

*uol/a.*

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS A BASE DE MORTIÑO.



AUTOR

MARÍA CRISTINA JARAMILLO MANCHENO

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS A BASE DE MORTIÑO.

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

Profesor guía  
Luciano Gobbi

Autor  
María Cristina Jaramillo Mancheno

Año  
2017

## **DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, 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”

---

Luciano Gobbi Romano

1750303925

## **DECLARACIÓN PROFESOR CORRECTOR**

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

---

Nicolás Alejandro Rodríguez Herrera

0909460958

## **DECLARACIÓN DE AUTORIA 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”

---

María Cristina Jaramillo Mancheno

1721602991

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios por darme la vida  
y guiar mi camino.

A mis padres,  
por el amor y sacrificio  
que me han brindado  
en cada etapa de mi vida,  
permitiéndome culminar  
mis estudios con éxito,  
gracias por darme las herramientas  
para cumplir mis metas.

## **DEDICATORIA**

A mi madre, abuela y tías,  
gracias por su amor y paciencia  
que han sido mi motor  
para seguir adelante.

A mi novio por el amor  
y el apoyo que me ha dado  
durante toda mi carrera.

## RESUMEN

En el Ecuador existen tres especies de mortiño: dos nativas, *Vaccinium floribundum*, *Vaccinium crenatum* (*G.Don*) *SWleumer* y una endémica llamada *Vaccinium distichum* *Luteyn*, la cual se encuentra en peligro de extinción.

La línea de mermeladas propuestas busca crear un nuevo concepto del uso habitual que le damos a las mermeladas, creando así una variedad de mermeladas de dulce y sal que tengan varias aplicaciones, no solo en platos de dulce sino también de cocina caliente, complementando nuevos sabores a recetas clásicas.

Se realizó una investigación del proceso de las mermeladas artesanales y su uso en la actualidad. De igual manera se consiguió información del mortiño como su origen, beneficios y usos.

Con las entrevistas realizadas a los proveedores de Quito obtuvimos información de sus distribuidores, la cosecha y su venta.

Al ser una fruta con tantos beneficios esta investigación busca impulsar su consumo, cultivo y producción, creando una línea de mermeladas artesanales a base de mortiño y su aplicación en distintas recetas logrando una matriz productiva que beneficie a la sociedad.

## ABSTRACT

In Ecuador there are three species of mortiño: two native, *Vaccinium floribundum*, *Vaccinium crenatum* (G.Don) Swleumer and an endemic called *Vaccinium distichum* Luteyn, which is in danger of extinction.

The line of jams proposed seeks to create a new concept of the usual use we give to jams, creating a variety of jams of sweet and salt that have various applications, not only in sweet dishes but also hot dishes, complementing new flavors to classic recipes.

An investigation of the process of the artisanal jams and their use was conducted at the present time. In the same way information was obtained from mortiño as its origin, benefits and uses.

Through interviews with suppliers in Quito, information was obtained about their distributors, the harvest and their sale.

Being a fruit with so many benefits this investigation seeks to boost mortiño's consumption and thus its cultivation and production, creating a line of artisanal jams based on mortiño and its application in different recipes achieving a productive matrix that benefits society.

# ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN .....	1
1.2. Justificación .....	2
1.3. Antecedentes del Problema .....	2
1.4. Planteamiento del Problema.....	3
1.5. Objetivo General.....	3
1.6. Objetivos Específicos .....	3
1.7. Metodología de la Investigación.....	4
1.7.1 Fundamentación teórica: .....	4
1.7.2. Análisis del entorno.....	4
1.7.3. Experimentación: .....	4
1.7.4. Validación de los productos.....	5
1.7.5. Desarrollar el recetario: .....	5
1.8. Impactos .....	5
1.8.1. Social.....	5
1.8.2. Económico.....	6
1.8.3. Ambiental .....	6
1.9. Novedad.....	6
2. CAPITULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	7
2.1. Gastronomía.....	7
2.2. Origen de la Gastronomía.....	7
2.3. Mermelada.....	8
2.4. Características sensoriales de la mermelada.....	9
2.5. Características de la mermelada .....	9
2.6. Proceso de la mermelada .....	10
2.7. Factores claves de la mermelada .....	11
2.8. Propiedades Nutricionales y de la mermelada .....	13
2.9. Aplicación y Usos de la Mermelada .....	13
2.10. Historia y Origen del Mortiño.....	13

2.11. Especies de Mortiño en el Ecuador.....	14
2.12. Fitoquímica del Mortiño.....	15
2.13. Beneficios del uso de Mortiño en el Ecuador .....	19
2.14. Aplicaciones del Mortiño en el Ecuador .....	19
<b>3. CAPITULO II: ANÁLISIS DEL ENTORNO .....</b>	<b>21</b>
3.1. Análisis de la situación actual de los proveedores de Mortiño en la Provincia de Pichincha, Quito. ....	21
<b>4. CAPITULO III: EXPERIMENTACIÓN.....</b>	<b>23</b>
4.1. Generación del Producto .....	23
4.2. Determinación del concepto.....	23
4.2.1. Valor Agregado .....	23
4.2.2. Ventaja Competitiva .....	24
4.2.3. Novedad .....	24
4.3. Determinar la Idea .....	24
4.4. Análisis de problemas.....	25
4.5. Desarrollo de Recetas Estándar .....	26
4.5.1. Mermeladas de Sal .....	26
4.5.1.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto	26
4.5.1.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	27
4.5.2. Mermeladas de Dulce .....	28
4.5.2.1. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela .....	28
4.5.2.2. Mermelada de Mortiño con Piña .....	29
4.6. Análisis de Proveedores .....	29
4.7. Costos de la Receta Estándar .....	30
4.7.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto ..	30
4.7.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	30
4.7.3. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela .....	31
4.7.4. Mermelada de Mortiño con Piña .....	31
4.8. Elaboración del Producto .....	32
4.8.1. Mermeladas de Sal.....	35
4.8.1.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto	35
4.8.1.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	38

4.8.2. Mermeladas de Dulce .....	38
4.8.2.1. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela .....	40
4.8.2.2. Mermelada de Mortiño con Piña .....	43
<b>5. VALIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS .....</b>	<b>45</b>
5.1. Validación del producto.....	45
5.1.1. Focus Group .....	45
5.1.2. Validación de Expertos.....	47
<b>6. DESARROLLO DEL RECETARIO.....</b>	<b>56</b>
6.1. Objetivo General.....	56
6.2. Mermeladas de Sal .....	56
6.2.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto ..	56
6.2.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Aji .....	59
6.3. Mermeladas de Dulce .....	62
6.3.1. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela .....	62
6.3.2. Mermelada de Mortiño con Piña .....	65
<b>7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>68</b>
7.1. Conclusiones .....	68
7.2. Recomendaciones .....	68
Referencias .....	70
Anexos .....	72

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Descripción Botánica.....	15
Tabla 2. Receta Estándar de Mermelada de Mortiño con Balsámico y Vino Tinto .....	26
Tabla 3. Receta Estándar de Mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	27
Tabla 4. Receta Estándar de la Mermelada de Mandarina y Canela .....	28
Tabla 5. Receta Estándar de Mermelada de Mortiño con Piña .....	29
Tabla 6. Costos de la Recta Estándar de la Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto .....	30
Tabla 7. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	30
Tabla 8. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela .....	31
Tabla 9. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Mortiño con Piña	31
Tabla 10. Utensilios para usar en la experimentación de las mermeladas.....	32
Tabla 11. Proceso de elaboración de la mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto .....	35
Tabla 12. Proceso de elaboración de la mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	38
Tabla 13. Proceso de elaboración de la mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela.....	40
Tabla 14. Proceso de elaboración de la mermelada de Mortiño con Piña .....	43
Tabla 15. Receta Estándar de Brochetas de lomo fino con mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto .....	56
Tabla 16. Receta Estándar de Ensalada de camarones con hojas thai y mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico con Vino Tinto.....	57
Tabla 17. Receta Estándar de Wrap de pavo con mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto .....	58
Tabla 18. Receta Estándar de Solomillo de cerdo asado con mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	59
Tabla 19. Receta Estándar de Empanadas de pollo con mermelada de Frutos del Bosque con Ají .....	60

Tabla 20. Receta Estándar de Rollos de salmón rellenos .....	61
Tabla 21. Receta Estándar de Brazo Gitano con mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela .....	62
Tabla 22. Receta Estándar de Tartaletas de mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela y frutos secos .....	63
Tabla 23. Receta Estándar de Cupcakes de chocolate rellenos con mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela.....	64
Tabla 24. Receta Estándar de Galletas con mermelada de Mortiño con Piña .	65
Tabla 25. Receta Estándar de Pie de mermelada de Mortiño con Piña .....	66
Tabla 26. Receta Estándar de Crepes rellenos de mermelada de Mortiño con Piña .....	67

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Análisis Focus Group " Mermelada de Frutos del Bosque con Ají" ...	45
Figura 2. Análisis Focus Group "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto" .....	46
Figura 3. Análisis Focus Group "Mermelada de Mortiño con Piña" .....	46
Figura 4. Análisis Focus Group "Mermelada de Mostiño con Mandarina y Canela" .....	47
Figura 5. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají" .	48
Figura 6. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají" .	48
Figura 7. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají" .	49
Figura 8. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají" .	49
Figura 9. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto" .....	50
Figura 10. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto" .....	50
Figura 11. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto" .....	51
Figura 12. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto" .....	51
Figura 13. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña" .....	52
Figura 14. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña" .....	52
Figura 15. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña" .....	53
Figura 16. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña" .....	53
Figura 17. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela" .....	54
Figura 18. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela" .....	54
Figura 19. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela" .....	55
Figura 20. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela" .....	55

## 1. INTRODUCCIÓN

El mortiño es una planta endémica de los páramos andinos tales como: Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, Loja, Morona Santiago, Napo, Pichincha, Sucumbíos, Imbabura, Tungurahua, Zamora, Azuay, El Oro, Loja. La última especie no se da en alturas como las anteriores, se encuentra ubicada al occidente de la provincia de Pichincha en: Las Palmas, carretera entre Quito y Santo Domingo, Puerto Quito, al oeste de Tandayapa y Nonomindo al borde de la carretera, esta última actualmente se encuentra en peligro de extinción.

Esta baya negruzca ha sido usada desde la antigüedad por los pueblos locales, como parte de su alimentación e incluso considerada medicinal para curar problemas de estómago, colón y hasta cáncer. Sin embargo, el uso en la elaboración de la colada morada ha sido el que se mantiene hasta hoy, siendo una bebida imprescindible de consumir en el “Día de los Difuntos” (2 de noviembre).

La creación de las mermeladas artesanales de sal y de dulce se basa fundamentalmente en la innovación del producto en sí, permitiendo desarrollar un nuevo concepto de lo que son las mermeladas y de su uso cotidiano.

Al incorporar este producto en diferentes recetas de cocina caliente, en variedades como entradas, por ejemplo, ensaladas, hasta inclusive platos fuertes como un solomillo, vemos que abarca una gran variedad de aplicaciones fuera de lo habitual.

Esta línea de productos que se elaboran a base de mortiño busca utilizar la baya andina tan poco usada y generar otro uso de la misma, permitiendo crear un nuevo concepto con estas mermeladas.

## **1.2. Justificación**

Antiguamente el mortiño tenía importancia dentro de la alimentación de los pueblos aborígenes, pero con el pasar del tiempo ha sido dejada de lado pese a su alto contenido de fósforo, fibra, calcio y vitaminas B1, antioxidantes y radicales libres, ocasionando que estos pueblos dejen de beneficiarse de sus valores nutricionales y poco a poco esta baya desaparezca de la dieta de los pueblos andinos.

Se busca impulsar el consumo de este producto Andino beneficiando a los pequeños productores de mortiño. El trabajar con una planta endémica como es el mortiño para el desarrollo del producto, sin el uso de químicos o pesticidas mejorará la calidad del producto final y beneficiará al medio ambiente.

## **1.3. Antecedentes del Problema**

El mortiño se da en los páramos Andinos y no es una planta domesticada. Debido a que la fruta no es consumida de manera habitual se reduce su cosecha y por ende su producción.

El mortiño es una planta endémica que no requiere de pesticidas para su cultivo lo cual es un gran beneficio para el medio ambiente.

¿Cómo se podrían crear fuentes de empleo que ayude al desarrollo económico y social de los pequeños productores de la provincia de Pichincha?

¿Cómo un cultivo orgánico puede impactar positivamente al medio ambiente?

#### **1.4. Planteamiento del Problema**

Existen pocos productores que se dedican a la recolección del mortiño. Durante el mes de noviembre existe mayor demanda por la elaboración de la “Colada Morada” pero durante el resto del año el mortiño no se lo consume pese a su gran valor alimenticio.

¿Es posible general una línea de productos artesanales a base de mortiño?

#### **1.5. Objetivo General**

Diseñar un recetario para la creación de una línea de mermeladas artesanales a base de mortiño.

#### **1.6. Objetivos Específicos**

- Fundamentar teóricamente la creación de una línea de mermeladas artesanales a base de mortiño basado en fuentes de alto rigor académico.
- Analizar la situación actual de los productores de mortiño en la provincia de Pichincha, Quito.
- Realizar la experimentación para la creación de una línea de mermeladas artesanales a base de mortiño.

- Validar a través del focus group y criterio de expertos los productos creados.
- Seleccionar preparaciones en las que se pueda incluir la línea de mermeladas propuestas.

## **1.7. Metodología de la Investigación**

**1.7.1 Fundamentación teórica:** En esta primera etapa se utilizará el método analítico-sintético que consiste en descomponer cada una de sus partes para ser analizadas de manera individual y luego de manera conjunta (2010, p. 60). Este método permitirá al autor analizar el origen, producción y comercialización del mortiño durante el desarrollo del primer capítulo. A través de todos los autores que han escrito académicamente sobre el mortiño y la revisión bibliográfica de libros, internet, revistas, que permitan avalar la información existente sobre el producto. Como resultado se obtendrá bases teóricas para la creación de una línea de mermeladas artesanales.

**1.7.2. Análisis del entorno:** Se realizará un análisis de la situación actual de los proveedores de mortiño en la provincia de Pichincha, utilizando el método cualitativo que se orienta en profundizar casos específicos y no a generalizarlos (Bernal, 2010, p.60). Para ello vamos a realizar entrevistas y como resultado se conocerá la situación actual de los proveedores de mortiño de la provincia de Pichincha, Quito.

**1.7.3. Experimentación:** Realizar la experimentación para la creación de una línea de mermeladas artesanales a base de mortiño, utilizando el método cualitativo que se orienta en profundizar casos específicos y no a generalizarlos

(Bernal, 2010, p.60). La aplicación de este método se realizará durante el desarrollo del tercer capítulo se experimenta con recetas y con la fruta apoyado en fichas de resumen para una adecuada recolección de información sobre la creación de la línea de mermeladas artesanales a base de mortiño.

**1.7.4. Validación de los productos:** Se lo realizará mediante el método cualitativo- cuantitativo el cuantitativo es teoría aceptada por la comunidad científica y el cualitativo conceptualizar la realidad (Bernal, 2010, p.60). La aplicación de este método se realizará durante el desarrollo del cuarto capítulo. Aplicaremos la técnica del Focus group a un grupo de alumnos de la Universidad de las Américas y criterio de expertos de los Chefs docentes de la misma y realizando una triangulación de datos se obtendrá la información necesaria para determinar cuál es el producto con mayor aceptación y el mejoramiento de cada uno.

**1.7.5. Desarrollar el recetario:** En esta última etapa se va a utilizar el método de modelación con el cual se crea una representación o modelo para investigar la realidad (Bernal, 2010, p.60). La aplicación de este método se realizará durante el desarrollo del quinto capítulo donde se aplicará la modelación que explicará la elaboración en un recetario que pruebe la aplicabilidad de la línea desarrollada.

## **1.8. Impactos**

### **1.8.1. Social**

Beneficiar a los pequeños productores de mortiño impulsando el consumo de la fruta mediante la elaboración de productos que aumenten su demanda beneficiando así a la comunidad y evitando la desaparición de esta planta.

### **1.8.2. Económico**

Incrementar las plazas de trabajo para la comunidad productora de mortiño y fomentar su cultivo y venta.

### **1.8.3. Ambiental**

El mortiño al ser una planta endémica de altura no requiere de pesticidas para su cultivo siendo así un gran beneficio para el medio ambiente con la no utilización de químicos.

### **1.9. Novedad**

El mortiño es una fruta silvestre ecuatoriana que posee gran cantidad de vitaminas, fibra y fósforo, el cual no se ha aprovechado de la mejor manera en la realización de productos de consumo diario por ello el crear una línea de mermeladas a base de mortiño es un concepto nuevo y vanguardista.

## **1. CAPITULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **2.1. Gastronomía**

Gutiérrez, C (2012) define a la gastronomía como “El estudio de la relación entre cultura y alimento y desde el punto de vista etimológico deriva del griego “gaster” o “gastros” (estómago) y “gnomos” (ley)”.

El autor Pierre Bearn dice que “La gastronomía es un arte tan difícil, que el perfecto gastrónomo no existe ya que no solo debería tener un paladar y gusto refinado, sino que también debería conocer todo sobre los alimentos, características, diferencias, combinaciones, procedimientos para prepararlos y presentarlos”.

### **2.2. Origen de la Gastronomía**

Según el Neuman, S (2011), dice que antiguamente la gastronomía como la conocemos hoy en día no existía, ya que el hombre prehistórico se alimentaba por instinto de lo que su encontraba en su entorno y debido a sus capacidades mentales lograron crear instrumentos para la caza, pesca, recolección y utensilios para su comida. El fuego se convierte en un elemento importante para realizar su comida y mejorar su alimentación proporcionándoles nuevas técnicas. De igual manera comienzan a seleccionar productos indispensables para su alimentación como: frutas, sal, azúcar, jugo de raíces, legumbres y animales de toda clase.

Neuman, S (2011) agrega que más adelante surge la alfarería disponiendo de vasijas, marmitas de cobre, hierro, vidrio, y recipientes para cocinar y almacenar los alimentos. El cambio que tuvo su alimentación hizo que el hombre trajera animales y trasplantara plantas de productos que recolectaban para que de esta manera se las pueda cultivar dentro de sus tierras. En esta etapa el hombre comenzó a tener recursos y tiempo para ser creativos al momento de preparar sus alimentos, el tener a los animales y a los vegetales a su alcance facilitó la tarea de mezclar ambos géneros creando así los primeros “platos”.

Adicionalmente Neuman, S (2011) concluye que con el sistema social se desarrolló la visión culinaria haciendo que los platos sean nutritivos, sabrosos y a la vez que se vean apetitosos, implementando la estética y la higiene dentro de la presentación y preparación de un plato. Dentro de la evolución de la gastronomía son importantes los puntos de cocción, las texturas, los aromas y el color que son producto de reacciones químicas muy específicas que hacen de la gastronomía un arte y una ciencia.

### **2.3. Mermelada**

La mermelada según (Coronado Trinidad & Hilario Rosales, 2001, p. 10) nos dice que es “Un método de conservación de alimentos en el cual se mezclan frutas y/o verduras con azúcar; acidificantes y en algunos casos pectinas”.

## 2.4. Características sensoriales de la mermelada

El manual del *Núcleo Ambiental S.A.S. (2015, p. 11)* nos dice que el producto final deberá tener las siguientes características:

- El sabor, olor y color del producto debe ser propios de la fruta utilizada.
- Deberá ser de consistencia gelatinosa, firme y esparcible.
- Su aspecto debe estar sin materias extrañas y los componentes distribuidos uniformemente.

## 2.5. Características de la mermelada

Cuando vamos a realizar mermelada se debe tomar en cuenta los parámetros mencionados en el manual del *Núcleo Ambiental S.A.S. (2015, p. 11)*:

- La mermelada se elabora con porciones de pulpa.
- La mermelada podrá contener hasta 10% de pulpa de otra fruta sin ponerlo en el rótulo.
- El contenido de trozos de cáscara en la mermelada podrá ser hasta el 1,5%.
- El contenido de alcohol etílico (15°C no mayor a 0,5).
- Conservante no mayor a 0,05 g/ml.
- Libre de antisépticos.

- Libre de bacterias patógenas.

## 2.6. Proceso de la mermelada

Según el manual del *Núcleo Ambiental S.A.S. (2015, p. 13)* el proceso de elaboración de la mermelada consta de:

**Selección:** Verificar la calidad de la fruta y seleccionar frutas de igual madurez.

**Pesado:** Pesar la fruta para calcular y determinar el peso de los demás ingredientes.

**Lavado:** Se lo puede realizar por inmersión, agitación o aspersion.

**Pelado:** Dependiendo de la fruta se retira la cáscara y el corazón, de manera manual o mecánica.

**Pulpeado:** Mediante el uso de licuadoras o pulpeadoras se extrae la pulpa. Se pesa la pulpa para calcular el peso del resto de los ingredientes.

**Pre cocción de la fruta:** Realizar una ligera cocción de la fruta para romper membranas celulares de la fruta y extraer toda la pectina, se añade agua en caso de que la fruta no sea muy jugosa para evitar que se queme.

**Cocción:** Se la realiza a presión atmosférica de 60°-70°C.

**Punto de gelificación:** Cuando haya reducido el volumen a un tercio se añade ácido cítrico y mitad de la azúcar en forma directa (por cada Kg añadir 800-1000 gr de azúcar). Mezclar los ingredientes hasta disolverlos y llevar a punto de ebullición por poco tiempo. Agregar la pectina con el resto de azúcar sin que se formen grumo, no remover demasiado. Al finalizar se obtendrá entre el 65%-68% de sólidos solubles.

**Transvase:** Quitar la espuma formada en la superficie de la mermelada y transvasar a otro contenedor para evitar la sobre cocción que provoca oscurecimiento y cristalización de la mermelada. Dejar reposar hasta que vaya tomando consistencia evitando así que los frutos suban.

**Envase:** Envasar mientras esté fluido llenando hasta el tope del envase, colocar la tapa y voltear el envase durante 3 minutos esterilizando así la tapa.

**Enfriado:** Con chorros de agua fría se lo puede realizar, el objetivo es mantener la calidad y garantizar la formación de vacío.

**Almacenamiento:** Conservar en un lugar limpio, seco y fresco.

## 2.7. Factores claves de la mermelada

En el libro de *Mermeladas con Thermomix (2012)* nos comenta los factores que deberemos tomar en cuenta durante el proceso de la mermelada:

**El azúcar:** Funciona como agente conservador y antiséptico evitando que la fruta o los vegetales se dañen. La fruta contiene entre un 10% y 15% de azúcar que se condensa durante la cocción debido a la pérdida de humedad para que el proceso funcione la mermelada debe tener mínimo 40% de azúcar. La azúcar granulada es la más utilizada porque mantienen las características propias de la fruta (color, olor, sabor). También se puede utilizar terrones de grano blanco que se disuelve en el agua, azúcar morena y miel, pero en menores cantidades.

**La acidez:** Las frutas tienen una acidez natural que en las mermeladas impiden el desarrollo de las bacterias, ayuda a la gelificación, potencializa el sabor, color y evita la cristalización. Se le añadirá zumo de limón o ácido cítrico en frutas poco ácidas, lo mejor es hacerlo antes de la cocción de la fruta porque ayuda a extraer la pectina.

**La pectina:** Sustancia gelatinosa similar al almidón que está en las cáscaras y pepas de ciertas frutas vegetales que, al mezclarse con agua, ácido y el azúcar se transforma en gelatina. En caso de que la fruta no contenga mucha pectina se puede agregar la misma fruta verde o una pieza de naranja o manzana también se puede utilizar el espesante agar- agar.

**Cocción:** En este proceso se destruyen las bacterias que se pueda provocar por la fermentación y la evaporación del agua ayuda a que se pueda concentrar el producto. El tiempo de cocción debe ser exacto ya que si es insuficiente quedará muy líquido y excesivo oscurecerá la preparación.

## **2.8. Propiedades Nutricionales y de la mermelada**

Nos comenta D. Delgado (2010) que el azúcar que contiene la mermelada brinda un gran aporte energético para el organismo, aporta glucosa que sirve en momentos de alta actividad. La materia prima son las frutas que se aprovechan en su totalidad incluyendo la cáscara, por ende, son alimentos altos en fibra el cual mantiene un tránsito intestinal correcto y un organismo libre de toxinas. De igual manera mejora la absorción de grasa en los alimentos y posee aportes vitamínicos y minerales que recargan los electrolitos del organismo manteniendo un buen estado orgánico.

## **2.9. Aplicación y Usos de la Mermelada**

En el libro *Mermeladas con Thermomix (2012)* nos dice que hace poco el empleo de la mermelada en la cocina era limitado, solo se lo usaba en el desayuno o en las meriendas sobre tostadas o como relleno de tartas y pasteles. Esta situación ha cambiado por un lado los sabores utilizados son más exóticos y se han incorporado especias distintas, ya no se elaboran solamente con frutas sino también con hortalizas y verduras lo que los ha hecho más versátiles pues su sabor agrisado combina con pescados, carnes, quesos, embutidos y con patés. Igualmente, se lo puede utilizar para aderezar ensaladas, para preparar batidos y helados.

## **2.10. Historia y Origen del Mortiño**

Mora (2015, p. 9-10) Nos comenta que hace unos 16.000 años a.C muchos lugares del continente americano empezaron a aumentar sus poblaciones con nuevas características genéticas de acuerdo a las exigencias de su hábitat, se experimentó un aumento de temperatura entre los años 10,000 a.C y 12,000 a.C lo cual provocó la muerte de muchas especies de la mega fauna mientras

que las plantas empezaron a ocupar zonas altas de clima frío como es el caso del mortiño. Estos acontecimientos siguieron el patrón biogeográfico cuyo origen ancestral del género *Vaccinium* estaría en Asia y Europa, posteriormente colonizaría el Este de Estados Unidos para bajar a Centroamérica y Suramérica ubicándose en Ecuador, sin embargo, establecer el origen del mortiño es muy complicado ya que se debe conocer sus ancestros comunes, realizar pruebas de ADN y establecer vínculos culturales que permitan conocer el uso del mortiño en épocas pasadas.

### **2.11. Especies de Mortiño en el Ecuador**

Según el Dr. Mora (2015, p. 10) en el Ecuador existen 3 especies de mortiño de las cuales dos son nativas y una endémica:

***Vaccinium floribundum***: Especie nativa de los Andes que representa mayor distribución, se cultiva desde los 1000-4500 msnm se ubica en las provincias de Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, Loja, Morona Santiago, Napo, Pichincha, Sucumbíos, Imbabura, Tungurahua y Zamora.

***Vaccinium crenatum (G.Don) SWleumer***: Especie nativa de los Andes clasificada por G. Don como *Gaylussacia crenata*. G.Don, se cultiva entre los 1500-3500 msnm se ubica en las provincias de Azuay, El Oro y Loja.

***Vaccinium distichum Luteyn***: Especie endémica se cultiva entre los 2000 y 2500 msnm en la provincia de Pichincha ubicadas al occidente en tres poblaciones que son Las Palmas en la carretera entre Quito y Santo Domingo, Puerto Quito al oeste de Tandayapa y Nono-Mindo al borde de la carretera. Actualmente se encuentra en peligro de extinción.

Tabla 1. Descripción Botánica

<b>TAXONOMÍA DEL MORTIÑO</b>	
Reino:	Planta
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Orden:	Ericales
Familia:	Ericaceae
Género:	Vaccinium
Especies:	Vaccinium floribundum Kunth, Vaccinium crenatum (G.Don) SWleumer, Vaccinium distichum Luteyn.
Hábito:	Arbusto con altura de 1.50-2m
Hábito de crecimiento:	Vertical
Reproducción:	Semillas, yemas.
Distribución:	Ecosistema de Páramo Andino, Ecuador.
Inflorescencia:	Racimo de 6 a 10 flores
Fruto:	En forma de baya
Color de la baya:	Azul negruzca
Forma de las hojas:	Coriáceas ovaladas
Meses de floración:	Septiembre, octubre, noviembre.

Tomado de Gallado, 2015, p.12

## 2.12. Fitoquímica del Mortiño

Es importante conocer los diferentes compuestos que encontramos en el mortiño y de qué manera nos va a beneficiar a nosotros al momento de consumirlo. El Dr. Mora (2015, p. 21-23) nos describe la fitoquímica de la planta del mortiño en cada aspecto que afecta a la misma.

*Fenilpropanoides*: metabolitos secundarios tipo fenólico que hace que la planta se defienda de sus depredadores también son responsables de modular la respuesta a la radiación UV-B en este grupo se encuentran ligninas, suberinas, esterilpironas, cumarinas, furacumarinas, taninos y flavonoides.

*Flavonoides:* El mortiño acumula gran cantidad de flavonoides que actúan como antioxidantes naturales que protegen las células entre los flavonoides se encuentra la cianidinas hiperosido, epicatequina, proantocianidinas y antocianidinas.

*Antocianinas:* Son pigmentos de tonalidad azulada, rojo, púrpura, o morado, son hidrosolubles. Actúan en la prevención de enfermedades visuales degenerativas, reduce el colesterol, evita enfermedades cardiovasculares, evita formación de tumores malignos, degeneración macular, estrés oxidativo e inhibe la oxidación de lipoproteínas reduciendo la acumulación de calcio y lípidos. Entre las antocianinas se encuentran la delfinidina, malvidinam, petunidina, peonidina.

*Polifenoles:* Impide la oxidación de las lipoproteínas evitando el depósito de colesterol en las arterias (arterioesclerosis) también interfiere la adherencia de la *S. coli* en las paredes intestinales.

*Taninos:* Compuestos polifenólicos que coagulan las proteínas, sabor astringente, desinflama la mucosa intestinal, limpia el intestino y generalmente son de color azulado a negro.

*Fibra:* Estimula la acción muscular del estómago, anula el efecto de las nitrosaminas y absorbe el resto de grasas para eliminarla.

*Vitamina E:* Antioxidante de primera calidad protege a las células del cáncer.

*Vitamina C o ácido ascórbico:* Disuelve el calcio que taponan la vena aorta, diluye los trombos de la sangre y disuelve el colesterol.

*Vitamina K:* Vitamina liposoluble ayuda en la coagulación de la sangre.

*Vitamina A o Retinol:* Liposoluble sirve para la formación de los huesos, evita el acné en la piel y disminuye la deficiencia de la capacidad visual.

*Vitamina B1o Tiamina:* La deficiencia de vitamina B causa depresión.

*Vitamina B2 o Riboflavina*

*Vitamina B3 o Ácido nicotínico:* Hidrosoluble, necesaria para la construcción de los nucleótidos NAD+NADP.

*Vitamina B6 b-caroteno:* Pigmentos que dan los colores verdes, rojos, rosados, amarillos a las frutas, se encuentran en la pulpa y cáscara, en el intestino se transforman en vitamina A.

*P (fósforo):* Ayuda a la memoria, fija el calcio en los huesos, su deficiencia causa osteopenia y osteoporosis.

*Na (sodio):* Retiene el agua, contribuye a la mala fijación de calcio en los huesos.

*Mg (magnesio):* Ayuda al buen funcionamiento muscular, del sistema nervioso, fortalece huesos y dientes.

*Fe (hierro)*: Ayuda en la producción de hemoglobina (proteína de la sangre que permite transportar el oxígeno a las células), su insuficiencia causa anemia.

*Cu (cobre)*: Ayuda a la formación de glóbulos rojos o eritrocitos, elimina los radicales libres. La insuficiencia causa osteoporosis.

*Ca (calcio)*: Componente de huesos y dientes, regula contracciones musculares, transmite impulsos nerviosos, es aprovechado en presencia del fósforo y vitamina D.

*Zn (zinc)*: Interviene en la reproducción celular y crecimiento de los tejidos.

*Glucosa (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)*: Monosacárido principal fuente de energía para el trabajo celular.

*Fructuosa (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)*: Azúcar natural, monosacárido, biodegeneración lenta por lo cual es aprovechada por los diabéticos.

*Ácido Cítrico (C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub>)*: Ácido orgánico natural, hidrosoluble, se encuentra en frutas y actúa como regulador de pH.

*Ácido Málico HOOC-CH<sub>2</sub>CHOH-COOH*: Genera el sabor ácido y astringente del mortiño.

### **2.13. Beneficios del uso de Mortiño en el Ecuador**

Los usos del mortiño tienen un enfoque cultural, medicinal y gastronómico en los cuales Gallardo (2015, p. 25) menciona los siguientes beneficios:

- Contribuye restableciendo los niveles de azúcar en la sangre.
- Prevención de la diabetes
- Previene el reumatismo.
- Sirve para tratar afecciones nerviosas (flores).
- Prevención de la inflamación de vías urinarias.
- Reduce el riesgo de cáncer por la presencia de antioxidantes.
- Reduce el riesgo de enfermedades cardíacas.
- Combate los trastornos digestivos.
- Los flavonoides que contiene disminuye el riesgo de acumular grasa en las arterias (arterosclerosis).

### **2.14. Aplicaciones del Mortiño en el Ecuador**

Tradicionalmente el mortiño es usado en finados para la realización de la “Colada Morada”, pero en el cantón de Sigchos se le ha dado una mayor variedad de usos como por ejemplo lo utilizan para la elaboración de mermeladas, helados e inclusive realizan un vino de mortiño.

Gallardo (2015, p. 32) nos dice que el mortiño es una fruta versátil de gran sabor que se puede maridar fácilmente en preparaciones de sal y dulce desde ceviches, con truchas, gallinas, cuyes, cerdos, camarón, atún y en los postres como pasteles, tartas, helados, espumillas, bebidas entre otros.

## 2. CAPITULO II: ANÁLISIS DEL ENTORNO

### 3.1. Análisis de la situación actual de los proveedores de mortiño en la provincia de Pichincha, Quito.

El mortiño que venden en los mercados de Quito se conoce con el nombre de “Mortiño Casero”, su nombre científico es *Vaccinium floribundum* el cual es una especie nativa de los Andes y el que representa mayor distribución. Se lo cultiva desde los 1000-4500 msnm y se ubica en las provincias de Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, Loja, Morona Santiago, Napo, Pichincha, Sucumbíos, Imbabura, Tungurahua y Zamora.

El mortiño es una fruta que se cosecha en temporadas (septiembre, octubre, noviembre) es más complicado encontrarlo durante el resto del año, pero su sabor y textura no varían. Debido a su ubicación geográfica y condiciones climáticas es difícil conseguirlo fuera de temporada.

Actualmente los proveedores de mortiño no tienen un amplio mercado de venta con excepción del mes de noviembre que es cuando realizan la “Colada Morada” y aumenta su demanda. Pocas son las personas que dan otros usos al mortiño como por ejemplo medicinal, explica que el mortiño es muy bueno para el cáncer, problemas del estómago y del colon, siendo considerada más que una simple fruta. (Ver Anexo 1 entrevista 3)

En las entrevistas realizadas a los proveedores nos indicaron que sus compradores son gente particular, señoras de casa que compran pequeñas cantidades para uso doméstico. A nivel industrial no es una fruta común con la que se trabaje en diferentes productos y tampoco se la ha considerado como una fruta con proyectos para la exportación masiva.

En Quito los proveedores que podemos conseguir mayormente son los del mercado, aunque son pocas las personas que pueden conseguir el mortiño todo el año. Debido a que es una planta de altura no domesticada, no tienen control de la producción, por ende, no saben cuánto puedan cosechar ni cuando lo puedan hacer y tampoco son ellos quienes siembran la planta, sino más bien es una planta silvestre que crece en páramos sin la necesidad de la intervención del hombre. Cuando se realiza la cosecha fuera de temporada existe menor posibilidad de encontrar a alguien que venda el producto, ya que la lluvia impide que las personas suban a recolectar y la fruta se pierde. Por todos estos motivos los proveedores en Quito no pueden asegurar una venta durante todo el año ya que dependen de sus distribuidores, quienes son pequeños moradores que viven en el campo y van a la ciudad esporádicamente cuando consiguen cosechar una cantidad que puedan comercializar.

Los proveedores que encontramos en Quito no son productores directos sino más bien intermediarios los cuales adquieren el producto al valor establecido por sus distribuidores. El costo de la caja de mortiño aproximadamente (25 libras) cuesta entre \$16 y \$17 y el precio de venta al público es de \$1-\$1,50 la libra, se lo encuentra a este precio cuando su demanda es baja o fuera de temporada. Durante la temporada alta, que son en los meses de septiembre a enero, la caja de mortiño puede llegar a costar entre \$90-\$100 y el precio de venta al público subiría de \$2 a \$3 la libra.

### **3. CAPITULO III: EXPERIMENTACIÓN**

#### **4.1. Generación del Producto**

De acuerdo al profesor Santesmases un producto es “cualquier bien, material, servicio o idea que posea un valor para el consumidor y sea susceptible de satisfacer una necesidad”.

La línea de mermeladas artesanales que se crearán serán cuatro: dos de dulce y dos de sal, todas a base de mortiño. Las mermeladas de sal serán aplicadas a proteínas como carnes rojas, blancas y de cerdo en diferentes combinaciones que realcen el sabor final de los productos. Por otro lado, las mermeladas de dulce serán incorporadas a productos de pastelería, integrando sabores nuevos a las recetas clásicas que conocemos.

#### **4.2. Determinación del concepto**

##### **4.2.1. Valor Agregado**

“El valor agregado es en realidad lo que percibe el cliente al llenar sus expectativas, según sus motivaciones.” (Mejía, 2012)

El valor agregado de las mermeladas se va a basar en darles otros usos del habitual, incorporando en comida de sal, por ejemplo, entradas o platos fuertes, acompañando a la proteína como carnes de ave, res e inclusive cerdo, para de esta manera dar un valor nuevo a las mermeladas. Por ello al darle un uso diferente y un sabor nuevo creamos una variedad de mermeladas exclusivas.

#### **4.2.2. Ventaja Competitiva**

De acuerdo a Porter “la ventaja competitiva toma acciones ofensivas o defensivas para crear una posición defendible en una industria”.

(Competitive Strategy, 2007)

Una de las ventajas serán los proveedores que abastecerán el mortiño durante todo el año asegurando su producción inclusive fuera de temporada.

Por otro lado, tenemos un nuevo concepto de mermeladas que generan una mayor aplicación en los productos que comúnmente no los tiene.

#### **4.2.3. Novedad**

La línea de mermeladas a base de mortiño de sal y dulce es una variedad nueva en el mercado, la cual tendrá varias aplicaciones tanto en el área de repostería como en cocina caliente, tanto en platos fuertes como en entradas por dar un ejemplo.

El darle otro uso al mortiño distinto a la colada morada, es algo nuevo en la industria de alimentos y bebidas, ya que no han desarrollado productos que incorporen a esta baya tan poco conocida.

#### **4.3. Determinar la Idea**

Con la creación de estos productos se busca aumentar el consumo del mortiño, incrementar las plazas de trabajo y fomentar su cultivo y venta.

Crear nuevas aplicaciones para las mermeladas, ya que el único uso que le damos es comúnmente para acompañarlo con pan o galletas.

La línea de mermeladas a base de mortiño incorpora ambas ideas, generando un producto innovador e inclusivo de la fruta.

#### **4.4. Análisis de problemas**

Al ser un producto que, por factores climáticos, se recolecta durante cierta época del año, las cosechas son cambiantes y debido a esto, los precios pueden variar considerablemente y muchas veces no es factible encontrarlo en los mercados.

La utilización del mortiño está asociada a ciertos meses y a preparaciones típicas, el darle un nuevo uso a este producto, no solamente en algo tradicional como una mermelada sino haciendo una línea de producto que, combinada, da diferentes aplicaciones

Se conoce al mortiño principalmente por ser un ingrediente característico en la preparación de la colada morada, único uso con el que lo asociamos, por ello el aplicarlo en nuevos productos será un desafío al buscar des encasillarlo.

## 4.5. Desarrollo de Recetas Estándar

### 4.5.1. Mermeladas de Sal

#### 4.5.1.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Tabla 2. Receta Estándar de Mermelada de Mortiño con Balsámico y Vino Tinto

NOMBRE DE LA RECETA	Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto	
GÉNERO	Mermeladas de Sal	
PORCIONES / PESO	1U/160 gr	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0.14	KG	Mortiño
0.02	LT	Vino Tinto
0.01	LT	Vinagre Balsámico
0.09	KG	Azúcar Morena
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO	
	Limpiar y licuar el mortiño.	
	Cocinar la pulpa con el vino tinto y el vinagre (60°-70°C)	
	Mezclar con movimientos envolventes	
	Añadir el azúcar y dejar hervir (85°-90°C)	
	Reducir hasta obtener de 65%- 68% de sólidos solubles	
	Esterilizar el frasco	
	Transvasar a un contenedor para evitar la sobre cocción	
	Envasar cuando todavía este líquida la mezcla (80°C)	
	Colocar la mermelada hasta el ras del envase	
	Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos	

#### 4.5.1.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Tabla 3. Receta Estándar de Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

NOMBRE DE LA RECETA		Frutos del Bosque con Ají	
GÉNERO		Mermeladas de Sal	
PORCIONES / PESO		1u/ 160gr	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.1	KG	Mortiño	
0.05	KG	Mora	
0.05	KG	Frutilla	
0.015	KG	Ají Seco	
0.015	KG	Ají Criollo	
0.06	KG	Azúcar Morena	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO	
		Limpiar y licuar el mortiño, mora y frutilla	
		Cocinar las pulpas con los ajíes (60°-70°C)	
		Mezclar con movimientos envolventes	
		Añadir el azúcar y dejar hervir (85°-90°C)	
		Reducir hasta obtener de 65%- 68% de sólidos solubles	
		Retirar el ají de la mermelada	
		Esterilizar el frasco	
		Transvasar a un contenedor para evitar la sobre cocción	
		Envasar cuando todavía este líquida la mezcla (80°C)	
		Colocar la mermelada hasta el ras del envase	
		Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos	

## 4.5.2. Mermeladas de Dulce

### 4.5.2.1. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Tabla 4. Receta Estándar de la Mermelada de Mandarina y Canela

NOMBRE DE LA RECETA	Mortiño con Mandarina y Canela	
GÉNERO	Mermeladas de Dulce	
PORCIONES / PESO	1u/ 160gr	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0.118	KG	Mortiño
0.054	KG	Mandarina
0.02	LT	Zumo de limón
0.01	KG	Canela
0.003	KG	Ralladura de mandarina
0.138	KG	Azúcar Blanca
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO	
	Sacar los gajos de la mandarina retirar piel y pepas	
	Licuar el mortiño con la mitad de los gajos	
	Cocinar las pulpas con la canela (60°-70°C)	
	Agregar la otra mitad de los gajos de mandarina	
	Mezclar con movimientos envolventes	
	Agregar el zumo de limón	
	Añadir el azúcar y dejar hervir (85°-90°C)	
	Agregar la ralladura de mandarina	
	Retirar la canela	
	Reducir hasta obtener de 65%- 68% de sólidos solubles (105°C)	
	Esterilizar el frasco	
	Transvasar a un contenedor para evitar la sobre cocción	
	Envasar cuando todavía este líquida la mezcla (80°C)	
	Colocar la mermelada hasta el ras del envase	
Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos		

#### 4.5.2.2. Mermelada de Mortiño con Piña

Tabla 5. Receta Estándar de Mermelada de Mortiño con Piña

NOMBRE DE LA RECETA		Mortiño con Piña	
GÉNERO		Mermeladas de Dulce	
PORCIONES / PESO		1u/ 160gr	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.095	KG	Mortiño	
0.045	KG	Piña	
0.112	KG	Azúcar Blanca	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO	
		Limpiar y licuar el mortiño y la piña	
		Cocinar las pulpas (60°-70°C)	
		Mezclar con movimientos envolventes	
		Añadir el azúcar y dejar hervir (85°-90°C)	
		Reducir hasta obtener de 65%- 68% de sólidos solubles (105°C)	
		Transvasar a un contenedor para evitar la sobre cocción	
		Esterilizar el frasco	
		Envasar cuando todavía este líquida la mezcla (80°C)	
		Colocar la mermelada hasta el ras del envase	
		Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos	

#### 4.6. Análisis de Proveedores

Debido a que el mortiño se da en el páramo, los proveedores que encontramos en Quito no son directos, sino más bien intermediarios, quienes adquieren el producto al valor establecido por sus distribuidores. La planta produce durante todo el año, pero debido al clima, las lluvias dificultan la cosecha y por ende su distribución. El costo de la caja de mortiño aproximadamente (25 libras), cuesta entre \$16 y \$17 y el precio de venta al público es de \$1-\$1,50 la libra, se lo encuentra a este precio fuera de temporada. Se consigue la fruta en los meses de septiembre a enero, que es temporada alta, por lo cual la caja de mortiño puede llegar a costar entre \$90-\$100 y el precio de venta al público subiría de \$2 a \$3 la libra.

## 4.7. Costos de la Receta Estándar

### 4.7.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Tabla 6. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

NOMBRE DE LA RECETA	Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto			
GÉNERO	Mermeladas de Sal			
PORCION / PESO	1U/160 gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO x KG/LT	COSTO TOTAL
0.14	KG	Mortiño	\$ 7.78	\$ 1.09
0.02	LT	Vino Tinto	\$ 6.61	\$ 0.13
0.01	LT	Vinagre Balsámico	\$ 2.76	\$ 0.03
0.09	KG	Azúcar Morena	\$ 1.00	\$ 0.09
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1.34

### 4.7.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Tabla 7. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

NOMBRE DE LA RECETA	Frutos del Bosque con Ají			
GÉNERO	Mermeladas de Sal			
PORCION / PESO	1u/ 160gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO x KG/LT	COSTO TOTAL
0.1	KG	Mortiño	\$ 7.78	\$ 0.78
0.05	KG	Mora	\$ 3.00	\$ 0.15
0.05	KG	Frutilla	\$ 3.44	\$ 0.17
0.015	KG	Ají Seco	\$ 2.05	\$ 0.03
0.015	KG	Ají Criollo	\$ 3.30	\$ 0.05
0.06	KG	Azúcar Morena	\$ 1.00	\$ 0.06
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1.24

#### 4.7.3. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Tabla 8. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

NOMBRE DE LA RECETA		Mortiño con Mandarina y Canela		
GÉNERO		Mermeladas de Dulce		
PORCION / PESO		1u/ 160gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO x KG/LT	COSTO TOTAL
0.118	KG	Mortiño	\$ 7.78	\$ 0.92
0.054	KG	Mandarina	\$ 1.03	\$ 0.06
0.02	LT	Zumo de limón	\$ 1.00	\$ 0.02
0.01	KG	Canela	\$ 25.00	\$ 0.25
0.003	KG	Ralladura de mandarina	\$ 1.03	\$ 0.00
0.138	KG	Azúcar Blanca	\$ 0.91	\$ 0.13
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1.37

#### 4.7.4. Mermelada de Mortiño con Piña

Tabla 9. Costos de la Receta Estándar de la Mermelada de Mortiño con Piña

NOMBRE DE LA RECETA		Mortiño con Piña		
GÉNERO		Mermeladas de Dulce		
PORCION / PESO		1u/ 160gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO x KG/LT	COSTO TOTAL
0.095	KG	Mortiño	\$ 7.78	\$ 0.74
0.045	KG	Piña	\$ 0.98	\$ 0.04
0.112	KG	Azúcar Blanca	\$ 0.91	\$ 0.10
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 0.89

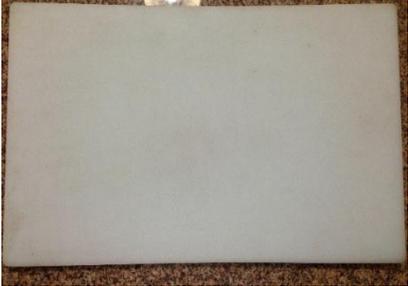
**Observaciones:** El costo del kilo de mortiño utilizado en las recetas está basado en el precio de temporada alta.

#### 4.8. Elaboración del Producto

Tabla 10. Utensilios para usar en la experimentación de las mermeladas

NOMBRE	IMAGEN
Espátula de Goma	
Termómetro	
Cuchillo Cebollero	

<p>Balanza</p>	
<p>Bowls</p>	
<p>Frascos de Vidrio</p>	
<p>Cernidor</p>	

<p>Licuada</p>	
<p>Olla</p>	
<p>Jarra con medidas</p>	
<p>Tabla</p>	

Olla Tamalera



#### 4.8.1. Mermeladas de Sal

##### 4.8.1.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Tabla 11. Proceso de elaboración de la mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

**Limpiar y licuar el mortiño.**



**Cocinar la pulpa con el vino tinto y el vinagre**



**Verificar la temperatura**



**Añadir el azúcar y dejar hervir**



<p><b>Esterilizar el frasco</b></p>	
<p><b>Envasar cuando todavía este líquida la mezcla</b></p>	
<p><b>Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos</b></p>	

#### 4.8.1.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Tabla 12. Proceso de elaboración de la mermelada de Frutos del Bosque con Ají

<p><b>Limpiar y licuar el mortiño, mora y frutilla</b></p>	
<p><b>Cocinar las pulpas con los ajíes</b></p>	 
<p><b>Añadir el azúcar y dejar hervir</b></p>	

<p><b>Esterilizar el frasco</b></p>	
<p><b>Envasar cuando todavía este líquida la mezcla</b></p>	
<p><b>Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos</b></p>	

## 4.8.2. Mermeladas de Dulce

### 4.8.2.1. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Tabla 13. Proceso de elaboración de la mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

<p><b>Sacar los gajos de la mandarina retirar piel y pepas</b></p>	
<p><b>Licuar el mortiño con la mitad de los gajos</b></p>	
<p><b>Cocinar las pulpas con la canela y la otra mitad de los gajos de mandarina</b></p>	

**Agregar el zumo de limón**



**Añadir el azúcar y dejar hervir**



**Agregar la ralladura de mandarina**



**Retirar la canela**



<p><b>Esterilizar el frasco</b></p>	
<p><b>Envasar cuando todavía este líquida la mezcla</b></p>	
<p><b>Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos</b></p>	

#### 4.8.2.2. Mermelada de Mortiño con Piña

Tabla 14. Proceso de elaboración de la mermelada de Mortiño con Piña

<p><b>Limpiar y licuar el mortiño y la piña</b></p>	 A person is using a hand blender to blend a dark red, thick mixture. The blender is held vertically, and the mixture is being processed inside the clear plastic jar.
<p><b>Cocinar las pulpas</b></p>	 A person is cooking a dark red mixture in a stainless steel pot on a gas stove. The mixture is bubbling, and the person is using a red-handled spoon to stir it.
<p><b>Añadir el azúcar y dejar hervir</b></p>	 A person is adding a large amount of white granulated sugar from a metal sifter into a pot of dark red mixture on a stove. The sugar is falling into the pot, which already contains some of the mixture.

<p><b>Esterilizar el frasco</b></p>	
<p><b>Envasar cuando todavía este líquida la mezcla</b></p>	
<p><b>Colocar la tapa y voltear durante 3 minutos</b></p>	

## 4. VALIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS

### 5.1. Validación del producto

Este capítulo abarca la degustación y análisis de los productos elaborados, mediante el focus group realizado a 10 estudiantes de la Escuela de Gastronomía, y la validación de expertos por parte del criterio de 5 Docentes de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas.

#### 5.1.1. Focus Group

Se realizó las degustaciones de las mermeladas a base de mortiño a los alumnos de Gastronomía el día 12 de mayo del 2017 en el aula 215 de la Universidad de las Américas, quienes llenaron las fichas respectivas y estos resultados obtenidos.

#### Tabulación de los Resultados Focus Group

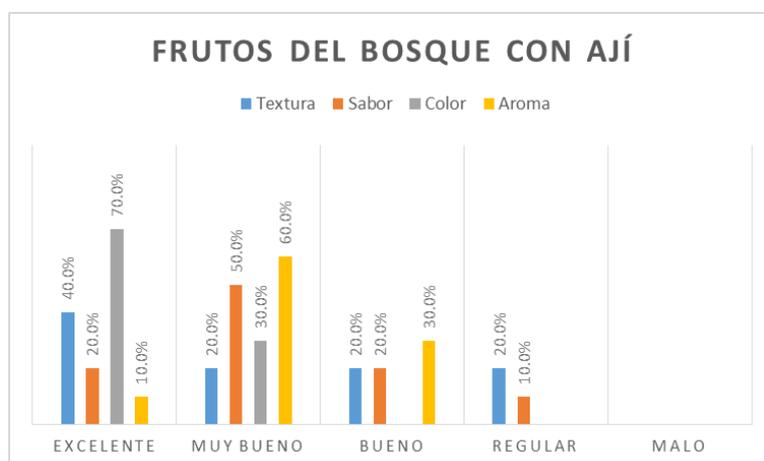


Figura 1. Análisis Focus Group " Mermelada de Frutos del Bosque con Ají"

**Resultados:** En la mermelada de frutos del bosque con ají tuvimos los siguientes resultados en "textura" fue el 40% "excelente", el 20% "muy bueno", el 20% "bueno" y el 20% regular. En "sabor" fue el 20% "excelente", el 50% "muy bueno", 20% "bueno" y el 10% regular. En "color" fue el 70% excelente y el 30% "muy bueno". En "aroma" fue el 10% "excelente", el 60% "muy bueno" y

el 30% “bueno”. Esta mermelada fue la que tuvo menos aprobación por parte del focus group.

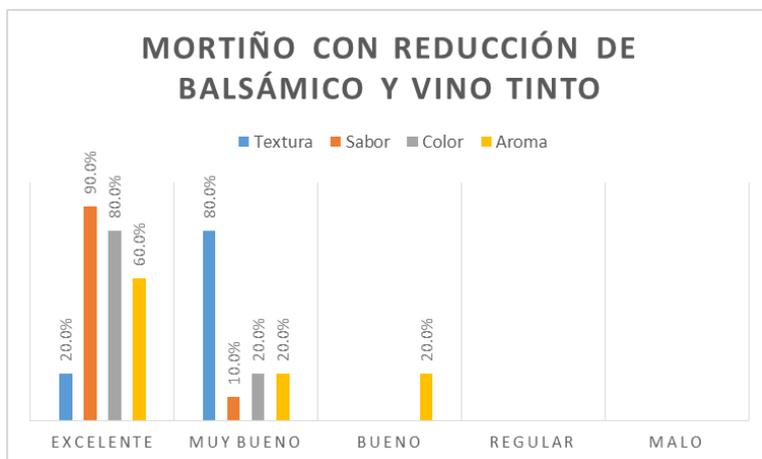


Figura 2. Análisis Focus Group "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto"

**Resultados:** En la mermelada de mortiño con reducción de balsámico y vino tinto tuvimos los siguientes resultados en “textura” fue el 20% “excelente” y el 80% “muy bueno”. En “sabor” fue el 90% “excelente” y el 10% “muy bueno”. En “color” fue el 80% “excelente” y el 20% “muy bueno”. En “aroma” fue el 60% “excelente”, 20% “muy bueno” y el 20% “bueno”. Esta mermelada ocupa el primer lugar en la degustación.

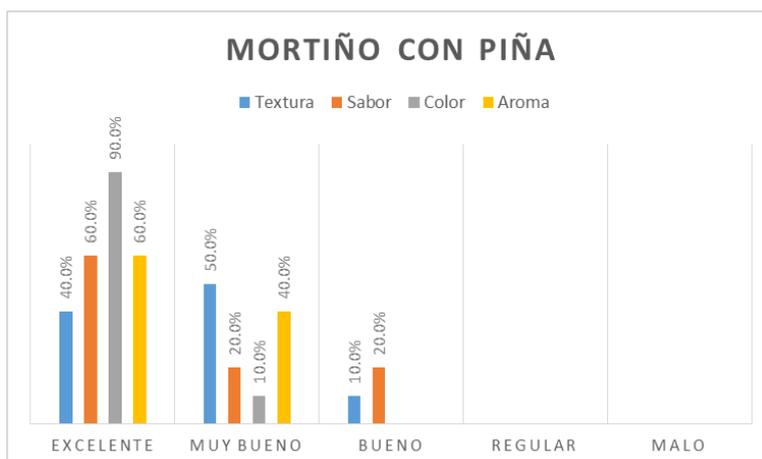


Figura 3. Análisis Focus Group "Mermelada de Mortiño con Piña"

**Resultados:** En la mermelada de mortiño con piña tuvimos los siguientes resultados en “textura” fue el 40% “excelente”, el 50% “muy bueno” y el 10% “bueno”. En “sabor” fue el 60% “excelente”, el 20% “muy bueno” y el 20%

“bueno”. En “color” fue el 90% “excelente” y el 10% “muy bueno”. En “aroma” fue el 60% “excelente”, y el 40% “muy bueno”. Esta mermelada ocupa el segundo lugar en la degustación.

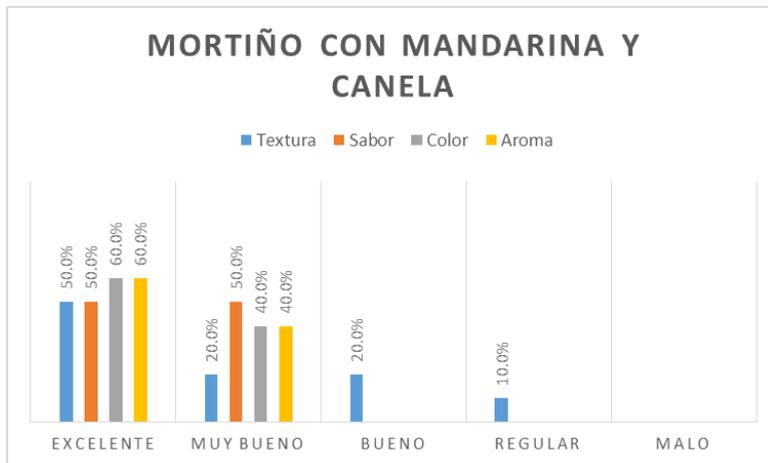


Figura 4. Análisis Focus Group "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela"

**Resultados:** En la mermelada de mortiño con mandarina y canela tuvimos los siguientes resultados en “textura” fue el 50% “excelente”, el 20% “muy bueno”, el 20% “bueno” y el 10% “regular”. En “sabor” fue el 50% “excelente”, y el 50% “muy bueno”. En “color” fue el 60% “excelente” y el 40% “muy bueno”. En “aroma” fue el 60% “excelente”, y el 40% “muy bueno”. Esta mermelada ocupa el tercer lugar en la degustación.

### 5.1.2. Validación de Expertos

Se realizó las degustaciones de las mermeladas a base de mortiño el día 12 de mayo del 2017 en la Universidad de las Américas a los Chefs Luis Narvárez, Daniel Arteaga, Carolina Pérez y Cynthia Peñafiel, quienes dieron la siguiente retroalimentación.

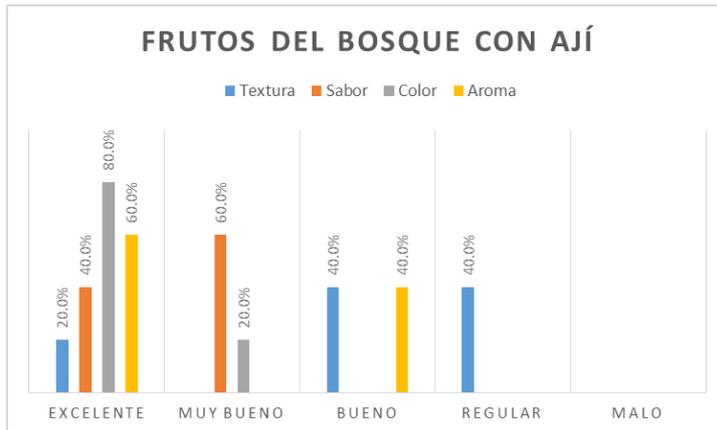


Figura 5. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají"

**Resultados:** En la mermelada de frutos del bosque con ají tuvimos los siguientes resultados en “textura” fue el 20% “excelente”, el 40% “bueno”, y el 40% “regular”. En “sabor” fue el 40% “excelente”, y el 60% “muy bueno”. En “color” fue el 80% “excelente” y el 20% “muy bueno”. En “aroma” fue el 60% “excelente”, y el 40% “bueno”. Esta mermelada no tuvo mayor acogida por los chefs debido a su textura, la cual era muy grumosa y contenía pepas de ají. Esta mermelada ocupa el último lugar.

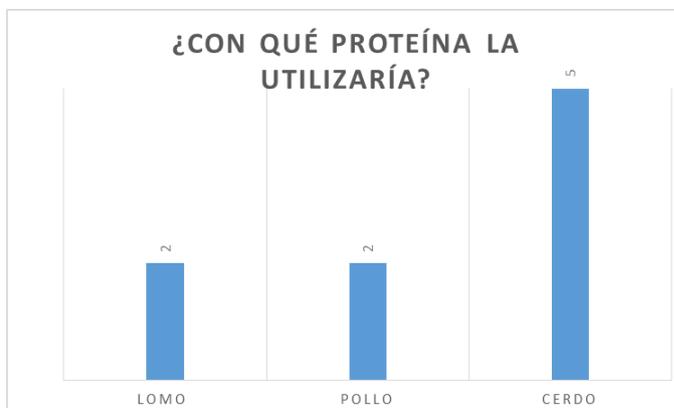


Figura 6. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada iría mejor acompañado de “lomo” 2/5, “pollo” 2/5 y “cerdo” 5/5.

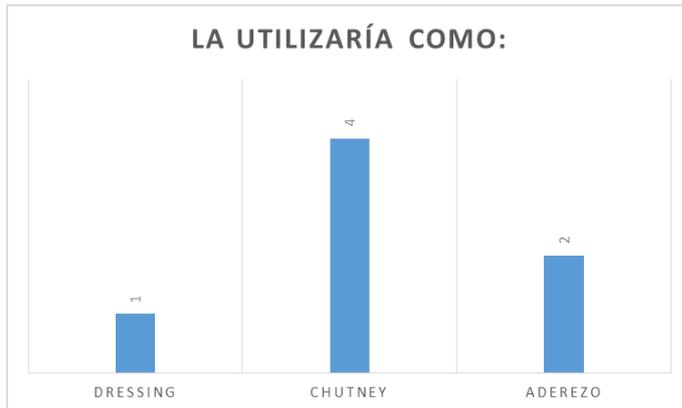


Figura 7. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la puede utilizar como "dressing" 1/5, "chutney" 4/5 y "aderezo" 2/5,



Figura 8. Validación de Expertos "Mermelada de Frutos del Bosque con Ají"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la consumiría "una vez por semana" 4/5, "tres veces por semana" 1/5.



Figura 9. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto"

**Resultados:** En la mermelada de mortiño con reducción de balsámico y vino tinto tuvimos los siguientes resultados en "textura" fue el 100% "excelente". En "sabor" fue el 80% "excelente", y el 20% "muy bueno". En "color" fue el 100% "excelente". En "aroma" fue el 80% "excelente", y el 20% "muy bueno". Esta salsa ocupa el segundo lugar por cumplir con excelencia la mayoría de los factores.

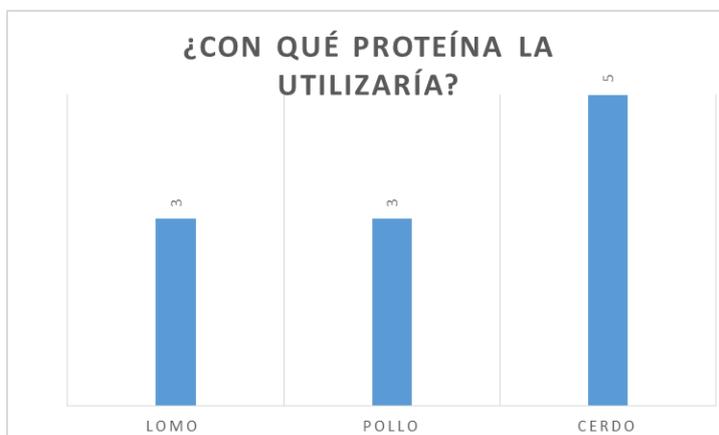


Figura 10. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada iría mejor acompañado de "lomo" 3/5, "pollo" 3/5 y "cerdo" 5/5.

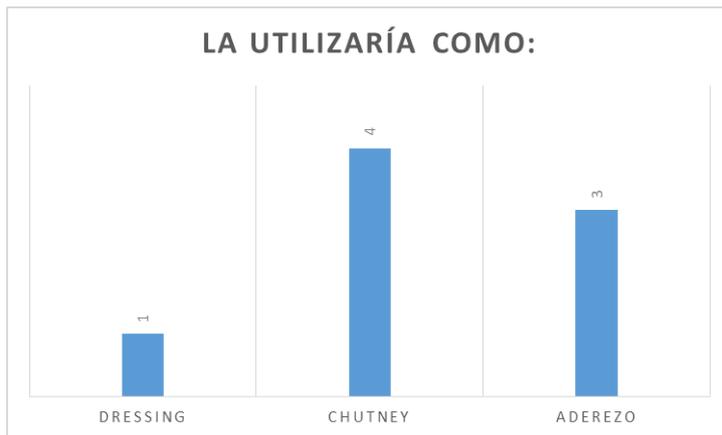


Figura 11. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la puede utilizar como "dressing" 1/5, "chutney" 4/5 y "aderezo" 3/5.



Figura 12. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la consumiría "una vez por semana" 2/5, "tres veces por semana" 3/5.

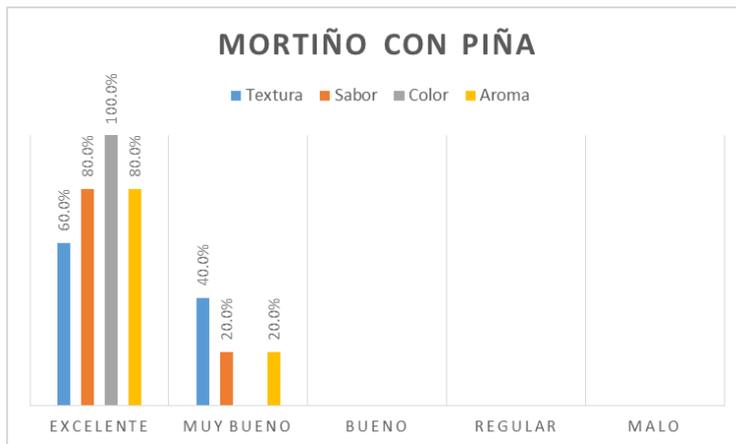


Figura 13. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña"

**Resultados:** En la mermelada de mortiño con piña tuvimos los siguientes resultados en "textura" fue el 60% "excelente", el 40% "muy bueno". En "sabor" fue el 80% "excelente", el 20% "muy bueno". En "color" fue el 100% "excelente". En "aroma" fue el 80% "excelente", y el 20% "muy bueno". Esta mermelada ocupa el tercer lugar en la elección de los chefs.

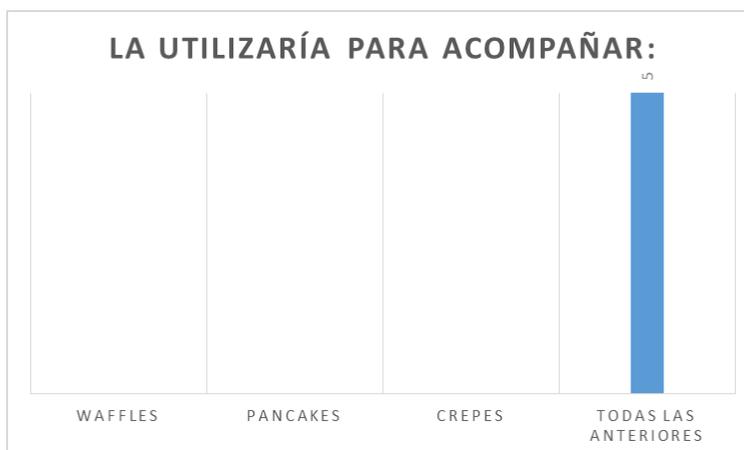


Figura 14. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la utilizaría para acompañar "todas las opciones dadas".

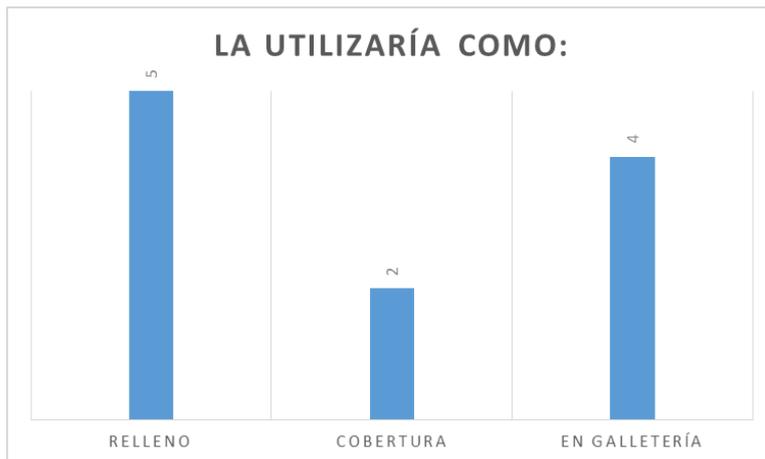


Figura 15. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la utilizaría como relleno 5/5, cobertura 2/5 y en galletería 4/5.



Figura 16. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Piña"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la consumiría "una vez por semana" 2/5, "tres veces por semana" 2/5 y todos los días 1/5.

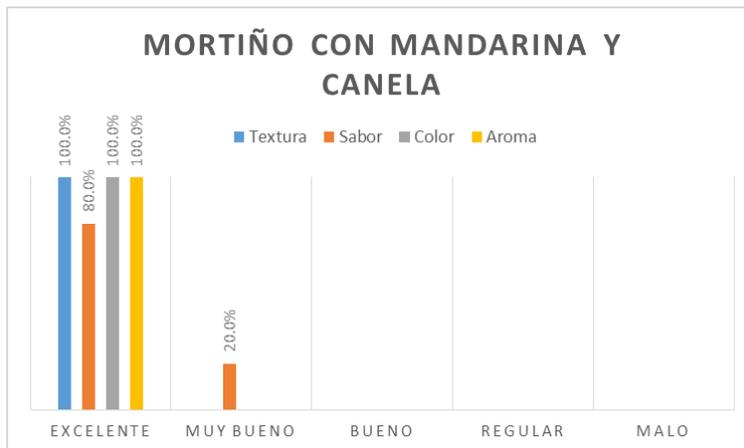


Figura 17. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela"

**Resultados:** En la mermelada de mortiño con mandarina y canela tuvimos los siguientes resultados en "textura" fue el 100% "excelente". En "sabor" fue el 80% "excelente", el 20% "muy bueno". En "color" fue el 100% "excelente". En "aroma" fue el 100% "excelente". Esta mermelada ocupa el primer lugar en la selección de los chefs debido a ser excelente en casi todos los factores.

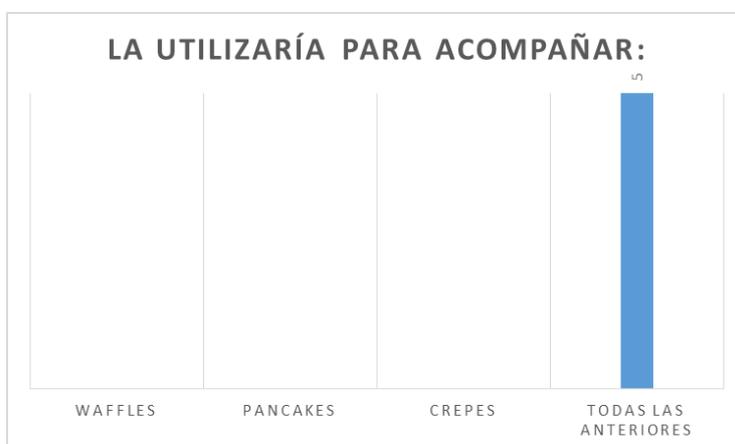


Figura 18. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la utilizaría para acompañar "todas las opciones dadas".

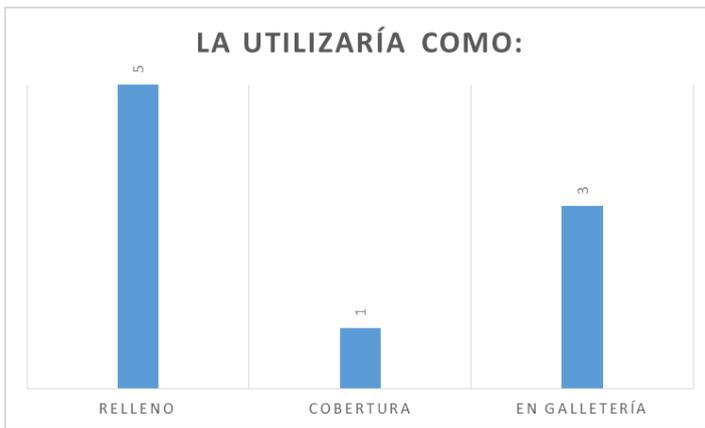


Figura 19. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la utilizaría como relleno 5/5, cobertura 1/5 y en galletería 3/5.



Figura 20. Validación de Expertos "Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela"

**Resultados:** Se concluyó que la mermelada se la consumiría "una vez por semana" 2/5, "tres veces por semana" 2/5 y todos los días 1/5.

## 5. DESARROLLO DEL RECETARIO

### 6.1. Objetivo General

El objetivo es aplicar las mermeladas a base de mortiño realizadas en diferentes recetas de aperitivos, entradas, fuertes y postres.

### 6.2. Mermeladas de Sal

#### 6.2.1. Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Tabla 15. Receta Estándar de Brochetas de lomo fino con mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Brochetas de Lomo Fino con Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto	
<b>GÉNERO</b>		Aperitivo	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto</b>			
0,14	KG	Mortiño	
0,02	LT	Vino Tinto	
0,01	LT	Vinagre Balsámico	
0,09	KG	Azúcar Morena	
<b>Lomo fino de Res</b>			
0,4	KG	Lomo fino	
C/N	C/N	Sal	
C/N	C/N	Pimienta	
0,08	LT	Soya	
0,001	KG	Semillas de Ajonjolí	
0,04	KG	Azúcar Morena	
0,06	KG	Pimiento Rojo	
0,06	KG	Pimiento Verde	
0,06	KG	Pimiento Amarillo	
0,06	KG	Cebolla Perla	
4	UNIDAD	Brochetas	
<b>Procedimiento</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con reducción de balsámico con vino tinto.			
Cortar el lomo en cubos y marinar en soya, azúcar y ajonjolí.			
Cortar los pimientos y la cebolla en cubos.			
Rellenar la brocheta alternando los ingredientes.			
Cocinar las brochetas y sal pimentar.			
Servir las brochetas con la mermelada.			

Tabla 16. Receta Estándar de Ensalada de camarones con hojas thai y mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico con Vino Tinto

		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Ensalada de Camarones con hojas Thai y Mermelada de Moritño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto	
<b>GÉNERO</b>		Entrada	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto</b>			
0.14	KG	Mortiño	
0.02	LT	Vino Tinto	
0.01	LT	Vinagre Balsámico	
0.09	KG	Azúcar Morena	
<b>Camarones</b>			
0.25	KG	Camarones	
0.03	KG	Mantequilla	
C/N	C/N	Sal	
C/N	C/N	Pimienta	
0.06	KG	Queso Feta	
0.1	KG	Manzana Verde	
0.1	KG	Manzana Roja	
0.06	KG	Arándanos Deshidratados	
0.15	KG	Hojas Thai	
0.01	LT	Vinagreta de Limón	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con reducción de balsámico y vino tinto.			
Sal pimentar los camarones y saltear con mantequilla.			
Cortar en cubos el queso y las manzanas.			
Combinar los ingredientes de la ensalada.			
Hacer un aderezo con la mermelada y la vinagreta de limón.			

Tabla 17. Receta Estándar de Wrap de pavo con mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Wrap de Pavo con Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto	
<b>GÉNERO</b>		Fuerte	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto</b>			
0,14	KG	Mortiño	
0,02	LT	Vino Tinto	
0,01	LT	Vinagre Balsámico	
0,09	KG	Azúcar Morena	
<b>Wrap de Pavo</b>			
0,2	KG	Pechuga de Pavo	
C/N	C/N	Sal	
0,02	KG	Lechuga	
0,015	KG	Cebolla perla	
0,018	KG	Tomates Cherry	
0,015	KG	Azúcar Morena	
4	UNIDAD	Tortilla de Harina	
0,03	KG	Queso Parmesano	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con reducción de balsámico y vino tinto.			
Cocinar la pechuga de pavo y desmenuzarla.			
Mezclar el pavo con la mermelada.			
Caramelizar las cebollas y los tomates picados con el azúcar morena.			
Dorar las tortillas ligeramente.			
Rallar el queso.			
Cortar la lechuga finamente.			
Rellenar la tortilla con los ingredientes y enrollar con papel film.			

## 6.2.2. Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Tabla 18. Receta Estándar de Solomillo de cerdo asado con mermelada de Frutos del Bosque con Ají

			FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Solomillo de Cerdo Asado con Mermelada de Frutos del Bosque con Ají			
GÉNERO		Fuerte			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 Porciones			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES			
<b>Mermelada de Frutos del Bosque con Ají</b>					
0.1	KG	Mortiño			
0.05	KG	Mora			
0.05	KG	Frutilla			
0.015	KG	Ají Seco			
0.015	KG	Ají Criollo			
0.06	KG	Azúcar Morena			
<b>Solomillo de Cerdo Asado</b>					
0.6	KG	Lomo de Cerdo			
C/N	C/N	Sal			
C/N	C/N	Pimienta			
0.01	LT	Aceite de Oliva			
<b>Pure de Papas</b>					
0.8	KG	Papas			
C/N	C/N	Sal			
C/N	C/N	Pimienta			
0.25	LT	Crema de Leche			
0.003	C/N	Paprika			
0.1	KG	Queso Gruyer			
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
Realizar la mermelada de frutos del bosque con ají.					
Sal pimentar el lomo de cerdo y sellar.					
Llevar al horno a 200°C hasta que la temperatura interna del asado llegue a 70°C.					
Cortar en rodajas de aproximadamente un centímetro.					
Añadir el líquido del cerdo a la mermelada y salsear.					
Cocinar las papas y hacer puré.					
Agregar la crema de leche, sal y pimienta.					
Servir con el queso rallado y la paprika.					

Tabla 19. Receta Estándar de Empanadas de pollo con mermelada de Frutos del Bosque con Ají

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Empanadas de pollo en Mermelada de Frutos del Bosque con Ají		
<b>GÉNERO</b>	Aperitivo		
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 Porciones		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mermelada de Frutos del Bosque con Ají</b>			
0.1	KG	Mortiño	
0.05	KG	Mora	
0.05	KG	Frutilla	
0.015	KG	Ají Seco	
0.015	KG	Ají Criollo	
0.06	KG	Azúcar Morena	
<b>Empanadas de Pollo</b>			
0.25	KG	Masa hojaldre	
0.2	KG	Pechuga de pollo	
0.08	KG	Arveja	
0.08	KG	Zanahorias baby	
0.03	KG	Cebolla perla	
0.003	KG	Tomillo	
C/N	C/N	Sal	
C/N	C/N	Pimienta	
1	UNIDAD	Huevo	
0.01	LT	Aceite de Oliva	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de frutos del bosque con ají.			
Cocinar las pechugas de pollo con sal y mechar.			
Hacer un refrito con el aceite, tomillo, sal, pimienta, cebolla.			
Agregar las arvejas cocidas, zanahoria y pollo mechado.			
Estirarla masa y cortar en círculos para las empanadas.			
Poner la mermelada y el relleno en la masa.			
Sellar los filos con el huevo y cubrir con huevo la superficie de la empanada.			

Tabla 20. Receta Estándar de Rollos de salmón rellenos

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Rollos de Salmón Rellenos	
<b>GÉNERO</b>		Entrada	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mermelada de Frutos del Bosque con Aji</b>			
0.1	KG	Mortiño	
0.05	KG	Mora	
0.05	KG	Frutilla	
0.015	KG	Ají Seco	
0.015	KG	Ají Criollo	
0.06	KG	Azúcar Morena	
<b>Rollos de Salmón</b>			
0.2	KG	Salmón Ahumado	
0.2	KG	Queso Crema	
0.1	KG	Pistachos	
0.02	KG	Jenjibre	
0.1	LT	Naranja	
0.015	KG	Cebollín	
C/N	C/N	Pimienta	
C/N	C/N	Sal	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de frutos del bosque con ají.			
Cortar el salmón en láminas rectangulares.			
Marinar el salmón en el jugo de naranja, jenjibre, sal, pimienta.			
Rellenar el salmón con el queso crema y los pistachos.			
Enrollar el salmón con la ayuda de un palillo.			
Decorar con el cebollín los rollos.			

### 6.3. Mermeladas de Dulce

#### 6.3.1. Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Tabla 21. Receta Estándar de Brazo Gitano con mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Brazo Gitano con Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela		
<b>GÉNERO</b>	Postre		
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 Porciones		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mortiño con Mandarina y Canela</b>			
0.118	KG	Mortiño	
0.054	KG	Mandarina	
0.02	LT	Zumo de limón	
0.01	KG	Canela	
0.003	KG	Ralladura de mandarina	
0.138	KG	Azúcar Blanca	
<b>Brazo Gitano</b>			
4	UNIDAD	Huevos	
0.058	KG	Azúcar Blanca	
0.015	KG	Harina	
0.015	KG	Azúcar impalpable	
0.007	KG	Polvo de hornear	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con mandarina y canela.			
Realizar un merengue francés con las claras y el azúcar.			
Incorporar las yemas una por una al merengue.			
Cernir el polvo de hornear y la harina e incorporar a la mezcla.			
Pre calentar el horno a 170°C.			
Colocar la mezcla en un molde rectangular engrasado y enharinado.			
Hornear por 15 minutos y dejar reposar por 10 minutos.			
Con un paño húmedo enrollar la masa y dejar reposar por 10 minutos.			
Desenrollar la masa y extender la mermelada por toda la superficie.			
Enrollar y espolvorear sobre la masa el azúcar impalpable.			

Tabla 22. Receta Estándar de Tartaletas de mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela y frutos secos

 <b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Tartaletas de Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela y Frutos Secos	
<b>GÉNERO</b>	Postre	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
<b>Mortiño con Mandarina y Canela</b>		
0.118	KG	Mortiño
0.054	LT	Mandarina
0.02	KG	Zumo de limón
0.01	KG	Canela
0.003	KG	Ralladura de mandarina
0.138	KG	Azúcar Blanca
<b>Masa Quebrada</b>		
0.18	KG	Harina
0.1	KG	Mantequilla sin sal
0.015	KG	Azúcar Blanca
0.001	KG	Sal
0.007	LT	Agua
0.03	KG	Almendras
0.03	KG	Nueces
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Realizar la mermelada de mortiño con mandarina y canela.		
Cortar la mantequilla en cubos y enfriar.		
Tamizar la harina 3 veces.		
Mezclar la harina con la mantequilla (arenosa).		
Incorporar el resto de ingredientes creando una masa.		
Envolver en film y refrigerar durante 15 minutos.		
Extender la masa con harina y ponerlo en moldes de tartaletas.		
Picar con un tenedor, cubrir con papel encerado y agregar frijoles o garbanzos crudos.		
Hornear por 10 minutos en el horno precalentado a 165°C.		
Rellenar las tartaletas con la mermelada.		
Picar finamente las nueces y almendras y agregar a las tartaletas.		

Tabla 23. Receta Estándar de Cupcakes de chocolate rellenos con mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Cupcakes de Chocolate rellenos de Mermelada con Mandarina y Canela	
<b>GÉNERO</b>	Postre	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
<b>Mortiño con Mandarina y Canela</b>		
0.118	KG	Mortiño
0.054	LT	Mandarina
0.02	KG	Zumo de limón
0.01	KG	Canela
0.003	KG	Ralladura de mandarina
0.138	KG	Azúcar Blanca
<b>Cupcakes</b>		
0.057	KG	Harina
0.003	KG	Polvo de hornear
0.001	KG	Sal
0.019	KG	Mantequilla
0.05	KG	Azúcar Blanca
1	UNIDAD	Huevo
0.001	LT	Escencia de Vainilla
0.044	LT	Leche
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Realizar la mermelada de mortiño con mandarina y canela.		
Cremar la mantequilla con el azúcar.		
Incorporar el huevo y la escencia de vainilla.		
Incorporar los ingredientes secos tamizados y la leche alternando.		
Colocar la mezcla hasta la mita de los pirotines.		
Rellenar con la mermelada y llenar la otra mitad con la mezcla.		
Mandar al horno a 190°C por 20 minutos.		

### 6.3.2. Mermelada de Mortiño con Piña

Tabla 24. Receta Estándar de Galletas con mermelada de Mortiño con Piña

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Galletas con Mermelada de Mortiño con Piña		
<b>GÉNERO</b>	Postre		
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 Porciones		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mermelada de Mortiño con Piña</b>			
0.095	KG	Mortiño	
0.045	KG	Piña	
0.112	KG	Azúcar Blanca	
<b>Galletas de manga</b>			
0.083	KG	Mnatequilla sin sal	
0.033	KG	Azúcar Impalpable	
0.015	LT	Agua	
0.1	KG	Harina	
0.011	KG	Almidón de maíz	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con piña.			
Tamizar los sólidos 3 veces.			
Cremar la mantequilla en cubos con los sólidos y el agua.			
Poner la mezcla en la manga y dar la forma en una lata engrasada y enharinada.			
Mandar al horno precalentado a 160°C por 10 minutos.			
Colocar en el centro de las galletas la mermelada.			

Tabla 25. Receta Estándar de Pie de mermelada de Mortiño con Piña

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Pie de Mermelada de Mortiño con Piña		
<b>GÉNERO</b>	Postre		
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 Porciones		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mermelada de Mortiño con Piña</b>			
0.095	KG	Mortiño	
0.045	KG	Piña	
0.112	KG	Azúcar Blanca	
<b>Masa Quebrada</b>			
0.125	KG	Harina	
0.063	KG	Mantequilla sin sal	
0.031	LT	Agua	
0.008	KG	Azúcar Blanca	
0.002	KG	Sal	
<b>Crumble</b>			
0.03	KG	Harina	
0.03	KG	Azúcar Blanca	
0.03	KG	Mantequilla sin sal	
0.001	KG	Canela en polvo	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con piña			
Cortar la mantequilla en cubos y enfriar.			
Tamizar la harina 3 veces.			
Mezclar la harina con la mantequilla (arenosa).			
Incorporar el resto de ingredientes creando una masa.			
Envolver en film y refrigerar durante 15 minutos.			
Extender la masa con harina y ponerlo en el molde.			
Picar con un tenedor, cubrir con papel encerado y agregar frijoles o garbanzos crudos.			
Hornear por 10 minutos en el horno precalentado a 165°C.			
Mezclar todos los ingredientes del crumble con los dedos (arenoso).			
Rellenar el pie con la mermelada y cubrir con el crumble.			
Mandar 5 minutos al horno y retirar.			

Tabla 26. Receta Estándar de Crepes rellenos de mermelada de Mortiño con Piña

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Crepes rellenos de Mermelada de Mortiño con Piña	
<b>GÉNERO</b>		Postre	
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 Porciones	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>Mermelada de Mortiño con Piña</b>			
0.095	KG	Mortiño	
0.045	KG	Piña	
0.112	KG	Azúcar Blanca	
<b>Crepes</b>			
0.125	KG	Harina	
0.25	LT	Leche	
2	UNIDAD	Huevo	
0.025	KG	Mantequilla sin sal	
0.005	KG	Azúcar Blanca	
0.001	KG	Sal	
C/N	C/N	Syrup de chocolate	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
Realizar la mermelada de mortiño con piña			
Tamizar la harina y hacer un cráter.			
Mezclar los huevos, la mantequilla derretida, sal con un batidor de mano.			
Incorporar la leche poco a poco y mezclar todo.			
Poner en un sartén caliente un poco de mantequilla y dejar que se derrita.			
Poner un poco de la mezcla y dejar que se extienda por todo el sartén.			
Retirar el crepe y rellenarlo con la mermelada.			
Doblar los crepes y salsear con el syrup.			

## 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 7.1. Conclusiones

- Existe menos posibilidad de conseguir mortiño durante todo el año debido al clima, el cual por las fuertes lluvias impide su cosecha.
- En la mermelada de “Frutos del Bosque con Aji” la textura estuvo muy grumosa debido a las semillas de las frutas y las pepas del ají.
- Permitió dar un nuevo uso al mortiño, logrando que se consuma fuera de temporada y con otra aplicación.
- Se lograron crear nuevas aplicaciones para el uso tradicional de la mermelada.
- La planta de mortiño es una planta no domesticada por lo cual no se puede controlar su siembra y cosecha.

### 7.2. Recomendaciones

- Buscar más proveedores fuera de la provincia de Pichincha, para abastecer la elaboración del producto.
- Hacer una investigación sobre los tipos de preservantes naturales que permitan alargar la vida útil de las mermeladas.
- Buscar nuevos sabores y aplicaciones para las mermeladas a base de mortiño.

- En la mermelada de “Frutos del Bosque con Ají” se recomendó no usar pepas de ají y cernir las pulpas de las frutas.

## Referencias

- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Bogotá, Colombia: Pearson.
- Delgado, D. (2010). *Mermeladas y compotas son más saludables de lo que pensamos*. Recuperado el noviembre 28 de 2016 de Vitónica Sitio web: <http://www.vitonica.com/hidratos/mermeladas-y-compotas-son-mas-saludables-de-lo-que-pensamos>
- Gallardo, C. (2015). *Mortiño La Perla de los Andes*. Quito, Ecuador: UDLA.
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Ciudad de México, México: Red Tercer Milenio.
- López, L. (2013). *Oportunidades de Mercado para los productos de valor agregado*. Recuperado el marzo 3 de 2017 de R2E. ready to eat consulting Sitio web: [http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=0ahUKEwiDwYT0i-bSAhUP-GMKHT61Ac8QFggsMAM&url=http%3A%2F%2Fusapeec.org.mx%2Fpublicaciones%2Fpresentaciones%2Fpdf%2Foportunidades\\_de\\_mercado\\_para\\_el\\_valor\\_agregado.pdf&usg=AFQjCNGvldHZnlt2OdJxTq8mxJj0VaRavQ&sig2=7MQRRZTgmDPc-BkXUIwSDw](http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=0ahUKEwiDwYT0i-bSAhUP-GMKHT61Ac8QFggsMAM&url=http%3A%2F%2Fusapeec.org.mx%2Fpublicaciones%2Fpresentaciones%2Fpdf%2Foportunidades_de_mercado_para_el_valor_agregado.pdf&usg=AFQjCNGvldHZnlt2OdJxTq8mxJj0VaRavQ&sig2=7MQRRZTgmDPc-BkXUIwSDw)
- Mejía, C. (2012). *Los diferentes conceptos de valor*. Recuperado el marzo 29 de 2017, de Planning Consultores Gerenciales Sitio web: [http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwjD39joyvzSAhUJySYKHaMWCVQQFggeMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.planning.com.co%2Fbd%2Fmercadeo\\_eficaz%2FFebrero2012.pdf&usg=AFQjCNFtuEzZhWAFacWIU2rgh9fz1B59bw](http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwjD39joyvzSAhUJySYKHaMWCVQQFggeMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.planning.com.co%2Fbd%2Fmercadeo_eficaz%2FFebrero2012.pdf&usg=AFQjCNFtuEzZhWAFacWIU2rgh9fz1B59bw)
- Monroy, P. (2010). *Introducción A La Historia De La Gastronomía*. Ciudad de México, México: Limusa.
- Neuman, S. (2011). *Historia y Evolución de la gastronomía*. Recuperado el Noviembre 16 de 2016 de Scribd Sitio web:

<https://es.scribd.com/doc/53667740/Historia-y-Evolucion-de-la-Gastronomia>.

Núcleo Ambiental S.A.S. (2015). *Manual Mermelada*. Recuperado el noviembre 16 de 2016 de Cámara de Comercio de Bogotá Sitio web: [bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14318/Mermelada.pdf?...1](http://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14318/Mermelada.pdf?...1)

Pérez, C. (2015). *El mortino Andino*. Recuperado el octubre 2 de 2016 de Medios Públicos del Ecuador Sitio web: <http://www.mediospublicos.ec/noticias/turismo/el-mortino-andino>.

Porter, M. (2007). *Ventaja Competitiva*. Recuperado el marzo 29 de 2017 de Competitive Strategy Sitio web: <http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&ved=0ahUKEwiR3qfu4PzSAhWISyYKHfDSAdAQFgggtMAQ&url=http%3A%2F%2Fwww.itson.mx%2Fmicrositios%2Fpimpiiie%2FDocuments%2Fventaja%2520competitiva.pdf&usg=AFQjCNEhkM6pb-jroom7oURBkHs9PphzTg>

Santesmases, M. (1996). *Términos de Marketing.Diccionario-Base de Datos*. España: Pirámide.

Susaeta. (2012). *Mermeladas con Thermomix*. Madrid, España: Susaeta Ediciones. S.A.

## **Anexos**

## Anexo 1

### Preguntas Entrevista con Proveedores De Mortiño en la Provincia de Pichincha, Quito

#### Vendedora del Mercado “Santa Clara”

#### Entrevista N° 1

1. ¿Cuáles son los meses de mayor venta y cuánto comercializa de mortiño?  
Noviembre es el mes de mayor venta, y vendo unas dos cajas.
2. ¿Cuánto cuesta la caja de mortiño y a cuánto vende la libra?  
\$35 la caja y a \$1, 50 la libra normalmente y en temporada alta sube a \$100.
3. ¿Quiénes son sus principales compradores?  
Gente particular.
4. ¿Cuánto les dura el mortiño antes de dañarse?  
Dura hasta tres meses.
5. ¿Cómo conserva el mortiño?  
Seco el mortiño, en cajas.
6. ¿Sabe qué tipo de mortiño vende?  
Casero.
7. ¿De dónde traen el mortiño que comercializa?  
Es de Ambato.
8. ¿Hay alguna diferencia entre el mortiño de temporada y al que se consigue durante el resto del año?  
No, solo cambia el precio.
9. ¿Con qué otros usos aparte de la colada morada le compran el mortiño?  
Para hacer pie de mortiño.
10. ¿Conoce otros usos del mortiño?  
Es bueno para las personas que tengan la sangre espesa y problemas de vías urinarias, lo toman como bebida, cocinan el mortiño, ciernen y licuan, toman una copa diaria.

## Anexo 2

### Vendedora del Mercado “Santa Clara”

#### Entrevista N°2

1. ¿Cuáles son los meses de mayor venta y cuánto comercializa de mortiño?  
Noviembre por la colada morada, y comercializo una caja a la semana tal vez (25 libras).
2. ¿Cuánto cuesta la caja de mortiño y a cuánto vende la libra?  
Eso varía, porque hay meses que el mortiño cuesta hasta \$90 el balde en temporada alta y de fuera de temporada cuesta \$15-\$20 la caja (25 libras).
3. ¿Quiénes son sus principales compradores?  
Gente particular.
4. ¿Cuánto les dura el mortiño antes de dañarse?  
15 días.
5. ¿Cómo conserva el mortiño?  
Se conserva en la misma caja.
6. ¿Sabe qué tipo de mortiño vende?  
El único que hay.
7. ¿De dónde traen el mortiño que comercializa?  
No sé.
8. ¿Hay alguna diferencia entre el mortiño de temporada y al que se consigue durante el resto del año?  
No.
9. ¿Con qué otros usos aparte de la colada morada le compran el mortiño?  
No sé
10. ¿Conoce otros usos del mortiño?  
No.

### Anexo 3

#### Vendedora del Mercado "Santa Clara"

#### Entrevista N°3

1. ¿Cuáles son los meses de mayor venta y cuánto comercializa de mortiño?

El mes de mayor venta es noviembre, se vende poco el mortiño.

2. ¿Cuánto cuesta la caja de mortiño y a cuánto vende la libra?

Dependiendo, en noviembre hasta \$3 de ahí los otros meses del año a \$2-\$1,50.

3. ¿Quiénes son sus principales compradores?

Gente particular.

4. ¿Cuánto les dura el mortiño antes de dañarse?

Más o menos un mes.

5. ¿Cómo conserva el mortiño?

Se pone en un cajón con papel periódico.

6. ¿Sabe qué tipo de mortiño vende?

De primera calidad, es una sola calidad.

7. ¿De dónde traen el mortiño que comercializa?

Del Cotopaxi.

8. ¿Hay alguna diferencia entre el mortiño de temporada y al que se consigue durante el resto del año?

No.

9. ¿Con qué otros usos aparte de la colada morada le compran el mortiño?

Como algo medicinal.

10. ¿Conoce otros usos del mortiño?

Es bueno para el cáncer, problemas de estómago, colón y también hacen pasteles de mortiño.

**Anexo 4**  
**Fotos Focus Group**

**Evaluación a 10 Estudiantes de Gastronomía**



## Anexo 5

### Fotos Análisis de Expertos

Los evaluadores fueron: Chef Luis Narváez, Carolina Pérez, Cynthia Peñafiel, Rodolfo Reinoso.



**Anexo 6**  
**Evaluaciones del Focus Group**

*Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji*

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					
Sabor					
Color					
Aroma					

*Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto*

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					
Sabor					
Color					
Aroma					

*Producto: Mermelada de Mortiño con Piña*

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					
Sabor					
Color					
Aroma					

*Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela*

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					
Sabor					
Color					
Aroma					

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Nombre:	Valdospinos C. Diego				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color				X	
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Daniela Rosero				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor				X	
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	KAROL IZA				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura		X			
Sabor			X		
Color				X	
Aroma			X		

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura			X		
Sabor			X		
Color				X	
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor				X	
Color				X	
Aroma				X	

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Pablo Naranjo V				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor				X	
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color				X	
Aroma			X		

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura		X			
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Nombre:	Dayana Zharay				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor				X	
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura			X		
Sabor					X
Color				X	
Aroma				X	

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Lisseth Balladares				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura			X		
Sabor				X	
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor				X	
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor				X	
Color					X
Aroma				X	

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Samantha Herrera.				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura			X		
Sabor			X		
Color					X
Aroma			X		

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Pamela Pico				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor				X	
Color				X	
Aroma			X		

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color				X	
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor				X	
Color				X	
Aroma					X

## Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Brandon Lebrera				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor					X
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor				X	
Color					X
Aroma			X		

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor				X	
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura			X		
Sabor				X	
Color				X	
Aroma					X

### Focus Group

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Raquel NÚÑEZ				
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura		X			
Sabor		X			
Color					X
Aroma				X	

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura					X
Sabor					X
Color					X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor			X		
Color			X		X
Aroma					X

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño				
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente				
Factores:	1	2	3	4	5
Textura				X	
Sabor				X	
Color					X
Aroma					X

**Anexo 7**  
**Evaluaciones de los Expertos**

*Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji*

Nombre:						
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura						
Sabor						
Color						
Aroma						

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría usted:

- a) Lomo
- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto*

Nombre:						
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura						
Sabor						
Color						
Aroma						

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría:

- a) Lomo
- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Piña*

Nombre:						
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura						
Sabor						
Color						
Aroma						

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana

- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela*

Nombre:						
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura						
Sabor						
Color						
Aroma						

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

### Criterio de Expertos

Mara  
Frutilla  
Mortiño

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Luis Narvaez					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría usted:

- a) Lomo
- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:	Luis Narvaez					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría:

- a) Lomo

- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:	Luis Narvaer					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:	Luis Navarro					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca



- Pollo
- Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- Chutney (sobre comida)
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Piña*

Nombre:	Carolina Pérez					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma						

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- Relleno
- Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:	Carolina Pérez					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Observaciones:

1. Se podría considerar acompañar con mariscos. (pescado o camarón)  
L (Uino tinto)
2. La primera podría tener menos "pedritas" o texturas duras.

### Criterio de Expertos

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Ají

Nombre:	Rodolfo Reynoso					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura		X				
Sabor				X		
Color					X	
Aroma			X			

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría usted:

- a) Lomo
- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:	Rodolfo Reynoso					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría:

- a) Lomo

- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Piña*

Nombre:	<u>Rodolfo Reynoso</u>					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					<u>X</u>	
Sabor					<u>X</u>	
Color					<u>X</u>	
Aroma					<u>X</u>	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela

Nombre:	Rodolfo Reynoso					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor					X	
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

**Criterio de Expertos**

**Producto:** Mermelada de Frutos del Bosque con Aji <sup>proceso: hora tritura molinos. y 30% agua.</sup>

Nombre:	Cynthia Perdomo					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura			X			toma en cuenta las pepas pero de chio!
Sabor				✓		
Color					✓	
Aroma					✓	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría usted:

- a) Lomo
- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

**Producto:** Mermelada de Mortiño con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:	Cynthia Perdomo					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					✓	
Sabor					✓	
Color					✓	
Aroma					✓	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría:

- a) Lomo

- b) Pollo
- c) Cerdo

con papa o carnes blancas queda muy bien.

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortiño con Piña

Nombre:	Cynthia Perdomo R					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura				✓		
Sabor					✓	
Color					✓	
Aroma					✓	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela*

Nombre:	Cynthia Perich R.					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					✓	
Sabor					✓	
Color					✓	
Aroma					✓	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

**Criterio de Expertos**

mortino  
/ masa  
pudilla

Daniel Arteaga

Producto: Mermelada de Frutos del Bosque con Aji

Nombre:	Daniel Arteaga					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortino					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura		X	X			Textura demasiado gruesa
Sabor				X		
Color				X		
Aroma			X			Bezo más mortino

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría usted:

- a) Lomo <sup>CARNICO</sup>
- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

Producto: Mermelada de Mortino con Reducción de Balsámico y Vino Tinto

Nombre:	Daniel Arteaga					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortino					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor				X		Ne gna el vino
Color					X	
Aroma				X		

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ Con qué proteína la utilizaría:

- a) Lomo <sup>CARNICO</sup>

- b) Pollo
- c) Cerdo

2.\_ La utilizaría como:

- a) Dressing
- b) Chutney
- c) Aderezo

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

*Producto: Mermelada de Mortiño con Piña*

Nombre:	Daniel Arteaga					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura				X		
Sabor				X		
Color					X	
Aroma				X		Huele a edulcorante

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

**Producto: Mermelada de Mortiño con Mandarina y Canela**

Nombre:	Daniel Arceaga					
Tema:	Creación de una Línea de Mermeladas a Base de Mortiño					
Indicaciones:	Marque con una X su respuesta siendo 1 malo y 5 excelente					
Factores:	1	2	3	4	5	Observaciones
Textura					X	
Sabor				X		
Color					X	
Aroma					X	

Seleccione la/las opciones que usted considere.

1.\_ La utilizaría para acompañar:

- a) Waffles
- b) Pancakes
- c) Crepes
- d) Todas las Anteriores

2.\_ La utilizaría como:

- a) Relleno
- b) Cobertura
- c) En galletería

3.\_ Con qué frecuencia consumiría la mermelada:

- a) Una vez por semana
- b) Tres veces por semana
- c) Todos los días
- d) Nunca

## Anexo 8

### CURRICULUM VITAE

**NOMBRE:** Luis Alberto Narváez Almeida

**DIRECCIÓN:** La Luz, bloque 16, piso 5 "A" calle Diógenes Paredes y Rafael Bustamante

**TELÉFONO:** 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

**FECHA DE NACIMIENTO:** octubre 12 de 1970

**ESTADO CIVIL:** Casado, dos hijos

**NACIONALIDAD:** ecuatoriano

**IDIOMAS:** inglés, español



#### EDUCACIÓN:

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

**Quito, Ecuador**

- Ingeniero en Administración de Empresas Hoteleras**
- Idioma Extranjero sexto nivel**
- Gerencia Empresarial**

#### FORMACIÓN PROFESIONAL:

- Certificado de Instructor de Cuisine**
- Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791**
- Curso de La Habana Cuba**  
**Gestión en Hostelería**
- Escuela de la Marina Mercante**
- Diploma de Marinero y Chef Mayordomo**
- Universidad Interamericana, Costa Rica**  
**Le Cordón Blue**
- Bases y secretos de la Cocina Francesa**
- Cocina regional y tradicional Francesa**

- Universidad De Las Américas UDLA**
- Curso de Investigación Científica- Artículos indexados**
- Curso de auditores internos en sanidad**
- Demostración de clases prácticas – Kendall**
- Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil**
- Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas**
- Comida Italiana**
- Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos**
- Repostería y Chocolate**
- Comida Ecuatoriana**
- Cocina Francesa**
- Food Knowledge**
- Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios  
“Alimentos Seguros”**
- American Institute of Baking**
- Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad**
- Centro de Formación Hotelera CAPACITUR**
- Diploma en Sanitación**
- Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos**
- Swiss Contact**
- Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef  
Humbert Rossier, Suiza**
- Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert  
Rossier, Suiza**
- Levapan**
- Curso de Panadería y Pastelería**
- FLACSO**
- Comida, Patrimonio y Etnicidad**
- Hostería San José**
- Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta –  
Master Chef Jos Baijens, Holanda**

- Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baronccini**
- Asociación de Chefs del Ecuador**
- Curso de Arte y Ciencia de la Cocina**
- Gerencia en Cocina**
- Hotel Sheraton – Quito**
- Taller de Liderazgo**
- Hotel J. W. Marriot – Quito**
- Great Food, Safe Food**
- Manejo y uso de extintores móviles A, B y C  Galardon C.H.A.M.P.S.**
- Seminario de Marketing y Gerencia empresarial**

#### **CERTIFICADOS PROFESIONALES:**

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

#### **HISTORIA LABORAL:**

- 2014 hasta la Actualidad**

**Empresa Qualucit (Personal)**

**Quito – Ecuador**

**Posición:**

**Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)**

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

**noviembre 2013 a la Actualidad**

**UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA QUITO – ECUADOR**

**Posición:**

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

**Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina ecuatoriana y Alta cocina internacional, cocina vanguardista, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.**

**Ex Gerente de Alimentos y Bebidas de Gastronomía**

**noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**

**GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ**

**SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS**

**Puembo - Ecuador Posición:**

**Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas Capacidad 100 personas en Habitaciones.**

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

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

**Banquetes de hasta 700 personas**

**Deberes:**

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

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

**Logros:**

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

**☐ CURSO DE ACTUALIZACIÓN desde el 20 de octubre 2009 a 2010**

**AUBERGUES SUISSE**

**SUGNENS ,SUIZA Posición:**

**Chef Ejecutivo Asesor**

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

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

**Restaurante de la Guía Michellin 4 estrellas**

**☐ 2001 - 2002**

**HOTEL RADISSON EUROPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS, Y LAS RESIDENCIAS DE GOLF HOTEL. Posición:**

**Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo**

**170 habitaciones, 24 suites**

**140 restaurante gourmet del café**

**Servicio de habitaciones**

**Banquetes 1400 personas**

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

**Deberes:**

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

**Logros:**

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

**□ 1999 - 2001**

**FOUR POINTS BY SHERATON**

**CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON**

**Quito - Ecuador**

**Posición:**

**Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones 120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites.**

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

**Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales.**

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

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

**Deberes:**

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

**□ 1998 - 1999**

**HOTEL JW MARRIOTT Quito - Ecuador Posición:**

**Lead Cook**

**257 habitaciones y 16 suites**

**Dispone de 4 restaurantes internacionales.**

**La Hacienda Comida Española y de alimentos gourmet, para 140 personas. El Restaurante Bistro Latino Cocina Típica y Nueva cocina para 300 personas**

**Exchange Lobby Bar Servicio de Cafetería y Alimentación, a 300 personas, la barra de sushi, para 100 personas.**

**Banquetes de hasta 1.000 personas, entre ellas fuera de restauración. Sirviendo a un total de hasta 2.000 comidas al día.**

**Deberes:**

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

**Logros:**

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

**□ 1996 A 1998**

**INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS QUITO - Ecuador**

**Posición:**

**Chef de Partida**

**144 habitaciones 24 Suites de Lujo**

**Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito**

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

**Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes**

**Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Bohème 80 personas**

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

**Deberes:**

**Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas**

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

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

**Logros:**

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

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales

Buen ambiente de trabajo con buenas relaciones laborales y Motivación permanente al personal.

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

**PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:**

1991 Récord Guinness

Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo

1992 Récord Guinness

Gran Premio de la Fritada gigante

Hotel Sheraton

El Mejor Hotel en 1999

Premio en dos años 2000

La mejor comida y servicio

Hotel Marriott

El mejor hotel de todo el mundo

1998

Hotel Radisson Europa

Lo mejor del hotel Radisson de la cadena

Y designar a varios meses entre los diez primeros

De hoteles en todo el mundo

**REFERENCIAS:**

**Carlos Mera**

**GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS GRAN Museo Ontario, Canadá**

**carlosmerar@hotmail.com**

**DAVID MORALES**

**Chef Executive MAR MIAMI CLUB**

**davidmchef@aol.com**

**HUBERT ROSSIER**

**MASTER CHEF**

**Swiss Contact**

**hrossier@swissonline.ch**

**JOS BAIJENS MASTER CHEF**

**jmmcbajens@hotmail.com**

**MARIE HAY HEMIWIG**

**GERENTE GENERAL SUIZA mthherwig@bluewin.ch**

## **Anexo 9**

### **CURRICULUM VITAE**

**Carolina Pérez Novoa**

**caroperez84@hotmail.com | El Bosque, Quito-Ecuador | (593) 984061153**

#### **EDUCACIÓN**

**Universidad de Ciencias Gastronómicas (Bra, Italia)  
May'10-May'11**

**Master en Cultura Gastronómica y Comunicación (Food Culture and Communications), Magna Cum Laude**

**Pontificia Universidad Católica del Ecuador (Quito, Ecuador)  
Sept'02-Dec'08**

**Psicóloga Industrial**

**Colegio Americano de Quito (Quito, Ecuador)  
Julio'02**

**Bachiller Biología – Química – Psicología**

#### **EXPERIENCIA LABORAL**

**Universidad de las Américas (Quito, Ecuador)  
Agosto'14-Actualmente**

**Docente a tiempo completo en la Facultad de Gastronomía. Coordinadora de investigación y Pasantías. Coordinadora de Proyectos del “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador”. Investigadora para publicaciones. Investigadora y Co-autora de los libros “Camarón Ecuatoriano” y “Mortiño, la Perla de los Andes”. Investigación de campo. Manejo de proyectos y alianzas interinstitucionales.**

**Banco ProCredit (Quito – Ecuador)**

**Asistente de Capacitación**

## **CERTIFICACIONES Y CURSOS**

**Junio'06-Feb.'07**

**Universidad de las Américas- Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)**

**Curso de Investigación Científica aplicada a trabajos de titulación  
Febrero '17**

**Ministerio de Turismo (Quito, Ecuador) Marzo '12-Agosto '14  
Coordinadora de Turismo Gastronómico. Escribir artículos académicos para congresos nacionales e internacionales. Desarrollo de términos de referencia para contrataciones. Desarrollo de proyectos con sector rural, agrícola y turístico. Manejo de proyectos gastronómicos con alianzas público – privadas. Desarrollo de estrategias nacionales de desarrollo y fortalecimiento del turismo gastronómico. Coordinación de eventos gastronómicos. Contenidos en inglés y español para el sitio Web. Supervisión de los productos de turismo cultural, comunitario y educativo.**

**Tangram Consulting Group. (Quito, Ecuador)  
Sept. '11-Marzo '12**

**Consultora. Coordinación de proyectos de cultura organizacional y de responsabilidad social con enfoque en alimentación.**

**Arnold Walker AG - Artisanal Cheese Maker (Bitsch – Suiza)  
Marzo-Abril '11**

**Área de Comunicación**

**Josu Cheese and Wine (Zermatt – Suiza)  
Abril '11**

**Área de Comunicación**

**Mont Cervin Palace Hotel (Zermatt – Suiza)  
Abril'11**

**Apoyo en comunicación, cocina y en la preparación de platos.**

**University of Gastronomic Sciences (Bra-Italia) Oct.'10 Traductora simultánea en conferencias de inglés al español y colaboración en la organización de conferencias de Latinoamérica Salone del Gusto y Terra Madre 2010.**

**Tangram Consulting Group. (Quito, Ecuador)  
Oct. '09-Marzo '10**

**Consultora de Desarrollo Organizacional**

**SNV Netherlands Service Organisation (Quito – Ecuador)  
Junio '08-Mayo '09**

**Asistente de Recursos Humanos. Responsable de contratos de empleados y consultorías nacionales e internacionales.**

**Udla – Locro Fest  
Marzo'17**

**Participación – operación de Locro más grande del mundo**

**Fotografía Digital – Alianza Francesa – Centro de Imagen (Quito, Ecuador)  
Agosto-Oct.11**

**Fotografía artística digital.**

## **IDIOMAS**

**Español**

**Lengua materna**

**Inglés**

**Italiano**

**Fluido, escrito y hablado  
hablado**

**Intermedio, escrito y**

## **EXPOSITORA EN CONFERENCIAS NACIONALES E INTERNACIONALES**

**Emprende-Cacao – Escuela de Negocios del Cacao (Quito-Ecuador)  
Agosto'15**

**Conferencias “Turismo y Comunicación Gastronómica”**

**Yachay EP (Urququí-Ecuador)  
-Enero'16**

**Diciembre'15**

**Conferencia “Alimentación Saludable con Productos Ecuatorianos”**

**III Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO “Cultura,  
Turismo, Desarrollo”**

**Paisaje Alimentarios, Gastroregiones y Turismo Gastronómico  
(Barcelona, España) Junio'14**

**Ponente y presentación del artículo “Turismo Gastronómico Ecuatoriano:  
Una Experiencia Artesanal Transformadora”**

**II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales (Quito, Ecuador)  
Julio '14**

**Conferencia “Turismo Culinario, Nuevas Experiencias Transformadoras”**

**I Primer Seminario Internacional de Turismo Consciente, Competitividad,  
Innovación y Gestión de Calidad en**

**Destinos Gesturh 2014” - Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
(Ibarra, Ecuador) Julio '14**

**Conferencia “La Cocina Ecuatoriana como Eje Dinamizador del Turismo”**

**Conferencia Aprende y Emprende: negociación, comercio, hotelería,  
gastronomía y turismo**

**Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE (Quito, Ecuador)  
Julio '14**

**Conferencia “Turismo Gastronómico Sustentable”**

**VI Congreso Regional de Cocinas Andinas 2014 UNESCO (Quito, Ecuador)  
Mayo'14**

**Expositora Mesa Redonda “Políticas Públicas, Culturales y Legislativas para el Patrimonio Alimentario Tradicional Andino”**

**Semana Cultural de la Universidad Internacional del Ecuador (Quito, Ecuador) Mayo’13**

**Expositora Mesa Redonda “Soberanía alimentaria, estado actual de la cocina ecuatoriana y proyección a interna y externa”**

**Semana del Turismo– Universidad Tecnológica Equinoccial (Quito, Ecuador)**

**Mayo’13**

**Conferencia “Turismo Gastronómico”**

**V Seminario Quito Patrimonio Natural y Cultural - Pontificia Universidad Católica (Quito, Ecuador)**

**Conferencia “Turismo y Patrimonio Gastronómico”**

**PUBLICACIONES Agosto’12**

**Artículo “Turismo Gastronómico Ecuatoriano: Una Experiencia Artesanal Transformadora””**

**III Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO “Cultura, Turismo, Desarrollo” (Barcelona, España) 2016**

**Artículos semanales de actualidad gastronómica**

**Portal Web de Ecuador TV. (Quito, Ecuador).  
Sept.’15-Enero.’16**

**Carolina Pérez Novoa**

**caroperez84@hotmail.com | El Bosque, Quito-Ecuador | (593) 984061153**

**“Panadería, pastelería y chocolatería, sabores ecuatorianos al deleite”**

**Revista La Barra. (Quito – Ecuador)  
Dic.’15**

**“El Patrimonio Alimentario se Conserva, Transmite y Difunde a través de Turismo Culinario Sustentado en Políticas Públicas”**

**Memorias VI Congreso Regional de Cocinas Andinas 2014 (Quito, Ecuador)**

**“Camarón Ecuatoriano”**

**Co-autora de textos Español – Inglés. Dic.’16**

**Universidad de las Américas. Autor Chef Carlos Gallardo de la Puente. (Quito, Ecuador).**

**“Turismo Culinario, Nuevas Experiencias Transformadoras”,  
Junio’15**

**Memorias del II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales (Quito, Ecuador)**

**“Ecuador: Culinary Destination for Slow, Local, and Authentic Food  
Adventures” Julio ‘14**

**Co-autora para el libro Have Fork Will Travel. World Food Travel  
Association (Portland, EEUU)**

**“Redescubriendo el Tren Ecuador” Enero ‘14**

**Revista Vinissimo (Quito, Ecuador)**

**“Turismo Culinario” Nov. ‘13**

**Revista Vanguardia (Quito, Ecuador)**

**Artículo Abril ‘13**

**Revista Gastronómica de Arnold Walker AG. (Bitsch – Suiza)**  
**Abril '11**

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

**Relaciones Públicas y soporte técnico - Representaciones internacionales  
Gastronómicas Agosto'14-Nov.'15 Boston Seafood Fair  
(Boston-EEUU)**

**Fancy Foods (Nueva York – EEUU) Evento Diplomático (Washington –  
EEUU) NRA Show (Chicago – EEUU) Expo Milán (Milán – Italia)**

**Embajadora Ecuador**

**World Food Travel Association WFTA (Portland – EEUU)**  
**Enero'14**

**Jurado del Concurso Premios la Barra**

**Revista EKOS. (Quito – Ecuador)**  
**Oct.'13**

**Traductora simultánea - charlas magistrales del Chocolatero  
Estadounidense Stieve De Vries**

**Salón del Chocolate (Quito – Ecuador)**  
**Mayo'12**

Anexo 10

**CURRICULUM VITAE**

**NOMBRE:** Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo  
**DIRECCIÓN:** Juan León Mera 31 y Bernardo de Legarda, Conjunto Miraleste, Dep C2, Cumbaya, Quito, Ecuador.  
**TELÉFONO:** 02 356 6012/ 099 560 3924  
**FECHA DE NACIMIENTO:** Febrero 4 de 1986

**ESTADO CIVIL:** Casado

**NACIONALIDAD:** ecuatoriano

**IDIOMAS:** español, inglés, francés, japonés

**EDUCACIÓN:**

• **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**

Quito, Ecuador

- Ingeniería Química
- Idioma Extranjero

• Inglés: Octavo nivel

• Japonés: Segundo nivel

• **LICEO JOSÉ ORTEGA Y GASSET**

Quito, Ecuador

- Bachillerato en Ciencias: Especialidad Físico- Matemático.
- Idioma Extranjero

• Inglés: Octavo nivel • Japonés: Segundo nivel

**FORMACIÓN PROFESIONAL:**

❖ Bureau Veritas Ecuador

✓ Norma ISO 2200:2005

✓ **Auditor Interno Norma ISO 22000:2005**

❖ **Universidad De Las Américas UDLA**

✓ **Investigación Científica**

✓ **Silabo por Competencias**

✓ **Código de conducta y Ética de UDLA**

✓ **Manejo de Aulas Virtuales**

✓ **Metodología de Enseñanza**

✓ **Normas APA**

✓ **Primeros Auxilios en Riesgos Mecánicos.**

❖ **Seminarium**

✓ **Dirección de empresas familiares**

❖ **Escuela Politécnica Nacional**

✓ **Responsable CARE Manejo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos.**

❖ **Defensa Civil**

✓ **Seminario Taller en Planes de Contingencia y Simulacros**

#### **CERTIFICADOS PROFESIONALES:**

❖ **Certificado Responsable CARE Manejo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos**

❖ **Certificado de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000. Bureau Veritas Business School.**

#### **HISTORIA LABORAL:**

➤ **Julio 2009 hasta agosto 2009**

**EMPRESA METROPOLITANA DE ALCANTARILLADO Y AGUAS POTABLE  
Quito - Ecuador Posición:**

**Analista de Laboratorio Deberes:**

**Análisis de control de calidad de agua potable, aguas tratadas y aguas residuales.**

**Preparación de muestras para análisis mediante espectrometría de absorción atómica. Logros:**

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

➤ **septiembre 2010 hasta mayo 2012**

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**

**COLEGIO POLITECNICO**

**Cumbaya – Ecuador**

**Posición: Docente Universitario**

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

➤ **octubre 2011 a la Actualidad**

**UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA Quito – Ecuador**

**Posición: Docente de asistencia técnica.**

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

**PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:**

**REFERENCIAS:**

- **Ing. Rodrigo Arteaga** 396-0000 ext. 611  
**rarteaga@grupolaar.com**
- **Doc. Marcia de la Puente** 208-0806 099076654
- **Carlos Fabara** 297-1700 ext. 1423  
**cfabara@usfq.edu.ec**

Anexo 11

**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.** 8409222

**Teléfono de contacto:** 098 926 9589



**ANTECEDENTES ACADEMICOS:**

**LICENCIATURA EN GASTRONOMIA:**

**Escuela de estudios superiores en Gastronomía**

**“LE CHEF COLLEGE”**

**Registro SEC CLAVE 30MSU002270**

**TITULO RECIBIDO**

**POSTGRADO EN GASTRONOMIA Y CULTURA ESPAÑOLA:**

**Escuela Superior de Hostelería de Sevilla**

**ESHS**

**Plaza de Molviedro N 4, Sevilla**

**TITULO RECIBIDO**

**DESARROLLO PROFESIONAL:**

**Universidad de las Américas UDLA, Sede Granados. Puesto: Chef  
Docente.**

- **Universidad San Francisco de Quito, Cumbayá, Puesto: Head Chef de Epikus Catering Boutique.**
- **Universidad Antonio Caso, Veracruz, Puesto: Chef instructor de la materia de Cocina internacional, Cocina regional mexicana y Bases y Técnicas de la carrera de Turismo**
- **Universidad Mexicana UNIMEX campus Veracruz, Puesto: Chef instructor del laboratorio de cocina española, administración del servicio de alimentos y taller de instalaciones gastronómicas.**
- **Universidad del Valle de México UVM Veracruz, Puesto: Chef instructor del laboratorio de carnes y salsas, laboratorio de pescados, mariscos y salsas, Laboratorio de Aves y lácteos, Garde Manger y Técnicas Básicas de Turismo y Hospitalidad.**
- **Escuelas de estudios superiores en gastronomía “Le Chef College”, Veracruz, Puesto: Chef instructor de Cocina de especialidad española, Coordinador del Laboratorio de innovación e investigación culinaria de Le Chef College. Jefe de la especialidad de cocina molecular.**
- **Restaurante “Tribeca”; Sevilla: Puesto: Jefe de Entradas**
- **International Culinary Center de Universidad de Oriente, Veracruz, Puesto: Coordinador Académico.**
- **Restaurante & Lounge SAMBERS S.L., Sevilla; Puesto: Cocinero.**
- **Hacienda Benazusa "El Bulli Hotel", San Lucar la Mayor, Sevilla, Puesto: Entradas (Practicar)**
- **Restaurante Martin Berasategui; Lasarte-Oria, Puesto: Entradas y postres (Practicar)**
- **Café de Oriente; Madrid; Puesto: Cocinero (Practicar)**
- **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**

**CURRICULUM VITAE**

**Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte**

**DATOS PERSONALES**

**Cédula de Identidad: 172456321-6**

**Lugar de Nacimiento: Quito, Ecuador**

**Fecha de Nacimiento: 21/Junio/1990**

**Dirección: Urb. Armenia 1, Casa 232. Juan José Izurieta y Leonardo Villagómez. Valle de los Chillos.**

**Teléfonos: (02) 2346472 / 0984584568**

**E-mail: cynthia.penafiel.r@gmail.com**

**Estado Civil: Soltera**

**Contacto en caso de emergencia: Ing. Gabriel Peñafiel Ronquillo,  
0992743443/ 2346472**

**Email: gabriel.penafiel.r@hotmail.com**

**P E R F I L**

**Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas con especialidad en Arte Culinario.**

**Idiomas: español, Nativo**

**Inglés (Intermedio hablado y escrito)**

**Francés (Intermedio hablado y escrito)**

**Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas.**

**Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión,  
Creatividad e iniciativa.**

---

---

## **E D U C A C I Ó N**

- **EDUCACIÓN SUPERIOR**

**Universidad San Francisco de Quito  
2008-2013**

**Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas  
Honores: Cum Laude**

**Concentración: Arte Culinario**

**Concentraciones adicionales: Administración; Administración de Recursos Humanos.**

**Pastelería, Repostería Fina.**

**Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia)  
2012**

**Programa de Especialidad en Artes Culinarias, Panadería y Pastelería Francesa.**

- **EDUCACIÓN MEDIA**

**Unidad Educativa Naval “Cmdte. Cesar Endara Peñaherrera”  
2003-2008**

**Bachiller: Especialización Químico- Biólogo**

**Unidad Educativa Experimental “Academia Almirante Nelson”  
2002-2003**

- **EDUCACIÓN BÁSICA**

**Unidad Educativa Experimental “Academia Almirante Nelson”  
1997-2002**

**Colegio Bilingüe “Henri Becquerel” 1995-1997 Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes “ABC” 1994-1995**

## **E X P E R I E N C I A L A B O R A L**

**Empresa Personal (Quito- Ecuador)  
Hasta el presente**

**agosto 2008 -**

**Freelance**

**Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.**

**Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) marzo 2015 -  
Hasta el presente**

**Docente, Escuela de Gastronomía**

**Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Cocina, Servicio y Pastelería.**

**Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Julio 2014 -  
marzo 2015.**

**Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía**

**Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Publicas, Coordinación en general.**

**Restaurante “Alma Cocina” (Quito-Ecuador) septiembre  
2013- abril 2014.**

**Cocinero (a)/Pastelero (a)**

**Rotación por las distintas áreas de cocina. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Manejo y control de pedidos y requisiciones de cocina.**

**Restaurante “Marcus” USFQ (Quito- Ecuador) enero 2013-  
mayo 2013**

**Practicante (cocina y servicio)**

**Rotación por las distintas áreas de cocina y servicio. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.**

**Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador) enero  
2010 – enero 2013 Asistente de Cátedra**

**Asistencia y Apoyo en Clases y Cursos de cocina, manejo de calificaciones, elaboración de requisiciones y pedidos de bodega para las clases.**

**Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia) mayo 2012- septiembre 2012 Pasante**

**Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio en buffet y en Restaurante Gourmet.**

**Hotel "Dann Carlton" (Quito-Ecuador)  
2011 - agosto 2011**

**junio**

**Pasante, Asistente de Cocina**

**Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.**

**Thikë Eventos (Quito- Ecuador)  
2009 - junio 2011**

**octubre**

**Asistente de Cocina**

**Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.**

**Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador)  
junio 2010 - agosto 2010 Pasante, Asistente de Cocina**

**Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.**

**Fundación "Niños con Destino"**

**Voluntariado**

**Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.**

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

**CURSOS Y CERTIFICACIONES Festival "Locro Fest"  
marzo 2017**

**Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo.**

**Quito - Ecuador**

**Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación.  
Febrero 2017**

**“UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)”**

**Quito – Ecuador**

**Primer Congreso “Qlinaria Mitad del Mundo”.  
octubre 2016 UDLA Quito - Ecuador** **Septiembre-**

**Curso “Barista Especializado en máquina de expreso”.  
2016 “Lauseker”** **Julio**

**Quito – Ecuador**

**Curso Normas ISO22000.** **Julio 2015**

**“Bureau Veritas”**

**Quito Ecuador**

**Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000.** **Julio 2015**

**“Bureau Veritas”**

**Quito Ecuador**

**Curso de Postres Magistrales** **Mayo-2011**

**ENSP Pâtisserie Yssingaux Quito, Ecuador**

**Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias  
2009 “Gourmonde Equinoccial 2009” Quito, Ecuador** **Abril-**

---

## **LOGROS Y MERITOS**

**Segundo Lugar, Concurso “Cuisine du Monde”  
Bocuse, Lyon- Francia** **Institut Paul**

**Ecully, septiembre 13 de 2012.**

