta etapa obtendremos el manual de procedimientos.

**Novedad:**

La inclusión de una nueva gama de postres en el mercado mediante la utilización de una fruta tropical desconocida en el país.

**Impactos****Económico.**

Se estima que el impacto económico será positivo porque al existir una mayor demanda de la fruta existirá una mayor oferta generando réditos favorables para los productores, además de la posible inclusión de nuevas plazas de trabajo ayudando así a la matriz productiva del país.

**Social.**

Generar conocimiento mediante la utilización del manual de procedimientos para la elaboración de postres a base del fruto salak.

Demostrar la identidad de la comunidad en la que se produce la fruta.

**Ambiental.**

La planta del salak es de ciclo corto, no necesita mayor cuidado tampoco requiere de la utilización de diversos químicos, por ende la utilización de dicho fruto en la elaboración de postres no afectaría significativamente al medio ambiente.

## **Marco Teórico**

### **Enfoque general**

#### **Gastronomía.**

De acuerdo a la etimología descrito por (Gutiérrez, 2012 p. 35) se define “Gastronomía, palabra derivada del término griego GASTER, que equivale a vientre o estómago, unida también a la igualmente griega "Gnomos, conocimiento o ley”. De acuerdo a (Magna Enciclopedia Universal, 2011 p. 152) “la gastronomía es el arte de comer bien, no necesariamente desde el punto de vista dietético, sino sobre todo desde el estético. Implica por lo tanto, todos los aspectos de la culinaria y así el termino también denota los aspecto característicos del comer que tiene cada cultura”. A través del tiempo los gustos y preferencias del ser humano han ido cambiando y acoplándose al entorno en el que viven, en el caso de su alimentación ha ido fluctuando de acuerdo al acceso que tiene a nuevos productos, así como la utilización y aplicación de técnicas a la hora de preparar sus alimentos, permitiéndole así alimentarse de una mejor manera.

#### **Alimentación.**

Según (López, Muñoz, & Díaz, 2011, p.4) “hace aproximadamente 50.000 años el hombre se alimentaba exclusivamente de los alimentos que recogía en su entorno para subsistir” y a través de los tiempos ha ido descubriendo nuevos productos tanto de origen vegetal y de origen animal, el hombre probaba lo que observaba, lo que tenía más a su alcance y experimentaba la reacción de su cuerpo, por lo que poco a poco iba incorporando más alimentos a su dieta. La utilización del fuego apporto un pilar importante en la evolución de la cocina. Con el paso todos estos avances permitieron al ser humano desarrollarse en el

ámbito de la agricultura y la ganadería, ambos aspectos permitieron llevar una dieta más sana y variada.

### **Industria de Alimentos y Bebidas:**

Del informe sectorial (Pacific Credit Rating, 2014), se define a “la industria de alimentos y bebidas como la encargada de transformar materias primas procedentes del sector agrícola y ganadero en productos de consumo humano y animal. Dicha industria comprende la cadena productiva la cual está basada en actividades primarias tales como la ganadería, agricultura, pesca y acuicultura además de la producción de insumos industrializados y generación de alimentos”. Según datos del artículo de (López, Muñoz, & Díaz, p.6), “en la actualidad existe un saldo a nivel mundial de 1356 miles de millones de productos alimenticios comercializados en 2011, con un crecimiento promedio en los últimos tres años del 12 %”, dichos datos obtenidos de la Organización Mundial de Comercio. Estas cifras reflejan el gran impacto que posee la industria de alimentos y bebidas a nivel mundial, ya que en la actualidad la industria de alimentos y bebidas en el Ecuador constituye parte primordial del sector manufacturero, siendo un aporte de (54,50%) esta cifra refleja el aporte total de PIB del país.

### **Nutrición**

Según (Martínez, 2012, p.82), la nutrición es el proceso de incorporación y utilización de las sustancias alimenticias absorbidas durante el proceso digestivo. La OMS (Organización Mundial de la Salud) define la nutrición como “el conjunto de procesos mediante el cual los seres vivos incorporan, modifica y eliminan sustancias procedentes del exterior”. Con el pasar del tiempo este término ha sido fundamental en el desarrollo del ser humano, debido a que los seres vivos necesitan de ciertos elementos o sustancias químicas que obtiene



de los alimentos. **Como se refleja en la tabla 2** se estima que el cuerpo humano necesita alrededor de cien nutrimentos para un correcto funcionamiento. Afirma (Martínez, 2012, p.83), que “evidentemente la nutrición es un proceso que tiene lugar de forma involuntaria e inocente y se halla condicionada por el metabolismo, es decir, la transformación de los alimentos en el organismo y por las circunstancias particulares en que este se encuentre”.

Tabla 1. *Ingesta Diaria de alimentos*

<b>Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes</b>									
Sexo/Edad	Peso (Kg)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Folato EFD (mcg)
<b>Ambos sexos</b>									
0-6 meses	6,0	525	16,2	400	0 <sup>a</sup>	1,1	375	25	80
6-11 meses	8,9	710	19,6	400	9	0,8	400	30	80
1-3 años	12,1	1.025	19,3	500	6	8,3	400	30	160
4-6 años	18,2	1.350	27,3	600	6	10,3	450	30	200
7-9 años	25,2	1.700	36,7	700	9	11,3	500	35	300
<b>Niñas</b>									
10-18 años	46,7	2.000	56,0	1.300	14/32 <sup>b</sup>	15,5	600	40	400
<b>Niños</b>									
10-18 años	49,7	2.400	57,5	1.300	17	19,2	600	40	400
<b>Mujeres</b>									
19-65 años	55,0	2.050	55,0	1.000	29/11 <sup>c</sup>	9,8	500	45	400
Embarazadas		+ 278	+ 6,0	1.200	Alto <sup>d</sup>	15,0	800	55	600
Lactantes		+ 450	+ 17,5	1.000	15	16,3	850	70	500
65 años o más		1.850	55,0	1.300	11	9,8	600	45	400
<b>Hombres</b>									
19-65 años	65	2.600	2.600	1.000	14	14,0	600	45	400
65 años o más		2.150	2.150	1.300	14	14,0	600	45	400

Tomado

de:

[http://www.elespanol.com/ciencia/salud/20151117/79992017\\_0.html](http://www.elespanol.com/ciencia/salud/20151117/79992017_0.html)

En la actualidad las personas los seres humanos han tomado consciencia de los beneficios que implica una correcta nutrición, así como los riesgos que se pueden conllevar al tener una vida sedentaria. Cada vez el ser humano pone énfasis en su salud y el bienestar que puede conseguir a través de una adecuada nutrición. Es por ello que se están empleando políticas gubernamentales con el fin de potencializar este campo. Una de las principales políticas o programas es “Aliméntate Ecuador” que es impulsado por el ministerio de inclusión y exclusión social el cual está enfocado en crear consciencia de una correcta alimentación y nutrición con el fin de obtener una generación futura con salud y bienestar.

El organismo utiliza sustancias químicas para obtener energía necesaria, mantener su actividad física y además regular el funcionamiento metabólico.

Los alimentos básicos que aportan nutrientes son los siguientes:

Los hidratos de carbono: contienen energía que el organismo utiliza de forma inmediata.

Grasas: constituyen la energía de reserva y forman parte de muchas estructuras orgánicas por ejemplo: las membranas celulares.

Proteínas: proporcionan energía pero sobretodo se emplean para realizar una función plástica y también para elaborar múltiples sustancias que desarrollan funciones esenciales.

Las vitaminas: su principal función es regular las reacciones químicas que conforman los procesos vitales de organismo.

Los minerales: también realizan una actividad reguladora de los procesos metabólicos y, además, se utilizan como alimentos constructores del cuerpo.

El agua: es un elemento básico para la vida, ya que es el principal constituyente del organismo y el medio en que se realizan todos los fenómenos biológicos

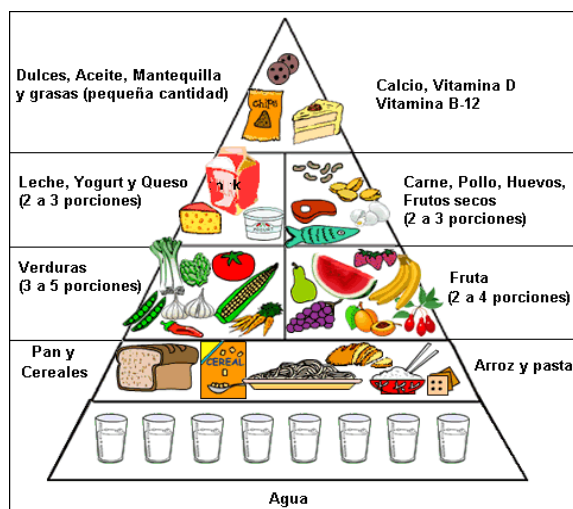


Figura 1. Pirámide Alimenticia.

Tomado de: Google Imágenes, 2017

### Patrimonio Alimentario

Se refiere a los productos autóctonos de un lugar determinado con los cuales se elabora un alimento según (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p.3) según *“la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición-transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario”*. El Ecuador al ser un país pluricultural y multiétnico posee un amplio y variado patrimonio tangible e intangible que lo diferencia de cualquier otro país de la región. La gastronomía por sus particularidades tiene la condición de ser tangible (presentación de los platos), e intangible (el saber tradicional para la utilización de los productos locales en preparaciones propias de cada localidad), de acuerdo a (Zarate, 2014, p.48), el patrimonio alimentario es, *“todo uso, representación, expresión, conocimiento y técnica vinculada a los alimentos con importancia simbólica, cultural e identitaria para un país o un territorio determinado. El alimento patrimonial hace relación no solo a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes”*. La historia del Ecuador ha tenido fuertes transformaciones en cuanto a su cultura y a la forma en que la población interpreta la realidad, evidencia de esto es el

sincretismo presente en el arte, tradiciones y gastronomía de las diferentes regiones del país.

### **Enfoque intermedio:**

#### **Panadería**

Se infiere del libro de (Méndez, 1999, p.2) que *“a través de la historia la panadería ha sido considerada como un arte, practicado desde los tiempos más remotos, se encuentran muchos enunciados los cuales hacen referencia a la fabricación del pan y al descubrimiento de cereales para la elaboración del mismo”*. Dichas referencias hacen alusión a tres civilizaciones antiguas, siendo las más destacadas los egipcios, griegos y romanos, estos últimos son los precursores de muchos procesos que se manejan hasta la actualidad. En vestigios de civilizaciones antiguas se muestra la utilización de diversos cereales, entre los más utilizados estaban el trigo y la cebada, cereales esenciales para la panificación en aquella época, se estima que la producción de dichos cereales era realizada a gran escala. En la Edad Moderna se perfeccionaron aspectos técnicos de la molienda, permitiendo así la obtención de una harina mucho más fina y de mejor calidad además la fabricación de maquinaria ha sido de gran aporte para la industria panificadora que ha ido en crecimiento hasta la actualidad. En aquellas épocas la panadería tenía un enfoque más doméstico y artesanal pero con la tecnificación de diversos procesos a través de los años ha ido sufriendo cambios y tecnificándose hasta convertirse en procesos industriales.

#### **Pan**

En el libro escrito por (Mendez, 1999) describe *“etimológicamente que el pan tiene su origen en las primeras épocas de la historia del hombre”*. Con el paso del tiempo han aparecido infinidad de variedades. Este alimento es básico en el consumo diario ya que posee propiedades nutritivas muy valoradas. Según

(Mendez, 1999) *"el pan es un producto alimenticio elaborado a partir de la harina, a la cual se le agregan ciertos, ingredientes para ser amasado, fermentado y horneado hasta convertirlo en alimento del hombre"*.

## **Repostería**

Repostería es el nombre genérico de todas las preparaciones o productos dulces que sean elaborados con miel, azúcar de caña u otros edulcorantes naturales o artificiales. Hasta la aparición de la caña de azúcar la totalidad de productos artesanales de repostería eran elaborados a base de miel, de acuerdo a (Gross, 2013, p12) *"se estima que hace 3000 años A.C se dan los primeros registros de extracción de caña de azúcar en la antigua Asia, dicha sustancia tomaba el nombre de SARKAR en lenguaje sanscrito y de allí derivaron los diversos nombres con los que se le conoce en la actualidad, se desarrolló entre los antiguos pueblos árabes los cuales introdujeron ingredientes más nutritivos"*. En su mayoría la repostería tomo mayor auge en Europa es así que diferentes naciones contribuyeron con diferentes productos. Mediante la información recopilada de (Gross, 2013, p.13) afirma que *"Italia agrego jugo de frutas y helados, España y Francia también contribuyeron al desarrollo de la repostería, los españoles editaron el primer tratado sobre la materia en 1748, escrito por don Juan de la Mata. Alemania también enriqueció este arte al igual que Austria y Dinamarca, pues panaderos vieneses se establecieron en Dinamarca y dese allí dieron a conocer al mundo las exquisiteces de los productos daneses"*.

## **Fruta:**

De la página web de (FAO, 2011), *"se considera a la fruta como la parte carnosa de una planta que habitualmente es consumida sola o servida como postre, además cuenta con un valor nutritivo de vitaminas, minerales, fibra, y otros compuestos"*. A nivel mundial la Organización Mundial de la Salud recomienda la ingesta diaria de 400 g de frutas y verduras al día, este valor se estima en el

consumo de 5 frutas y verduras en el día , esto con el fin de reducir el riesgo de diversas enfermedades .De acuerdo al informe de la encuesta nacional de salud y nutrición (Freire, 2013, p.53) afirma que *“en el Ecuador dicha cifra demuestra que el consumo de frutas y verduras tanto en hombres como en mujeres de los distintos grupos etarios no llega a cumplir con las recomendaciones internacionales”*.

## **Enfoque específico**

### **Helados**

En el artículo de (Consejería de Economía, Innovación, Ciencia, Empleo de Andalucía, 2013, p.9) se define *“helados a las preparaciones alimentarias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor”*. El helado como se lo conoce en la actualidad es un alimento moderno pero la tecnología aplicada para la elaboración y la congelación del mismo es relativamente nueva, sin embargo sus orígenes son muy antiguos.

La historia del helado está llena de mitos y leyendas que tiene poca evidencia corroborada. Según (Morales y Ramírez, 2015, p.65) *“no se conoce exactamente quien lo invento, donde y cuando pero su historia está estrechamente asociada con el desarrollo de técnicas de refrigeración. El primer relato escrito sobre el helado data de hace más de tres mil años atrás y tiene su origen en el Oriente. Algunas historias piensan que los Chinos fueron sus inventores, otras que los babilonios, o tal vez los mongoles, que de ahí estas culturas paso a la India, a las culturas persas y después a Grecia y Roma, pero es en Italia en la, Baja Edad Media, cuando el helado toma forma y se difunde por todo Europa, algunas fuentes describen a la elite China como los primeros en consumir un postre helado el cual constaban de una mezcla de jarabe, nieve de las montañas, miel*

*y frutas, también realizaban preparaciones a base de leche de arroz mezcladas con nieve”.*

## **Conservas**

A través de la historia el ser humano ha buscado diversas formas de preservar sus alimentos. Con los diferentes avances han ido surgiendo distintas maneras de alargar la vida útil de los diversos insumos con los que cuenta el ser humano. Una de las técnicas más empleadas hasta la actualidad son las conservas , pero a que se denomina conservas , son aquellos productos que fueron sometidos a diversos procesos con el fin de alargar su tiempo de vida útil y para que sean consumidos posteriormente ,sin que cause algún efecto nocivo en la salud de las personas .

De esta amplio campo de las conservas de alimentos, hay una en particular que será el tema de estudio en el siguiente fragmento, se trata de las conservas de frutas en almíbar, esta técnica hace alusión a la inmersión de fruta en agua con azúcar, para luego ser sometidos a procesos de calor y por ende aumentar el tiempo de vida útil del mismo. Este tipo de conservas generalmente son enlatadas, aunque existen variaciones de su empaque partiendo de envases de vidrio hasta bolsas plásticas resistentes al calor.

## **Compotas**

Según (Berasategui, 2015, p.46) define a la palabra compota como *“preparación espesa similar a una jalea dulce. Se elabora con frutas secas o frescas cocidas enteras o en trozos con un almíbar poco concentrado”*. En el campo gastronómico las compotas forman parte de la pastelería, debido a que para la elaboración de este producto se pueden utilizar diversos tipos de frutas dulces y con alto contenido de líquido.

## **Mermeladas:**

Mediante el manual elaborado por (Consejo de Gobierno de Régimen Especial de Galápagos, 2015, p.3) la mermelada de frutas es considerada *“como un producto de consistencia gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adicción de azúcar, con o sin adicción de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras, o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo producto”*. Existen varias teorías sobre la historia de la mermelada una de ellas se hace alusión en el libro de (Consejo de Gobierno de Régimen Especial de Galápagos, 2015, p.3) y describe que la mermelada fue *“creada por un médico para contrarrestar los mareos que sufría Mary, la reina de Escocia. Esta receta consistía en mezcla de naranjas y adicción azúcar molida, la palabra mermelada tiene más de un origen una de ellas cuenta que proviene de la derivación de Marie est malade, que en francés significa “María está enferma”. Pese a esto la mayoría de historiadores no encuentran fundamento alguno en esta historia, aduce que la palabra proviene del portugués marmelo (membrillo), fruto que originalmente se utilizaba para la preparación de la mermelada”*. En los estudios (Instituto Nacional de Tecnología Industrial, 2009, p.3) afirman que *“el término aparece por primera vez impreso en inglés en 1524. El uso de las mermeladas van más allá de un alimento para untar en panes y galletas”*.

## **Mousse**

(ABCcolor, 2015) define en uno de sus artículos *“mousse como la palabra proveniente del vocablo francés que significa espuma, los primeros escritos relatan la aparición de la mousse en un recetario de 1755, este concepto se desprende del libro Les soupers de la cour que describe a la primera mousse la cual consistía en la presentación de tres sabores distintos una de café, azafrán y chocolate, se elaboraban con crema de leche batida adicción de claras de huevo y se servían en vasos de plata”*. En la actualidad el proceso de la elaboración de mousses no ha variado con relación de aquella época, los



ingredientes suelen ser los mismos con la adición de nuevos elementos de sabor y texturas. La tecnología ha facilitado la preparación de este producto, mejorando los procesos, optimizando tiempos y obteniendo un producto de calidad.

### **Salak:**

Salak con denominación científica *Salacca Zalacca* perteneciente a la Familia de las arecaceae es una fruta del sur de Sumatra y el sudoeste de Java. Se introdujo y ahora se cultiva extensamente en Tailandia, a través de Malasia e Indonesia hasta las Molucas (Maluku). También se ha introducido en Nueva Guinea, Filipinas, Queensland y el Territorio del Norte en Australia, la Isla Ponape (Archipiélago Caroline), China, Surinam, España y las Islas Fiji además de otras ciudades que cuentan con las condiciones ideales para su producción. Según (Robledo, Descubre los frutos exóticos, 2011) describe a *“la fruta salak con denominación científica (salacca zalacca) siendo una fruta de corte oriental de 4 a 8 cm de largo cuya figura se asemeja mucho a la de un higo. Exteriormente es de color café rojizo brillante y en su interior se oculta una pulpa amarillenta translúcida”*.

Un aspecto importante del salak es su apariencia, de allí su nombre de piel de serpiente la cual se asemeja a la piel de este reptil, la membrana externa escamosa y un tanto rojiza que recubre al fruto brinda el nombre antes descrito. Al contrario de su exterior un tanto peculiar, el interior cuenta con un sabor dulce como la miel, ácido como la piña y con una gran cantidad de agua, todas estas características han cautivado y facilitado la producción de la fruta a través del tiempo. Entre las especies de mayor producción y consumo están; Salak Gula Pasar, Salak Bali y Salak Yogyakarta son algunas de las variedades más populares de la fruta de Salak que se cultiva en todo el mundo debido a su delicioso sabor y maravillosa apariencia (Robledo, 2011).



Figura 2. *Fruta Salak proceso de crecimiento*

La planta de donde procede el salak es una palma perenne, acaulescente muy espinosa que planta olivos generalmente dioicos, crece en grupos formados por ramificaciones sucesivas en la base del tallo. Las raíces son superficiales, no profundas y nuevas raíces emergen del tallo inmediatamente debajo de la corona, los entrenudos son cortos y llenos de gente. Se encuentran creciendo en condiciones de tierras bajas tropicales húmeda en temperaturas que van desde los 20 hasta 24 °C, el Salak se cultiva generalmente bajo sombra parcial ya que crece y funciona mejor que en pleno sol. Los cultivos de esta fruta se lo suelen realizar en suelos minerales, tales como limos arcillosos bien drenados, arenosos y suelos lateríticos. (Innatia, s.f)



Figura 3. *Palma de salak en crecimiento*

Se infiere que el salak es una fruta sub-globosa a drupa elipsoide, que mide entre 5 y 7 cm de forma puntiaguda hacia la base y redondeada en la parte superior. La piel de la fruta está constituida por numerosas capas marrones a anaranjadas, en su interior consta de tres lóbulos comprendidos por una semilla no comestible dichos lóbulos se asemejan a grandes clavos de ajo. En cuanto a sabor es comúnmente dulce y acida con una textura muy parecida a la manzana pero estas características pueden variar de acuerdo al tipo de salak que se esté consumiendo. La producción de esta fruta toma alrededor de entre cinco y siete meses después de polinización, el árbol produce frutos todo el año pero por lo general el pico de rendimiento de la fruta es entre los meses de mayo y diciembre. Para el proceso de cosecha de salak se recomienda y se toma en cuenta que los frutos estén completamente maduros. (Innatia, s.f)

La fruta posee diversas propiedades nutritivas y energéticas entre las cuales se infiere en (Innatia, s.f) que “*el salak es fuente de calcio, flavonoides, taninos,*

*vitamina C y más nutrientes que favorecen diversos aspectos del organismo, favoreciendo al sistema digestivo, neurológico, ayuda a mejorar la visión, regenerar tejidos, aporta la reducción de LDL y no solamente el fruto es de importancia, sus hojas son usadas en tratamientos de gastroenteritis y de problemas digestivos.* Los componentes nutritivos en cada 100 gramos de salak permiten verificar las cualidades antes mencionadas.

Tabla 2. *Tabla nutricional Salak*

100g Salak	
Hierro	3,9 mg
Vitamina B2	0,2 mg
Vitamina C	8,4 mg
Carbohidratos	12,1 g
Calcio	18 mg
Proteína	0,8 g
Grasa Total	0,4 g
Fibra Dietética	0,3 g

Tomado de: Innatia, 2017

Existen Diversas propiedades relacionadas al consumo de salak que se encuentran descritas en diversos artículos. En (specialtyproduce, s.f) se argumenta que “ la fruta en términos de nutrición cuenta con diversos componentes nutritivos entre los cuales podemos encontrar proteína, betacaroteno, vitamina C, fibra dietética, hierro, calcio, fósforo y los carbohidratos componentes esenciales para la salud en general, además contiene gran cantidad de beta-caroteno el cual es un poderoso antioxidante y funciona para prevenir enfermedades cardiovasculares, derrames cerebrales e incluso cáncer”. Se estima que el salak contiene 5 veces más beta-caroteno que el encontrado en la sandía, mangos y 3 veces más que en la guayaba. A continuación se enumeran algunas de las propiedades para la salud del salak

- En torno a la salud ocular se considera muy beneficioso el consumo de la fruta como medicamentos para el cuidado de los ojos. En investigaciones de especialistas en salud, la fruta salak contiene gran cantidad de betacaroteno el cual es un componente que ayuda y es beneficioso para los problemas oculares. El incluir la fruta del salak en su dieta regular es uno de los mejores métodos para conseguir la cantidad requerida de betacaroteno.
- En el caso de problemas digestivos los Taninos con los que cuenta el salak son recomendados en problemas estomacales, es por ello que el consumo de esta fruta es recomendado en ese tipo de circunstancias.
- Un aspecto importante a tomar en cuenta en valor nutricional es la gran cantidad de potasio y pectina presente en el salak que ayuda a mejorar las funciones cognitivas del cuerpo y mejora la memoria, de allí que algunas personas denominan al salak como la fruta de la memoria.
- La membrana externa o piel de la fruta es recomendada consumirla en infusiones con el afán de la regeneración celular en el páncreas que ayuda a controlar la diabetes. Aparte contiene pterostilbene el cual es un agente reductor de la glucosa en la sangre que ayuda al control de la diabetes. Por lo tanto el uso frecuente de la fruta del salak en una dieta balanceada es absolutamente beneficioso para bajar reducir los niveles de glucosa en sangre.
- La gran cantidad de potasio con la que cuenta el Salak ayuda a mantener un corazón sano. Una gran cantidad de antioxidantes y minerales benefician al sistema cardiovascular y a su correcto funcionamiento.
- Debido al alto contenido de fibra y antioxidante, el Salak es incluido en dietas para el control de peso, además dado que el salak contiene calcio y carbohidratos proporciona la energía necesaria para la rutina diaria.

## CAPITULO 1

### 1. Fundamentación teórica

#### 1.1 Gastronomía

Con el paso del tiempo y la evolución del hombre, la gastronomía ha sufrido diversos cambios a través de la historia por ejemplo los cavernarios tenían una visión primitiva de dicho termino, cazaban sus alimentos y los consumían sin ninguna finalidad que no sea la de saciar su hambre hasta aparición del termino gastronomía paso mucho tiempo y en la actualidad dicha disciplina estudia la interacción del ser humano en conjunto con su alimentación y el entorno que lo rodea, siendo el aspecto fundamental a estudiar los alimentos, junto con algunos factores culturales propios de una determinada área. (Gutiérrez, 2012 p. 10)

No necesariamente la gastronomía debe ser vista desde la perspectiva dietética sino también desde la estética. Estos factores han hecho que en la actualidad la gastronomía este considerada como un arte. Además con el avance de la tecnología y la aplicación de diferentes técnicas esta disciplina se ha ido tecnificado hasta alcanzar procesos óptimos.

#### 1.2 Alimentación

Es la acción de ingerir un alimento con el fin de saciar una necesidad biológica ya que el alimento debe cumplir con la ingesta de nutrientes que el cuerpo necesita a diario. La alimentación se va adaptando a cada estilo de vida es decir, cada persona tiene una manera diferente de alimentarse de acuerdo a la disponibilidad de productos con los que cuenta como factores culturales, sociales entre otros. A través de la historia la alimentación ha sido un factor fundamental

para la supervivencia del ser humano, desde la época de las cavernas hasta la actualidad, la alimentación ha sufrido diversos cambios que han ido evolucionando a la par del ser humano. (Martínez, 2012, p.30)

### **1.3 Industria de Alimentos y Bebidas**

Es la encargada de la transformación de insumos de materia prima proveniente de varios sectores entre los cuales encontramos la ganadería, pesca, agricultura, acuicultura y varios sectores estratégicos, que son primordiales para la sustentabilidad de la industria, todo esto engloba a un compilado de diversos procesos hasta la obtención de un producto terminado, dicho producto puede ser de panificación, cárnicos, pescados, gaseosa, cervezas, jugos, entre otras categorías, todos estos factores permiten que sea un pilar fundamental dentro de la matriz productiva del país, aportando el 54,50% del total del PIB. (MIPRO, 2017)

### **1.4 Patrimonio Alimentario**

Se considera Patrimonio “*al conjunto de bienes que caracteriza la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente*” (UNESCO, 1972). Patrimonio se divide en varias aristas una de ellas es el patrimonio alimentario el cual consiste en la representación, expresión y conocimientos a la hora de elaborar un plato, sin perder la esencia y las raíces del mismo. En la actualidad a pesar de vivir en un mundo globalizado, el ser humano se ha ido acoplado a los diversos cambios que el mundo va presentando, en la mayoría de los casos sin perder su identidad alimentaria.

## **1.5 Nutrición**

La terminología nutrición se refleja como la ingesta diaria de nutrientes que necesita el ser humano, dichos nutrientes los obtiene de su entorno y de los alimentos que consume. Es así que día a día la nutrición se ha vuelto indispensable para la salud del ser humano. Esto debido a las diversas problemáticas de salud que existen en la actualidad tales como el sobrepeso , la diabetes , enfermedades cardiacas y un sinnúmero de enfermedades que se pueden generar a partir de una incorrecta nutrición. (López, Muñoz, & Díaz, 2011, p.14-15)

En la actualidad la nutrición es un punto de inflexión que debe y es inculcado de los primeros años de vida, es por ello que en el país se han creado campañas gubernamentales con el fin de inculcar una correcta educación en torno a este tema, partiendo desde campañas que enrolan mujeres en estado de gestación, niños en etapa escolar y jóvenes.

## **1.6 Panadería**

Según (Busquen, 2017, pp12) Define a la panadería como “el lugar donde se elaboran diversos productos de panificación, mediante la utilización de harina y la adición de diversos componentes, que al ser sometidos a acciones de calor se obtendrá un resultado final, para el posterior consumo del ser humano”.

A través de la historia el concepto de panadería ha ido variando paulatinamente, debido a la inclusión de nuevos y diversos ingredientes así como la implementación de tecnología más avanzada, con el propósito de obtener un producto de mejor calidad en el menor tiempo posible, sin perder el trasfondo que conlleva elaborar pan.



## **1.7 Pan**

Es un alimento básico en la dieta del ser humano, que es elaborado a partir de harina, agua, sal, huevos, azúcar y levadura, en algunos casos se agrega diferentes componentes de sabor con el fin de obtener un producto de mayor calidad, valor nutricional y textura. El pan ha ido evolucionando a la par del ser humano, tanto en la preparación como en el uso de ingredientes para su elaboración, adaptándose a los diversos cambios de gustos y preferencias que el ser humano ha ido desarrollando. (Busquen, 2017, pp13-14)

Otro factor importante de incidencia en la elaboración del mismo es la tecnificación de diversos procesos y la inclusión de nuevas y mejores tecnologías que facilita el desarrollo del producto.

## **1.8 Repostería**

Es el arte de elaborar diversos productos relacionados con las diferentes variantes de azúcares y diversos componentes de sabor. El campo de la repostería abarca diferentes elaboraciones, partiendo desde procesos básicos como es la elaboración de una torta, hasta procesos más complejos como la elaboración de postres de una boutique. Las tendencias actuales han obligado a la repostería a enfocarse en la elaboración de productos de calidad bajo las tendencias vanguardista para que sea atrayente al consumidor, desde una perspectiva visual y gusto, para alcanzar la satisfacción del cliente. (Puigvert, 2016, p 8)

## **1.9 Fruta**

Son alimentos extraídos de una planta que contiene un alto valor nutricional y energético que ha sido consumido por el ser humano durante generaciones, por lo general suelen ser ingeridas como postre al final de una comida, las mismas pueden estar cocinadas o frescas a su vez se las puede encontrar en variantes como jugos, jaleas, mermeladas, etc. La gran mayoría de frutas cuentan con un porcentaje alto de agua, en algunos casos llegando a representar un 95% del total de la fruta.

## **1.10 Helado**

Es la transformación de un líquido a sólido, mediante la aplicación de técnicas de congelamiento, por lo general estos líquidos pueden ser pulpas de frutas, leche, zumo, etc. Al ser combinarlos con diversos ingredientes y mediante el proceso ante mencionado obtendremos como resultado un helado cremoso o sorbete. La evolución de los postres helados ha ido evolucionando a la par de la tecnificación de procesos que a través de la historia han ido sucediendo, en la actualidad existen muchas maneras de elaborar y conservar postres helados, partiendo desde congeladores convencionales, ultra congeladores y las últimas técnicas utilizados de ultra congelación a base de nitrógeno líquido empleadas en la actualidad, es decir, el helado es un producto que llevo para quedarse y que seguirá desarrollándose.

## **1.11 Conservas**

Son productos que se han elaborado con la finalidad de alargar la vida útil de un determinado insumo, sea fruta o vegetal con la adición de componentes

naturales y químicos, sin perder las propiedades organolépticas del mismo. Las conservas se subdividen en diversos campos, de acuerdo a la forma de preparación siendo artesanales o industriales. Las tendencias actuales han permitido que el campo artesanal continúe ganando consumidores, esto debido que la preparación de dichas conservas se enfoca en la no utilización de ningún elemento químico.

### **1.12 Compotas**

Producto final que se obtiene como resultado de la transformación de frutas en diversas presentaciones tales como fruta entera, trozos de fruta, purés de fruta, pulpa de fruta, las cuales se les adiciona una cantidad de líquido acompañado de edulcorantes, sometidos a temperaturas para obtener un producto final con una consistencia adecuada.

### **1.13 Mermeladas**

Sustancia gelatinosa pero firme a la vez, la cual puede o no tener cortes de fruta para su elaboración, fue sometida a un proceso previo de cocción con el fin de obtener un producto de alto valor energético y de larga duración.

### **1.14 Salak**

Fruta originaria de Asia de gran consumo en esta parte del mundo debido a las diversas cualidades y características que posee. Entre las principales características a destacar se encuentra la membrana exterior que recubre el fruto, el cual consiste en finas capas que al unirse forman algo semejantes a las escamas de un reptil, de allí su nombre o denominación de la piel de serpiente. En su interior se encuentra un fruto con una gran cantidad de agua, el 80 % del fruto es agua además se pueden encontrar tonos dulces y ácidos que se asemejan al de una manzana o al de una piña.

Respecto a su crecimiento y cuidado se necesitan condiciones especiales para su producción. El salak proviene de una palma es por ello que necesita temperaturas y condiciones tropicales, entre las cuales se destacan temperaturas de máximo 27 °C y altitudes que no superen los 800 msnm. Si se aplican estas condiciones la planta producirá todo el año .pero en especial los meses de mayor producción de la planta son entre mayo y diciembre.

La Fruta se caracteriza por su gran sabor pero sobre todo por sus propiedades nutritivas y organolépticas, En el aspecto nutritivo es un gran aporte de vitamina C, potasio o diversos nutrientes en beneficio del organismo del ser humano.

En torno a los beneficios que destacan el consumo de salak se encuentran beneficios para la vista, el sistema digestivo, circular y sobretodo una excelente fuente de antioxidante, es por ello que es recomendable el uso del salak en una dieta diaria.

En relación al Ecuador esta fruta se la puede conseguir en la parroquia de Pacto al noroccidente de Quito, su medio de distribución se basa en pequeños productores y es distribuida a puntos de venta pequeños de la misma localidad.

El uso del salak se ha hecho más común en estas zonas es por ello que diversos emprendimientos han sido y están siendo generados con el afán de dar un impulso importante a esta fruta. Entre los emprendimientos podemos encontrar la producción de mermeladas y vinos artesanales, los cuales todavía están en etapa de prueba y solo se los puede conseguir en la comunidad

Dentro del campo gastronómico se puede dar muchas aplicaciones que serán desarrolladas por este proyecto y verificaran la versatilidad del salak.

### **1.15 Mousse**

Producto esponjoso aireado y ligero que se obtiene de la mezcla de diversos elementos , partiendo de la adición de un elemento de sabor a la cual se adiciona

un ente de cremosidad y otro de esponjosidad , en algunos caso se añade un elemento de textura siempre y cuando el mousse vaya a ser cortado o tenga que resistir más tiempo.

## CAPITULO 2

### 2. Análisis de Proveedores

#### 2.1 Situación Empresas

En el Ecuador el comercio y los mercados a pequeña escala han crecido considerablemente, este tipo de mercados basan su oferta en productos que no son necesariamente de consumo diario, sino al contrario son productos que no siempre se consume , es el caso de negocios familiares y emprendimientos.

Cabe Destacar que en referencia a empresas productoras de salak la información es escasa, y lo obtenido hace referencia a la reserva Guaycuyacu de propiedad de Mimí y Jaime los cuales producen un centenar de frutas exóticas entre ellas el salak, cabe destacar que el total de la producción está destinada para consumo e intercambio de frutas, además elaboran subproductos de sus frutas que son ofertadas en la localidad y en ferias. Al igual que Mimí y Jaime existen una decena de productores de salak que producen la fruta con el mismo propósito de los antes mencionados. Puesto que este tipo de producción se la elabora de forma más rudimentaria encaminada a una economía familiar como es el caso de todos los productores de la parroquia de Pacto, los cuales producen el salak tanto para el consumo, además de distribuirlo y venderlo a puntos de venta de la localidad como mercados y tiendas, en algunos casos ofertarlos en ferias o exposiciones fuera del área. Otro punto fundamental es la inclusión de emprendimientos en base al salak , se constató que se ofertan algunos productos que se pueden obtener del salak , uno de los emprendimientos de la parroquia es Chocofruit que está liderada por el productor Orlando Andagoya , dicha iniciativa está encaminada a producir, ofertar y elaborar derivados del salak como mermeladas , condimentos para ceviche y batidos , cabe destacar que todos estos productos hasta la fecha solo son de consumo local puesto que es un emprendimiento nuevo y todavía no ha sido lanzado a un mercado más grande. En la ciudad de Quito se constató un punto de distribución de salak que

está ubicado en el Centro Comercial Quitus, el cual solo está encargado de vender el salak que es procedente de la parroquia de Pacto.

## 2.2 Situación Económica

La producción y venta de Salak se encuentra destinada a un mercado local que está basado en producción, comercialización y venta en la localidad. Los pequeños productores son los encargados de dinamizar la economía de la localidad no solo con la producción del salak sino de todos los productos que se cultivan en la localidad esto se debe a que la localidad donde se cultivan estas frutas es idóneo al contar con un clima apto para la producción de esta fruta, además de poseer una tierra fértil y llena de muchos nutrientes. Cabe destacar que la economía en relación al salak se basa principalmente en la producción y venta de la fruta en el mercado central de la parroquia de Pacto, además de distribuir el salak a distintas localidades para su venta y consumo. Otro pilar fundamental de esta actividad es la iniciativa de emprendimientos por parte de los habitantes de la localidad. En la actualidad ninguna de los emprendimientos se encuentran registrados legalmente puesto que la mayoría de productos y subproductos de salak son consumidos por los lugareños. Un punto importante es destacar el costo de producción que conlleva esta fruta. En una entrevista realizada en la localidad a la señora Rosa Lema (Anexo) que cumple el papel de vocal de producción supo destacar que la planta del salak no necesita de mayor cuidado y su costo de producción es mínimo no va más allá de 5 dólares al mes, esto refleja que la producción de salak es considerablemente rentable, otro factor importante a tomar en cuenta es la capacidad de producción de cada planta, se estima que cada una brinda alrededor de entre 30 y 40 frutos de similares características. Según (Sergio Basantes, 2016) promotor de turismo de la parroquia de Pacto revela que *“el precio con el cual los productores venden la fruta a sus intermediarios es de 0,20 ctvs., mientras que para su distribución a la venta se lo comercializa a 0,35 ctvs. Según el análisis realizado en el lugar las ventas netas de esta fruta están estimadas entre 30 y 40 dólares.*

## **2.3 Situación Demográfica**

En la Actualidad el crecimiento de la matriz productiva va de la mano de pequeños productores, agricultores, ganaderos o demás actividades que se desarrollen en este campo. Para el caso de estudio se toma como parte esencial el estudio de la Parroquia de Pacto, esta parroquia por su ubicación geográfica es un punto estratégico para la producción de diversos alimentos. La distribución de la producción de frutas y alimentos que se generan en esta área está distribuidos en fincas productoras que no necesariamente están enfocadas a mercados grandes sino se enfatizan en consumo local. De estas se destacan la producción de diversas frutas, en el caso de este proyecto se analiza el salak. Este fruto es poco conocido en las grandes ciudades, su producción se limita a consumo local y a producción de subproductos de esta, el emprendimiento encargado de valorar las propiedades del salak es Chocofruit, iniciativa local que se formó en el año 2016, los cuales están encargados de producir y vender no solo el salak sino diversas frutas que se dan en la localidad. A partir de esta iniciativa los pequeños productores de esta área quieren tecnificar y mejorar sus líneas de producción para poder expandir sus productos a mercados más grandes con el fin de generar mayor réditos y mejorar la parte técnica en cuanto a producción se refiere.

## **2.4 Proveedores**

### **2.4.1 Primer Proveedor**

La señora Ibelia Brito en conjunto con comuneros de la localidad de pacto al noroccidente de Quito se encargan de cultivar y cosechar la fruta salak en las inmediaciones del río Mashpi, de ahí el nombre del proyecto que manejan estas personas denominado El campamento Mashpi



Tabla 3. *Información de la Fruta Salak (Campamento Mashpi)*

<b>Producto</b>	<b>Peso</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Venta</b>	<b>Forma de Pago</b>
Fruta Salak	1 unidad	0,25 – 0,30 ctvs.	Al por mayor y menor	Efectivo

#### 2.4.2 Segundo Proveedor

En la ciudad de Quito se puede encontrar la fruta salak pero mediante un intermediario, precisamente en las instalaciones del Centro Comercial Quitus en el local 324 denominado Aroma y Sabor. Los dueños de este negocio se encargan de conseguir y expender distintas frutas tropicales que son obtenidas desde los productores en la localidad de pacto, ahorrando tiempo a las personas que buscan este tipo de frutas en la ciudad.

Tabla 4. *Información Proveedor Fruta Salak (Aroma y Sabor)*

<b>Producto</b>	<b>Peso</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Venta</b>	<b>Forma de Pago</b>
Fruta Salak	1 unidad	0,30 – 0,40 ctvs.	Al por mayor y menor	Efectivo

#### 2.4.3 Tercer Proveedor

El ultimo proveedor consultado fue el señor Francisco Araque Cepeda dueño de una finca productora en la parroquia de Pacto que se encarga del cultivo de diversas frutas tropicales entre ellas el salak, los precios de venta en esta localidad no varían en relación con otras fincas productoras, como se ha mencionado son economías de pequeña escala y sus ventas en su mayoría no son relativamente grandes. El precio de la fruta oscila entre 0,25 y 0,30ctvs de dólar ese es el precio que se puede encontrar directamente en la finca.

Tabla 5. *Información Proveedor Fruta Salak (Finca Productora)*

<b>Producto</b>	<b>Peso</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Venta</b>	<b>Forma de Pago</b>
Fruta Salak	1 unidad	0,25 – 0,30 ctvs.	Al por mayor y menor	Efectivo

#### 2.4.4 Contactos de Proveedores

Tabla 6. *Contactos de Proveedores*

<b>Nombre del Productor o Negocio</b>	<b>Tipo de Negocio</b>	<b>Dirección</b>	<b>Contactos</b>
Sra. Ibelia Brito (El campamento Mashpi)	Finca	Parroquia de Pacto Noroccidente de Quito	0968411868 ibbrito@hotmail.es
Sr. Francisco Araque Cepeda	Finca	Parroquia de Pacto Noroccidente de Quito	0991122147
Dulce y Aroma	Local Comercial	Centro Comercial Quitus local 324	0985166689

#### 2.4.5 Proveedor de Distintas Materias Primas

Supermercados Santa María es una cadena de distintos supermercados ubicados en distintas partes estratégicas no solo en la ciudad de Quito sino en diferentes partes del país. El principal propósito de esta empresa es distribuir productos e insumos de consumo masivo a un precio asequible y aferrado a la economía actual. Para este estudio se tomó en cuenta el local ubicado en la Av. Seis de Diciembre N44-271 y Rio Coca.

Tabla 7. *Productos Supermercados Santa María*

<b>Producto</b>	<b>Peso</b>	<b>Precio</b>
Azúcar Blanca San Carlos	1 kilo	\$ 0,75
Yogurt Natural Tony	1 Litro	\$ 2,70
Agua Natural Splendor	1 Litro	\$ 0,30
Leche La Lechera	1 Litro	\$ 1,05
Sal Parrillera	1 Kilo	\$ 7,50
Crema de Leche Parmalat	1 Litro	\$ 3,22
Huevos Santa María	15 Unidades	\$ 2,15
Hielo Puro Hielo	1 Kilo	\$ 0,30
Gelatina Sin Sabor Gelada	1 Kilo	\$ 25,66

Tomado de: Supermercados Santa María 2017

Ecuabastos es una línea de tiendas ubicadas en dos locales en la ciudad de Quito una en el sur y otra en el norte de la ciudad en el área de Carapungo .en este establecimiento se vende insumos de toda clase al por mayor y menor, sus precios son relativamente económicos y es por eso que personas del área optan por realizar sus compras en ese establecimiento a pesar de que a poca distancia se encuentra un Mega Aki. En este análisis se plantea costos al por mayor porque existe descuento y el precio es menor.

Tabla 8. *Productos Ecuabastos*

<b>Producto</b>	<b>Peso</b>	<b>Precio</b>
Azúcar Blanca San Carlos	1 kilo	\$ 0,70
Yogurt Natural Tony	1 Litro	\$ 2,30
Agua Natural Splendor	1 Litro	\$ 0,25

Leche La Lechera	1 Litro	\$ 0,95
Sal Parrillera	1 Kilo	\$ 7,00
Crema de Leche Parmalat	1 Litro	\$ 2,90
Huevos	15 Unidades	\$ 1,90
Hielo Puro Hielo	1 Kilo	\$ 0,25
Gelatina al peso	1 Kilo	\$ 20,00

Tomado de: Ecuabastos, 2017

## 2.5 Cadena de Valor

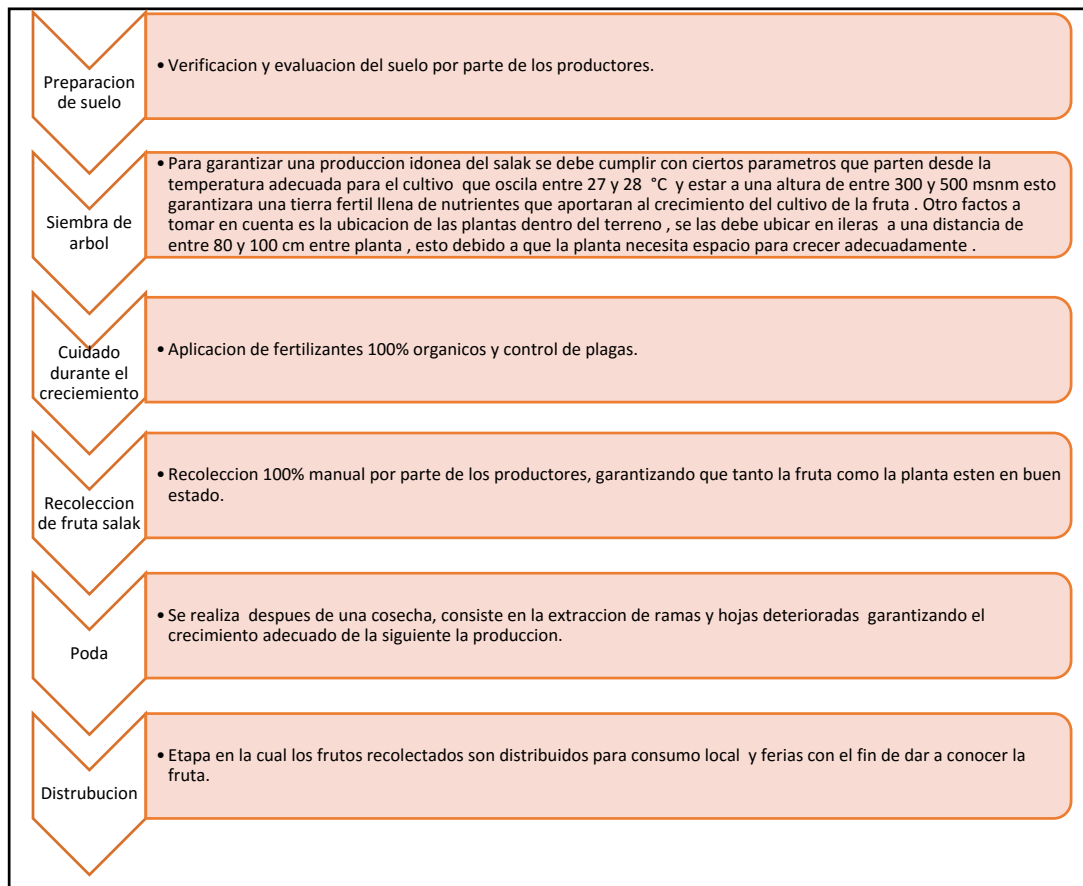


Figura 4. Cadena de Valor Proceso Salak

## CAPITULO 3:

### 3. Experimentación y validación de productos a base de la fruta salak.

Este literal se enfocara en el aprovechamiento de todas las cualidades con las que cuenta el salak mediante la aplicación y generación de una línea de postres, demostrando que el salak es aplicable en recetas que cotidianamente se emplean en el área de alimentos y bebidas. Como se denota en la (**Tabla 3. *Tabla nutricional del Salak***), se indica los componentes y los porcentajes de todos los nutrientes que componen una fruta salak. En base a esta tabla se verifica que el salak es una fruta rica en diversos nutrientes por ende es idónea para generar productos de esta fruta.

#### 3.1 Propuesta de una creación de línea de postres

El Salak es una fruta de gran sabor que contiene un sinnúmero de propiedades nutricionales que ha sido imperceptible en el mercado, el objetivo de este proyecto es generar una nueva alternativa de preparación y de consumo además de demostrar las cualidades nutritivas que posee el Salak mediante la aplicación del Salak en helados , mousses, mermeladas y conservas . Otro de los ejes de este proyecto se enfoca en mostrar todas las variables en relación a esta fruta con la finalidad de que este fruto sea estudiado y pueda ser aplicado en diversos aspectos de la pastelería.

## **3.2 Propuesta**

### **3.2.1 Mousse de Salak**

El Salak es una fruta con gran contenido líquido por ende es factible elaborar este tipo de productos. Se le puede incorporar más elementos de sabor o elementos adicionales. Dicho producto puede combinarse con sabores ácidos o dulces ya que su sabor es relativamente neutro, en este caso se elaborara una mousse a partir del zumo del Salak, la adición de crema batida y como elemento de dulzor un pate a bombe (yemas, azúcar, batidas hasta punto de letra).

### **3.2.2 Sorbete de salak**

Helado de elaboración artesanal basado en la utilización de pulpa de fruta y la adición de diversos tipos de edulcorantes y aditivos para mejorar su textura y sabor, además de alargar su tiempo de vida útil, este producto será sometido a método de congelación indirecto con el fin de obtener un producto homogéneo, y posteriormente un producto de presentación agradable al consumidor.

### **3.2.3 Mermelada de salak**

Producto de textura densa con la adición de pequeños trozos de fruta, la cual consiste en someter la fruta a cocción mediante temperaturas controladas con el fin de que la fruta arroje sus azúcares y por ende degenerar sus proteínas y para obtener la textura densa deseada. Este producto debido a lo antes mencionado será considerado artesanal y su empaque será elaborado mediante técnicas artesanales de pasteurización con el fin de ofrecer un producto de calidad y regido a normas sanitarias para la elaboración de conservas. Este producto se puede ocupar en diversas ramas de la gastronomía debido a la versatilidad con la que cuenta el salak, puede ser aplicable tanto en platos de sal como en postres, además de un excelente acompañante de productos de panadería.

### **3.2.4 Salak en conserva**

Fruta cortada en porciones grandes la cual es sometida a cocción con la adición de azúcar para facilitar la degradación de proteínas, a diferencia de la mermelada en este caso no se cocina la fruta solo se somete a una cocción corta con el fin de que la fruta mantenga su estructura. Un punto importante es la adición de ácido cítrico que ayuda a conservar la fruta por mayor tiempo e impide la decoloración de la fruta. En este caso para el envasado también se ocuparan técnicas de pasteurización artesanal el cual consiste en desinfectar el recipiente en el cual ira la conserva y luego sellarlo herméticamente impidiendo la entrada de microorganismos dañinos para el producto.

## **3.3 Determinación del concepto**

### **3.3.1 Valor agregado**

Toda la línea de postres será elaborada a partir de insumos orgánicos con el propósito de obtener un producto de mayor calidad mejorando tanto la imagen como las características del producto ante los nuevos consumidores.

### **3.3.2 Ventaja competitiva**

El desconocimiento por parte de la competencia en relación a las diversas aplicaciones del salak brindara un beneficio para la producción de la línea de postres, porque es un producto nuevo que incluye una fruta que la mayoría de personas desconocen, he allí que las personas siempre buscan algo nuevo y se espera que la demanda del producto sea alt



### **3.3.3 Novedad**

Nueva alternativa a la hora de preparar un postre basándose en la utilización de salak el cual brindara un sabor nuevo con nuevas características a los consumidores en las diversas presentaciones que contara la línea de postres

## **3.4 Mousse de Salak**

### **3.4.1 Valor agregado**

La elaboración de este producto estará basado en la utilización de productos orgánicos, bajos en grasas y calorías con el fin de obtener un producto agradable a la vista, de buen sabor en el paladar y sobretodo que no signifique un aporte calórico excesivo para el consumidor.

### **3.4.2 Ventaja competitiva**

Utilización y aplicación de productos poco explotados, con el fin de demostrar todas las propiedades que ofrece el salak.

### **3.4.3 Novedad**

Combinación de sabores característicos por parte del salak.

### **3.5 Sorbete de salak**

#### **3.5.1 Valor agregado**

En este punto cabe destacar la utilización de insumos de óptima calidad pero elaborados de forma artesanal con todos los cuidados y normas necesarios para la elaboración de este tipo de productos.

#### **3.5.2 Ventaja competitiva**

El mercado de productores de helados se encuentra estancado en la utilización de sabores tradicionales, a diferencia este proyecto plantea la utilización de una fruta exótica para la elaboración de helados.

#### **3.5.3 Novedad**

Verificar la reacción del consumidor ante un producto que ya encuentra en el mercado pero que a diferencia del resto, está elaborado con frutas poco conocidas.

### **3.6 Mermelada de Salak**

#### **3.6.1 Valor agregado**

La versatilidad del salak permite que sea aplicable en diversos formatos, permitiendo a las personas que ocupen este producto en nuevas opciones en cuanto a sabor se refiere, además se impulsara nuevos modelos de presentación del producto.

### **3.6.2 Ventaja competitiva**

Mercado abierto a nuevas ofertas, en la actualidad la mayoría de personas buscan salir de la monotonía por ende buscan más y nuevas opciones sobre todo en productos relacionados con tendencias saludables y nutritivas.

### **3.6.3 Novedad**

Difusión de un producto poco conocido, en un formato más tradicional como una mermelada y la inclusión de este producto en distintas aplicaciones de repostería.

## **3.7 Salak en conserva**

### **3.7.1 Valor agregado**

Presentar el salak en su estado más puro, caracterizando su sabor y aroma, para crear necesidad de consumo de un producto relativamente nuevo, además de demostrar todas las ventajas que implica el consumo de salak.

### **3.7.2 Ventaja competitiva**

El mercado de conservas en relación a las frutas que son usadas o comercializadas no varía, sigue las mismas tendencias de consumo, es por eso que la inclusión de la conserva de salak brinda una nueva oferta al consumidor.

### **3.7.3 Novedad**

Ofrecer y demostrar al consumidor las propiedades y características nutritivas que el salak puede ofrecer, además de dar a conocer todo el trasfondo que

conllevar realizar este producto y ser impulsor de los pequeños productores que se encargan del proceso de crecimiento, cosecha y traslado de esta fruta.

### **3.8 Determinar la idea**

#### **3.8.1 Impacto social**

En base al objetivo tres del “Plan nacional del buen vivir” el cual enfoca sus ideales en Mejorar la calidad de vida de la población, dicho proyecto sustentara dicha afirmación mediante la aplicación de algunos ejes basados en este objetivo tales como trabajo y remuneración digna así como la mejora de calidad de vida de los habitantes del lugar donde se produce esta fruta, para conseguir la aplicación de este objetivo se enfocara en dar a conocer y potencializar a los productores de esta zona con el fin de que sus ingresos económicos aumente y por ende su calidad de vida también, para ello se enfocara este proyecto en la aplicación del salak en diversos postres con el fin de crear necesidad de consumo de estos productos además de la iniciativa de conocer quienes producen el salak y el lugar en donde se la cultiva. Otro pilar fundamental enrolado a este proyecto es el Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía para lograr esta aseveración se emplearan esfuerzos en la aplicación idónea del salak con sus diversas variaciones con la finalidad de obtener un producto idóneo y acorde a la reglamentación alimentaria del país y pueda contribuir a la disminución de la desnutrición mediante un producto de alto valor energético y nutritivo pero de fácil acceso para todas las índoles de la sociedad.

#### **3.8.2 Impacto económico**

Acorde al objetivo ocho del “Plan Nacional del Buen Vivir” se enfatiza en Consolidar el sistema económico social y solidario de forma sostenible. Para

lograr este parámetro este proyecto no solo se enfocara en la creación de la línea de productos que se menciona en este escrito , además se enfocara en potencializar a los productores de esta fruta , a partir de crear necesidad de consumo de la línea de postres que se plantea en este estudio con la finalidad de que con el tiempo los consumidores sientan la necesidad de adquirir la fruta y por ende crear un mercado más amplio para los pequeños productores y así crear mercados a pequeña escala pero que puedan sustentarse no solo mediante la producción y venta del salak sino además de la aplicación de pequeñas empresas familiares que puedan sacar todas las ventajas que posee el salak en una línea de productos artesanales de las comunidades en donde se produce esta fruta , todo esto enrolado de manera sustentable y que sean de gran aporte para la matriz productiva del país.

### **3.8.3 Impacto ambiental**






En base al objetivo siete que se encuentra estipulado en el Plan Nacional Del Buen Vivir o Sumak Causay se garantiza los derechos de la naturaleza además de promover la sostenibilidad ambiental territorial y global. Esta Variable será aplicada por intermedio de este proyecto. Como antecedente se verifico que los productores y habitantes de la parroquia de pacto y sus alrededores basan sus prácticas de cultivo de forma correcta siempre en beneficio de la naturaleza y de los habitantes. Estas prácticas han sido aplicadas y desarrolladas a través del tiempo es por eso que no solo la producción del salak tiene esta tendencia sino que todos los productos e insumos que se producen en esta localidad van de la mano de un buen trato al ecosistema que acoge a estos habitantes. En cuanto al proyecto se enfatizara en potenciar esta actividad con el fin de que esta forma de respeto y cuidado de la naturaleza no se pierda.

### 3.9 Análisis de problema

A continuación se detalla los distintos materiales que permitirá la factibilidad del desarrollo de este proyecto.

#### 3.9.1 Materiales Necesarios para la elaboración de la línea completa de postres

Tabla 9. Materiales y Utensilios para la elaboración de la línea de postres

<b>(1)Refrigeradora</b>		<b>IMAGEN OBTENIDA DE:</b> <a href="http://www.whirlpool.com.ec/productos/refrigeradores-es-ec/">http://www.whirlpool.com.ec/productos/refrigeradores-es-ec/</a>
<b>(1)Batidora de mano</b>		<b>IMAGEN OBTENIDA DE:</b> <a href="http://guaidaiveyblog.fa5t.us/products/439-batidoras-de-mano/">http://guaidaiveyblog.fa5t.us/products/439-batidoras-de-mano/</a>
<b>(1)Espátula de goma</b>		<b>IMAGEN OBTENIDA DE:</b> <a href="http://www.mabipark.com/cocina/utensilios/espátula-goma-mango-de-plastico.html">http://www.mabipark.com/cocina/utensilios/espátula-goma-mango-de-plastico.html</a>
<b>(1)Tabla de picar</b>		<b>IMAGEN OBTENIDA DE:</b> <a href="http://menajeymas.cl/catalogo/tablas_picar.php?catego=cpctp">http://menajeymas.cl/catalogo/tablas_picar.php?catego=cpctp</a>
<b>(1)Cuchillo</b>		<b>IMAGEN OBTENIDA DE:</b> <a href="http://www.aceros-de-hispania.com/navajas-victorinox/cuchillo-victorinox-">http://www.aceros-de-hispania.com/navajas-victorinox/cuchillo-victorinox-</a>

**(1) Microondas**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<http://www.saludcasera.com/microondas/la-verdad-sobre-los-microondas-que-todo-el-mundo-ignora/>

**(3) Bowls**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<http://www.ikea.com/us/en/catalog/categories/departments/eating/20619/>

**(2) Platos**



**IMAGEN OBTENIDA DE :**

<http://www.siemprefiesta.com/plato-blanco-216.html>

**(1) Termómetro**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<http://www.canalcerveza.com/instrumentos-basicos-para-la-elaboracion-de-cerveza->

**(1) Cocina**



**IMAGEN OBTENIDA DE :**

<http://cochabamba.all.biz/cocina-a-gas-g12585#.WLB9OtKGNdg>

**(1) Balanza**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<http://www.balanzascomerciales.com/Balanza-de-cocina-con-recipiente-BSS>

**(1) Congelador**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<https://www.elcorteingles.es/electrodomesticos/frigorificos-y-congeladores/congeladores/>

**(2) Ollas**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<http://www.record.com.pe/es/producto/51/olla-festejo.html>

**(2) Cuchara de palo**



**IMAGEN OBTENIDA DE:**

<https://lasmujeresyyo.wordpress.com/2013/06/26/la-cuchara-de-palo/>



### **3.10 Problemática a la hora de elaborar la línea de postres.**

En este parámetro se toman en cuenta distintos factores que pueden llegar a influenciar en la calidad de los productos dispuestos en este documento. Los puntos esenciales a tomar en cuenta son:

- Los métodos de Conservación que influirán directamente sobre los productos, pues la forma en la cual serán conservados influirán directamente en el sabor y textura de los productos. La forma óptima para no correr con riesgos es un adecuado uso de los métodos de conservación que existen.
- La cocción de los diversos productos y puntos de control son de suma importancia para la elaboración de los mismos, se cuentan con productos que deben superar la zona de riesgo y es vital seguir parámetros estrictos con el fin de obtener un producto inocuo
- Las normas básicas de seguridad y sanidad son importantes, pues un producto de calidad es reflejado en la aplicación de toda la cadena de valor para obtener un producto apto para el consumo humano sin ningún tipo de riesgo.

#### **Mousse de Salak:**

Uno de los problemas que se producen en la elaboración del mousse de salak es que al mezclar la crema de leche con la pulpa de salak esta suele cortarse. Para solucionar este problema se reduce la acidez de la pulpa de salak cocinándola con azúcar.

#### **Sorbete de Salak:**

El principal problema para la elaboración del sorbete de salak es obtener un sorbete de textura firme, el salak es una fruta muy ácida y debido a esto la cristalización de las partículas de agua del sorbete toma mucho más tiempo, para

esto se emplea un estabilizador de sorbete, también se puede emplear claras de huevo para darle más consistencia y textura.

### **Mermelada de Salak:**

El principal problema con este producto es obtener la consistencia deseada porque es una fruta de gran cantidad de agua y esto dificulta obtener la textura que suelen tener las mermeladas. Para solucionar este problema se procesa el salak y se cuele la mitad del líquido con el fin de reducir el mismo, además de la adición de pectina cítrica.

### **Conserva de Salak**

La problemática con este producto es obtener la textura adecuada que más se asemeje a una conserva comercial, para esto se debe aplicar la temperatura y tiempos correctos con el fin de obtener un producto de calidad.

## **3.11 Métodos de Conservación de alimentos**

La manipulación y conservación de alimentos es un tema de mucha importancia para los seres humanos con el fin de eliminar o combatir los diversos microorganismos que pueden llegar afectar a los alimentos. Desde tiempos remotos la conservación de alimentos ha sido una actividad que ha ido variando paulatinamente desde civilizaciones antiguas hasta la edad moderna, en la cual se aplican diversos métodos con el fin de preservar alimentos.

Según (Badui, 2012) *“los alimentos frescos por su composición, ph y Aa, sean de origen animal o vegetal, deben someterse a un proceso de conservación, porque de lo contrario su vida útil se reduce, en el mejor de los casos, a unos cuantos días. El deterioro puede ser solo sensorial, como cambio de color o de sabor, pero suficiente para que el consumidor rechace el producto; en otros*

casos implica el crecimiento microbiano que afecta, además de la calidad, la inocuidad del alimento y pone en riesgo al consumidor”.

Tabla 10. Método de conservación de Alimentos

Modifican las condiciones de temperatura de los alimentos	Por calor	Esterilización Pasterización
	Por frío	Refrigeración Congelación y ultracongelación
Modifican la cantidad de agua disponible en un alimento,	Desecación, deshidratación y liofilización ( también llamada criogenización) Salazonado Ahumado	
Modifican la atmosfera que rodea a los alimentos	Envasado al vacío Envasado con atmosferas protectoras modificadas	
Otros métodos de conservación	Radiaciones ionizantes Conservantes químico ( conservantes y antioxidantes) Encurtido Escabeche Adobos y marinados Luz ultravioleta	

Para el siguiente tema de estudio se tomara en cuenta dos métodos principales de conservación que van acorde con el tema de investigación y relacionado con los productos que se obtendrán de la aplicación del mismo los cuales son:

1. Refrigeración
2. Congelación

### **3.11.1 Refrigeración**

Este método es una variable que se tomara en cuenta en la elaboración del mousse de la fruta Salak debido a que este producto tanto para su conservación y elaboración necesita de métodos de refrigeración.

El Método de refrigeración consiste en someter los productos a temperaturas que oscilen entre 2 y 10°C esto con el fin de impedir o retardar el crecimiento microbiano , para el presente proyecto se trabajara con temperaturas entre 4 y 6 °C , esta temperatura obtenida de un refrigerador convencional.

Mediante (Badui, 2012), *“en la refrigeración no se forma hielo, el agua permanece líquida y si el tiempo de almacenamiento no es muy largo, no se afecta el sabor ni la textura o el valor nutrimental. A 4°C, la vida útil de un producto depende de su Ph, Aa, composición química y contaminación microbiana; los alimentos ácidos o de baja humedad se conservan por muchos meses, mientras que los no ácidos y de alta humedad como leche, carnes y pescado, solo algunos días. Los microorganismos siguen reproduciéndose, aunque a menor velocidad, pero llegan a cifras de millones por gramo, lo que provoca el deterioro del alimento; por ello la vida de los productos frescos refrigerados siempre es corta e inferior a los congelados”*.

El mousse es un producto de repostería de consistencia aireada que está conformado por sólidos grasos provenientes de nata líquida con la adición de diversos tipos de edulcorantes además de un elemento de sabor y un elemento gelificante, es por eso que este producto necesita temperaturas que oscilen entre

4 y 6 °C con el fin de obtener un producto de consistencia homogénea. En el ámbito de almacenamiento y conservación este producto tiene un periodo de vida corto y se recomienda consumirlo de preferencia fresco.

### **3.11.2 Congelación**

Este método de conservación consiste en la aplicación de temperaturas inferiores a 12 °C sobre diversos tipos de productos con el fin de aumentar la vida útil de los mismos.

Para este proyecto se trabajara acorde a temperaturas de un congelador convencional es decir temperaturas que oscilen entre -6 y -8°C. Según (Badui, 2012), *“en estas bajas temperaturas los microorganismos, las enzimas endógenas y las reacciones químicas prácticamente no prosperan. Casi toda el agua del alimento está en forma de hielo y solo 10%, aproximadamente, se encuentra aún en estado líquido debido a que concentra sales, azúcares y aminoácidos que reduce su punto de congelación”*. Este método es factible y aplicable con el fin de preservar y alargar la vida útil del helado del salak

En el campo de la elaboración del helado se ocupara la técnica de congelación indirecta, esta técnica se fundamenta en la congelación del producto mediante la aplicación de frío por conducción o convección. En el Ecuador esta técnica es muy ocupada en la elaboración de helados artesanales o como se los conoce comúnmente helados de paila. Para el presente proyecto se utilizara este método con el fin de conservar y elaborar el helado de salak además de conservar esta técnica que ha sido utilizada por mucho tiempo atrás.

### 3.12 Método de cocción

#### 3.12.1 Pre cocción

Este proceso consiste en la cocción de la fruta sin la adición de azúcar, con el fin de romper la estructura celular y extraer la pectina además de resaltar aromas y sabores características de la fruta.

La cantidad de líquido que contenga la fruta es un punto importante a tomar en cuenta, en el caso de elaborar productos con frutas que posee bajas cantidades de agua será necesario la adición de la misma.

Tabla 11. *Cantidad de Ácido Cítrico a Añadir en una mermelada*

<b>pH de la Pulpa</b>	<b>Cantidad de Acido Cítrico a añadir</b>
3.5 a 3.6	1 a 2 gr. / kg. de pulpa
3.6 a 4.0	3 a 4 gr. / kg de pulpa
4.0 a 4.5	5 gr. / kg de pulpa
Más de 4.5	Más de 5 gr. / kg de pulpa

Tomado de (Myriam Coronado, 2014) pp14

#### 3.12.2 Cocción

Método que consiste en someter a fuego directo toda la mezcla de fruta que va a ser elaborada. El tiempo que tarda en realizar este método dependerá directamente de la calidad de materia prima con la que se cuenta. Es importante realizar un correcto proceso de cocción con el fin de evitar deterioros del producto final. Se estima que por cada kg de pulpa de fruta se añade entre 800 y 1000 gr de azúcar.

La temperatura de cocción oscila entre 60-70°C, esta temperatura ayuda a mantener las propiedades y características organolépticas propias de la fruta.



Según (Miryam Coronado, 2014) *“la regla de oro para la elaboración de mermeladas consiste en una cocción lenta antes de añadir el azúcar y muy*

rápida y corta posteriormente. El tiempo de ebullición dependerá del tipo y de la cantidad de fruta, si la fruta se ha cocido bien antes de la incorporación del azúcar no será necesario que la mermelada endulzada hierva por más de 20 minutos. Si la incorporación del azúcar se realiza demasiado pronto de forma tal que la fruta tenga que hervir demasiado tiempo, el color y el sabor de la mermelada serán de inferior calidad.

### 3.13 Desarrollo y Costo de Receta Estándar

#### 3.13.1 Receta Estándar del Mousse de Salak

Tabla 12. Receta Estándar Conserva de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Mousse de Salak			
GÉNERO		Postre			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 111gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	UN	Huevos (yema)	1	0,14	\$ 0,28
0,09	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,07
0,007	KG	Gelatina sin sabor	1	25,66	\$ 0,18
0,1	L	Crema de leche	1	3,42	\$ 0,34
0,15	L	Pulpa de salak	1	4	\$ 0,60
PESO TOTAL: 0,447		KG		VALOR TOTAL	\$ 1,47
				COSTO POR PORCION	\$ 0,36
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Procesar el Salak hasta obtener un pure espeso y consistente.			
		2. Hidratar la gelatina en 35ml agua fría, temperar la mezcla en el microondas e incorporar a la mezcla anterior.			
		3. Batir la crema de la leche hasta punto medio.			
		4. Incorporar la crema batida a la mezcla anterior.			
		5. Realizar el patebom ( colocar a baño maria las yemas con azúcar batir hasta que el azucar se derrita por completo)			
		5. Juntar las mezclas con movimientos envolventes.			
		6. Llevar a refrigeracion como mínimo 2 horas.			

### 3.13.2 Receta Estándar del Sorbete de Salak

Tabla 13. Receta Estándar Sorbete de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Sorbete de Salak			
GÉNERO		Postres			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 86gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,03	L	Agua sin gas	1	0,29	\$ 0,01
0,15	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,12
0,038	L	Glucosa	1	3	\$ 0,11
0,002	KG	Estabilizante	1	6	\$ 0,01
0,125	L	Pulpa	1	4	\$ 0,50
0,25	KG	Hielo	1	0,25	\$ 0,06
0,25	KG	Sal en grano	1	7,5	\$ 1,88
			<b>VALOR TOTAL</b>		\$ 2,69
<b>PESO TOTAL: 0,345</b>	KG			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$ 0,67</b>
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTOS			
		1. Colocar el agua junto con el azúcar y glucosa en un recipiente. Mezclar bien.			
		2. Agregar la leche en polvo e integrar.			
		3. Cocinar a temperatura baja.			
		4. Cuando la mezcla haya tomado temperatura agregar el estabilizante, mezclar hasta que se integre por completo.			
		5. Retirar del fuego e incorporar la fruta.			
		6. Enfriar la mezcla a baño maría invertido.			
		7. Colocar 1/3 de la mezcla sobre una cama de hielo.			
		8. Mediante movimiento envolventes mezclar e ir incorporando la mezcla restante.			
		9. Reservar el producto final a temperatura de 4°C.			





### 3.13.4 Receta Estándar de la Conserva de Salak

Tabla 15. Receta Estándar Conserva de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Conserva de Salak			
GÉNERO		Postre			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 187gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,25	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,20
0,25	L	Fruta de Salak	1	4	\$ 1,00
0,25	L	Agua sin gas	1	0,29	\$ 0,07
PESO TOTAL: 0,75		KG		VALOR TOTAL	\$ 1,27
				COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Colocar en una cacerola azúcar y agua, llevar a ebullición.			
		2. Añadir la fruta en trozos grandes.			
		3. Añadir la canela.			
		4. Proceder a cocción lenta hasta verificar que la fruta este blanda.			

### 3.14 Experimentación







1.		<p>Para la elaboración del mousse del Salak se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.</p>
2.		<p>Con la ayuda de una balanza proceder a pesar cada uno de los ingredientes necesarios para la elaboración del mousse de Salak.</p>
3.		<p>Procesar el Salak para consiguiente cocinar.</p>
4.		<p>Realizar el sabayón y comenzar a montar la crema de leche hasta punto de pico.</p>
5.		<p>Hidratar la gelatina.</p>
6.		<p>Incorporar todo lo realizado para obtener una mezcla homogénea y aireada. Después colocar en un recipiente adecuado y llevar a refrigeración.</p>

Figura 5. *Proceso de Elaboración del "Mousse de Salak"*






1.		Para la elaboración del sorbete del Salak se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.
2.		Procesar el salak para consiguiente cocinar.
3.		La mezcla del sorbete debe estar completamente fría al igual que el recipiente en el que se va a elaborar el mismo, para ello podemos verificar que debe estar escarchado.
4.		Colocar la mezcla sobre el recipiente completamente frio y proceder a batir, hasta obtener una mezcla consistente y fría.
5.		Reservar a una temperatura de -4°C o congelación. Para servirse se recomienda acompañarlo de una reducción de frutos rojos.

Figura 6. *Proceso de elaboración del "Sorbete de Salak"*





1.		Para la elaboración de la mermelada Salak se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.
2.		Con la ayuda de una balanza proceder a pesar cada uno de los ingredientes necesarios para la elaboración de la mermelada de Salak.
3.		Procesar la fruta necesaria y cocinar hasta obtener la textura deseada.
4.		Almacenar en un lugar fresco, consumirlo a temperatura ambiente. Se puede utilizar tanto como alimentos de sal como alimentos de dulce.

Figura 7. Proceso de Elaboración de la "Mermelada de Salak"





<p>1.</p> 	<p>Para la elaboración de la conserva se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.</p>
<p>2.</p> 	<p>Con la ayuda de una balanza proceder a pesar cada uno de los ingredientes necesarios para la elaboración de la conserva de Salak.</p>
<p>3.</p> 	<p>Se recomienda obtener gajos para la conserva. Cocinar hasta obtener la textura deseada.</p>
<p>4.</p> 	<p>Almacenar en un lugar fresco, consumirlo a temperatura ambiente. Se le puede ocupar en áreas de una repostería.</p>

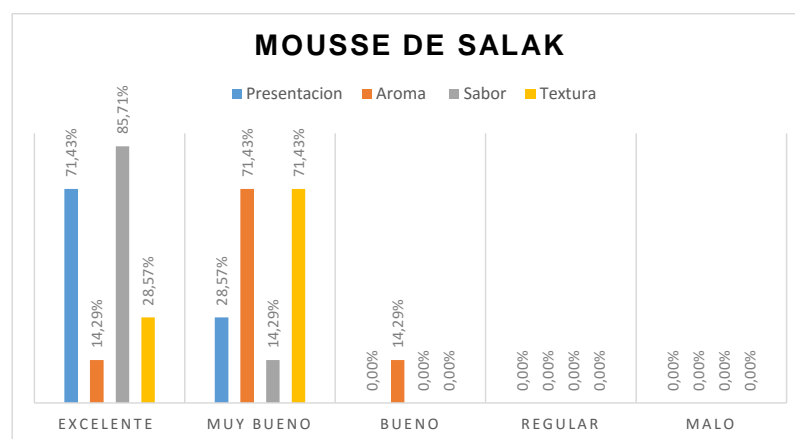
Figura 8. Proceso para la elaboración de la “Conserva de Salak”

### 3.15 Validación del Producto

Este parámetro se enrola en la interacción y aceptación de los productos experimentados en base a la fruta Salak por parte de dos grupos focales el primero conformados por público en general y el segundo integrado por expertos en el área de la gastronomía de la Universidad de las Américas, con este parámetro se verificara que tan factible y recomendado es elaborar esta línea de productos.

### 3.15.1 Focus Group

Este Análisis fue desarrollado en la Ciudad de Riobamba en las instalaciones de la Pizzería MÓNACO el día Miércoles 12 de abril del presente año, el estudio fue realizado a siete personas que laboran en el lugar y estuvo a cargo del Chef Ejecutivo Wilson Patiño. La praxis para el estudio consistió en la degustación de todos los productos experimentados y la verificación de los mismos mediante una ficha técnica que debía ser llenada bajo los parámetros de excelente , muy bueno , bueno , regular y malo con el fin de entender la aceptación y calidad de la línea de postres.



#### 3.15.1.1 Tabulación de Resultados

Figura 9. Análisis Focus Group "Mousse de Salak"

## Resultados:

La plantilla de validación referente a la mousse de salak refleja altos índices de aceptación, las personas que probaron este producto demostraron su gusto por este postre sin embargo se dieron algunas recomendaciones que podrían mejorar el producto. La presentación del producto fue la recomendación en la que todos los presentes coincidieron siendo un punto a mejorar pero con la adecuada presentación se lograra un resultado final de gran sabor y de gran aspecto.

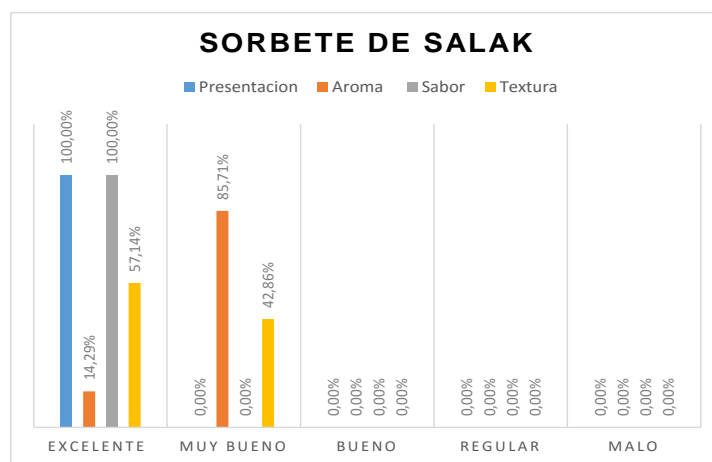


Figura 10. *Análisis Focus Group "Sorbete de Salak"*

## Resultados:

Dentro de los parámetros de este documento el producto de mayor índice de aceptación fue el sorbete de salak, las características más apreciadas de este producto fueron su sabor y textura. La recomendación principal referente a este producto fue mejorar la presentación del mismo y será tomada en cuenta para futuras degustaciones.



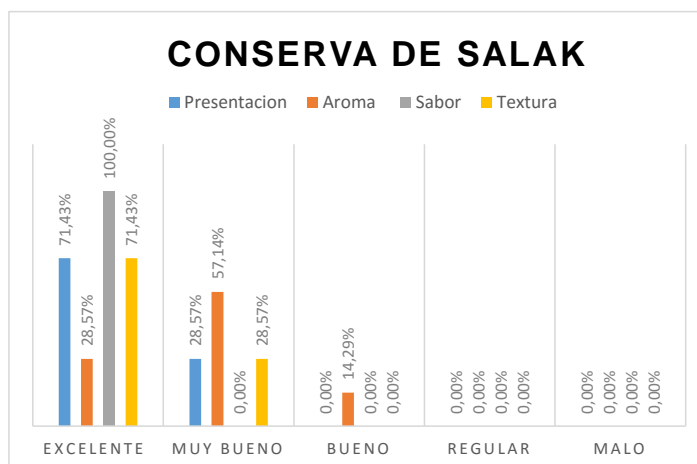


Figura 11. *Análisis Focus Group "Conserva de Salak"*

### Resultados:

La conserva de salak también recibió gran aceptación por su sabor característico e inusual. A pesar de que el salak no es una fruta de consumo diario se logró plasmar un producto que gusto a los asistentes del focus group y esto fue evidenciado en las plantillas de calificación que variaron con resultados de bueno a excelente.

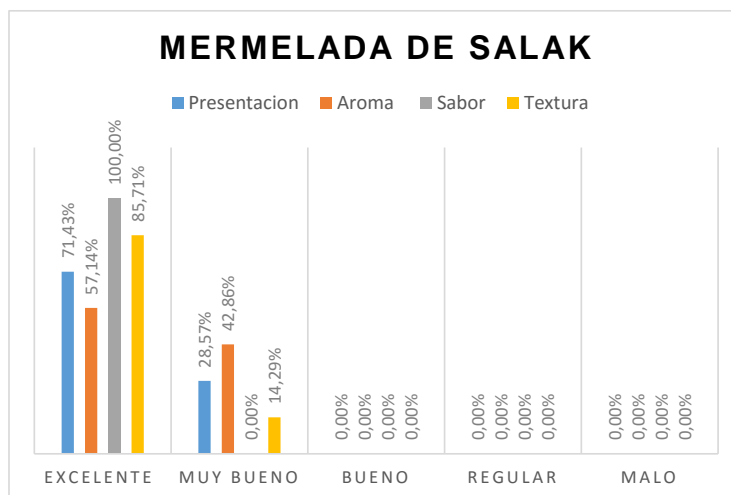


Figura 12. Análisis Focus Group "Mermelada de Salak"

### Resultados:

Dentro de este análisis la mermelada de salak fue de los productos con mayor aceptación bajo todos los parámetros establecidos para este estudio. Al igual que en anteriores productos la presentación es un parámetro a mejorar para así obtener un resultado final de excelencia.

### 3.15.2 Validación de Expertos

Este análisis se desarrolló el día jueves 27 de abril del 2017 en las instalaciones de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas. Conto con la participación de cuatro Chefs, los cuales analizaron y calificaron la línea de postres en base a la fruta Salak, para llevar a cabo este análisis se llenaron fichas técnicas con diversos parámetros para su consiguiente tabulación, en general la validación de expertos califico al producto entre un rango de excelente y bueno demostrando que el desarrollo de la línea de postres es factible.

### 3.15.2.1 Tabulación de Resultados

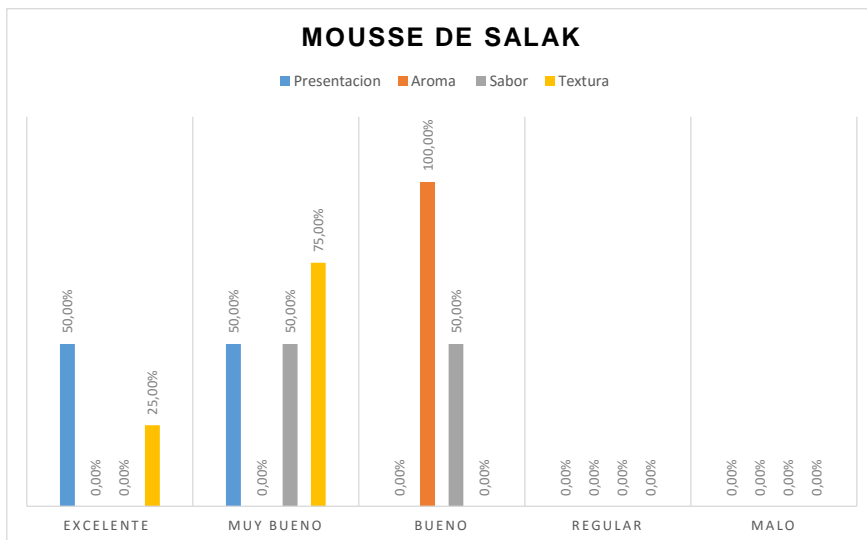


Figura 13. *Análisis Validación de Expertos "Mousse de Salak"*

#### Resultados:

Bajo los parámetros establecidos para la calificación de productos el mousse de salak tiene cualidades que puede mejorar, la principal cualidad es potenciar el sabor de la mousse con más fruta y no opacar el sabor de la misma con insumos de aromar y sabor abrasivo.

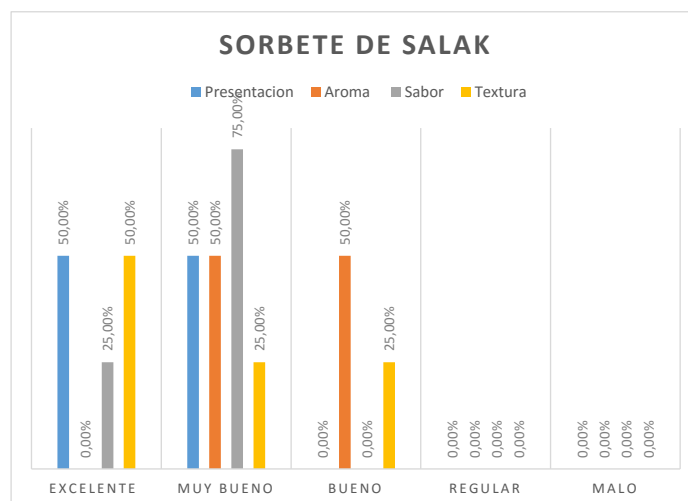


Figura 14. *Análisis Validación de Expertos "Sorbete de Salak"*

### Resultados:

El sorbete de salak mostro cualidades a valorar pero al igual que el mousse necesita potenciar más el sabor del salak. Para ello se reformulo la receta de sorbete con mayor fruta concentrada y revisado los niveles de agua y azúcar para obtener un producto que cumpla con las expectativas de las personas que degusten este sorbete.

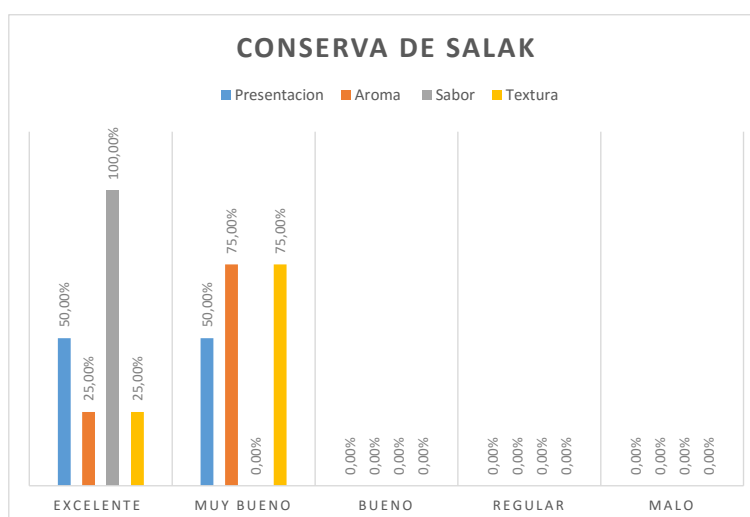


Figura 15. *Análisis Validación de Expertos "Conserva de Salak"*

### Resultados:

Este producto evidencio gran aceptación por parte de los expertos, todas las características de este producto fueron valoradas. Esto debido a su sabor y aroma que fueron percibidas en todo su esplendor en la conserva de salak.

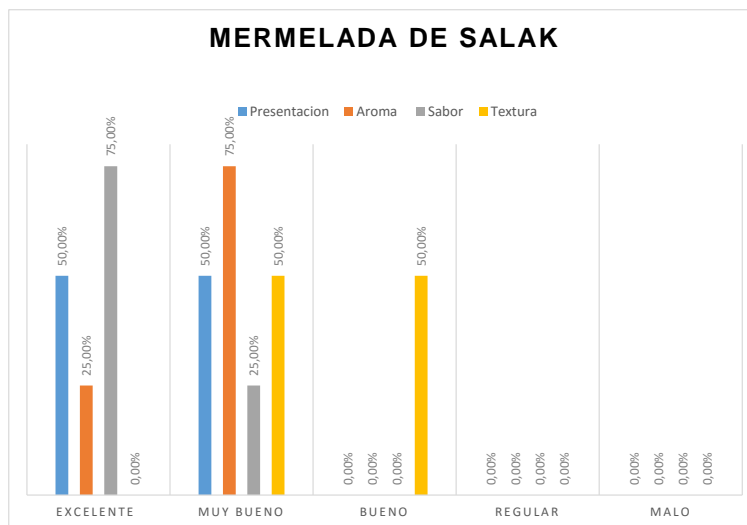


Figura 16. *Análisis Validación de Expertos "Mermelada de Salak"*

### Resultados:

Todos los parámetros de este producto fueron valorados y gozaron de gran aceptación, al igual que la conserva de salak este producto obtuvo tal aceptación debido a la utilización de fruta en su máximo esplendor resaltando las cualidades del salak.

## CAPITULO 4

### 4. Manual de Procedimientos



Figura 17. Portada Manual de Procedimientos

#### 4.1 Objetivo

#### 4.2 Objetivo General

Brindar un documento de alto nivel académico con el fin de que personas allegadas a la rama de la gastronomía conozcan la fruta Salak además de verificar las diversas aplicaciones que esta puede brindar.

#### 4.3 Aplicaciones

En este documento se verifico y aplico la fruta Salak en esta línea de postres conformados por los siguientes productos:

##### 4.3.1 Mousse de Salak

Al mousse se lo considera como una espuma de consistencia ligera compuesta de una parte aireada y una de sabor.

Para la elaboración del mousse de salak se emplea como elemento de sabor la pulpa de la fruta con la adición de edulcorantes y crema batida con el fin de dar la consistencia ligera que caracteriza a una mousse para posteriormente ser sometido a temperaturas de refrigeración y obtener una textura idónea.

#### **4.3.2 Sorbete de Salak**

El termino sorbete hace referencia a un postre helado que se elabora a partir de pulpa de fruta y que se encuentra exento de materias y solidos grasos.

En el caso del sorbete de salak se empleó la pulpa de salak que anteriormente fue sometida a cocción con el fin de extraer su sabor característico, para luego adicionar un edulcorante y en algunos casos un estabilizante, y a la postre de este procedimiento someter la preparación a congelación con el fin de obtener un postre de textura firme.

#### **4.3.3 Mermelada de Salak**

Se considera mermelada a una sustancia gelatinosa que se elabora a partir de la cocción de fruta en buen estado con la adición de azúcar o edulcorantes.

La mermelada de salak consiste en la cocción controlada y medida de la fruta salak dividida en pequeñas porciones con la adición de azúcar y agua, todos estos elementos en cantidades proporcionadas.

#### **4.3.4 Conserva de salak**

La conserva alimenticia es resultado de manipular ciertos alimentos sean frutas, vegetales con el fin de alargar la vida útil de los mismos.

En el caso de la conserva de salak se emplean gajos de salak que fueron sometidos a cocción con una cantidad controlada de agua y azúcar con el fin de que el producto realce su sabor pero que a su vez alargue su vida útil.

#### **4.4 Marco Jurídico**

##### **4.4.1 Registro Sanitario para productos**

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigencia Sanitaria con sus siglas ARCSA es la entidad encargada de controlar y expedir los registros sanitarios de todos los productos manufacturados, en este caso se verificó los requisitos necesarios para la obtención del registro sanitario para alimentos procesados los cuales son:

1.-Para obtener la inscripción del Registro Sanitario por producto para alimentos procesados nacionales, el interesado ingresará el formulario de solicitud (129-AL-002-REQ-01) a través de la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE). Ver instructivo IE-D.1.1-VUE-01

2.-Adjuntar al formulario de solicitud los requisitos descritos a continuación en formato digital:

a) Declaración que el producto cumple con la Norma Técnica Nacional respectiva: se debe adjuntar un documento en el que declare el cumplimiento de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN que aplica al producto, en el cual debe constar el nombre y firma del responsable técnico y el nombre del producto a registrar tal como consta en el formulario de solicitud.

b) Descripción general del proceso de elaboración del producto: s e d e b e a d j u n t a r u n documento en el cual conste el nombre del producto, con una descripción de todas las etapas del proceso de fabricación del producto y debe estar suscrito con nombre y firma del responsable técnico. Debe declarar, en los casos que aplique, el proceso de conservación: ej. Esterilización, pasteurización, escaldado, refrigeración, congelación, irradiación, etc.



- c) Diseño de la etiqueta o rótulo del producto: se debe 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, y las Normas Técnicas Ecuatoriana NTE INEN 1334-1, NTE INEN 1334-2, NTE INEN 1334-3, sobre Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano
- d) Declaración del tiempo de vida útil del producto: se debe adjuntar un documento en el cual se especifique el tiempo de vida útil del producto indicando las condiciones de conservación y almacenamiento del mismo con nombre y firma del responsable técnico.
- e) Especificaciones físicas y químicas del material del envase: se aceptará 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 es apto para su uso en contacto con alimentos para consumo humano. El documento debe estar suscrito con nombre y firma del responsable de calidad o responsable técnico de la fabricación o distribución del material de envase.
- f) Descripción del código del lote: debe adjuntar un documento en el cual conste el nombre del producto 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 estar suscrito con nombre y firma del responsable técnico.

#### **4.4.2 Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos**

Para iniciar el proceso de registro del certificado de BPM, el propietario/gerente o responsable técnico de la planta procesadora de alimentos, deberá seleccionar el Organismo de Inspección Acreditado registrado en la ARCSA.

- Ingresar a la página web [www.controlsanitario.gob.ec](http://www.controlsanitario.gob.ec) para seleccionar el Organismo de Inspección Acreditado (Ver Anexo 1)
- Solicitar la inspección al Organismo de Inspección y notificar a la ARCSA de acuerdo al Anexo 1. Selección del Organismo de Inspección Acreditado y Notificación de inspección para la obtención del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.
- En el informe favorable y certificado de Buenas Prácticas de Manufactura el nombre de la línea de producción deberá ir acorde al Anexo 2. Guía de Usuario Listado de las categorías de líneas producción de Alimentos Procesados.
- Una vez emitido el acta de inspección, informe favorable, certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, Guía de verificación, listado de productos procesados por línea certificada y de ser el caso el plan de trabajo para el cierre de las no conformidades, por el organismo de inspección acreditado, el usuario deberá solicitar el registro del Certificado en las bases de datos de la Agencia (Ver Anexo 3. Guía de Usuario – Procedimiento para el registro del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura)

## 4.5 Procedimientos







1.		<p>Para la elaboración del mousse del Salak se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.</p>
2.		<p>Con la ayuda de una balanza proceder a pesar cada uno de los ingredientes necesarios para la elaboración del mousse de Salak.</p>
3.		<p>Procesar el Salak para consiguiente cocinar.</p>
4.		<p>Realizar el sabayón y comenzar a montar la crema de leche hasta punto de pico.</p>
5.		<p>Hidratar la gelatina.</p>
6.		<p>Incorporar todo lo realizado para obtener una mezcla homogénea y aireada. Después colocar en un recipiente adecuado y llevar a refrigeración.</p>

Figura 18. Portada Manual de Procedimientos






1.		<p>Para la elaboración del sorbete del Salak se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.</p>
2.		<p>Procesar el Salak para consiguiente cocinar.</p>
3.		<p>La mezcla del sorbete debe estar completamente fría al igual que el recipiente en el que se va a elaborar el mismo, para ello podemos verificar que debe estar escarchado.</p>
4.		<p>Colocar la mezcla sobre el recipiente completamente frío y proceder a batir, hasta obtener una mezcla consistente y fría.</p>
5.		<p>Reservar a una temperatura de -4°C o congelación. Para servirse se recomienda acompañarlo de un culis de frutos rojos.</p>

Figura 19. *Elaboración Sorbete de Salak*





1.		Para la elaboración de la mermelada Salak se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.
2.		Con la ayuda de una balanza proceder a pesar cada uno de los ingredientes necesarios para la elaboración de la mermelada de Salak.
3.		Procesar la fruta necesaria y cocinar hasta obtener la textura deseada.
4.		Almacenar en un lugar fresco, consumirlo a temperatura ambiente. Se puede utilizar tanto como alimentos de sal como alimentos de dulce.

Figura 20. *Elaboración Mermelada de Salak*





1.		Para la elaboración de la conserva se debe verificar que la fruta a utilizar este en un estado de madurez óptimo.
2.		Con la ayuda de una balanza proceder a pesar cada uno de los ingredientes necesarios para la elaboración de la conserva de Salak.
3.		Se recomienda obtener gajos para la conserva. Cocinar hasta obtener la textura deseada.
4.		Almacenar en un lugar fresco, consumirlo a temperatura ambiente. Se le puede ocupar en áreas de una repostería.

Figura 21. *Elaboración Conserva de Salak*

## 4.6 Formatos

### 4.6.1 Receta Estándar del Mousse de Salak

Tabla 16. Receta Estándar Mousse de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Mousse de Salak			
GÉNERO		Postre			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 111gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	UN	Huevos (yema)	1	0,14	\$ 0,28
0,09	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,07
0,007	KG	Gelatina sin sabor	1	25,66	\$ 0,18
0,1	L	Crema de leche	1	3,42	\$ 0,34
0,15	L	Pulpa de salak	1	4	\$ 0,60
PESO TOTAL: 0,447		KG		VALOR TOTAL	\$ 1,47
				COSTO POR PORCION	\$ 0,36


### 4.6.2 Receta Estándar del Sorbete de Salak

Tabla 17. Receta Estándar Sorbete Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Sorbete de Salak			
GÉNERO		Postres			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 86gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,03	L	Agua sin gas	1	0,29	\$ 0,01
0,15	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,12
0,038	L	Glucosa	1	3	\$ 0,11
0,002	KG	Estabilizante	1	6	\$ 0,01
0,125	L	Pulpa	1	4	\$ 0,50
0,25	KG	Hielo	1	0,25	\$ 0,06
0,25	KG	Sal en grano	1	7,5	\$ 1,88
				VALOR TOTAL	\$ 2,69
PESO TOTAL: 0,345		KG		COSTO POR PORCION	\$ 0,67


#### 4.6.3 Receta Estándar de la Mermelada de Salak

Tabla 18. Receta Estándar Mermelada de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Mermelada de salak			
GÉNERO		Postre			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 126gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,25	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,20
0,25	L	Fruta de salak	1	4	\$ 1,00
0,006	L	Jugo de limón	1	1,5	\$ 0,01
0,001	KG	Pectina cítrica	1	12	\$ 0,01
PESO TOTAL: 0,507		KG		VALOR TOTAL	\$ 1,22
				COSTO POR PORCION	\$ 0,30

#### 4.6.4 Receta Estándar de la Conserva de Salak

Tabla 19. Receta Estándar Conserva Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Conserva de Salak			
GÉNERO		Postre			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 187gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,25	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,20
0,25	L	Fruta de Salak	1	4	\$ 1,00
0,25	L	Agua sin gas	1	0,29	\$ 0,07
PESO TOTAL: 0,75		KG		VALOR TOTAL	\$ 1,27
				COSTO POR PORCION	\$ 0,32



#### 4.7 Descripción de las Características de la materia prima

Tabla 20. *Características Óptimas de Materia Prima*

<b>Producto</b>	<b>Características</b>
Fruta (Salak)	Madura en óptimas condiciones y desinfectada para su uso
Azúcar	Azúcar blanca refinada
Crema de Leche	En óptimas condiciones y almacenada en temperaturas de refrigeración con el 35% de grasa.
Gelatina sin sabor	Poder gelificante idóneo, usar en medidas adecuadas.
Huevos	Pasteurizados y de óptima calidad
Glucosa	Sustancia incolora de alto valor edulcorante y estabilizante
Pectina Cítrica	Heteropolisacarido debe ser usado en medidas exactas y almacenadas en lugares herméticos.
Estabilizante de sorbete	En polvo ligeramente azucarado, de uso controlado.

## 4.8 Diagramas de Flujo

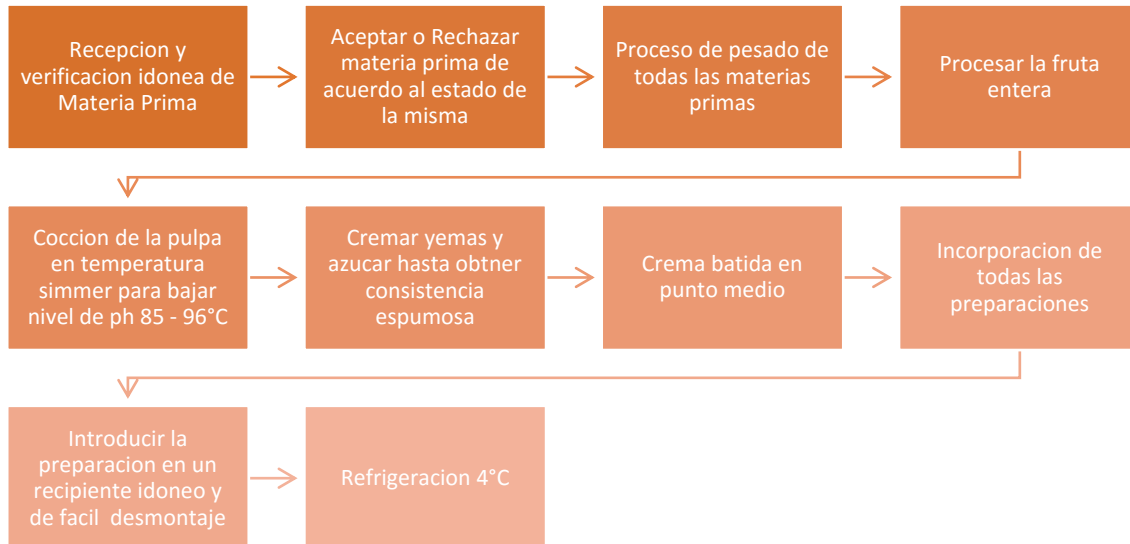


Figura 22. *Proceso de elaboración Mousse de Salak*

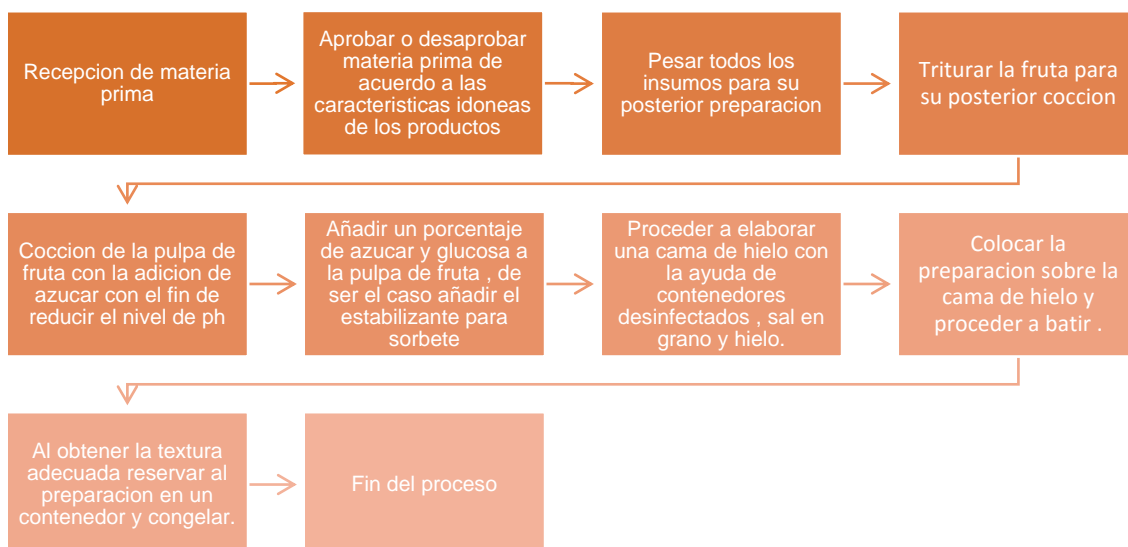


Figura 23. *Proceso de Elaboración Sorbete de Salak*

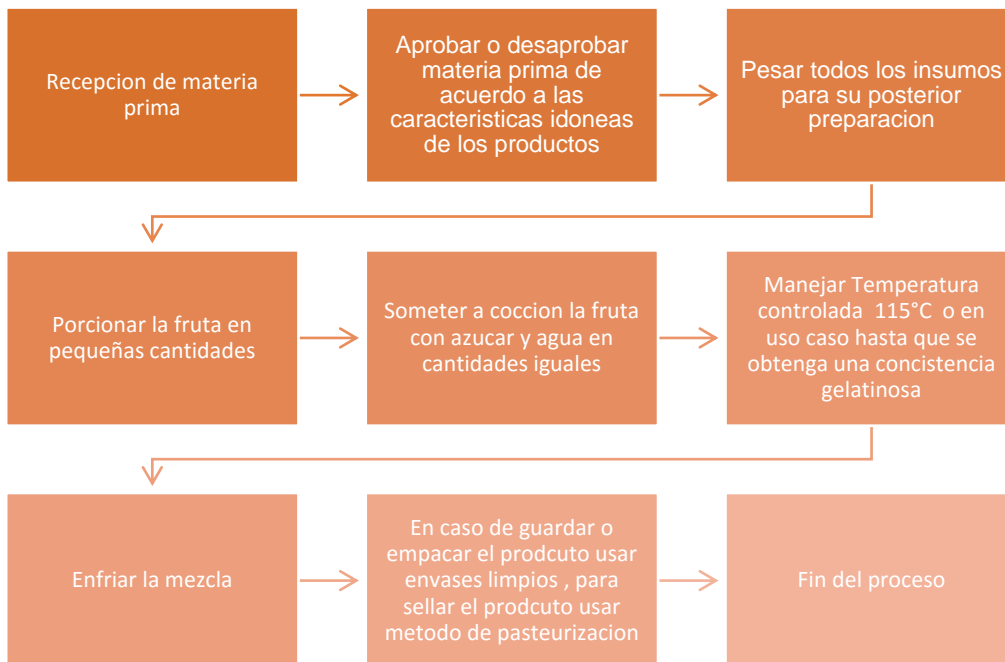


Figura 24. *Proceso de Elaboración Mermelada de Salak*

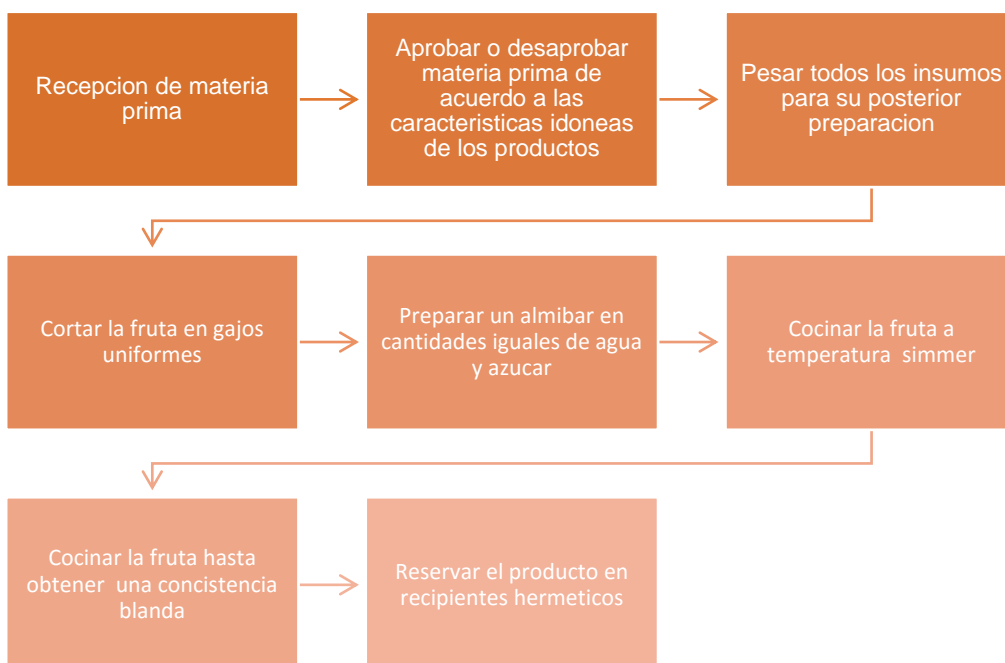



Figura 25. *Proceso de Elaboración Conserva de Salak*

#### 4.9 Análisis de costos de la receta estándar

Este parámetro se basa en el análisis costo beneficio para la generación de una utilidad. Bajo esta arista se obtendrá el precio de venta al público (P.V.P), que es la sumatoria de costo unitario y utilidad. En este proyecto se estima la obtención de 30% de utilidad generada por cada producto.


Tabla 21. Receta Estándar Mousse de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Mousse de Salak			
GÉNERO		Postre			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 111gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	UN	Huevos (yema)	1	0,14	\$ 0,28
0,09	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,07
0,007	KG	Gelatina sin sabor	1	25,66	\$ 0,18
0,1	L	Crema de leche	1	3,42	\$ 0,34
0,15	L	Pulpa de salak	1	4	\$ 0,60
PESO TOTAL: 0,447		KG		VALOR TOTAL	\$ 1,47
				COSTO POR PORCION	\$ 0,36

#### Análisis:

El precio de venta al público sugerido para este producto es de \$1,12 que nos refleja una utilidad de aproximadamente \$0,76 centavos por porción. En esta tabla se puede verificar que el ingrediente más costoso es la pulpa de Salak.

Tabla 22. Receta Estándar Sorbete de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Sorbete de Salak			
GÉNERO		Postres			
RES O MATERIA		TIT			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 porciones / 86gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,03	L	Agua sin gas	1	0,29	\$ 0,01
0,15	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,12
0,038	L	Glucosa	1	3	\$ 0,11
0,002	KG	Estabilizante	1	6	\$ 0,01
0,125	L	Pulpa	1	4	\$ 0,50
0,25	KG	Hielo	1	0,25	\$ 0,06
0,25	KG	Sal en grano	1	7,5	\$ 1,88
				<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 2,69</b>
<b>PESO TOTAL: 0,345</b>	<b>KG</b>			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$ 0,67</b>

**Análisis:**

El precio de venta al público es de \$2,10 reflejando una utilidad de aproximadamente \$1,42 por porción. El ingrediente más costoso para la elaboración de esta receta es la sal en grano, dicho ingrediente es utilizada para el procedimiento de baño maría invertido.


Tabla 23. Receta Estándar Mermelada de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Mermelada de salak				
GÉNERO	Postre				
RES O MATERIA	TIT				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 porciones / 126gr				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,25	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,20
0,25	L	Fruta de salak	1	4	\$ 1,00
0,006	L	Jugo de limón	1	1,5	\$ 0,01
0,001	KG	Pectina cítrica	1	12	\$ 0,01
PESO TOTAL: 0,507	KG			VALOR TOTAL	\$ 1,22
				COSTO POR PORCION	\$ 0,30

**Análisis:**

Para la distribución al público bajo este análisis el P.V.P debería ser de \$0,93 reflejando una utilidad de aproximadamente \$0,63 centavos por porción. El ingrediente con más alto índice de costo es la fruta Salak, rodeando un precio aproximado de \$1,00 por 250g de fruta.

Tabla 24. Receta Estándar Conserva de Salak

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Conserva de Salak				
GÉNERO	Postre				
RES O MATERIA	TIT				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 porciones / 187gr				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD (KG)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,25	KG	Azúcar	1	0,79	\$ 0,20
0,25	L	Fruta de Salak	1	4	\$ 1,00
0,25	L	Agua sin gas	1	0,29	\$ 0,07
<b>PESO TOTAL: 0,75</b>	KG			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,27</b>
				<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$ 0,32</b>

**Análisis:**

Con los datos obtenidos en esta tabla se sugiere un precio de venta al público de \$1,00 obteniendo así una utilidad de \$0,68 centavos por porción de producto vendido. El ingrediente de mayor índice de costo es la fruta Salak rodeando un precio aproximado de \$1,00 por 250g de fruta.

#### 4.10 CONCLUSIONES

Con la finalización de este proyecto se pueden afirmar las siguientes conclusiones en torno al tema de estudio planteado:

En el país existe una gran variedad de frutas, muchas de estas son desconocidas por la gran mayoría de habitantes. Este el caso de las llamadas frutas exóticas que no necesariamente son nativas del país pero que con el transcurso del tiempo han sido introducidas, debido a diversos factores idóneos para la producción de estas frutas. Se tomó como referencia para este estudio la Fruta salak o piel de serpiente, se corrobora en su gran mayoría el desconocimiento por parte de muchas personas en torno a esta fruta, además del desconocimiento del lugar en donde se la produce y cultiva.

Las fuentes de información encontradas en referencia al Salak en el país fueron escasas debido al desconocimiento por parte de la población, las escasas fuentes de información obtenidas fueron el resultado de una larga investigación en campo con los pequeños productores que cultivan esta fruta , además de información obtenida de medios digitales pero que no contaban con la suficiente información.

Debido a las economías de pequeña escala la fruta salak no es conocida en las grandes ciudades. La producción se limita a consumo local y ocasionalmente a ventas significativas, esto sucede también con los productos que poco a poco se están generando en la parroquia de Pacto. En este aspecto los productores están insertando iniciativas de mercado con la producción de algunos derivados de la fruta que son presentados en ferias, una de las más grandes es la Feria Texturas y Sabores en donde se puede conocer la fruta y los diversos productos que se pueden obtener de esta.



En esta arista este proyecto se desarrolló con el planteamiento de la creación de una línea de postres para verificar mediante estudios la factibilidad de realizar productos con la fruta Salak. Bajo este criterio se finalizó el proyecto con la inclusión de un manual de aplicaciones en el cual se refleje las diversas aplicaciones que se pueden obtener del Salak.

#### 4.11 RECOMENDACIONES

En referencia a campos de estudio se debe plantear un análisis científico de las diversas frutas tropicales que se pueden cultivar en el país para obtener criterios acertados y documentos científicos que reflejen la utilidad y las características de este tipo de frutas.

En el caso de los productores el desarrollo y apoyo que deben recibir por parte de entidades públicas o privadas debe ser mayor , con la finalidad de que este sector prioritario sea más conocido y a su vez mejorar y optimizar la calidad de productos , esto mediante capacitación y promoción adecuada .

Este proyecto recomienda y avala la aplicación de la fruta Salak en el campo de alimentos y bebidas, esto mediante el uso de un manual de procedimientos que fue desarrollado en esta investigación y que puede ser empleado con la finalidad de conocer las diferentes variantes y características que posee la fruta salak.

Bajo este criterio el consumo de la fruta o los productos obtenidos de la misma son recomendables para el consumo humano debido a las características nutricionales y de sabor con las que cuenta la fruta.

## Referencias

- ABC color.sf. El origen de la Mousse. Recuperado 03 de Octubre del 2015 de <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/el-origen-de-la-mousse-1412552.html>
- Berasategui, M (2015), *Larousse Cocina*. Barcelona, España: LAROUSSE.
- Consejería de Economía, Innovación, Ciencia, Empleo de Andalucía. (10 de Diciembre de 2013). Helado. *Dulces*, 9-10. Recuperado el 17 de 05 de 2016
- Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos. (2015). *Guía técnica para el procesamiento artesanal de mermeladas*. Galápagos: Gobierno de Galápagos. Recuperado el 19 de Mayo de 2016
- Coronado, M. y Roaldo, H. (2014). *La ciencia de los Alimentos en la practica*. Lima, Peru: CIED.
- FAO. (Enero de 2010). *FAO*. Recuperado el 11 de Mayo de 2016, de <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0w.htm>
- Freire, W. (2013). *Encuesta Nacional de Salud y Nutricion*. Ministerio de Salud Publica del Ecuador, Quito.
- Gross, O. (2013). *El libro del azucar*. Buenos Aires: Chango. Recuperado el 10 de Mayo de 2016
- Gutierrez , C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Mexico DF, Mexico: Red Tercer Milenio .
- Innatia. Recuperado de <http://www.innatia.com/s/c-frutas-propiedades-frutos/a-el-salak-la-fruta-con-piel-de-serpiente-1310.html>
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial . (2009). *Mermeladas, dulces y confituras*. Buenos Aires: Ediciones de INTI.
- López, A., Muñoz, L., y Díaz, E. (2011). *Ofertas Gastronómicas*. Madrid, España: Paraninfo.
- Martinez, J. (2011). *Gastronomía y Nutricion*. (p.82). España.
- Mendez, F. (1999). *Manual de panadería y repostería* (Tercera ed.). Bogota, Colombia: ECOE Ediciones.
- Ministerio de Patrimonio y Cultura. (2013). *¿Qué es el Patrimonio Alimentario?*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Morales, J y Ramirez, G. (2015). *El helado desde la antigüedad hasta nuestros días*. Cali, Colombia: Grupo Gipab.

- Pacific Credit Rating. (2014). *Informe Sectorial*. Recuperado el 10 de Mayo de 2016  
[http://www.ratingspcr.com/uploads/2/5/8/5/25856651/sectorial\\_alimentos.pdf](http://www.ratingspcr.com/uploads/2/5/8/5/25856651/sectorial_alimentos.pdf)
- Robledo, J. D. (2004). *Descubre los frutos exóticos*. Madrid: Norma.
- Salvador, B. (2012). *La ciencia de los Alimentos en la práctica*. (p.59) Mexico.
- Zarate, E. (2014). Política Pública en Ecuador para la conservación y promoción del patrimonio alimentario . En C. Organizador, *Memorias II Congreso continental de cocinas Patrimoniales* (pág. 48). Quito: Plan Nacional para el desarrollo de cocinas patrimoniales del Ecuador.

## **Anexos**

## Anexo 1

### Entrevista al Experto

Nombre: Sra. Ibelia Brito (Productora Salak) "El campamento Mashpi"

Edad: 54 años

Ubicación: Mashpi (Parroquia de Pacto)



#### 1. ¿Cuáles son las frutas exóticas que encontramos en la localidad?

En el campamento tenemos una gran cantidad de frutas entre ellas las más conocidas por las personas son el arazá , la fruta de chicle también se produce durian que es una fruta de origen asiático , el jackfruit que es una fruta de gran sabor y que es muy conocida por muchas personas que la usan en batidos o postres.

#### 2. ¿Dónde probó por primera vez la fruta salak?

La primera vez que probé el salak fue como hace 6 años el tiempo en que conocí a Mimí y Jaime unos extranjeros que me brindaron esta fruta , con el tiempo la comunidad se organizó y se implementó el campamento Mashpi con el fin de dar a conocer todas estas frutas.

#### 3. ¿Cuál es el periodo idóneo para el cultivo de la fruta salak?

La planta de salak está constantemente produciendo pero los periodos idóneos en donde la planta producen más es en la época de verano entre los meses de junio a septiembre. La producción por parte de la planta es mayor y las frutas que se obtienen en este periodo son mucho más grandes.

#### 4. ¿Bajo qué condiciones climáticas crece la fruta salak?

En general la planta crece en una temperatura sub tropical es por eso que la temperatura que tenemos en el campamento es idóneo, como el lugar donde nos encontramos no sobrepasa los 500 msnm la planta crece normalmente, también el suelo que poseemos es rico en nutrientes y la humedad que existe en el suelo hacen del campamento un lugar idóneo para este tipo de frutas.

#### 5. ¿Qué tiempo de durabilidad tiene la fruta salak?

La durabilidad de la fruta varía de acuerdo a la temperatura y la humedad en donde se va a tener la fruta, en un ambiente seco duraría aproximadamente una semana como máximo debido a la gran cantidad de agua que posee la fruta.

**6. ¿Cuáles son las formas de conservación de la fruta salak?**

La fruta se recomienda conservarla al ambiente o en refrigeración, claro al ambiente el tiempo de vida útil es menor, en refrigeración la fruta se conserva mejor, pero cabe recalcar que la fruta a almacenar debe estar en un estado óptimo de maduración.

**7. ¿Qué propiedades nutricionales posee la fruta salak?**

De esto le podría decir que el salak tiene un montón de propiedades, en nuestro caso la consumimos mucho para las temporadas de gripe porque es una gran fuente de vitamina C, también es un gran antioxidante y es buena para dolores estomacales. También las hojas de la planta son muy buenas las infusiones de estas hojas son utilizadas para dolores estomacales.

**8. ¿Indique el rango de precios con el que se vende la fruta salak en el mercado?**

El precio de la fruta puede variar le pongo un ejemplo si desea adquirir la fruta en el campamento le costaría \$ 0,25 ctvs. Si desea adquirirla en el mercado le podría costar hasta unos \$ 0,40 ctvs. Y en el caso de adquirir la fruta en las ferias a las que somos invitados el precio podría variar hasta \$ 0,50 ctvs.

**9. ¿Cuáles son los réditos mensuales que obtiene por vender la fruta salak?**

Réditos como tales podría decirle que la venta de salak nos representa un 5 % del total de ventas, porque no solo vendemos salak tenemos otras frutas que son un poco más conocidas y por ende son más apetecidas.

**10. ¿Cuál es su principal competidor en el mercado?**

Todos los productores de salak no solo se centran en la producción de esta fruta en general producimos muchas más frutas, pero como le digo todo se centra en consumo local, así que a mi parecer no tenemos un principal competidor porque todos pequeños productores y no es un mercado tan grande.

**11. ¿Qué tipo de aplicaciones se puede realizar en base a la fruta salak?**

El salak es una fruta muy versátil por ende las aplicaciones que damos a la fruta son variadas, por ejemplo yo empleo el salak en platos de sal o de dulce uno de ellos es un pie de salak, empleo el salak en sustitución de la manzana, otra aplicación es la elaboración de mermeladas o salsas para carnes, en general el sabor que tiene combina con cualquier producto.

**12. ¿Cuál son sus principales consumidores?**

Como consumidores tenemos los visitantes del Campamento Mashpi y los comuneros que residen en el área. En general la fruta se distribuye entre la comunidad y en algunos casos se comercializa en pequeñas ferias a las cuales somos invitados.



## Anexo 2

### Entrevista a Experto

Nombre: Sergio Basantes Productor y Promotor de turismo de la parroquia de Pacto

Edad: 32

Ubicación: Parroquia de Pacto



#### 1. ¿Cuáles son las frutas exóticas que encontramos en la localidad?

En esta parroquia y sus alrededores encontramos un aproximado de 200 frutas exóticas las más conocidas aquí son el arazá, jackfruit la fruta de chicle el salak y más frutas que se dan aquí.

#### 2. ¿Dónde probó por primera vez la fruta salak?

La primera vez que probé el salak fue hace algún tiempo en la finca de un amigo, le pregunte de esta fruta y me conto de unos extranjeros que tenían esta fruta.

#### 3. ¿Cuál es el periodo idóneo para el cultivo de la fruta salak?

En Pacto la fruta se la encuentra todo el tiempo, pero la planta da más frutos en la época de verano.

#### 4. ¿Bajo qué condiciones climáticas crece la fruta salak?

La temperatura óptima para que la planta crezca es de 28 a 31 °C. Respecto al terreno pacto cuenta con un suelo muy rico en nutrientes y permite que la planta crezca aquí

#### 5. ¿Qué tiempo de durabilidad tiene la fruta salak?

Depende en el lugar en donde se almacene la fruta, en Pacto la fruta dura alrededor de 8 días a temperatura ambiente.

#### 6. ¿Cuáles son las formas de conservación de la fruta salak?

Para conservar la fruta se puede hacerlo a temperatura ambiente en un lugar fresco o en su caso en refrigeración.

#### 7. ¿Qué propiedades nutricionales posee la fruta salak?

La propiedad más importante del salak es la gran cantidad de calcio y de vitamina C, en la parroquia es consumida para evitar las gripes.

**8. ¿Indique el rango de precios con el que se vende la fruta salak en el mercado?**

En pacto puede encontrar la fruta en dos lugares en la tienda que está cerca del parque central y también en la feria los días domingo en un rango de precio entre \$ 0,20 y \$ 0,30 ctvs.

**9. ¿Cuáles son los réditos mensuales que obtiene por vender la fruta salak?**

Como productor de Salak y de muchas frutas más, puedo estimar que del total de ganancias al mes el 3 al 5 % corresponden a la venta del Salak.

**10. ¿Qué tipo de aplicaciones se puede realizar en base a la fruta salak?**

La única aplicación que realizo con el salak es mermelada y jugos.

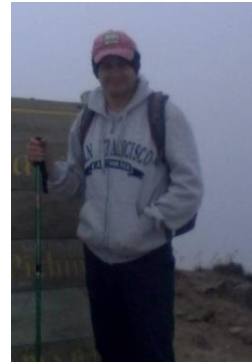
## Anexo 3

### Entrevista a Experto

Nombre: Francisco Araque Cepeda (Promotor Agro calidad Parroquia de Pacto)

Edad: 36

Ubicación: Parroquia de Pacto



#### 1. ¿Cuáles son las frutas exóticas que encontramos en la localidad?

La parroquia de pacto cuenta con factores idóneos para el crecimiento de frutas tropicales entre las principales está el arazá, jackfrut el salak y otras frutas que se dieron en la localidad por los factores antes mencionados.

#### 2. ¿Dónde probó por primera vez la fruta salak?

La primera vez que tuve acercamiento con la fruta fue hace 4 años, esto se dio en la reserva Guaycuyacu que está dirigida por mis amigos Mimí y Jaime.

#### 3. ¿Cuál es el periodo idóneo para el cultivo de la fruta salak?

La temporada óptima para el cultivo y producción de salak es la temporada de verano que empieza en el mes de Junio

#### 4. ¿Bajo qué condiciones climáticas crece la fruta salak?

Un factor o condición importante se centra en el clima subtropical que debe tener el lugar donde se analice cultivar la planta, además de no sobrepasar los 500 msnm.

#### 5. ¿Qué tiempo de durabilidad tiene la fruta salak?

La fruta tiene una durabilidad de aproximadamente ocho días a temperatura ambiente

#### 6. ¿Cuáles son las formas de conservación de la fruta salak?

La conservación es un aspecto importante y dependerá del clima y de la humedad del lugar en donde va a ser conservada la fruta. En la Parroquia se puede conservar la fruta al ambiente en un lugar fresco. En caso de ser necesario también se puede conservar en refrigeración.

#### 7. ¿Qué propiedades nutricionales posee la fruta salak?

Por estudios y análisis realizados el salak tiene una cantidad significativa de diversos nutrientes entre los cuales destacan la gran cantidad de vitamina C, flavonoides, calcio y más nutrientes que hacen del salak una fruta nutritiva.

**8. ¿Indique el rango de precios con el que se vende la fruta salak en el mercado?**

Para la distribución y comercialización de la fruta existe un rango que va desde \$ 0,20 hasta \$ 0,30 ctvs. Esto depende del lugar en donde se la comercializa porque en el mercado es mucho más barato.

**9. ¿Cuáles son los réditos mensuales que obtiene por vender la fruta salak?**

Por comentarios de los productores la venta de salak no representa ganancia significativa porque es una fruta que se consume en la localidad.

**10. ¿Qué tipo de aplicaciones se puede realizar en base a la fruta salak?**

En la parroquia se están llevando a cabo iniciativas con el uso de salak en diferentes productos como mermeladas, salsas o incluso vinos, pero todas estas iniciativas están a menor escala y recién están empezando.

## Anexo 4

### Fotos del Focus Group (Degustación Postres Salak)



## Anexo 5

### Fotos Rueda de expertos (Degustación Postres Salak)



Anexo 6

Encuesta Focus Group

NOMBRE DEL EVALUADOR: Veronica Miranda  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Sorbete de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Conserva de Salak	Presentación	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada de Salak	Presentación	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

NOMBRE DEL EVALUADOR: Renato Areola  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Sorbete de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Conserva de Salak	Presentación	X				
	Aroma			X		
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada de Salak	Presentación		X			
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

NOMBRE DEL EVALUADOR: Mayra Jiménez  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Sorbete de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Conserva de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			

NOMBRE DEL EVALUADOR: WILSON RIVERA  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación		X			
	Aroma			X		
	Sabor		X			
	Textura		X			
Sorbete de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Conserva de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				



NOMBRE DEL EVALUADOR: *Zonatan Flores*  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Sorbete de Salak	Presentación	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Conserva de Salak	Presentación	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada de Salak	Presentación	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

NOMBRE DEL EVALUADOR: *Alex Salas*  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Sorbete de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Conserva de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				

Anexo 7

Encuestas Rueda de Expertos

NOMBRE DEL EXPERTO: Alfredo Salazar  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación	✓				
	Aroma			✓		
	Sabor			✓		
	Textura		✓			
Sorbete de Salak	Presentación	✓				
	Aroma			✓		
	Sabor		✓			
	Textura	✓				
Conserva de Salak	Presentación	✓				
	Aroma	✓				
	Sabor	✓				
	Textura		✓			
Mermelada de Salak	Presentación	✓				
	Aroma	✓				
	Sabor	✓				
	Textura		✓			
Observación:						
Recomendación:						

NOMBRE DEL EXPERTO: Rodrigo Reinoso  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación		X			
	Aroma			X		
	Sabor		X			
	Textura		X			
Sorbete de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			
Conserva de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			
Observación:						
Recomendación:						

NOMBRE DEL EXPERTO: Estefanía Noye  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación		X			
	Aroma			X		
	Sabor			X		
	Textura	X				
Sortebe de Salak	Presentación		X			
	Aroma			X		
	Sabor		X			
	Textura			X		
Conserva de Salak	Presentación	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada de Salak	Presentación		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura			X		
Observación:	mejor textura de mermelada					
Recomendación:						

NOMBRE DEL EVALUADOR: Carlos Cabanilla  
 TESIS: "CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES EN BASE A LA FRUTA SALAK"  
 INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación realizada, llevar la ficha de forma personal y honesta.  
 Marcar con una X el recuadro que usted considere adecuado

Productos	Criterios	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse de Salak	Presentación	✓				
	Aroma			✓		
	Sabor		✓			
	Textura		✓			
Sorbete de Salak	Presentación	✓				
	Aroma		✓			
	Sabor	✓				
	Textura	✓				
Conserva de Salak	Presentación		✓			
	Aroma		✓			
	Sabor	✓				
	Textura		✓			
Mermelada de Salak	Presentación		✓			
	Aroma		✓			
	Sabor	✓				
	Textura			✓		

## Anexo 8

### 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

## 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 Lider 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 Chilllos

---

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

## **Experiencia Laboral**

### **Universidad de la Américas.**

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 FFTT.**

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

## Anexo 9

### CURRICULUM VITAE

#### DATOS PERSONALES:

**Nombre:** Rodolfo Reynoso Luna

**Nacionalidad:** Mexicana

**Fecha de nacimiento:** 05/03/1981

**Nº Pasaporte:** G17308042

**Estado. Civil:** Soltero

**Profesión:** Licenciado en gastronomía

**E-mail:** e.cachorro@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 ACADÉMICOS:

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 AC. 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.*
- Tratoria 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.**

## Anexo 10

# ESTEFANÍA MONGE RAMEIX.



**E-mail:** [emongerameix@gmail.com](mailto:emongerameix@gmail.com) [e.monge@udlanet.ec](mailto:e.monge@udlanet.ec)

**Dirección:** Conjunto La Praga, Cumbayá.

**Celular:** 0995 667 594

---

**Fecha de Nacimiento:** 12 de Septiembre de 1984.

**Nacionalidad:** Ecuatoriana

**Estado Civil:** Casada

---

## Formación Académica (Tercer Nivel)

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

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

1990 –1996 **Unidad Educativa Angel Polibio Chavez** Quito – Ecuador

Educación Primaria.

1996 – 2002 **Unidad Educativa Angel Polibio Chavez** Quito – Ecuador

Título obtenido “Bachiller especialización Físico Matemático”

---

## Formación Profesional

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

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

*trabajos de titulación.*

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

Julio 14 **Kendall College**, Chicago, Estados Unidos. *Training in best practices in culinary arts.*

Julio 14

**Kendall College**, Chicago, Estados Unidos. *Participation in the Cuisines of America culinary master class faculty participant*

- Abril 13 **Universidad de las Américas**, Ecuador. *Aprendizaje Colaborativo*.
- Ag10–Dic10 **Instituto de Decoración de Tortas Cecilia Morana**, Buenos Aires, Argentina. *Decoración de Tortas*.
- Jun 09 **Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiaada**, Quito, Ecuador. Seminario de *Seguridad Industrial*.
- Dic 09 **Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiaada**, Quito, Ecuador. Seminario de *Desarrollo de habilidades para la comunicación*.
- Sep 08 **Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiaada**, Quito, Ecuador. Curso de *Valor agregado en los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura*.
- Feb 05 **Gastromonde . Universidad San Francisco de Quito**, Quito, Ecuador. *Cursos cocina Internacional*.
- Oct 03 **Feria Internacional Vinos y Vinos**. Quito, Ecuador. *Cursos de Cata y cocina gourmet*.
- 

## Experiencia Profesional

- Sep11- Actual. **Universidad de las Américas**. Docente Facultad de Gastronomía.
- Jun 14- Actual **Corporación Favorita, Juan Ortiz fotografía**, Quito, Ecuador. Food styling, revista Megamaxi.
- Nov 14 **World Travel Market**, Londres. Expositora en representación del Ecuador, como chef chocolatera, durante cuatro días de feria.
- Ag 12- Sep 12. **Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha CAPEIPI**.  
Instructora de panadería y pastelería.
- Mar 11-Sep 11 **Baguette**. Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.
- Ag 08 – Jun 10

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

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

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

---

## Premios y Reconocimientos

Jun 13-17 **Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador.

promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.

Ene 13 **Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador.

Promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.

Nov 12 **Concurso, Diseña tu guagua de pan precolombina – Museo Casa del Alabado**,

Quito, Ecuador. Primer lugar.

Sep 12 **Feria del Café y Cacao, Aromas del Ecuador**, Guayaquil, Ecuador. Segundo Lugar en el Concurso Nacional de Chocolate, representando a la UDLA.

---

## Otras actividades de interés

Dic 13 **Proyecto “El sabor de mi Ecuador”**, Quito, Ecuador. Miembro de los cincuenta jóvenes talentos del Ecuador.

Jun 13 **Coctel en honor a Ferran Adrià**, Quito, Ecuador. Participación en el evento.

May 13 **Instituto Superior San Isidro**, Cuenca, Ecuador. Forum Gastronómico. Ponencia sobre los usos del Chocolate, representando a la Universidad de las Américas.

Nov 12 **Pontificia Universidad Católica del Ecuador**, Ibarra, Ecuador. Ponente en el Seminario “Imbabura la tradición Gastronómica que Perdura en el Tiempo”. Representando a la Universidad de las Américas.

Jul 12 **Primera Edición Guayaquil Gastronómico**, Ecuador. Ponencia “Texturas de Chocolate y Maracuyá

## Anexo 11

# WILSON RAUL PATIÑO ENCALADA



### DATOS PERSONALES

NOMBRE	Wilson Raúl Patiño Encalada
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	030231161-8
FECHA DE NACIMIENTO	16 de marzo de 1989
LUGAR DE NACIMIENTO	Cañar –Ecuador
ESTADO CIVIL	Casado
DIRECCIÓN	Av. 9 de Octubre y Guasuntos
TELÉFONO	0984552882 - 032 610 - 469
E-MAIL	chefwilsonpatino@outlook.com

### FORMACIÓN ACADÉMICA

Internacional:     Diplomado Internacional en Cocinas del Mundo (PERU)

Diploma Profesional en Cocina Peruana (PERU)

“ UNIVERSIDAD LE CORDON BLUE ”

Nacional : Chef de Partie “ Canadian School Alta Cocina ”

Universitarios: Universidad Nacional de Chimborazo (Riobamba)

Ciencias de la Salud

Segundo Año

EXPERIENCIA LABORAL

INSTRUCTOR EN CANADIAN SCHOOL ALTA COCINA (ACTUALMENTE)

FELIPE RESTAURANTE BOUTIQUE ( CHEF EJECUTIVO )

( ACTUALMENTE)

FOUR POINTS BY SHERATON MIRAFLORES – PERU ( COCINERO )

RESTAURANTE RINCON EDU ( CHEF PRINCIPAL )

JAMONES ANDALUZA DE LA SIERRA ( CHEF - ADMINISTRADOR)

CASA GUILLO ( COCINERO )

CERTIFICADOS

Chef Ejecutivo ( Felipe Restaurante Boutique )

Diplomado Internacional en Cocinas del Mundo ( PERU)

Diploma Profesional en Cocina Peruana ( PERU)

Certificado de Practicas Profesionales Four Points by Sheraton (PERU)

Certificado de Trabajo Restaurante Rincon Edu ( PERU)

Seminario Gastronomico Mundo Arte Fusion ( Asistente )

Academy Of Culinary Prrofessionals Of The Americas

Asociación de Chefs del Ecuador

Chef de Partie " Canadian School Alta Cocina "

GIRA DE OBSERVACION Y CHARLA INFORMATIVA DE ADMINISTRACION  
EMPRESIAL Y DIRECCION DE RESTAURANTE (SAMARI SPA RESORT)

PARTICIPACION EN LA COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS (LATACUNGA)

COCINA DE ALTURA 6310 (Ayudante Chef Felipe Rivadeneira)

CURSO DE COCINA NAVIDEÑA (2012) (Ayudante de Chef Felipe Rivadeneira y Chef  
Jorge Guanopatin)

HACIENDA ABRASPUNGO (160 Horas Practicas)

MOLINERA MANTA



LEVAPAN AZUAY

COBER CHOC – LINEA MAESTRO

CURSO DE COCINA NAVIDEÑA (2011)

## Anexo 12

# CURRICULUM VITAE

## DATOS PERSONALES

Fecha: 01/12/2015

Apellidos: Salazar Lascano

Nombres: Alfredo René

Fecha de Nacimiento: 25/08/1975

Lugar de Nacimiento: Quito

Numero de CI o pasaporte 1713271706

Dirección: Avenida Primero de Mayo E3-139 y Cerro Hermoso

No de teléfono: 593 2 2646243

Celular: 593 9 99276132

Correo electrónico: alfrenesalazar@hotmail.com

alfredo.salazar@udlanet.ec

## FORMACIÓN ACADÉMICA

Postgrado (Maestrías)	Título/Mención	Año de graduación
-----------------------	----------------	-------------------

ESTABLECIMIENTO PAIS	CIUDAD
----------------------	--------

Universidad de Buenos Aires, Universidad de Parma ItaliaArgentina	Buenos Aires
---	--------------

Máster en Tecnología de los Alimentos	3 semestre
---------------------------------------	------------

Superior	Título/Especialidad	Año de graduación
----------	---------------------	-------------------

ESTABLECIMIENTO PAIS	CIUDAD
----------------------	--------

Universidad Tecnológica Equinoccial	ECUADOR	QUITO	Administrador
-------------------------------------	---------	-------	---------------

Gastronómico	2012
--------------	------

Instituto Argentino de Gastronomía ARGENTINA BUENOS AIRES Postítulo en  
Arte Culinario 2008

Secundaria Título/Especialidad Año de graduación

ESTABLECIMIENTO PAIS CIUDAD

Colegio Experimental "Juan Pío Montúfar" ECUADOR QUITO Físico Matemático  
1993

Primaria

ESTABLECIMIENTO PAIS CIUDAD

Escuela Municipal "Julio E. Moreno" ECUADOR QUITO 1987

Cursos de Mejoramiento Continuo Título/Mención No de horas

ESTABLECIMIENTO PAIS CIUDAD

Escuela Politécnica Nacional ECUADOR QUITO BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFATURA DE ALIMENTOS PROCESADOS 40

Escuela Politécnica Nacional ECUADOR QUITO SISTEMA DE INOCUIDAD  
ALIMENTARIA: HACCP 40

Universidad Tecnológica Equinoccial / Instituto Argentino de Gastronomía

ECUADOR QUITO GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 40

ESPAI-EPICUR ECUADOR QUITO Congreso Gastronomía de  
Vanguardia 1ra edición 40

ESPAI-EPICUR ECUADOR QUITO Congreso Gastronomía de  
Vanguardia 3ra edición 40

Universidad Tecnológica Equinoccial ECUADOR QUITO EDUCACIÓN  
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL 40

Ministerio de Turismo ECUADOR QUITO PROGRAMACIÓN  
NEUROLINGÜÍSTICA APLICADO A LA EDUCACIÓN 40

Ministerio de Turismo ECUADOR QUITO FORMADOR DE FORMADORES  
40

CAPTUR LOJA ECUADOR LOJA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE,  
TURISMO RESPONSABLE Y CULTURA 50

MISTURA - APEGA PERÚ LIMA CONFERENCIAS MAGISTRALES IV FERIA  
GASTRONÓMICA DE LIMA 80

Cursos Básicos de Mejoramiento Continuo Título/Mención No de horas

Establecimiento (indicar de los siguientes cuál de ellos ya ha realizado)

Metodología y Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva I  
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 30

Metodología y Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva I

Planificación y Diseño de Proyectos FORMULACIÓN DE LÍNEAS DE PROYECTOS  
40

Didáctica en la Educación Superior CAPACITACIÓN BÁSICA DOCENTE NIVEL I Y II  
/ III 60 / 30

Ofimática para docentes

Cómo escribir un artículo científico

Curso de especialización del área (mínimo 1 al año) ESPAI – EPICUR  
CONGRESO DE COCINA DE VANGUARDIA LATITUD CERO 3RA EDICIÓN 40

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa Cargo Funciones Principales Inicio/Finalización No de horas

Hotel Hilton Colón Quito Ayudante de cocina - Cocinero Trabajos de mise en  
place en las 8 cocinas del hotel / Cocinero a cargo del sushi bar KIOTO Noviembre  
1999 – Diciembre 2001 2 años

Servialinsa Chef de Producción – Chef Ejecutivo Desarrollo de menús.

Adquisiciones de materia prima y cartera de proveedores.

Producción de alimentos diariamente

Capacitación al personal de los contratos.

Control de costos.

Manejo de inventarios Enero 2002 – Abril 2009 7 años

Casa de Banquetes “San Luis” Chef de Banquetes Producción de eventos.

Elaboración de sugerencias de menús

Febrero 2006 – Enero 2008 / Enero 2009 - Actualidad 9 años

Alfa & Gama Catering Chef Ejecutivo Desarrollo de menús.

Adquisiciones de materia prima y cartera de proveedores.

Producción de alimentos diariamente

Capacitación al personal de los contratos.

Control de costos.

Manejo de inventarios Enero 2013 - Actualidad 4.5 años

Total años de experiencia Laboral: 16 años

#### EXPERIENCIA DOCENTE

Institucion Educativa Catedra Inicio/Finalización No de horas

Chef Center Cocina Ecuatoriana - Carnicería 2001 1 año

Centro de Formación de Hotelería y Turismo DMQ Garnish – Cocina Ecuatoriana  
2 años

Universidad Tecnológica Equinoccial Producción culinaria I / II

Bases de Producción Culinaria

Cocina Creativa

Cocina Ecuatoriana

Cocina Internacional

Cocina Latinoamericana y caribe

Cocina Molecular

Producción Culinaria ecuatoriana Marzo 2001 – Marzo 2009 / Abril 2010 Actualidad  
14 años

#### PUBLICACIONES

Tipo de publicación o Año de publicación    Nombre de la Publicación

Texto Guía    2012    Chefs del Ecuador 2012 (Los mejores Chefs del Ecuador)

Libro UDLA – Municipio de Quito

Artículo Revista Cosas    2013    Tendencias Culinarias

Artículo Revista Nuestro Mundo Aerogal    2012    La Yuca

Revista Vanguardia    2012    La Chicha

Revista Vanguardia    2013    Los cereales en la alimentación ecuatoriana

Artículo Diario La Hora    2012    Comida de Semana Santa

Reportaje Diario El Comercio    2012    El Libertador Simón Bolívar comía a lo español

Reportaje Diario El Comercio    2012    Chefs que juegan con la comida

Reportaje Diario el Comercio Suplemento INIAP Día de la Papa    2010    Plato Mar y Sierra

## IDIOMAS

Idioma Hablado %    Escrito %

Inglés    50    50

Francés    50    50

## PROGRAMAS INFORMÁTICOS

Programa

Windows Office: Excel, Word, Power Point

EGS Calcmenu Software para manejo de empresas de A&B

## REFERENCIAS LABORALES

Nombre	Empresa	Cargo	Teléfono
Arturo Ochoa	SERVIALINSA	Gerente	0999207704
Luis Zabala	Restaurante San Luis	Propietario	0992741981
Mario Pino	Hilton Colón Quito	Sous Chef	022561333

Anexo 13

Proformas de precios

MEGA SANTAMARIA S.A.  
PROFORMA# 115

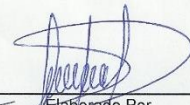
Página 1 de 1

Nombre Cliente:	JIMENEZ ZAMBRANO LESLIE GABRIELA	Emisión:	2017-06-02	Hora:	21:17:58
Identificación:	1205644592001	Teléfono:	083453838	Código Interno:	8836
Dirección:	RIOBAMBA S N	Fecha Proforma:	02/06/2017	Fecha Vencimiento:	10/06/2017
Sucursal:	6 DE DICIEMBRE	Total Proforma:	14.258	Su % descuento es :	0,00
Observaciones:					

DETALLE

Código Barras	Nombre	Unid. / IVA	Cant.	Peso	Total	Precio Venta	Total	% Desc.
7861029700028	SAN CARLOS AZUCAR BLANCA 2 KG.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	1,5900	1,590	,00
7861012511266	TONI YOGURT NATURAL 950 ML.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	2,6700	2,670	,00
7862100720041	SPLENDOR AGUA NATURAL SIN GAS 5 LT	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	1,4900	1,490	,00
7861001234893	LA LECHERA LECHE UHT ENTERA 1 LT	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	1,0500	1,050	,00
7862101146789	CONDIMENSA SAL PARRILLERA FRASCO DE 200 GR.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	1,5000	1,500	,00
7861106411489	PARMALAT CREMA DE LECHE 450 ML.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	1,5400	1,540	,00
7861169095114	SANTA MARIA HUEVO MEDIANO X 15 UN.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	2,1500	2,150	,00
7861000146005	PURO HIELO HIELO FUNDA X 3.64 KG.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	0,9300	0,930	,00
7861008910066	GEL'HADA GELATINA SIN SABOR 30 GR.	EA / ( )	1,00	1,0000	1,000	0,7700	0,770	,00

Subtotal	13,690
Descuento por Monto	0,000
Subtotal - Descuento	13,690
Tarifa 0%	8,960
Tarifa 12%	4,730
IVA 12%	0,568
Total	14,258
Reten. 0% Fuente	0,00
Reten. 0% IVA	0,00
Total a Pagar	14,258

  
Elaborado Por  
ULQUIANGO COLLAGUAZO JENNY  
MARISOL

Autorizado Por  
ULQUIANGO COLLAGUAZO JENNY  
MARISOL

SEIS DE DICIEMBRE  
Entregado a  
LESLIE JIMENEZ 0346001  
Nombre y Rio Coca

NOTA: El tiempo de vigencia de la proforma es de 8 días.



