



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



LÍNEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y
COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA.



AUTOR

DANIEL MAURICIO ZHAMUNGUI SÁNCHEZ

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“LÍNEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y
COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA.”

Trabajo presentado como Anteproyecto de Titulación presentado de
conformidad para optar por la materia de Titulación.

Profesor guía:

Lic. Luis Alberto Narváez Almeida

Autor:

Daniel Mauricio Zhamungui Sánchez

Año:

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante Daniel Mauricio Zhamungui Sánchez, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan todos los trabajos de titulación.

Chef Luis Alberto Narváez Almeida

C.I: 1711189116

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Chef Nicolás Rodríguez

C.I: 0909460958

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Daniel Mauricio Zhamungui Sánchez

C.I: 1721768016

AGRADECIMIENTOS

Agradezco mucho el tiempo, esfuerzo y sacrificio de mi familia que supieron darme a lo largo de mi educación, y a todas aquellas personas que algún día supieron guiarme y ayudarme para lograr lo que ahora soy.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a todas aquellas personas que aman y gustan de los aromas y sabores de las plantas aromáticas y medicinales del Ecuador.

RESUMEN

El presente proyecto busca crear un recetario para la elaboración de productos para pastelería, platos principales también llamados fuertes los mismos que en su común denominador son calientes y tienen una composición básica de un cárnico, carbohidrato, vegetales, salsas y un género crocante que de altura al plato y para coctelería hechos a base de horchata, el objetivo principal es investigar en su totalidad cómo se crea la horchata y en que campos gastronómicos puede ser introducido la horchata.

Gracias a la gran versatilidad de la horchata se busca abrir nuevos caminos en la gastronomía ecuatoriana, dado que la gran variedad de plantas que se usa para crear la horchata puede crear productos de gran calidad y sabor el cual puede ser aprovechado por pequeños productores de horchata en el Ecuador, así también concientizar a las personas en que se puede crear muchos productos e innovar con materia prima ecuatoriana.

El conocimiento de nuevas técnicas culinarias y la implementación de equipo moderno logrará crear productos que puedan ser aprovechados al máximo, esto creará nuevas formas de trabajo para la horchata y así también concientizar a pequeños productores a no solo producir horchata si no también crear productos con la misma.

ABSTRACT

The present project seeks to create a recipe book to the preparation of products for pastry, main courses which is understood to all main dishes also called strong the same ones that in their common denominator are hot and have a basic composition of a meat, carbohydrate, vegetables, sauces and a crispy texture that give height to the dish and for cocktails made with horchata, the main objective is to investigate in its totality how the horchata is created and in which gastronomic fields the horchata can be introduced.

Thanks to the great versatility of the horchata, this line of products seeks to developed new uses of horchata in Ecuadorian gastronomy. Since the great variety of plants used to create the horchata can be used to create products of great quality so small producers of horchata in Ecuador can make the most of it and, also make people aware that many products that can be created and innovate with Ecuadorian raw material.

The knowledge of new culinary techniques and implementation of modern equipment will create products that can be used to the maximum, this will create new ways of working for horchata and also raise awareness of small producers not only produce horchata but also create products with it.

ÍNDICE

Tema	1
Justificación.....	1
Antecedentes del problema	1
Planteamiento del problema	2
Objetivos.	2
Objetivo General	2
Objetivos Específicos.....	2
Metodología de la investigación.....	3
Resultados esperados.....	3
Hipótesis.....	5
Variable dependiente.....	5
Variable independiente.....	5
Novedad.....	6
CAPÍTULO I	7
1.1 Gastronomía	7
1.2 Historia de la gastronomía.....	7
1.3 Historia del conocimiento y consumo de plantas	8
1.3.1 Inicios del consumo de plantas.....	8
1.3.2 Conocimiento botánico en el nuevo mundo	8
1.4 Concepto de plantas medicinales.....	9
1.5 Concepto de plantas aromáticas	9
1.6 Concepto de plantas condimentarias	10
1.7 Autoconsumo de plantas medicinales	10
1.8 Importancia de las plantas en culturas indígenas.....	10
1.9 Plantas medicinales y aromáticas en Latinoamérica	11
1.10 Conocimiento de plantas medicinales en	

Latinoamérica.....	11
1.11 Plantas medicinales y aromáticas propias de la región andina de Latinoamérica.....	12
1.12 ¿Por qué existe un hábito de consumo de plantas medicinales en Latinoamérica?	12
1.13 Ideología de plantas medicinales en Ecuador	12
1.14 Uso de plantas en comunidades indígenas del Ecuador.....	13
1.15 Conocimiento de la horchata	13
1.15.1 Significado de Horchata.....	13
1.15.2 Tipos de Horchata en el mundo.....	13
1.15.2.1 Horchata de chufa.....	13
1.15.2.2 Horchata Mexicana o agua de horchata	14
1.15.2.3 Horchata Hondureña.....	14
1.16 Mestizaje Gastronómico	14
1.17 Origen de la horchata en Latinoamérica.....	15
1.18 La horchata en el Ecuador	15
1.19 En qué parte del Ecuador se crea la horchata.	15
1.20 Plantas para la horchata ecuatoriana.....	16
1.20.1 Ataco	16
1.20.2 Begonia	17
1.20.3 Borraja.....	18
1.20.4 Cadillo.....	19
1.20.5 Cedrón.....	20
1.20.6 Hierba luisa.....	21
1.20.7 Malva	22
1.20.8 Manzanilla	23
1.20.9 Menta.....	24
1.20.10 Pimpinela.....	25
1.20.11 Rosas	26

1.20.12	Toronjil.....	27
1.21	Tipos de secados de plantas medicinales	28
1.21.1	Secado artesanal.....	28
1.21.2	Secado con panel solar	28
1.21.3	Secado industrial	29
Capítulo II Análisis del entorno.....		30
2.1	Situación de las empresas de horchata.....	30
2.2	Entrevista a la Empresa La Sureñita S.A.	30
2.2.1	Análisis de la empresa La Sureñita S.A.....	30
2.2.2	Análisis económico de La Sureñita S.A.	32
2.2.3	Análisis demográfico de La Sureñita S.A.....	32
2.2.4	Análisis social de La Sureñita S.A	33
2.3	Entrevista realizada a la empresa Horchata	
	Clásica Lojana La tradicional.....	34
2.3.1	Situación de la empresa “Horchata Clásica Lojana La tradicional”.	34
2.3.2	Análisis económico de la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional.	35
2.3.3	Análisis demográfico de la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional.	36
2.3.4	Análisis social de la empresa.....	37
2.4	Entrevista a la empresa Productos Lojanos de especerías	
	ILE C.A.	37
2.4.1	situación de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.	37
2.4.2	Análisis económico de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.	38
2.4.3	Análisis demográfico de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.	38
2.4.4	Análisis social de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.....	39
2.5	Análisis grupal de las empresas.	40

2.5.1	Análisis económico de las empresas.....	40
CAPÍTULO III Propuesta.....		43
3.1	Generación del producto.	43
3.2	Determinación del concepto.	43
3.3	Determinar la idea.....	43
3.3.1	Impacto Social.	44
3.3.2	Impacto Ambiental.	44
3.3.3	Impacto Económico	44
3.4	Análisis del problema.	45
3.4.1	Dulce de leche de horchata.	46
3.4.2	Salsa de horchata para aves	48
3.4.3	Salsa de horchata para res.....	50
3.4.4	Salsa de horchata para pescados.	52
3.5	Desarrollo de recetas estándar.	55
3.5.1	Dulce de leche de horchata.	55
3.5.2	Salsa de horchata para res.....	56
3.5.2.1	Fondo Base de res.....	56
3.5.2.2	Salsa de horchata para res.....	57
3.5.3	Salsa de horchata para aves	58
3.5.3.1	Fondo base de ave.	58
3.5.3.2	Salsa de horchata para aves.	59
3.5.4	Salsa de horchata para pescados.....	60
3.5.4.1	Fondo base de pescado.	60
3.5.4.2	Salsa de horchata para pescados.....	61
3.5.5	Maceración de horchata	62
3.6	Experimentación.....	63
3.6.1	Dulce de leche de horchata.	63
3.6.1	Salsa de horchata para res.....	65
3.6.1.1	Fondo base de res.	65
3.6.1.2	Salsa de horchata para res.....	68
3.6.3	Salsa de horchata para aves.	70

3.6.3.1	Fondo de ave.	70
3.6.3.2	Salsa de horchata para aves.	72
3.6.4	Salsa de horchata para pescados.	75
3.6.4.1	Fondo base de pescado.	75
3.6.4.2	Salsa de horchata para pescados.	77
3.6.5	Maceración de horchata.	80
3.7	Análisis del proveedor seleccionado.	83
3.8	Costos de recetas estándar.	84
3.8.1	Dulce de leche de horchata.	84
3.8.2	Fondo base de res.	85
3.8.3	Salsa de horchata para res.	86
3.8.4	Fondo base de ave.	87
3.8.5	Salsa de horchata para aves.	88
3.8.6	Fondo base de pescado.	89
3.8.7	Salsa de horchata para pescados.	90
3.8.8	Maceración de horchata.	91
3.9	Validación del producto.	92
3.9.1	Focus group.	92
3.9.2	Criterio de expertos.	92
3.10	Tabulación de resultados.	92
3.10.1	Focus group.	92
3.10.1.1	Dulce de leche de horchata.	93
3.10.1.2	Salsa de horchata para aves.	95
3.10.1.3	Salsa de horchata para res.	97
3.10.1.4	Salsa de horchata para pescados.	99
3.10.1.5	Maceración de horchata.	101
3.10.2	Criterios de expertos.	103
3.10.2.1	Dulce de leche de horchata.	103
3.10.2.2	Salsa de horchata para aves.	105
3.10.2.3	Salsa de horchata para res.	107
3.10.2.4	Salsa de horchata para pescados.	109
3.10.2.5	Maceración de horchata.	111

Capítulo IV Recetario	113
4.1 Marco Jurídico.....	113
4.1.1 Registro sanitario de alimentos procesados	113
4.1.2 Requisitos para registro sanitario.....	113
4.1.3 Requisitos para registro de buenas prácticas de manufactura (BPM).	114
4.2 Normas de operación	115
4.2.1 Permisos de Funcionamiento.	115
4.2.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	115
4.2.3 Certificado de manipulación de alimentos.	117
4.2.4 Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de cada provincia.	117
4.3 Formatos.	119
4.3.1 Receta estándar del dulce de leche.....	119
4.3.2 Receta estándar del fondo base de res.	120
4.3.3 Receta estándar de la salsa de horchata para res.....	121
4.3.4 Fondo base de ave.	122
4.3.5 Salsa de horchata para ave.	123
4.3.6 Fondo base de pescado.	124
4.3.7 Salsa base de horchata para pescados.....	125
4.3.8 Maceración de horchata.	126
4.4 Diagrama de flujo.	127
4.4.1 Diagrama de flujo del dulce de leche de horchata.	127
4.4.2 Diagrama de flujo de la salsa de horchata para res.....	127
4.4.3 Diagrama de flujo de la salsa de horchata para aves	128
4.4.4. Diagrama de flujo de la salsa de horchata para pescados.	128
4.4.5 Diagramada de flujo de la maceración de horchata.....	129
4.5 Análisis de costos de las recetas estándar.	129
4.6 Conclusiones.....	130
4.7 Recomendaciones.....	132
REFERENCIAS	133

ANEXOS	141
--------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1 Metodología de la investigación.	3
Tabla 2 Utensilios necesarios para el dulce de leche de horchata.	46
Tabla 3 Utensilios necesarios para la salsa de horchata para aves.	48
Tabla 4 Utensilios necesarios para la salsa de horchata de res.	50
Tabla 5 Utensilios necesarios para la salsa de horchata para pescados.	52
Tabla 6 Utensilios necesarios para la maceración de horchata.	54
Tabla 7 Receta estándar del dulce de leche de horchata.	55
Tabla 8 Receta estándar del fondo base de res.	56
Tabla 9 Receta estándar de la salsa de horchata de res.	57
Tabla 10 Receta estándar del fondo base de ave.	58
Tabla 11 Receta estándar de la salsa de horchata de ave.	59
Tabla 12 Receta estándar del fondo base de pescado.	60
Tabla 13 Receta estándar de la salsa de horchata de pescado.	61
Tabla 14 Receta estándar de la maceración de horchata.	62
Tabla 15 Pasos para la elaboración del dulce de leche de horchata.	63
Tabla 16 Pasos para la elaboración del fondo base de res.	65
Tabla 17 Pasos para la elaboración de la salsa de horchata para res.	68
Tabla 18 Pasos para la elaboración del fondo de ave.	70
Tabla 19 Pasos para la elaboración de la salsa de horchata para aves.	72

Tabla 20 Pasos para la elaboración del fondo base de pescado.	75
Tabla 21 Pasos para la elaboración de la salsa de horchata para pescados... ..	77
Tabla 22 Pasos para la elaboración de la maceración de horchata.	80
Tabla 23 Receta estándar del dulce de leche de horchata.	84
Tabla 24 Receta estándar del fondo base de res.	85
Tabla 25 Receta estándar de la salsa de horchata de res.	86
Tabla 26 Receta estándar del fondo base de ave.	87
Tabla 27 Receta estándar de la salsa de horchata de ave.	88
Tabla 28 Receta estándar del fondo base de pescado.	89
Tabla 29 Receta estándar de la salsa de horchata de pescado.	90
Tabla 30 Receta estándar de la maceración de horchata.	91
Tabla 31 Receta estándar del dulce de leche de horchata.	119
Tabla 32 Receta estándar del fondo base de res.	120
Tabla 33 Receta estándar de la salsa de horchata de res.	121
Tabla 34 Receta estándar del fondo base de ave.	122
Tabla 35 Receta estándar de la salsa de horchata de ave.	123
Tabla 36 Receta estándar del fondo base de pescado.	124
Tabla 37 Receta estándar de la salsa de horchata de pescado.	125
Tabla 38 Receta estándar de la maceración de horchata.	126

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Fotografía de la planta ataco.....	16
Figura 2 Fotografía de la planta Begonia.	17
Figura 3 Fotografía de la planta Borraja.....	18
Figura 4 Fotografía de la planta Cadillo.	19
Figura 5 Fotografía de la planta Cedrón.....	20
Figura 6 Fotografía de la planta Hierva Luisa.....	21
Figura 7 Fotografía de la planta Malva.....	22
Figura 8 Fotografía de la planta Manzanilla.	23
Figura 9 Fotografía de la planta Menta.	24
Figura 10 Fotografía de la planta Pimpinela.....	25
Figura 11 Fotografía de la planta Rosas.	26
Figura 12 Fotografía de la planta Toronjil.....	27
Figura 13 Diagrama de flujo de la empresa La Sureñita S.A.	33
Figura 14 Diagrama de los procesos de la empra Horchata Clásica Lojana La Tradicional (AAPPSME)	36
Figura 15 Diagrama de los procesos de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.	39
Figura 16 Fotografía del producto del proveedor de horchata.	83
Figura 17 Análisis del dulce de leche de horchata realizado al focus group	93

Figura 18 Análisis de la salsa de horchata para aves realizado al focus group.	95
Figura 19 Análisis de la salsa de horchata para res realizado al focus group. .	97
Figura 20 Análisis de la salsa de horchata para pescados realizado al focus group.	99
Figura 21 Análisis de la maceración de horchata realizado al focus group. ...	101
Figura 22 Análisis del dulce de leche de horchata realizado a los expertos. .	103
Figura 23 Análisis de la salsa de horchata para aves realizado a los expertos.	105
Figura 24 Análisis de la salsa de horchata para res realizado a los expertos.	107
Figura 25 Análisis de la salsa de horchata para pescados realizado a los expertos.....	109
Figura 26 Análisis de la maceración de horchata realizado a los expertos. ...	111
Figura 27 Solicitud del Cuerpo de Bomberos.....	118
Figura 28 Procesos de la receta del dulce de leche de horchata.	127
Figura 29 Procesos de la salsa de horchata para res.	127
Figura 30 Procesos de la salsa de horchata para aves.....	128
Figura 31 Procesos de la salsa de horchata para pescados.	128
Figura 32 Procesos de la maceración de horchata.	129

Tema

“LÍNEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA.”

Justificación

En el Ecuador se puede encontrar muchas plantaciones agrícolas, de las cuales se pueden encontrar plantas medicinales, aromáticas y condimentarias que muchas de ellas conforman la horchata, las personas que lo hacen desconocen de otros usos útiles y viables a la gastronomía que pueden enriquecer preparaciones gastronómicas, como así también mejorar la elaboración de productos a base de la horchata de igual manera potencializar la matriz productiva local para tener una sustentabilidad económica.

Con este proyecto se busca aportar gastronómicamente el uso de estos géneros creando nuevos productos con plantas aromáticas, medicinales y condimentarias del Ecuador que crean la horchata, para generar una conciencia de sustentabilidad agrícola y aportar nutricionalmente a la alimentación de las personas con la horchata.

Antecedentes del problema

La horchata es un producto creado a base de una gran variedad de plantas aromáticas y medicinales que juntas dan origen a la horchata ecuatoriana, este producto es destinado exclusivamente para infusiones difundiendo entre la sociedad que la horchata es viable sólo para bebidas la cual no es aprovechada en forma correcta, la horchata con sus múltiples usos y la versatilidad ayudaría de mejor manera al campo gastronómico.

Planteamiento del problema

¿Cómo el desconocimiento de la versatilidad de los productos utilizados para la realización de la horchata en el campo gastronómico, puede afectar a las personas que se dedican a la producción de esta materia prima?

Objetivos.

Objetivo General

Diseñar un recetario que permita la aplicación de productos a base horchata en la gastronomía ecuatoriana.

Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente en fuentes de alto rigor académico usos, beneficios, aplicaciones y ventajas de la horchata en el campo gastronómico.
- Analizar la situación actual de proveedores de la materia prima para la elaboración de la horchata.
- Experimentar los productos elaborados para pastelería, platos principales y coctelería a base de horchata.”
- Validar a través de criterio de expertos y a un grupo de estudiantes de la Universidad de las Américas una línea de productos desarrollada a base de horchata.
- Proponer nuevos usos de la horchata en la gastronomía ecuatoriana a través de un recetario.

Metodología de la investigación.

Tabla 1 Metodología de la investigación.

Etapa	Método	Técnica	Resultado
Fundamento teórico	Analítico Sintético	- Revisión bibliográfica	Bases teóricas para la creación de productos a base de horchata
Analizar proveedores	Cualitativo	Entrevistas	Recolección de la información a base de las entrevistas realizadas.
Experimentación de productos	Experimental	Experimentación.	Experimentación de los productos hechos a base de horchata.
Validación de productos	Cuantitativo y Cualitativo	Triangulación.	Se validará los productos en base a lo investigado, calificado y analizado.
Propuesta	Modelación	Fichas resumen	de Realización de un recetario de productos a base de horchata

Resultados esperados.

Fundamentar teóricamente los usos y utilidades de la horchata mediante el método analítico-sintético, el cual separa un tema en partes para ser estudiado con el fin de llegar a varias conclusiones mientras el método sintético es llegar a una conclusión en base lo estudiado (Bastar, 2016). Basándose en fuentes de alto rigor académico durante la fundamentación teórica; se estudiará y analizará información recopilada de varios autores y expertos en horchata, para finalmente sintetizarla y obtener los conocimientos necesarios para la creación de productos con horchata.

Realizar, durante el capítulo II, un análisis en la provincia de Pichincha a los diferentes productores y proveedores de horchata mediante el método

cualitativo, el cual consiste en orientar y profundizar casos específicos con el fin de cualificar y describir un fenómeno social a partir de rasgos determinantes. (Bernal, 2010, pág. 60). El cual ayudará a analizar, describir y recolectar información proveniente de expertos que se dedican a la producción específica de la horchata.

En el capítulo III, se usará un método experimental, el cual consiste en manipular de manera intencional muchas variables para analizar posibles consecuencias o aceptaciones de un producto. (Hernández Sampieri, Fernández-Collado, & Baptista Lucio, 2006, pág. 159). Por lo cual se manipulará de manera intencional distintas variables con la horchata, para obtener así resultados y conclusiones que indiquen los procedimientos óptimos para la elaboración de un nuevo producto a base de horchata.

En el capítulo IV se usará un método cuantitativo - cualitativo el cual consiste en crear registros narrativos que son estudiados mediante técnicas como las observaciones y entrevistas no estructuradas en tanto el cuantitativo consiste en recoger y analizar las posibles variables. (Fernández & Díaz Pértegas, 2002). El cual se usará durante la validación del producto, permitiendo que expertos en la materia y aplicado a un grupo de estudiantes de gastronomía de la Universidad de las Américas puedan analizar, describir y llegar a conclusiones para la validación de los productos a base de horchata.

En el capítulo V se usará el método de modelación el cual consiste en buscar una idea mediatizada por el ser humano que también responde a cierta representación mental de la realidad y reproducir el objeto que se ha estudiado para un fin específico. (Fraga, Herrera, & Fraga, 2007, pág. 66). Por lo cual basándose en la información realizada durante los capítulos anteriores se creará un recetario, el cual tendrá información completa sobre la horchata, recetas y así pueda aportar a productores de horchata.

Impactos

Social: Este proyecto busca crear nuevos productos a base de horchata, para así alineándose al objetivo número diez del Plan Nacional del Buen Vivir. (Anexo 1). Motivar al crecimiento de la matriz productiva de la horchata y potencializar la creación de nuevos productos innovadores con la horchata como materia prima principal, así los productores se mantengan e incrementen su producción. (Buen Vivir, 2013).

Económico: Este proyecto busca motivar la producción de horchata en el país, de manera que la horchata pueda ser considerada una fuente de ingreso estable para quienes la producen.

Ambiental: Uno de los objetivos más importantes de este proyecto es el de motivar y fomentar el consumo de la horchata, haciendo conciencia en las personas acerca de la importancia del consumo y la conservación de las plantas medicinales y aromáticas ecuatorianas y así alineándose al objetivo siete del Plan Nacional del Buen Vivir. (Anexo 1). Se garanticen y promuevan los derechos, conservación y sostenibilidad ambiental. (Buen Vivir, 2013).

Hipótesis.

La creación de un recetario a base de horchata que permitirá la difusión de estos géneros en varios campos gastronómicos.

Variable dependiente

El uso de la horchata en la línea de productos en varios campos gastronómicos.

Variable independiente.

La horchata

Novedad

La horchata siendo un producto creado por plantas medicinales, aromáticas y condimentarias logra crear productos viables y saludables para gastronomía, este recetario busca abrir nuevos caminos y usos de este género al campo gastronómico para ser usado como producto principal para la elaboración de varios géneros.

CAPÍTULO I

1.1 Gastronomía

Según la RAE (Real Academia Española), la palabra gastronomía significa el arte de preparar una buena comida y también un conjunto de platos y costumbres propios de un país para la creación de un plato. (Real Academia Española, 2014).

1.2 Historia de la gastronomía

La historia de la gastronomía se remonta en la edad antigua cuando las primeras civilizaciones conocieron el fuego, se comenzó a dar un cambio en la dieta alimenticia debido a que se comenzó a dar la primera forma de cocción en los géneros que se consumían con la unión del fuego.

Después en la Mesopotamia comenzaron las primeras civilizaciones del Medio Oriente, en este era se conoció en todo su esplendor a la agricultura y una etapa muy importante que sería fundamental para la gastronomía moderna porque en esta etapa se domesticó a los animales y se comenzó a descubrir los múltiples alimentos derivados que provenían de los animales.

En Egipto se comenzaron a descubrir las primeras masas hechas a base de harinas a tal punto que fueron los primeros en elaborar pan, también se les atribuye a los primeros en descubrir las primeras bebidas fermentadas.

Los griegos fueron las primeras personas en documentar recetas gastronómicas y comenzar a experimentar con géneros culinarios para elaborar platos y crear más masas fermentadas.

En la edad contemporánea gracias a la revolución francesa se comenzó apreciar de mejor manera la cocina, fueron los primeros en educar a cocineros profesionales y crear brigadas dentro de la cocina de la mano de grandes mentes que cambiaron la manera de ver la cocina en el mundo, también gracias a la época francesa llamada “Belle Epoque” en donde se refinó la cultura francesa, logró un cambio en la cocina francesa logrando que se ocupe

géneros de lujo y embellecer a los platos culinarios que se preparaban. (Universidad Interamericana Para el Desarrollo, S.F).

1.3 Historia del conocimiento y consumo de plantas

1.3.1 Inicios del consumo de plantas

Es muy importante conocer la historia a nivel mundial de cómo ha ido evolucionando el consumo de las plantas aromáticas y medicinales, estas han acompañado al ser humano desde antes del descubrimiento del fuego, la dieta era de algunos frutos, hierbas y ciertos tubérculos a partir del periodo neolítico que es el periodo del desarrollo humano, en donde comienzan asentarse en distintos lugares del mundo y se comienza a descubrir en su plenitud a la agricultura.

Son los griegos los que descubren más propiedades gracias a sus estudios y también a su mitología por ejemplo se dice que “Dafne” se convirtió en laurel, “Medina” usaba encantamientos de plantas aromáticas y así también como aparece en la “Odisea de Homero” con relatos en sus líneas sobre plantas medicinales, en el siglo XVII llega el apogeo de las plantas medicinales y aromáticas en varios países del mundo, se dice que más del 80% de la población mundial siempre ha recurrido a las plantas medicinales y aromáticas también por sus propiedades naturales. (USAID / Paraguay Verde, 2010, pág. 7).

1.3.2 Conocimiento botánico en el nuevo mundo

A partir de la conquista de los europeos en el siglo XV, América Latina tiene uno de los cambios más grandes de la historia, durante el reinado de “Carlos III” se imponen reglas para estas tierras al cual se le conocía antiguamente con el nombre del “Nuevo Mundo” en el que básicamente se dictaba leyes de explotación de tierras y derechos de los esclavos, en el siglo XVIII con la ayuda de la Corona se crea un grupo de botánicos europeos para el estudio de ciertas hojas y plantas que eran nativas del Nuevo Mundo, permanecieron varios años recolectando muestras, creando ilustraciones y descripciones de muchas

especies de plantas de lo que se conocía como el Nuevo Mundo. (Olarte, 2001, págs. 2-4).

1.4 Concepto de plantas medicinales

Las plantas medicinales son todas aquellas que tienen en su composición compuestos farmacológicos y activos los cuales en cantidades adecuadas al ser digerido aportan nutrientes y mejoran funciones en el cuerpo humano.

Se calculan casi 260,000 especies de plantas de las cuales sólo un 10% se clasifican como plantas medicinales, los múltiples estudios que se han hecho a nivel mundial de las variedades de plantas es ver que compuestos farmacológicos tienen y a qué función puede colaborar, los compuestos que se pueden estudiar como compuestos activos de las plantas son:

- Simples: alcaloides de las plantas.
- Compuestos: resinas y aceites esenciales.
- Azúcares y Heterósidos: azúcares naturales de las plantas como por ejemplo glúcidos.
- Alcaloides, lípidos, mucílagos, taninos y aceites.

Toda la planta puede ser estudiada para saber que puede generar y que puede lograr mejorar en el cuerpo humano es por eso que cada día se estudian muchas clases de plantas. (Pérez, 2008, págs. 23 - 24).

1.5 Concepto de plantas aromáticas

Las plantas aromáticas tienen la principal función de brindar olores, aromas y sabores, esta propiedad que poseen es creada por los componentes químicos propios de plantas que toman el nombre de aceites esenciales, se pueden encontrar en diferentes partes de las plantas como son las hojas, tallos, raíces, bulbos, frutos, flores e incluso las semillas. (Forlín, 2012, pág. 4).

1.6 Concepto de plantas condimentarias

Las plantas condimentarias ya existían desde tiempos antiguos debido a que ayudaban a conservar los alimentos por las propiedades de ciertas plantas, en tanto al campo gastronómico, las plantas condimentarias modifican el sabor de los alimentos por las propiedades químicas y los aceites esenciales que poseen por lo cual mejora las propiedades organolépticas de cada plato ya sea en sabor o en el aroma. (Fajardo, Verde, Rivera, & Obón, 2000, pág. 53)

1.7 Autoconsumo de plantas medicinales

El estudio y la innovación de la tecnología ha logrado que las plantas medicinales sean estudiadas y así crear la “fitoterapia” que se basa en el estudio de los compuestos farmacológicos que poseen algunas variedades de plantas para satisfacer las necesidades de los consumidores, también a la prevención y curación de enfermedades.

Muchos componentes activos propios de las plantas hacen que sean resistentes a enfermedades por ejemplo diferentes tipos de mohos o insectos pero estos mismos activos presentes en plantas medicinales son los activos esenciales que benefician al ser humano, esto lleva al uso “profiláctico” que quiere decir el uso y consumo propio de una persona para mejorar o curar algún problema en el cuerpo humano, desarrollando en las personas una conciencia del consumo en el hogar para prevenir y curar enfermedades . (Carballo, Cortada, & Gadano, 2005, págs. 95-97).

1.8 Importancia de las plantas en culturas indígenas

A lo largo de la historia se ha mencionado que las comunidades indígenas de muchos países en el mundo tienen un vínculo importante con las plantas medicinales, debido a sus compuestos farmacológicos que ayudan a una función del cuerpo humano, las personas de comunidades indígenas han tomado con mucho respeto el tema de sanar y curar enfermedades mediante el consumo de plantas medicinales, son las mujeres las que tienen más conocimiento de las bondades y beneficios que pueden ofrecer al ser digeridas.

En tanto los hombres usan las plantas medicinales como factor alimenticio y también asociado con lo espiritual y lo político, es por eso que gracias a las plantas medicinales han creado ritos espirituales de limpieza y ritos de poder jerárquico, esto se debe mucho a la creencia espiritual de las comunidades que se asocian con las propiedades naturales de las plantas medicinales, esta unión crea un vínculo muy importante en varias etnias de América Latina que ha trascendido generaciones y se ha ido creando una costumbre en las comunidades. (María Elvira Molano & Montserrat Blanco, 2012).

1.9 Plantas medicinales y aromáticas en Latinoamérica

Las plantas medicinales y aromáticas en América Latina tienen un porcentaje de casi 2.000 millones de hectáreas esto quiere decir que representa casi un 15 % de la superficie terrestre, esto es muy importante dado a que favorece al sector ambiental permitiendo la estabilización atmosférica y al ecosistema.

En Latinoamérica gracias a los beneficios de ciertas plantas en los últimos años se ha fomentado el estudio y también el uso de las mismas para mejorar la alimentación, también para cuidar el medio ambiente dado que las plantas son un factor importante que estabilizan y mejoran el ambiente. (Gatusso, 2013, págs. 5-6)

1.10 Conocimiento de plantas medicinales en Latinoamérica

En la antigüedad las diferentes culturas y etnias que estaban asentadas en Latinoamérica descubrieron los múltiples usos y beneficios de varias plantas por el autoconsumo que les atribuía muchos beneficios, este conocimiento se ha pasado por generaciones y fue creando ideologías, costumbres, tradiciones así también creando en muchas comunidades vínculos fuertes con las plantas, es así como se fue conociendo las diferentes beneficios naturales de las plantas, después con el pasar del tiempo y el avance de la tecnología se ha ido conociendo en una forma profesional y certificada cómo beneficia al ser humano. (Vicente, 2003).

1.11 Plantas medicinales y aromáticas propias de la región andina de Latinoamérica

Existen muchas variedades de plantas en Latinoamérica y cada país tiene plantas endémicas, pero existen algunas plantas que no se puede dar un origen por lo cual se declaran propias de la región andina y se pueden encontrar en la mayoría de los países de Latinoamérica, las cuales son el ajeno, anís, botón de oro, cola de caballo, hinojo, sauco, manzanilla, toronjil, llantén, romero y salvia, estas son las plantas más comunes que se pueden encontrar a nivel de Latinoamérica. (Organización andino de salud, 2014).

1.12 ¿Por qué existe un hábito de consumo de plantas medicinales en Latinoamérica?

Antes de la llegada de los españoles a Latinoamérica la dieta de las etnias originarias de estas regiones no contaba con mucha variedad ya que muchas clases de animales y plantas que ahora existen dentro de Latinoamérica no existían porque fueron introducidas por los españoles, se sabe que se consumía mucho la llama y el cuy también en esta época se consumía muchas plantas originarias propias de Latinoamérica.

En esta época existió un intercambio de conocimientos de muchas variedades de plantas y alimentos el cual fue evolucionando y trascendiendo con el tiempo y creó un hábito alimenticio en la cultura latinoamericana, ya que los únicos recursos que tenían eran tubérculos, plantas y ciertas clases de proteínas.

La información sobre los beneficios y las propiedades nutricionales se fue pasando por generaciones y es por eso que hoy en día existe en Latinoamérica un hábito del consumo de plantas medicinales. (Castro & Aldunate, 2003).

1.13 Ideología de plantas medicinales en Ecuador

La ideología de las plantas viene a partir de la relación humano-ambiente en donde crece esta relación como son las ideologías, costumbres, saberes ancestrales transferidos por generaciones, todo esto hizo que las culturas y etnias del Ecuador tengan costumbres con plantas medicinales debido a un uso

cotidiano de las mismas para combatir enfermedades, para crear rituales de limpieza y para consumo propio como fuente de alimentación. (Iglesias, El uso de las plantas en la medicina tradicional de los Quichuas del Napo, 1989, pág. 29).

1.14 Uso de plantas en comunidades indígenas del Ecuador

En el Ecuador muchas comunidades indígenas usan plantas medicinales, se usan las hojas y las flores para crear infusiones, vaporizaciones y lavados útiles en la medicina ancestral para curar enfermedades, también se sabe que se usa para desintoxicar al cuerpo, todos estos saberes y la eficacia de los resultados de estas prácticas han sido conocidas por muchas personas y también ha logrado la difusión de estos géneros en comunidades. (Iglesias, El uso de las plantas en la medicina tradicional de los Quichuas del Napo, 1989, pág. 40).

1.15 Conocimiento de la horchata

1.15.1 Significado de Horchata

Según la RAE (Real Academia Española) la palabra horchata proviene del latín “Hordeata” que quiere decir proveniente o hecho de cebada, así también se hace referencia a la bebida creada en España que es hecha a partir de un tubérculo llamado chufa el cual es infundada en agua, la palabra horchata se usa para describir a bebidas refrescantes. (Real Academia Española, 2014).

1.15.2 Tipos de Horchata en el mundo

1.15.2.1 Horchata de chufa

La horchata de chufa es una bebida creada a base de un tubérculo de la planta llamada “Cyperus Esculentus” o “Chufa” que tiene un sabor característico dulce. (Quer, 2009). Esta bebida es originaria de Valencia – España y es creada a base de una infusión hecha con agua, azúcar y la chuspa, se deja reposar algunas horas y se sirve fría, esta es una clase de horchata creada en España. (Bebida de Chufa, 2016).

1.15.2.2 Horchata Mexicana o agua de horchata

La horchata mexicana es un agua refrescante creada con la misma base de la horchata de chufa de España el cual contiene agua, canela y azúcar, la variante principal es en vez de la chufa se agrega harina de arroz y se crea el mismo proceso de fermentación por pocas horas la cual después es servida, esta agua de horchata es más consumida en los estados de Veracruz, Yucatán y Campeche.

Otro tipo de horchata mexicana representativa es del estado de Oaxaca que tiene los mismos ingredientes de la horchata tradicional mexicana pero el factor que la diferencia es la harina de arroz criollo y almendras horneadas, logrando que el agua de horchata tenga otro sabor característico. (Tejatlí, 2014).

1.15.2.3 Horchata Hondureña

La horchata hondureña tiene básicamente los mismos ingredientes de la horchata mexicana y el mismo proceso, antiguamente se molían los ingredientes en piedra y se agregaba al agua, el factor que diferencia la horchata hondureña de las demás son las semillas de morro. (El Herald, 2014).

El morro es una planta autóctona de Mesoamérica y del Caribe, los españoles en la época colonial le dan el nombre de "Morro", las semillas de esta planta al no ser tóxicas son usadas para la creación de la horchata hondureña, estas semillas son usadas en diferentes preparaciones debido a que contienen un alto valor nutricional. (Lifestyle, 2014).

1.16 Mestizaje Gastronómico

Este fue el punto clave para el comienzo de la horchata y también la creación de distintos platos en Latinoamérica, debido a que la procreación de un hijo o hija entre una persona de origen español y otra persona de origen americano se le denominaba "mestizo" un término creado por el imperio español, este mestizaje también cambio la cultura gastronómica ya que obligó a introducir tradiciones, alimentos, animales y hábitos alimenticios de la cultura europea, es

así como dio inicio a la creación de nuevos platos y bebidas en Latinoamérica. (Izquierdo, 2015).

1.17 Origen de la horchata en Latinoamérica

El origen de la horchata en Latinoamérica se remonta siglos atrás cuando los españoles vinieron con la tradición de la horchata de chufa, las familias españolas que se quedaron en América latina, América central y México tenían la costumbre de tomar una agua refrescante hecha con un tubérculo llamado chufa pero al no encontrar este tubérculo en las regiones se comenzó a reemplazar por géneros autóctonos de las diferentes regiones las cuales brindaban aroma y sabor, es así como se fue creando diferentes tipos de horchatas en diferentes países y creando cultura de aguas refrescantes con sabores de géneros propios de una país. (Fundación Tac Tac, 2016).

1.18 La horchata en el Ecuador

La horchata es un conjunto de plantas medicinales y aromáticas del Ecuador entre ellas están el ataco, escancel, malva, hierba luisa, cedrón, toronjil, begonia, rosas, menta, manzanilla, pimpinela, cadillo, shullo, rosas, menta, manzanilla y borraja, estas plantas son las principales para lograr la horchata ecuatoriana, se puede deshidratar las hojas o se puede hacer con las hojas frescas, son plantas más de la región andina del Ecuador la mayoría de ellas son medicinales esto quiere decir que ayudan alguna función del ser humano estudiados científicamente. (Ministerio de turismo del Ecuador, 2012, pág. 145).

1.19 En qué parte del Ecuador se crea la horchata.

Esta es una bebida creada al sur del Ecuador en la provincia de Loja de ahí se distribuye la producción alrededor del país, esta bebida al ser el resultado de la unión de varias plantas medicinales y aromáticas ya sea deshidratado o las hojas frescas del Ecuador colabora mucho al bienestar de las personas y aporta muchos nutrientes también se le atribuye muchos beneficios farmacológicos por los compuestos de las plantas que se usa en la horchata, en ciertas parroquias de la provincia de Loja se dedican casi 250 familias a la

siembra, cosecha y producción de las plantas logrando que sean sectores muy estables y sustentables gracias a la horchata. (Andes, 2014).

1.20 Plantas para la horchata ecuatoriana.

1.20.1 Ataco

El ataco o sangorache es una planta de color morado o púrpura que puede alcanzar los dos metros de altura esta planta es sembrado a 2000 y 3000 metros de altura en la serranía ecuatoriana, históricamente la planta tiene origen en toda Centroamérica y Sudamérica como en Perú y Ecuador, la llegada de los españoles cambio la dieta de los indígenas y se fue perdiendo este alimento.

La siembra del ataco va desde enero a marzo y se recolecta en junio, el valor nutricional es muy alto dado a que su fruto es el amaranto con vitaminas A, B, C, B1, B2 Y B3 también tiene calcio, hierro y fósforo, esta planta es muy importante ya que se le atribuye beneficios a la salud y ayuda a mantener los niveles de la diabetes estables, ayuda problemas con la osteoporosis y buena para problemas cardiovasculares. (Peralta, 2009, págs. 2 - 7).



Figura 1 Fotografía de la planta ataco.

1.20.2 Begonia

El nombre científico de la begonia es “*Begonia Semperflorens*”, los nombres más conocidas de la begonia es flor de azúcar o flor de begonia se dice que es originaria de Brasil, alrededor del mundo existen muchas especies de begonias, la planta es muy usada para las inflamaciones de garganta y también para la horchata es importante ya que las flores aportan el color. (InfoJardín, 2002) .



Figura 2 Fotografía de la planta Begonia.

1.20.3 Borraja.

La borraja es una planta de origen europeo y del Asia menor, siendo una planta que se extiende por muchas clases de suelos a tal punto que se introdujo en América Latina, su nombre científico es “*Borago Officinalis*” es una planta que tiene muchos beneficios y es consumida para contrarrestar problemas diuréticos, es depurativa y contrarresta problemas anti-inflamatorias, en los últimos años ha tomado un gran renombre y aumentado su productividad en el mercado debido a su ácido gama linolénico que ha tomado nombre en estos últimos años. (Protege, 2009, págs. 39 - 40).



Figura 3 Fotografía de la planta Borraja.

1.20.4 Cadillo

El nombre científico de esta planta es “*Xanthium Strumarium*”, esta planta es muy conocida a nivel mundial por sus propiedades curativas para el hígado, dado por este valor medicinal se ha hecho muy conocida esta planta en el mundo de la medicina a tal punto se han creado productos con sus composiciones farmacológicas debido a que se ha comprobado que es una planta que mejora la malaria, las semillas de estas plantas no son recomendadas para el consumo humano debido a que tienen altos niveles de toxicidad lo cual puede ser perjudicial para el ser humano. (Biblioteca Digital de la medicina tradicional Mexicana, 2009).



Figura 4 Fotografía de la planta Cadillo.

1.20.5 Cedrón

El cedrón es una especie de planta que es pariente de la hierba luisa su nombre científico es "Aloysia Citrodora", el origen de la planta se concluye que es sudamericana y crece con mucha facilidad en campos silvestres a tal punto que se encuentra en todo el continente, sus funciones farmacológicas son muy conocidas a nivel mundial por esto se usa la planta para tratamientos digestivos. (Protege, 2009, págs. 49 - 50).



Figura 5 Fotografía de la planta Cedrón.

1.20.6 Hierba luisa

La *Cymbopogon citratus* más conocida como Hierba Luisa es de la familia de las gramíneas llega alcanzar los 2 metros de altura, se cosecha después de 3 meses de haber sido sembrada, esta planta es muy conocida ya que ayuda a contrarrestar problemas estomacales y para la digestión, ayuda mucho a la halitosis que causan los problemas de mal aliento y es una planta estimulante, se la conoce con otros nombres como Verbena, Citronella y Citronelle, la dosis recomendada es de 10 a 20 g para infusiones. (Inka Plus, 2011, págs. 1 - 3).



Figura 6 Fotografía de la planta Hierba Luisa.

1.20.7 Malva

La malva tiene muchas propiedades curativas desde sus flores hasta sus hojas que contienen propiedades activas lo cual benefician al sistema humano, las propiedades más relevantes de la malva son antioxidante, emoliente digestivo y diurético, pero la malva es muy reconocida por sus propiedades cicatrizantes lo cual la malva es muy usada en la medicina para formular medicina y compuestos cicatrizantes así también es muy usada para tratamientos dermatológicos. (Malva.com, 2014).

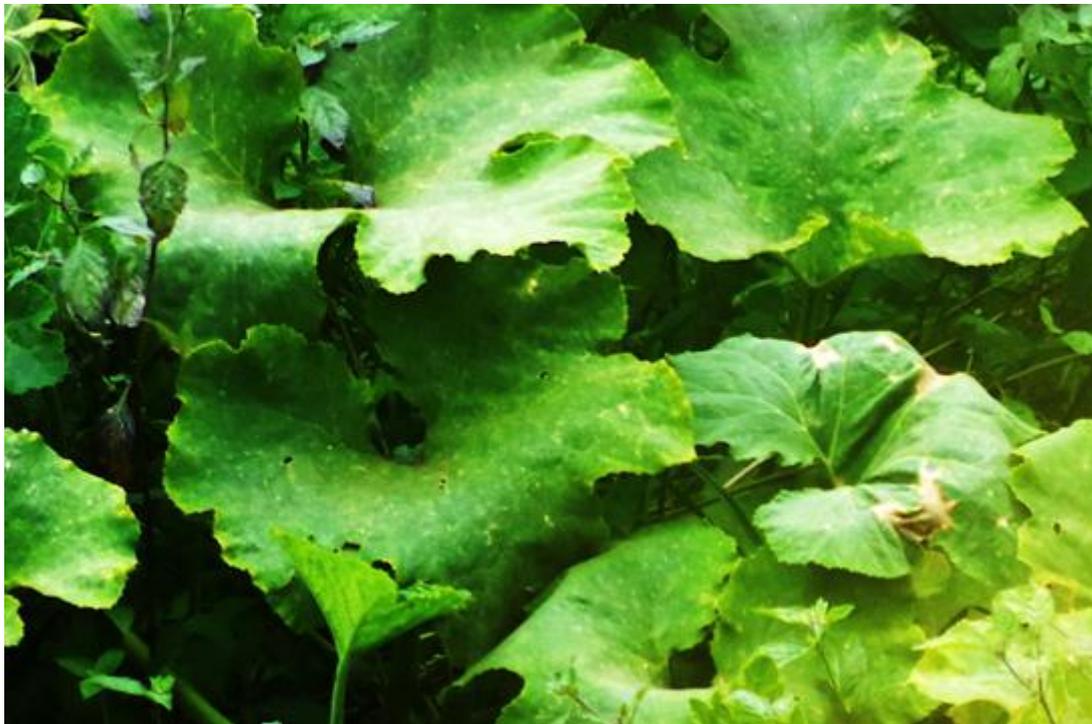


Figura 7 Fotografía de la planta Malva.

1.20.8 Manzanilla

La Manzanilla es una planta la cual se tiene conocimiento que el origen es europeo y africano, su nombre científico es “*Matricaria Chamomilla*” después esta planta fue introducida en América Latina, la planta es una clase herbácea con hojas verdes las flores blancas y cónicas, esta planta es muy conocida por sus múltiples ayudas farmacológicas como antiinflamatorio, espasmolítico, digestiva y bactericida, se recomienda consumir de 20 a 30 ml de esencia de la planta en infusiones. (Dueñas, S.F).



Figura 8 Fotografía de la planta Manzanilla.

1.20.9 Menta

La menta en otros países es conocida también con el nombre de toronjil y hierba buena pero en Latinoamérica son distintas clases de plantas, su nombre científico es “*Mentha x Piper*” esta planta es muy consumida por su sabor pero es un buen antiparasitario y las hojas son muy buenas estimulantes, se llega a la conclusión que la planta fue introducida en América Latina, la dosis recomendada para el consumo humano son de 3 a 6 hojas frescas maduras en infusiones por su fuerte sabor. (Protege, 2009, págs. 115 - 116).



Figura 9 Fotografía de la planta Menta.

1.20.10 Pimpinela

La pimpinela es una planta de la familia de las “Rosaceae”, su nombre científico es “Sanguisorba Officinalis”, esta planta se usa mucho para purificar la sangre también funciona mucho como tranquilizante y estimulante, esta planta en otros países se la conoce como Salat Burneo en Inglaterra, Petite pim-prenelle en Francia, y Kleiner weisse in Alemania, toda la planta es muy rica en taninos y tiene mucha vitamina C. (Inka Plus, 2011, págs. 1 - 2).



Figura 10 Fotografía de la planta Pimpinela.

1.20.11 Rosas

Rosa es una palabra que viene del griego “Rhódon” y significa fragante de esa palabra se tradujo al español y se quedó como rosa. (DeConceptos, 2016). En teoría la mayor cantidad de rosas se podría consumir siempre y cuando no hayan crecido las flores con químicos y sea una producción bien controlada, algunas aportan color y otras aportan sabor.



Figura 11 Fotografía de la planta Rosas.

1.20.12 Toronjil

En la mayor parte de países se le denomina Toronjil es de origen árabe pero otros países se la conoce como “Melisa” de origen por su nombre científico “*Melissa Oficcinalis*” de origen griego, se confunden mucho con la ortiga por la forma de su hoja, el toronjil se encuentra en toda América Latina y Europa, es una de las plantas más usadas incluso tiene mucha historia antigua desde los griegos, es altamente curativa y se usa mucho para mejorar los problemas de la bilis y problemas de garganta. (Morales, 1997, págs. 36 - 37).



Figura 12 Fotografía de la planta Toronjil.

1.21 Tipos de secados de plantas medicinales

1.21.1 Secado artesanal

Este proceso es el más simple debido a que se realiza con las condiciones naturales del medio ambiente como es la luz, el calor y la humedad solar, esto hace que se deshidraten los géneros de manera simple y natural. (Ideass Guatemala, 2014, pág. 1).

1.21.2 Secado con panel solar

Este sistema consiste en que los paneles absorben la energía solar y se calientan entre 45 a 70°C logrando que las placas que estén en su interior se calienten y comience un proceso de deshidratación, existen tres clases de deshidratadores solares como es en forma de carpa, túnel y cajón, es importante saber los procesos de deshidratación.

1. Lavar los géneros
2. Revisar qué género es útil y cual no.
3. Cortar y porcionar (si el género es grande)
4. Someter a la deshidratación
5. Separar el producto bueno y malo (selección)
6. Envasar o empacar al vacío.
7. Almacenar.

Estos procesos son los más importantes para una buena manipulación de los géneros deshidratados. (UNESCO, 2005, págs. 9 - 17).

1.21.3 Secado industrial

En este secado se ocupa una máquina llamada “liofilizador” el cual tiene la función de liofilizar los géneros primero con bajas temperaturas que van desde los -55 hasta los -125°C, el proceso es simple se activa la máquina y los vapores deshidratan a los géneros haciéndolos que pierdan su contenido en agua, luego pasan por una trampa donde se pierden los vapores y queda el producto deshidratado, se puede escoger varios tipos de deshidratado desde quitar el contenido de agua hasta dejar en polvo el género deshidratado. (Universidad de Barcelona, SF).

Capítulo II Análisis del entorno

2.1 Situación de las empresas de horchata

Dentro de la industria de productores de horchata del Ecuador se encuentran varias empresas las cuales están a cargo de satisfacer las necesidades de los consumidores y varias de estas empresas tienen la responsabilidad de llevar un producto de calidad hacia los consumidores, se encargan de producir la horchata desde el cultivo de las plantas hasta que esté terminado y empacado para concluir distribuyendo sus productos hacia los distintos puntos de venta en el Ecuador.

2.2 Entrevista a la Empresa La Sureñita S.A.

Nombre de la empresa o establecimiento: La Sureñita S.A.

Nombre del funcionario: Kelvin Eduardo Sigcho Azanza

Cargo dentro de la empresa: Gerente de la compañía “La Sureñita”

Provincia de la empresa: Loja

2.2.1 Análisis de la empresa La Sureñita S.A.

Según Kelvin Sigcho gerente de la empresa “La Sureñita S.A.”. (Anexo 3). La empresa se dedica a comercializar los paquetes de horchata ya empacados por todo el Ecuador, esto es posible gracias a ciento ochenta familias que se dedican al cultivo de las plantas dentro de la provincia de Loja, son casi treinta personas que están a cargo de la compra de los montes de plantas el cual genera un entorno sostenible ya que estas familias son las encargadas de realizar el proceso de cosecha y recolección de las mismas, después los montes son llevados hacia la compañía.

En esta segunda etapa se procede hacer un control de calidad de las plantas el cual consiste según Kelvin Sigcho en comprar las plantas en el precio justo y después proceder a seleccionar las plantas, algo que es importante recalcar es que muchas de estas familias tienen un compromiso leal con la marca “La

“Sureñita” el cual hace que las familias siempre entreguen un buen producto para así de la misma manera que el producto final tenga calidad, las plantas son lavadas y desinfectadas ya que después pasan por un proceso de deshidratación que dura entre dieciocho a veinticuatro horas con una tecnología israelita, esta compañía ha invertido en una buena maquinaria de deshidratación, según Kevin Sigcho cuenta con la mejor maquinaria para deshidratar y de la misma manera es la mejor compañía de deshidratados del país por el equipo de última tecnología, las plantas son llevadas a los hornos para deshidratar, dependiendo cuanto porcentaje de agua contengan las plantas será el tiempo de deshidratado, el producto final de “La Sureñita” siempre es el mismo ya que en el cultivo, en la cosecha y en la deshidratación, siempre mantiene el mismo estándar y la misma calidad.

Estos procesos han llevado a que “La Sureñita” tenga ya doce años en el comercio ecuatoriano logrando posicionarse en los supermercados más grandes y reconocidos del Ecuador y de la misma manera su horchata ya está exportándose hacia Estados Unidos es por eso que Kelvin Sigcho siempre mantiene la misma calidad en sus productos y de la misma manera mantienen un buen lazo con sus proveedores.

Kelvin Sigcho recalca que gracias al arduo trabajo de doce años dedicado a la horchata y al buen ambiente que se lleva con sus agricultores el trabajo nunca escasea ya que han logrado tener una producción comercial sostenible y a la vez no carecen de una falta de producción ni de escases de plantas ya que las ciento ochenta familias están conscientes que la producción debe ser constante es así que Kelvin Sigcho comenta que llegan a producir de ocho a nueve quintales diarios de plantas, el sueño es lograr llegar a producir veinte quintales de plantas para crear la horchata.

2.2.2 Análisis económico de La Sureñita S.A.

La compañía “La Sureñita”, es una marca que se encuentra en los más grandes comisariatos del Ecuador y esto genera una gran producción para su empresa, Según Kevin Sigcho. (Anexo 3). Su producto se puede infusionar con cuatro litros de agua, miel y limón al gusto, la infusión brinda muchas propiedades nutricionales ya que es natural, esto genera más ventas para la empresa.

A su vez se complementa la producción de la horchata con estándares de calidad, la colaboración de muchas personas para la realización de la horchata y la alta tecnología israelita que crean un producto de alta calidad que es apreciado por sus consumidores, esto genera que la empresa “La Sureñita” pueda alcanzar un mercado nacional e internacional, cabe mencionar también que en los meses de septiembre y noviembre la compañía tiene altos índices de ventas por las fiestas de la provincia de Loja.

2.2.3 Análisis demográfico de La Sureñita S.A.

La marca de la compañía está muy bien posicionada en el mercado, ya que están en los más grandes supermercados del país, la empresa es la misma que se encarga de distribuir a los distintos puntos de venta del país y siguen un proceso de cadena de valor del producto el cual es lavada, desinfectada, deshidratada y por último empacada para luego ser llevada a los proveedores de su producto.

Al ser una empresa muy reconocida en el Ecuador el gerente de la empresa Kelvin Sigcho comenta que la producción y la comercialización del producto va muy bien en el Ecuador y no carecen de problemas económicos, esto ha conseguido gracias al trabajo de distintas familias y el labor de toda una empresa por doce años logrando un contenido y un producto de alta calidad.

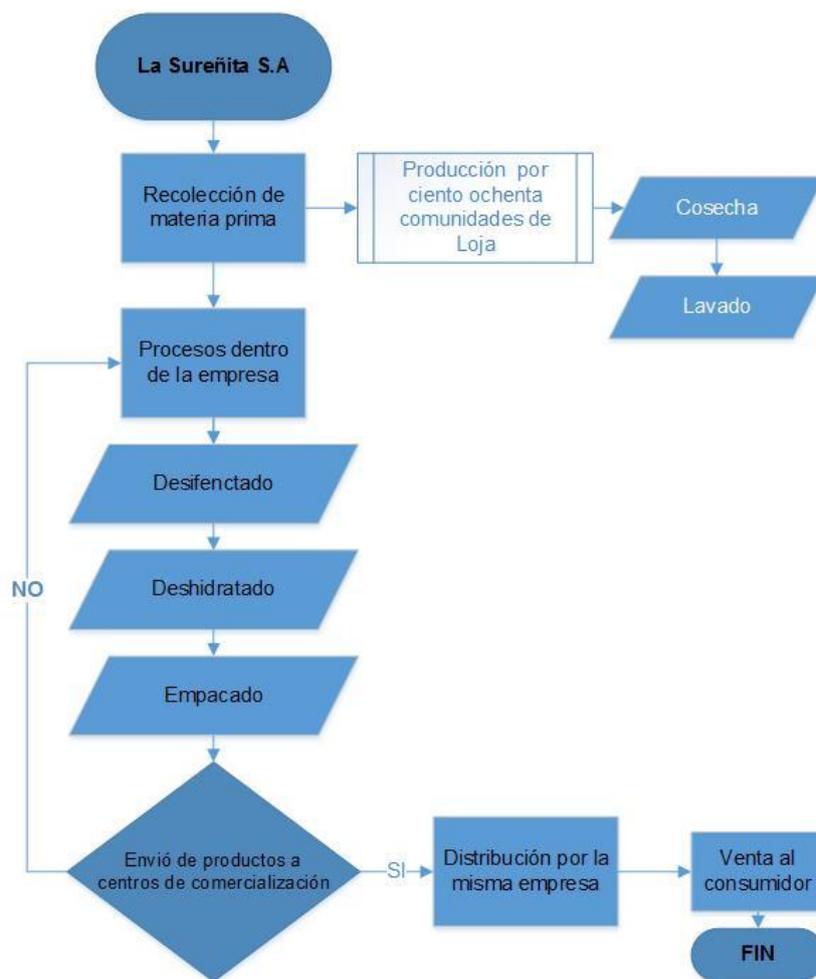


Figura 13 Diagrama de flujo de la empresa La Sureñita S.A.

2.2.4 Análisis social de La Sureñita S.A

La empresa la Sureñita S.A. al ser una de las empresas más grandes del Ecuador ha logrado incentivar a ciento ochenta familias de comunidades de Loja a pertenecer a este gran proyecto de crear la horchata dentro de su empresa, como lo dice Kelvin Sigcho. (Anexo 3). Muchas familias se beneficiaron al trabajar con la empresa ya que se brinda asesoramiento sobre el cultivo de las plantas y compran la materia prima por quintales, esto es importante para la empresa ya que logra crear trabajo para la sociedad y ayudar a la matriz productiva de Loja.

2.3 Entrevista realizada a la empresa Horchata Clásica Lojana La tradicional.

Nombre de la empresa o establecimiento: Horchata Lojana La Tradicional (AAPPSME).

Nombre del establecimiento a cargo de la entrevista: Horchata Lojana La Tradicional (AAPPSME).

Provincia de la empresa: Loja

Teléfono de la empresa: (593 - 2) 072579794

Correo electrónico: horchatalojana@yahoo.es

2.3.1 Situación de la empresa “Horchata Clásica Lojana La tradicional”.

La empresa Horchata Clásica Lojana La tradicional, es una de las empresas más grandes del Ecuador debido a la gran variedad de productos que ofrecen al mercado con la misma marca y la misma materia prima, la empresa está ubicada en la provincia de Loja en el parroquia de Chuquiribamba en donde la Asociación de Procesamiento Artesanal de Productos Primarios Las Flores (AAPPSME) se encarga de todos los procesos desde la cosecha hasta el empaclado, el cual luego es distribuido por todo el país por distintas distribuidoras.

Según la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional. (Anexo 4). La empresa tiene un cultivo muy complejo debido a que son muchas variedades de plantas y se reparten en condiciones ambientales diferentes por ejemplo la manzanilla, menta, flores y el toronjil son de climas fríos en tanto que la malva, esencia, hierba luisa, escancel, ataco y cedrón son de climas muy cálidos, por lo tanto para su producto las condiciones ambientales son de mucha importancia.

En tanto al cultivo de las plantas, no se tiene mayor preocupación ya que las plantas son de ciclo corto de siembra y cosecha, el cual obtienen una buena producción para la temporada, el único caso el cual se mantiene un cuidado

regular es en las flores, ya que algunas crecen en temporadas y necesitan una producción constante para todo el año.

Otro factor muy importante que se toma en cuenta para la creación de la horchata es el control de enfermedades de las plantas, según la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional. (Anexo 4). Las enfermedades se pueden dar en cualquier temporada y en cualquier tiempo, las razones pueden ser ambientales o por contaminación, por lo cual siempre toman cuidado desde la cosecha que es la etapa más importante hasta la recolección ya que sus procesos son naturales toman mucha precaución para evitar cualquier tipo de contaminación.

Un aspecto muy importante de la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional. (Anexo 4). La comercialización de la horchata y el trabajo con la asociación les ha llevado a estar dieciséis años en el mercado y por ello ya tienen un nombre muy reconocido en el mercado ecuatoriano e internacional.

2.3.2 Análisis económico de la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional.

En cuanto al factor económico de la compañía, cabe resaltar que está bien posicionada en el mercado ecuatoriano, según la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional. (Anexo 4). Dispone de dos productos muy importantes, el primer producto el cual consta de horchata con limón y el segundo producto es exclusivo ya que está elaborado con veintiocho hierbas y empaque de aluminio, en este análisis es importante mencionar que la empresa tiene una definición que la horchata es una bebida preincásica que se creó en el sur del Ecuador, el cual ha creado una costumbre de consumir la bebida de hierbas medicinales con propiedades curativas y terapéutica, esto con un saber ancestral y empírico por parte de las personas y a la vez científico por parte de la medicina, ha fomentado el consumo de la bebida para la prevención de enfermedades logrando más ventas para la empresa, el cual recalca que la bebida tiene muy buen sabor por el sabor que ofrece cada planta.

Las mejores ventas de la compañía se dan más entre abril – mayo y agosto – septiembre, debido a las fiestas de la provincia y las ventas más importantes se dan en la serranía ecuatoriana.

2.3.3 Análisis demográfico de la empresa Horchata Clásica Loja La Tradicional.

Según la empresa Horchata Clásica Loja La Tradicional. (Anexo 4). Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, los procesos que se llevan dentro de la empresa son: cosecha, poscosecha, acopio, pesado, selección, lavado, deshidratado, almacenado, formulación, mezclado, enfundado, sellado, empacado y almacenado.

Después de estos procesos dependiendo de qué producto sea normal o exclusivo, son enviados y distribuidos, en Loja por la empresa misma y a diferentes partes del Ecuador por distintos distribuidos, en la costa por distribuidora INJOR, en la serranía por SUPERSUPMOSNDOS- GERARDO ORTIZ y en la zona norte del Ecuador por DISTRIBUIDORA GADMEDEBA, estas empresas son las encargadas de abastecer los supermercados y diferentes tiendas del país.

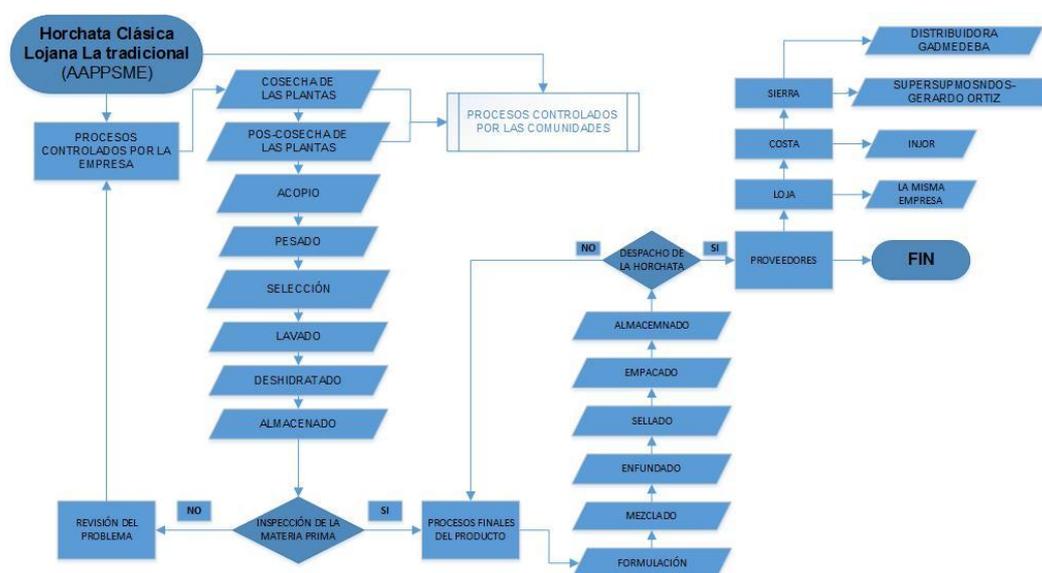


Figura 14 Diagrama de los procesos de la empresa Horchata Clásica Loja La Tradicional (AAPPSME)

2.3.4 Análisis social de la empresa.

La empresa ayuda a toda una comunidad de la provincia de Loja, según la empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional. (Anexo 4). Los productos creados por la empresa son también trabajo de las comunidades de Chuquiribamba, debido a que es una asociación de campesinos que son los encargados de cultivar las plantas y los diferentes procesos hasta la cosecha, el cual después las plantas son deshidratadas por un mecanismo de deshidratación de aire, la empresa genera mucho trabajo para estas personas ya que entre la cosecha y la venta del producto se demora cinco días, siempre tienen un trabajo y producción constante, el cual beneficia a la provincia de Loja y a la parroquia de Chuquiribamba.

2.4 Entrevista a la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.

Nombre de la empresa o establecimiento: Industria Lojana de especerías ILE C.A.

Nombre de la persona entrevistada: Amada Godoy Ruiz

Cargo dentro de la empresa: Gerente administrativo

Provincia de la empresa: Loja

Teléfono: (07) 2663096 / 2663171 / 172

Correo electrónico: ngodoy@ile.com.ec

Página web de la empresa: <https://ile.com.ec/es>

2.4.1 situación de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.

La empresa de Productos Lojanos de especerías ILE C.A, es una de las empresas más grandes del Ecuador por su gran variedad de productos como son los condimentos, salsas, pastas, saborizantes y también aromáticas, según Amanda Godoy. (Anexo 5). La empresa lleva más de 20 años en la industria de las aromáticas en el Ecuador, lo cual les ha dado un nombre y una buena imagen en la sociedad aportando siempre un producto de calidad.

2.4.2 Análisis económico de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.

La empresa tiene un buen mercado a nivel nacional, según Amanda Godoy. (Anexo 5). La empresa tiene producción todo el año de los distintos productos que ofrece la empresa, las aromáticas al ser plantas medicinales siempre se mantiene una producción mensual de plantas, la empresa tiene un mercado bien posicionado a nivel nacional tal cómo lo recalca Amanda Godoy, las ventas se mantienen durante todo el año a nivel nacional.

Debido al gran renombre de empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A, cómo lo dice Amando Godoy. (Anexo 5). Han logrado que el producto té de horchata se consuma en todo el país por igual, lo cual ayuda a la empresa a mantener una producción de horchata mensual por igual sin tener malas ventas.

2.4.3 Análisis demográfico de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.

La empresa lleva su marca alrededor del Ecuador, lo cual les ha llevado a tener una sucursal de su propia marca por todo el país tal como lo dice Amanda Godoy. (Anexo 5). La empresa ILE tiene sucursales en todas las provincias del país y mantienen buenas ventas durante todo el año a nivel nacional, esto ha logrado que la empresa pueda enviar todos sus productos a todos los centros de consumo más reconocidos del país y por lo cual cabe recalcar que la empresa ha logrado tener una cadena de producción, creación del producto y venta del producto por su propia empresa, generando que su propia empresa sea la que lleva todos los procesos.

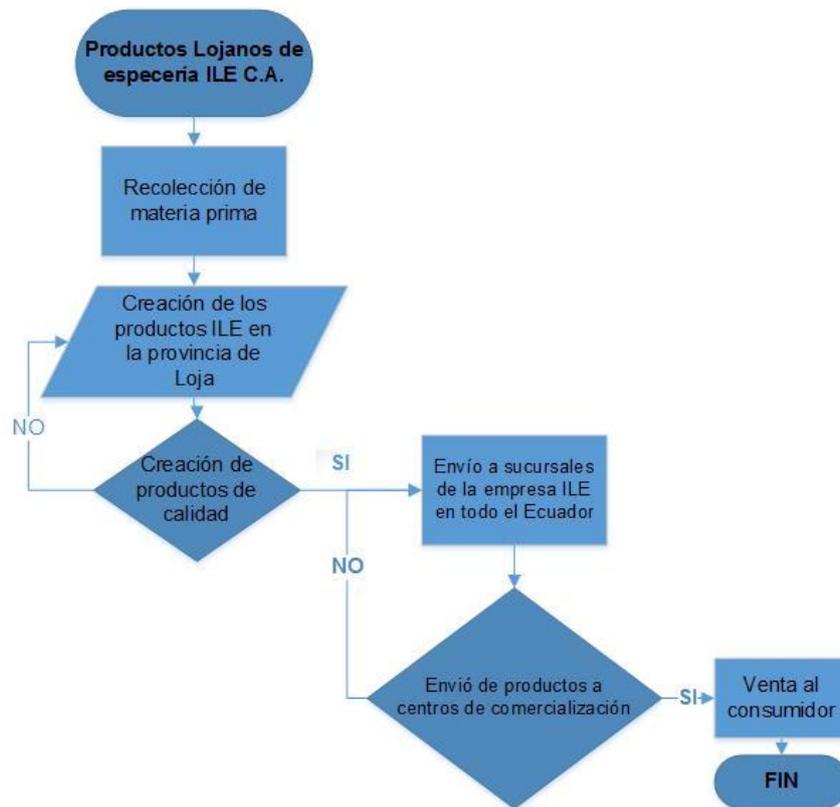


Figura 15 Diagrama de los procesos de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.

2.4.4 Análisis social de la empresa Productos Lojanos de especerías ILE C.A.

La empresa al tener muchas ventas y sucursales por todo el Ecuador, socialmente se beneficia el país ya que pueden ayudar con sucursales y proveedores los cuales generan trabajos en distintas provincias, uno de los puntos importantes a mencionar es que la empresa al ser de la provincia de Loja ayuda a la comunidad Lojana al usar la materia prima de la provincia.

Otro punto a recalcar de la empresa es que se benefician productores y las personas que trabajan dentro de la empresa ILE, en conclusión la empresa ya al estar a nivel nacional ayuda generando mucho trabajo para a la sociedad y crear una cadena de valor muy importante ya que ha creado mucho trabajo para la sociedad ecuatoriana.

2.5 Análisis grupal de las empresas.

2.5.1 Análisis económico de las empresas

En cuanto a las entrevistas realizadas a las empresas La Sureñita S.A, Horchata Clásica Lojana La Tradicional y Productos Lojanos de especerías ILE S.A, al ser tres de las empresas más importantes del país en la creación, producción y venta de la horchata, se puede concluir que las empresas de horchata en el Ecuador están económicamente bien posicionadas, como se ha comprobado en las entrevistas la población del Ecuador sí tiene un hábito de consumo de la horchata y esto genera muchas ventas para las empresas.

Las empresas han logrado crecer nacionalmente sólo con la venta de la horchata, logrando crear una cadena de valor entre las comunidades y pequeños productores que son los responsables de crear una materia prima de calidad, este proceso es muy importante dentro de las tres empresas, como se ha mencionado en las entrevistas (Anexos 3 - 5). Las comunidades son las encargadas de entregar a las empresas las plantas medicinales, aromáticas y condimentarias en buen estado, este punto es clave para que las empresas puedan vender a nivel nacional un gran producto y generar ganancias para las empresas ya que si no tuvieran una materia prima de calidad no podrían tener un buen producto final.

En conclusión, se puede deducir que las tres empresas realizadas las entrevistas generan y logran aportar a la matriz productiva de la provincia de Loja y del Ecuador cumpliendo con el objetivo del buen vivir al generar un trabajo estable para las comunidades y las personas que trabajan dentro de la empresa generando empleo y generando ganancias.

2.5.2 Análisis demográfico de las empresas.

Las empresas entrevistadas pertenecen originalmente a la provincia del Loja hoy en día logrando tener sucursales y sus productos en todo el Ecuador, en cuanto a los procesos que se llevan acabado para crear la horchata son similares, en el caso de la cosecha de las plantas es realizada por parte de las comunidades, en tanto que el acopio de las plantas y los procesos de

deshidratación, empaçado y distribución a nivel nacional es hecha por las mismas empresas, sólo el caso de la industria Horchata Clásica Lojana La Tradicional hace el envío de sus productos con diferentes distribuidores para cada región del Ecuador.

Las empresas La Sureñita S.A y Productos Lojanos de especerías ILE S.A, son los encargados de enviar sus productos por todo el Ecuador, estas empresas se encargan de su propia distribución a lo largo de todo el Ecuador, hoy en día gracias a su trabajo constante y responsable han logrado que las dos marcas puedan exportar sus productos a otros países logrando expandir su marca a nivel internacional.

2.5.3 Análisis social de las empresas.

En cuanto a las entrevistas realizadas a las empresas La Sureñita S.A, Horchata Clásica Lojana La Tradicional y Productos Lojanos de especerías ILE S.A, se puede ver claramente que las empresas ayudan socialmente a comunidades y familias que se dedican al cultivo de las plantas, este tipo de ayuda comunitaria con la provincia de Loja es importante ya que logra crear una cadena de valor dentro de las empresas entre el compromiso de los productores en trabajar de una manera responsable y generando una materia prima de calidad para luego ser convertida en un producto final.

La empresa Horchata Clásica Lojana La Tradicional lleva acabo sus funciones de la mano de una asociación llamada “Asociación de Procesamiento Artesanal de Productos Primarios Las Flores” (AAPPSME). Esta asociación está a cargo de la cosecha de las plantas la cual trabajan con comunidades para la obtención de materias primas dando trabajo a muchas familias que se dedican a esta labor.

El caso de Productos Lojanos de especerías ILE S.A, al ser ya una marca reconocida y que se encuentra en distintas provincias del Ecuador ya no sólo involucra a pequeños productores si no ya la ayuda social en el campo empresarial logrando generar trabajo dentro de la empresa a nivel nacional,

logrando generar trabajos a nivel nacional y fortalecer la matriz productiva de la marca y del Ecuador.

En conclusión, se puede deducir que las tres empresas La Sureñita S.A, Horchata Clásica Lojana La Tradicional y Productos Lojanos de especerías ILE S.A han logrado beneficiar a muchas personas y familias enteras con la horchata, al ser un producto creado a base de plantas medicinales, aromáticas y condimentarias puede ser un trabajo llevado por familias que se dedican a la labor de la cosecha a tener un trabajo estable y justo para ellos y generar un producto de calidad para el país.

CAPÍTULO III Propuesta

3.1 Generación del producto.

La línea de productos que se creará será hecha a base de horchata un producto creado a base de plantas medicinales, aromáticas y condimentarias, esta línea de productos serán creados de una manera artesanal, el cual tiene la función de respetar todas las normas culinarias con el fin de que los productos puedan ser consumidos y ser degustados a gusto del consumidor con el fin de que cada persona pueda consumir el producto que deseé en el alimento que lo deseé.

3.2 Determinación del concepto.

La línea de productos creados a base de horchata lleva un mensaje innovador dado que hasta ahora no se han creado alimentos a base de horchata, el cual tiene la función de llevar a las personas el mensaje de que se puede crear alimentos en base a las plantas medicinales, aromáticas y condimentarias, ya que en la actualidad sólo es usada para bebidas y no es usada en otro tipo de preparaciones.

La ventaja competitiva de los productos es que al ser innovador y saludable puede generar interés en las personas en consumir ya que es algo nuevo y más aún que este hecho a base de un producto natural ecuatoriano, también va aportar a la alimentación de los consumidores.

La novedad de la línea de productos a base de horchata es crear algo nuevo para la industria y para la sociedad, cómo resultado sería generar productos que particularmente no existen y no se preparan en el Ecuador así utilizar las plantas medicinales, aromáticas y condimentarias cultivadas en el país.

3.3 Determinar la idea.

La idea de crea una línea de productos a base de horchata es para difundir el uso de este producto tradicional ecuatoriano, ya que puede ser usado en

distintos campos gastronómicos gracias a su único sabor y aroma logrará crear productos de buena calidad.

3.3.1 Impacto Social.

Según el objetivo número cuatro del plan nacional del buen vivir se busca “Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía”, esto da paso al derecho de una buena nutrición a la ciudadanía, es por esto que es importante crear una línea de productos que beneficie a una ciudadanía, en este caso crear una línea de productos a base de horchata que en su composición lleva más de once plantas medicinales con características nutricionales y medicinales comprobados científicamente puedan aportar además de un buen sabor y apariencia una propuesta nutricional también ya que al usar este producto el consumidor .

3.3.2 Impacto Ambiental.

En cuanto al objetivo número siete del plan nacional del buen vivir se busca siempre garantizar los derechos de la naturaleza, la horchata al ser un producto creado a partir de varias clases de plantas medicinales, aromáticas y condimentarias del país siempre se está usando la tierra como el medio de creación, es por esto que varias de las compañías que se realizó las entrevistas realizan un trabajo comunitario para ayudar a las comunidades, esto logra que las tierras de cultivos siempre se esté cultivando toda clase de plantas y así ayudan al medio ambiente a cuidar las tierras del Ecuador.

3.3.3 Impacto Económico

En cuanto al impacto económico, la horchata es un producto que se consume en todo el Ecuador por su sabor y sus múltiples beneficios nutricionales, al ser un producto con muchas características logra ser un producto que beneficia económicamente a las familias que se encargan de cosechar y cultivar las plantas y a la vez a las personas que crean el producto, es por ello que la horchata es un producto que genera muchos beneficios económicos para la matriz productiva del país, es importante recalcar que las tres empresas realizadas las entrevistas, les pareció una idea muy innovadora la creación de

una línea de productos a base de horchata, al tener productos a partir del producto principal que es la horchata se espera promover el consumo de la horchata.

3.4 Análisis del problema.

Para la creación de la línea de productos a base de horchata es necesario mostrar los implementos y utensilios de cocina que se usará para hacer las recetas.

3.4.1 Dulce de leche de horchata.

Tabla 2 Utensilios necesarios para el dulce de leche de horchata.

	<p>Imagen obtenida de: https://www.centraldelhogar.com/es/cebolleros/864-global-g-55-cuchillo-chef-cebollero-180mm-g-55.html</p>
Cuchillo cebollero	
	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/08/12/cuchillo-puntilla/</p>
Puntilla	
	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/</p>
Tabla de cortar	
	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2016/02/18/que-es-una-russe-en-cocina/</p>
Olla	
	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2013/01/07</p>

/espatula-maryse/

Espátula de goma



Imagen obtenida de:

https://www.masterdirect.com/store/product_details.php?item_id=59677

Cernidor de acero



Imagen obtenida de:

<http://jlobet.es/tienda/filtros/431-filtro-papel-bravilor-bonamat-1000-unidades.html>

Filtro de papel



Imagen obtenida de:

https://www.lapolar.cl/internet/catalogo/detalles/el-ectrohogar/cocina/cocina_gas/12141823

Cocina a gas



3.4.2 Salsa de horchata para aves

Tabla 3 Utensilios necesarios para la salsa de horchata para aves.

Cuchillo cebollero	<p>Imagen obtenida de: https://www.centraldelhogar.com/es/cebolleros/864-global-g-55-cuchillo-chef-cebollero-180mm-g-55.html</p> 
Puntilla	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/08/12/cuchillo-puntilla/</p> 
Tabla de cortar	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/</p> 
Cernidor de acero	<p>Imagen obtenida de: https://www.masterdirect.com/store/product_details.php?item_id=59677</p> 

Imagen obtenida de:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2016/02/18/que-es-una-russe-en-cocina/>

Olla



Imagen obtenida de: <http://blog.williams-sonoma.com/how-to-make-a-bouquet-garni/>

Ceda e hilo



Imagen obtenida de:
https://www.lapolar.cl/internet/catalogo/detalles/el-ectrohogar-cocina-cocina_gas/12141823

Cocina a gas



3.4.3 Salsa de horchata para res.

Tabla 4 Utensilios necesarios para la salsa de horchata de res.

Cuchillo cebollero	<p>Imagen obtenida de: https://www.centraldelhogar.com/es/cebolleros/864-global-g-55-cuchillo-chef-cebollero-180mm-g-55.html</p>
	
Puntilla	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/08/12/cuchillo-puntilla/</p>
	
Tabla de cortar	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/</p>
	
Cernidor de acero	<p>Imagen obtenida de: https://www.masterdirect.com/store/product_details.php?item_id=59677</p>
	
	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2016/02/18/que-es-una-russe-en-cocina/</p>

Olla



Imagen obtenida de: <http://blog.williams-sonoma.com/how-to-make-a-bouquet-garni/>

Ceda e hilo



Imagen obtenida de:
https://www.lapolar.cl/internet/catalogo/detalles/el-ectrohogar/cocina/cocina_gas/12141823

Cocina a gas con horno



3.4.4 Salsa de horchata para pescados.

Tabla 5 Utensilios necesarios para la salsa de horchata para pescados.

Cuchillo cebollero	<p>Imagen obtenida de: https://www.centraldelhogar.com/es/cebolleros/864-global-g-55-cuchillo-chef-cebollero-180mm-g-55.html</p>
	
Puntilla	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/08/12/cuchillo-puntilla/</p>
	
Tabla de cortar	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/</p>
	
Cernidor de acero	<p>Imagen obtenida de: https://www.masterdirect.com/store/product_details.php?item_id=59677</p>
	
	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2016/02/18</p>

/que-es-una-russe-en-cocina/

Olla



Imagen obtenida de: <http://blog.williams-sonoma.com/how-to-make-a-bouquet-garni/>

Ceda e hilo



Imagen obtenida de:
https://www.lapolar.cl/internet/catalogo/detalles/el-ectrohogar-cocina-cocina_gas/12141823

Cocina a gas



3.4.5 Maceración de horchata

Tabla 6 Utensilios necesarios para la maceración de horchata.

Cuchillo cebollero	<p>Imagen obtenida de: https://www.centraldelhogar.com/es/cebolleros/864-global-g-55-cuchillo-chef-cebollero-180mm-g-55.html</p>
	
Puntilla	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/08/12/cuchillo-puntilla/</p>
	
Tabla de cortar	<p>Imagen obtenida de: https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/</p>
	
Botella de vidrio de 250 ml	<p>Imagen obtenida de: https://www.juvasa.com/es/66/envases-de-vidrio-botellas-de-cristal-y-botellas-de-vidrio-bordelesas</p>
	

3.5 Desarrollo de recetas estándar.

3.5.1 Dulce de leche de horchata.

Tabla 7 Receta estándar del dulce de leche de horchata.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Dulce de leche de horchata			
GÉNERO		Pastelería			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción de 460 g			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	Lt	Leche entera	\$ 1,25	\$ 1,25	
0,300	kg	Azúcar blanca	\$ 1,04	\$ 0,31	
0,003	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,07	
0,020	kg	Panela	\$ 1,94	\$ 0,04	
Infusión de horchata					
0,032	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,73	
Valor total				\$ 2,40	
Valor por porción				\$ 0,80	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Pesar los ingredientes y reservar.			
		2.- Poner a hervir la leche a 91°C, cuando haya hervido apagar e infusionar la horchata de tres minutos a cinco 5 minutos.			
		3.- Retirar la horchata de la leche y luego agregar el azúcar y la panela.			
		4.- Dejar espesar a temperatura baja, 65°C por una hora hasta que se comience a caramelizar la azúcar y tome cuerpo, consistencia y color caramelo			
		5.- Al final agregar un picado muy fino de la horchata y agregar para realzar el sabor.			
		6.- El manjar o dulce de leche de horchata puede servirse frio o caliente y refrigerarse			

3.5.2 Salsa de horchata para res

3.5.2.1 Fondo Base de res.

Tabla 8 Receta estándar del fondo base de res.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo oscuro de res			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de res	\$ 1,28	\$ 1,28	
0,150	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,18	
0,150	kg	Zanahoria	\$ 0,83	\$ 0,12	
0,300	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,57	
7,000	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
0,200	kg	Pasta de tomate	\$ 5,72	\$ 1,14	
0,200	kg	Tomate concasse	\$ 1,62	\$ 0,32	
Bouquet garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda			
1	Un	Hilo			
Bouquet garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
				VALOR TOTAL	\$ 4,26
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Los huesos se colocan en una bandeja de horno y dejar en un horno a 180°C hasta tostar			
		2 En una olla colocamos una pequeña cantidad de aceite y el mirepoixe, rehogamos y luego adicionamos la pasta haciendo que esta se selle al fondo del recipiente obscureciéndola			
		3.- Luego agregar el agua dejar cocinar, cuando empiece a reducir y a espesar por el propio colágeno del hueso agregar el bouquet garni para aromatizar (DEJAR DE 3 A 5 MINUTOS) .			

3.5.2.2 Salsa de horchata para res

Tabla 9 Receta estándar de la salsa de horchata de res.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de horchata para res			
GÉNERO		Salsa madre			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Peso total 700 ml de salsa			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,500	Lt	Fondo de res oscuro	\$ 1,13	\$ 0,57	
0,040	kg	Harina	\$ 1,60	\$ 0,06	
0,040	kg	Mantequilla sin sal	\$ 6,60	\$ 0,26	
0,100	kg	Crema de leche	\$ 5,60	\$ 0,56	
0,100	kg	Hongos deshidratados	\$ 8,75	\$ 0,88	
0,100	kg	Champiñones.	\$ 10,00	\$ 1,00	
0,060	Lt	Vino blanco	\$ 5,00	\$ 0,30	
0,002	kg	sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
Bouquet garni de horchata					
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo	c/n	c/n	
			Valor total	\$ 3,93	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Hacer un roux con la harina y la mantequilla cuando se haya homogenizado agregar el fondo oscuro de res			
		2.- Agregar la crema de leche con el vino y agregar el bouquet garni de horchata, dejar espesar hasta obtener una mezcla ligera con un aroma y sabor a horchata			
		3.- Agregar a la preparación los champiñones y los hongos ya hidratados, al final la sal, pimienta con nuez moscada y un picado muy fino de la horchata para realzar el sabor.			

3.5.3 Salsa de horchata para aves

3.5.3.1 Fondo base de ave.

Tabla 10 Receta estándar del fondo base de ave.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo de ave			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de ave	\$ 0,61	\$ 0,61	
0,200	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,25	
0,200	kg	Zanahoria	\$ 0,83	\$ 0,17	
0,200	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,38	
4,500	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
Bouquete garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda	\$ -	0,00	
1	Un	Hilo	\$ -	0,00	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			VALOR TOTAL	\$ 2,03	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Poner los huesos de ave desde agua fría a cocinar, una vez que empiece a hervir el agua agregar el apio, la cebolla puerro y la zanahoria			
		2.- Cuando ya haya reducido lo suficiente agregar el bouquete garni normal y el de horchata para aromatizar el fondo (NO MÁS DE 3 A 5 MINUTOS).			

3.5.3.2 Salsa de horchata para aves.

Tabla 11 Receta estándar de la salsa de horchata de ave.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de horchata para aves			
GÉNERO		Salsa			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Peso total 750 ml /			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,500	Lt	Veloute de ave	\$ 1,34	\$ 0,67	
0,100	kg	Champiñones	\$ 7,24	\$ 0,72	
0,100	kg	Hongos deshidratados	\$ 33,00	\$ 3,30	
0,003	kg	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,02	
0,050	Lt	Chalotas o cebolla perla	\$ 4,44	\$ 0,22	
0,001	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	Nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
0,015	ml	Aceite vegetal	\$ 2,85	\$ 0,04	
Bouquete garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
			Valor total	\$ 5,47	
			Valor por porción		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Agregar en el sartén el aceite y hacer un refrito con las chalotas o cebolla y los champiñones			
		2.- Agregar los hongos deshidratados y el velouté de ave que debe estar con consistencia muy ligera			
		3.- Cuando ya se hayan hidratado los hongos deshidratados agregar el bouquet garni de horchata y dejar aromatizar			
		4.- Cuando tome consistencia la salsa agregar la sal, pimienta con la nuez moscada y los 5 g de horchata finamente picado para realzar más el sabor a horchata			

3.5.4 Salsa de horchata para pescados

3.5.4.1 Fondo base de pescado.

Tabla 12 Receta estándar del fondo base de pescado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo de pescado			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de pescado	\$ 4,00	\$ 4,00	
0,150	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,18	
0,150	kg	Cebolla perla	\$ 1,63	\$ 0,24	
0,300	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,57	
4,500	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
Bouquet garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda	\$ -	0,00	
1	Un	Hilo	\$ -	0,00	
Bouquet garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
			VALOR TOTAL	\$ 5,63	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Lavar bien los huesos de pescado y poner en una olla a cocinar desde agua fría.			
		2.- Cuando empiece el hervor agregar la cebolla puerro, el apio y la cebolla perla, dejar cocinar de 35 a 45 minutos			
		3.- Agregar al final el bouquet garni de horchata para aromatizar (DEJAR DE 3 A 5 MINUTOS).			

3.5.4.2 Salsa de horchata para pescados.

Tabla 13 Receta estándar de la salsa de horchata de pescado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de horchata para pescados			
GÉNERO		Salsa			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Peso total 750 ml			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,750	Lt	Veloute de pescado	\$ 1,61	\$ 1,21	
0,003	kg	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,02	
0,001	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	Nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,003	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,07	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			Valor total	\$ 1,67	
FOTOGRAFÍA	1.- Hacer un roux con la harina y la mantequilla cuando se haya homogenizado agregar el fondo de pescado.				
	2.- Agregar la crema de leche con el vino y agregar el bouquet garni de horchata, dejar espesar hasta obtener una mezcla ligera con un aroma y sabor a horchata				
	3.- Agregar el fondo de pescado con la sal, pimienta, nuez moscada y el tomillo.				
	4.- Dejar espesar y servir caliente la salsa.				

3.5.5 Maceración de horchata

Tabla 14 Receta estándar de la maceración de horchata.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Maceración de horchata en agua ardiente de caña			
GÉNERO		Maceración			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		250 ml de maceración de horchata			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,250	Lt	Agua ardiente de caña	\$ 11,98	\$ 3,00	
0,035	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,80	
1	Un	Cáscara de limón	\$ 0,10	\$ 0,10	
1	Un	Cáscara de naranja	\$ 0,10	\$ 0,10	
1	Un	Manzana	\$ 0,25	\$ 0,25	
1	Un	Cáscara de piña	\$ 0,60	\$ 0,60	
			Valor total	\$ 4,84	
			Valor por porción		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Seleccionar la horchata a ser macerada.			
		2.- Cortar las cáscaras del limón, naranja y piña, hacer cortes muy finos y agregar a la botella			
		3.- Cortar en gajos la manzana y agregar a la botella			
		4.- Dejar macerar la preparación por lo menos un día antes de ser consumido en cualquier coctel, esto ayudará a dar un sabor herbal a los cocteles.			

3.6 Experimentación

3.6.1 Dulce de leche de horchata.

Tabla 15 Pasos para la elaboración del dulce de leche de horchata.

	1. Pesar los ingredientes y a reservar.
	2. Una vez pesados vamos a proceder hacer la preparación del dulce de leche de horchata.
	3. Cuando la leche haya hervido, apagar y adicionar la horchata y dejar infusionar por cinco minutos.
	4. Una vez infusionado, cernir con el filtro de papel fino.
	5. Regresar la preparación ya cernida en una olla y agregar el azúcar.



6. Agregar la panela a la preparación.



7. Mecer la preparación hasta el hervor.



8. Cuando ya haya hervido, mecer cada cinco minutos.



9. Dejar espesar de cuarenta y cinco minutos a una hora.



10. Una vez que ya este la preparación bien reducida agregar la horchata cortada muy fina.



11. Romper la cocción en agua fría y reservar la preparación.

3.6.1 Salsa de horchata para res.

3.6.1.1 Fondo base de res.

Tabla 16 Pasos para la elaboración del fondo base de res.



1. Pesar y a reservar todos los ingredientes



2. Una vez pesados vamos a proceder hacer la preparación del fondo de res



3. En una lata poner los huesos de res y hornear a 180°C hasta que se tuesten.



4. Una vez tostados reservar los huesos



5. En el mismo recipiente de los huesos tostados agregar el mirepoixe (zanahoria, cebolla puerro y apio) y hornear 25 minutos.
-



6. En una olla agregar los huesos y el mirepoix.



7. Adicionamos la pasta de tomate y el tomate en corte concasse.



8. Cocinar hasta que la pasta y el tomate concasse se haya cocinado.



9. Agregar el agua a la preparación.



10. Añadir el agua y dejar cocinar por seis horas en fuego controlado.



11. Adicionar el bouquet garni y el bouquet garni de horchata hasta espesar.



12. Es importante retirar el exceso de grasa del fondo.



13. Dejar enfriar y reservar el fondo oscuro de res.

3.6.1.2 Salsa de horchata para res.

Tabla 17 Pasos para la elaboración de la salsa de horchata para res.

	1. Pesar los ingredientes y a reservar.
	2. Una vez pesados se procede hacer la preparación de la maceración de horchata.
	3. Agregar en una sartén la mantequilla y derretir.
	4. Agregar después la harina.
	5. Mezclar la harina y la mantequilla, luego agregar la crema de leche y mezclar.
	6. Agregar el vino blanco y mezclar.



7. Agregar sal, pimienta y nuez moscada.



8. En una olla poner el fondo de res oscuro con horchata y luego los hongos ya hidratados y los champiñones.



9. Agregar el tomillo para dar más sabor.



10. Agregar a la preparación el roux ya preparado.



11. Dejar espesar y al final agregar la horchata en un corte muy fino para dar más sabor y no perder las propiedades nutricionales de la horchata (infusionar de 3 a 5 minutos).



12. Al final servir la salsa con una textura ligera, el consumo debe ser inmediato.

3.6.3 Salsa de horchata para aves.

3.6.3.1 Fondo de ave.

Tabla 18 Pasos para la elaboración del fondo de ave.



1. Pesar los ingredientes y a reservar.



2. Una vez pesados se procede hacer la preparación del fondo de ave.



3. Adicionar en una olla el agua y el hueso de ave.



4. Agregar la cebolla puerro y el apio.



5. Agregar la zanahoria.



6. Una vez que comience a hervir es importante quitar las impurezas.



7. Dejar que se cocine el fondo sin impurezas por cuatro horas.



8. Agregar el bouquet garni.



9. Agregar el bouquet garni de horchata.



10. Dejar enfriar y reservar.

3.6.3.2 Salsa de horchata para aves.

Tabla 19 Pasos para la elaboración de la salsa de horchata para aves.

	<ol style="list-style-type: none">1. Pesar los ingredientes y a reservar.
	<ol style="list-style-type: none">2. Una vez pesados vamos a proceder hacer la preparación de la salsa de horchata para aves.
	<ol style="list-style-type: none">3. Agregar en una sartén la mantequilla y derretir.
	<ol style="list-style-type: none">4. Agregar después la harina
	<ol style="list-style-type: none">5. Mezclar la harina y la mantequilla, luego agregar la crema de leche y mezclar.
	<ol style="list-style-type: none">6. Agregar el vino blanco y mezclar.



7. Agregar sal, pimienta y nuez moscada.



8. Agregar el fondo de ave con los hongos deshidratados y las cebollas perlas en una olla.



9. Agregar los champiñones.



10. Agregar el roux previamente preparado.



11. Agregar comino, sal y pimienta.



12. Agregar el tomillo.



13. Agregar la horchata.



14. Dejar hervir hasta espesar.



15. Una vez espeso poner en un recipiente.



16. Servir y consumir inmediatamente.

3.6.4 Salsa de horchata para pescados.

3.6.4.1 Fondo base de pescado.

Tabla 20 Pasos para la elaboración del fondo base de pescado.



1. Pesar los ingredientes y a reservar.



2. Una vez pesados vamos a proceder hacer la preparación del fondo de pescado



3. En una olla poner los huesos de pescado y el agua.



4. Cocinar el fondo por cuarenta y cinco minutos.



5. Agregar el apio y la cebolla perla.
-



1. Agregar la cebolla puerro a la preparación.



2. Dejar cocinar y retirar las impurezas.



3. Agregar el bouquet garni a la preparación.



4. Agregar el bouquet garni de horchata.



5. Dejar enfriar el fondo y reservar.

3.6.4.2 Salsa de horchata para pescados.

Tabla 21 Pasos para la elaboración de la salsa de horchata para pescados.

	1. Pesar los ingredientes y a reservar.
	2. Una vez pesados vamos a proceder hacer la preparación de la maceración de horchata.
	3. Agregar en una sartén la mantequilla y derretir.
	4. Agregar después la harina
	5. Mezclar la harina y la mantequilla, luego agregar la crema de leche y mezclar.
	6. Agregar el vino blanco y mezclar.



7. Agregar sal, pimienta y nuez moscada.



8. Agregar el fondo de pescado en una olla.



9. Agregar un poco de horchata para infusionar mejor el sabor.



10. Agregar el roux previamente preparado.



11. Agregar comino y pimienta.



12. Agregar sal a la preparación.



13. Agregar tomillo a la preparación.



14. Al final servir la salsa con una textura ligera, el consumo debe ser inmediato.

3.6.5 Maceración de horchata.

Tabla 22 Pasos para la elaboración de la maceración de horchata.

	1. Pesar los ingredientes y a reservar.
	2. Una vez pesados vamos a proceder hacer la preparación de la maceración de horchata.
	3. Sacar la cascara o piel de limón.
	4. Sacar la cascara o piel de la naranja.
	5. Hacer gajos de la manzana.
	6. Sacar la cascara o piel de la piña.



7. Hacer cortes finos de la corteza de piña y agregar a la botella.



8. Hacer cortes finos de la corteza de limón y agregar a la botella.



9. Hacer cortes finos de la corteza de naranja y agregar a la botella.



10. Pesar y agregar la horchata en la botella.



11. Agregar los gajos de manzana a la botella.



12. Agregar el agua ardiente en la botella.



13. Agitar la botella hasta que se perfume del olor de la horchata.



14. Dejar macerar por lo menos un día la preparación.



15. Reservar la maceración en un lugar fresco.

3.7 Análisis del proveedor seleccionado.



Figura 16 Fotografía del producto del proveedor de horchata.

El proveedor seleccionado para la creación de la línea de productos a base de horchata será la marca “La Sureñita S.A”, la cual es una empresa conformada por el gerente Kelvin Sigcho, su empresa trabaja con comunidades y familias de la provincia de Loja, el gerente de la empresa el Sr. Kelvin Sigcho cómo lo ha dicho en la entrevista realizada. (Anexo 3). Cada funda de horchata empaquetada de 32 g se comercializa directamente con la empresa a un costo de 0,65\$ centavos el cual rinde cuatro litros de horchata ya infusionada, el precio comercial en centros que distribuyen sus productos fuera de la provincia de Loja el costo es de 0,77\$ centavos.

Este producto de la marca “La Sureñita S.A” se puede encontrar a nivel nacional sin ningún problema ya que la empresa tiene su producto en los centros comerciales y supermercados más reconocidos del país, como lo comenta Kelvin Sigcho. (Anexo 3). Esto logra que sus productos se puedan encontrar en cualquier provincia del Ecuador y facilitar el uso de su producto ya que al costo es menor a un dólar, es un proveedor que su producto es muy accesible, económico y de calidad.

3.8 Costos de recetas estándar.

3.8.1 Dulce de leche de horchata.

Tabla 23 Receta estándar del dulce de leche de horchata.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Dulce de leche de horchata			
GÉNERO		Pastelería			
RES O MATERIA		TIP482-2			
*PORCIÓN		1 porción de 460 g			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	Lt	Leche entera	\$ 1,25	\$ 1,25	
0,300	kg	Azúcar blanca	\$ 1,04	\$ 0,31	
0,020	kg	Panela	\$ 1,94	\$ 0,04	
0,003	kg	horchata	\$ 22,81	\$ 0,07	
Bouquete Garni de horchata					
0,032	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,73	
Valor total				\$ 2,40	
Valor por porción				\$ 0,80	

3.8.2 Fondo base de res.

Tabla 24 Receta estándar del fondo base de res.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo oscuro de res			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de res	\$ 1,28	\$ 1,28	
0,150	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,18	
0,150	kg	Zanahoria	\$ 0,83	\$ 0,12	
0,300	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,57	
7,000	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
0,200	kg	Pasta de tomate	\$ 5,72	\$ 1,14	
0,200	kg	Tomate concasse	\$ 1,62	\$ 0,32	
Bouquete garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda			
1	Un	Hilo			
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
				VALOR TOTAL	\$ 4,26
				VALOR PORCIÓN	\$ 4,26

3.8.3 Salsa de horchata para res.

Tabla 25 Receta estándar de la salsa de horchata de res.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de horchata para res			
GÉNERO		Salsa			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Peso total 700 ml de salsa, 18 porciones de 40 g			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,500	Lt	Fondo de res oscuro	\$ 1,13	\$ 0,57	
0,040	kg	Harina	\$ 1,60	\$ 0,06	
0,040	kg	Mantequilla sin sal	\$ 6,60	\$ 0,26	
0,100	kg	Crema de leche	\$ 5,60	\$ 0,56	
0,100	kg	Hongos deshidratados	\$ 8,75	\$ 0,88	
0,100	kg	Champiñones	\$ 10,00	\$ 1,00	
0,060	Lt	Vino blanco	\$ 5,00	\$ 0,30	
0,002	kg	sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
Bouquete garni de horchata					
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo	c/n	c/n	
			Valor total	\$ 3,93	
			Valor por porción	\$ 0,21	

3.8.4 Fondo base de ave.

Tabla 26 Receta estándar del fondo base de ave.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo de ave			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de ave	\$ 0,61	\$ 0,61	
0,200	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,25	
0,200	kg	Zanahoria	\$ 0,83	\$ 0,17	
0,200	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,38	
4,500	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
Bouquete garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda	\$ -	0,00	
1	Un	Hilo	\$ -	0,00	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			VALOR TOTAL	\$ 2,03	
			VALOR PORCIÓN	\$ 2,03	

3.8.5 Salsa de horchata para aves.

Tabla 27 Receta estándar de la salsa de horchata de ave.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de horchata para aves			
GÉNERO		Salsa			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Peso total 750 ml / 19 porciones de 40 g			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,500	Lt	Veloute de ave	\$ 1,34	\$ 0,67	
0,100	kg	Champiñones	\$ 7,24	\$ 0,72	
0,100	kg	Hongos deshidratados	\$ 33,00	\$ 3,30	
0,003	kg	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,02	
0,050	Lt	Chalotas o cebolla perla	\$ 4,44	\$ 0,22	
0,001	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	Nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
0,015	ml	Aceite vegetal	\$ 2,85	\$ 0,04	
Bouquete garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
			Valor total	\$ 5,47	
			Valor por porción	\$ 0,28	

3.8.6 Fondo base de pescado.

Tabla 28 Receta estándar del fondo base de pescado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo de pescado			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de pescado	\$ 4,00	\$ 4,00	
0,150	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,18	
0,150	kg	Cebolla perla	\$ 1,63	\$ 0,24	
0,300	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,57	
4,500	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
Bouquete garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda	\$ -	0,00	
1	Un	Hilo	\$ -	0,00	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			VALOR TOTAL	\$ 5,63	
			VALOR PORCIÓN	\$ 5,33	

3.8.7 Salsa de horchata para pescados.

Tabla 29 Receta estándar de la salsa de horchata de pescado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Salsa de horchata para pescados			
GÉNERO		Salsa			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Peso total 750 ml / 19 porciones de 40 g			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,750	Lt	Veloute de pescado	\$ 1,61	\$ 1,21	
0,003	kg	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,02	
0,001	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	Nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,003	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,07	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			Valor total	\$ 1,67	
			Valor por porción	\$ 0,08	

3.8.8 Maceración de horchata.

Tabla 30 Receta estándar de la maceración de horchata.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Maceración de horchata en agua ardiente de caña			
GÉNERO		Maceración			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		250 ml de maceración de horchata			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,250	Lt	Agua ardiente de caña	\$ 11,98	\$ 3,00	
0,035	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,80	
1	Un	Cáscara de limón	\$ 0,10	\$ 0,10	
1	Un	Cáscara de naranja	\$ 0,10	\$ 0,10	
1	Un	Manzana	\$ 0,25	\$ 0,25	
1	Un	Cáscara de piña	\$ 0,60	\$ 0,60	
			Valor total	\$ 4,84	
			Valor por porción	\$ 4,89	

3.9 Validación del producto.

3.9.1 Focus group.

La validación de los productos a base de horchata se realizó el día viernes 05 de mayo del 2017, el cual constó con la presencia de un grupo de doce estudiantes de la Facultad de gastronomía de la Universidad de las Américas, en esta degustación se llevó acabo los cinco productos realizados y cada persona calificó cada producto de acuerdo a su criterio y apreciación de los productos degustados.

3.9.2 Criterio de expertos.

La degustación con expertos se realizó el día 05 de mayo del 2017 en la facultad de gastronomía de la Universidad de las Américas, la validación constó con la presencia de cinco expertos el cual fue conformado por la Chef Cynthia Peñafiel Ricaurte, Chef Estefanía Monge, Chef Luís Narváez, Chef Nicolás Rodríguez y el Ingeniero Daniel Arteaga, cada experto calificó según su criterio y apreciación cada producto degustado y cada experto dio una retroalimentación y sus observaciones de cada producto degustado.

3.10 Tabulación de resultados.

3.10.1 Focus group.

El primer producto degustado por el focus group fue el Dulce de leche, seguido por la salsa de horchata para aves, después degustaron la salsa de horchata para res, después degustaron la salsa de horchata para pescados y al final degustaron la maceración de horchata, la tabulación realizada muestra los siguientes resultados.

3.10.1.1 Dulce de leche de horchata.

Dulce de leche de horchata

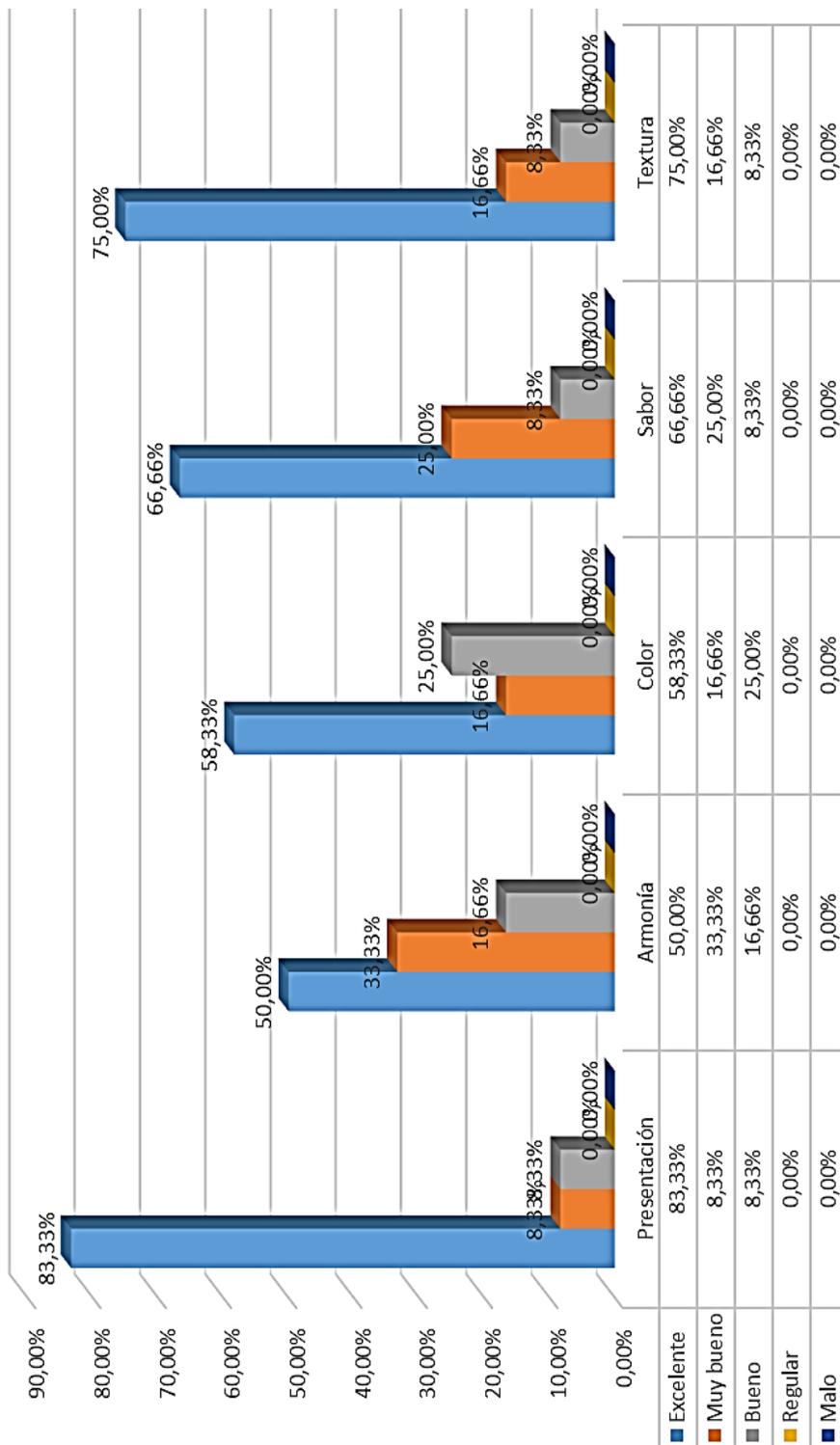


Figura 17 Análisis del dulce de leche de horchata realizado al focus group

Resultados:

En cuanto a la presentación del producto el 83,33% de los degustantes dijeron que era excelente, el 8,33 % muy bueno y el 8,33% bueno, en cuanto a la armonía del producto el 50% dijo excelente, el 33,33% muy bueno y el 16,66% bueno, en cuanto al color de producto el 58,33% dijo excelente, el 16,66% muy bueno y el 25% bueno, en cuanto al sabor del producto el 66,66% dijo excelente, el 25% muy bueno y el 8,33% bueno y en cuanto a la textura del producto el 75% dijo excelente el 16,66% muy bueno y el 8,33% bueno.

Conclusión:

En cuanto al dulce de leche de horchata fueron doce los estudiantes que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 66,66% de estudiantes dan una calificación excelente, el 19,99% les pareció muy bueno y el 13,31 bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que el dulce de leche de horchata si es un producto muy bien aceptado y que puede ser introducido en la pastelería ya que la mayor cantidad de calificación y porcentaje está entre excelente, muy bueno y bueno, en cuanto a regular y malo no hubo ninguna calificación negativa, en este producto se puede deducir que se debe tomar en cuenta en mejorar el color y la armonía del producto ya que los porcentajes más altos se encuentran entre muy bueno y bueno.

3.10.1.2 Salsa de horchata para aves.

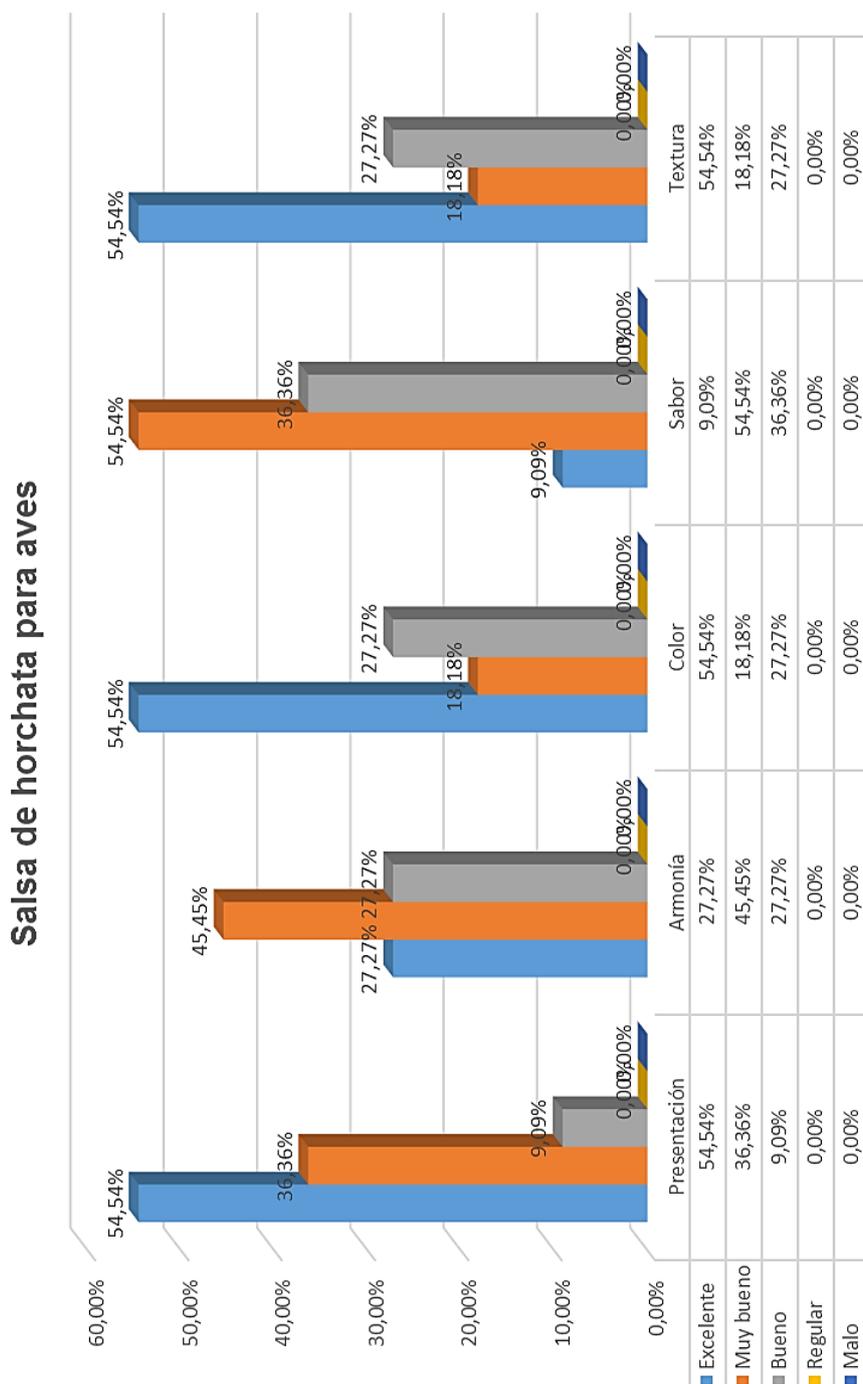


Figura 18 Análisis de la salsa de horchata para aves realizado al focus group.

Resultados:

En cuanto a la salsa de horchata para aves se realizó la degustación para once personas debido a que una persona no degustó por motivos de alergia, en cuanto a la presentación el 54,54% de los degustadores dijo que era excelente, el 36,36% muy bueno y el 9,09% bueno, en cuanto a la armonía el 27,27% dijo que era excelente, el 45,45% muy bueno y el 27,27% bueno, en cuanto al color el 54,54% dijo que era excelente, el 18,18% muy bueno y el 27,27% bueno, en cuanto al sabor el 9,09% dijo que era excelente, el 54,54% muy bueno y el 36,36% bueno y en cuanto a la textura el 54,54% dijo excelente, el 18,18% muy bueno, y el 27,27% bueno.

Conclusión:

En cuanto a la salsa de horchata para aves fueron doce los estudiantes que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 39,99% de estudiantes dan una calificación excelente, el 34,54% les pareció muy bueno y el 25,54 bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la salsa horchata para aves si es un producto muy bien aceptado y que puede ser introducido en platos principales ya que la mayor cantidad de calificación y porcentaje está entre excelente, muy bueno y bueno, en cuanto a regular y malo no hubo ninguna calificación negativa, en este producto se puede deducir que se debe tomar en cuenta en mejorar a la armonía y sabor ya que los porcentajes más altos se encuentran entre muy bueno y bueno.

3.10.1.3 Salsa de horchata para res.

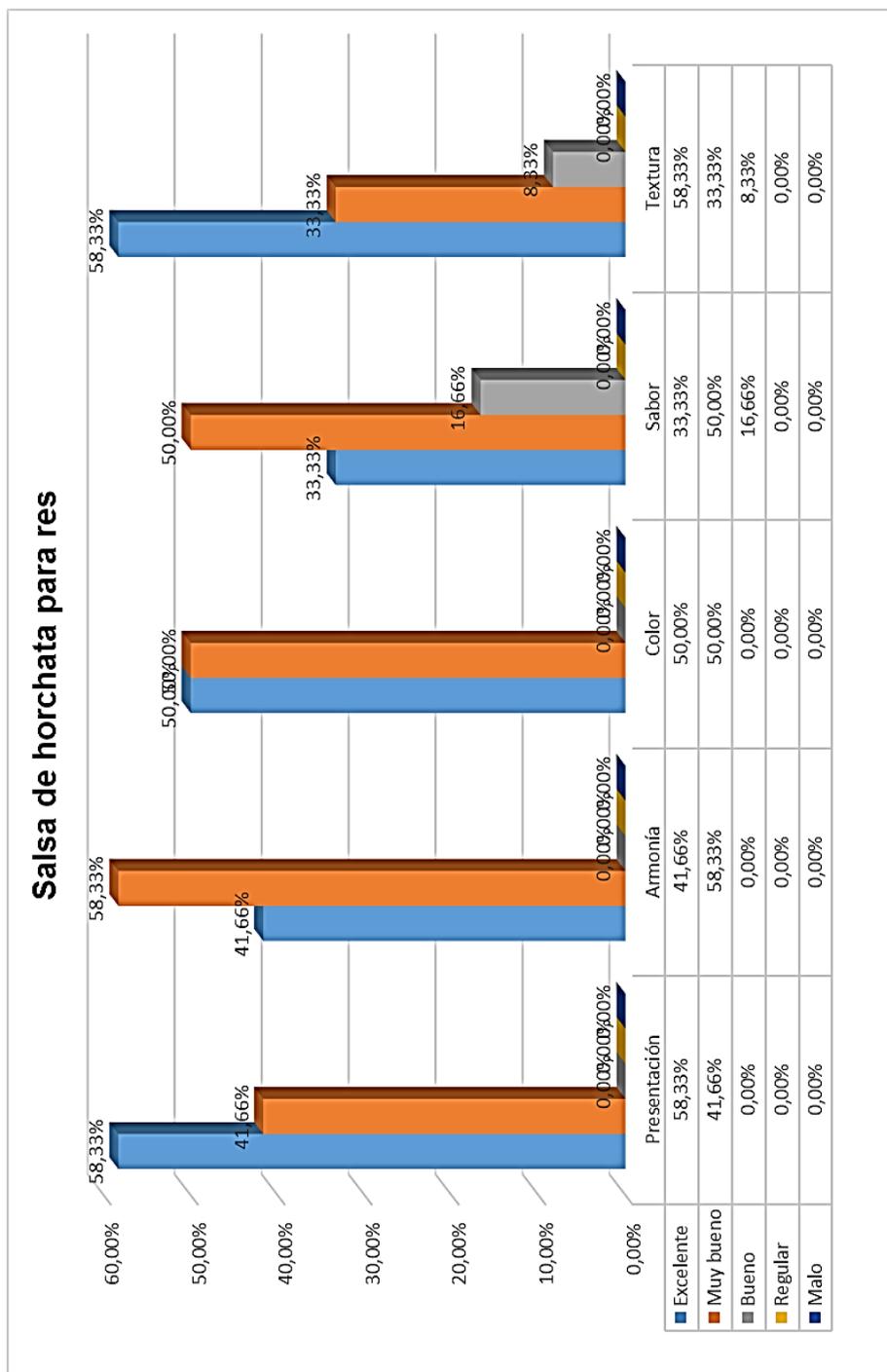


Figura 19 Análisis de la salsa de horchata para res realizado al focus group.

Resultados.

La salsa de horchata para res en cuanto a la presentación los degustantes dijeron el 58,33% dijo excelente y el 41,66 muy bueno, en cuanto a la armonía el 58,33% dijo excelente, el 50% muy bueno y el 8,33% bueno, en cuanto al sabor el 50% dijo excelente y el 50% dijo muy bueno, en cuanto a la textura el 58,33% dijo excelente, el 33,33% dijo muy bueno y el 8,33% bueno.

Conclusión:

En cuanto a la salsa de horchata para res fueron doce los estudiantes que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 48,33% de estudiantes dan una calificación excelente, el 46,66% les pareció muy bueno y el 18,32% bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la salsa horchata para res si es un producto muy bien aceptado y que puede ser introducido en platos principales ya que la mayor cantidad de calificación y porcentaje está entre excelente, muy bueno y bueno en un porcentaje muy bajo, en cuanto a regular y malo no hubo ninguna calificación negativa, en este producto se puede deducir que se debe tomar en cuenta en mejorar la textura de la salsa.

3.10.1.4 Salsa de horchata para pescados.

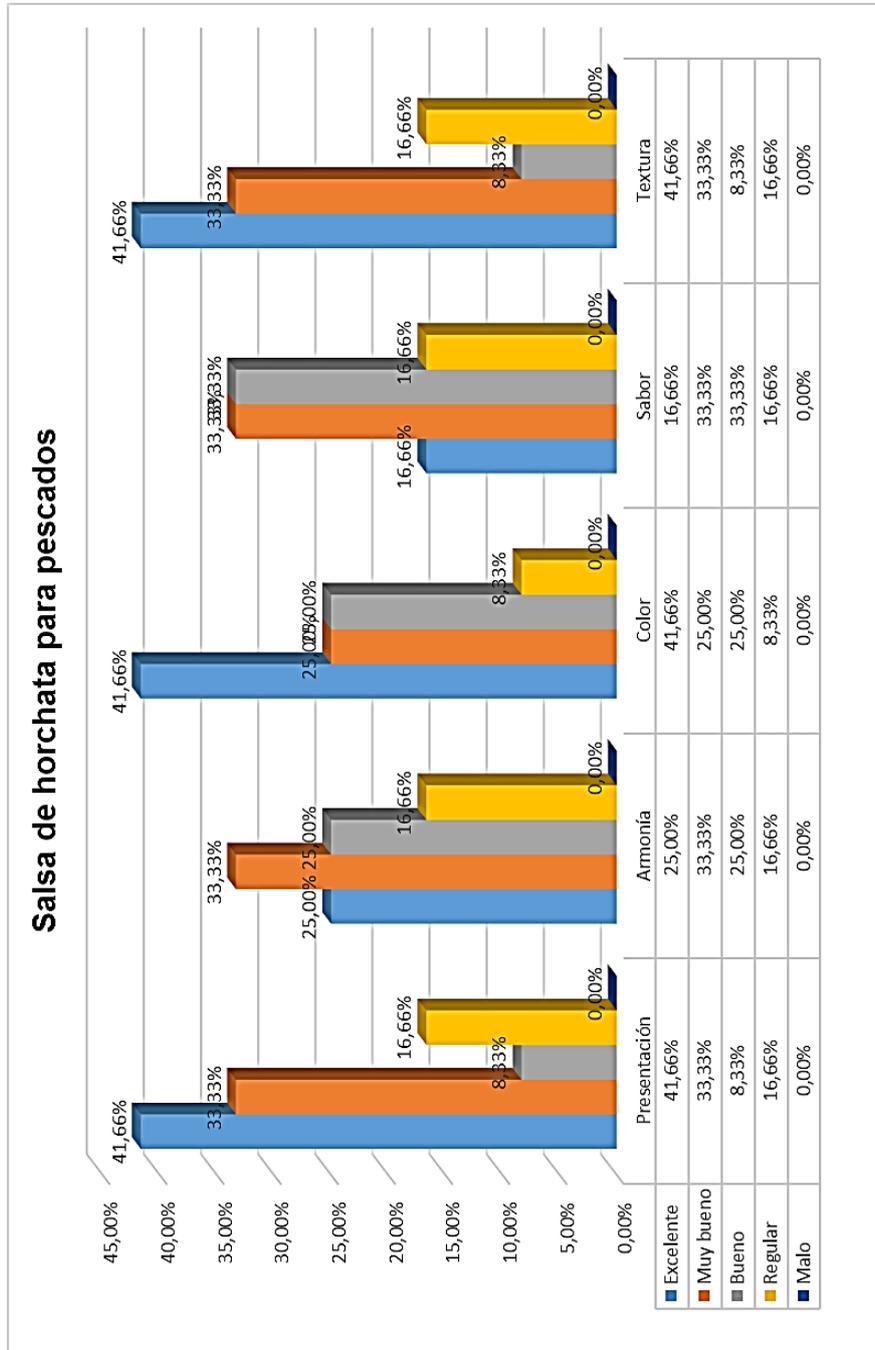


Figura 20 Análisis de la salsa de horchata para pescados realizado al focus group.

Resultados.

La salsa de horchata para pescados los degustantes dijeron en cuanto a la presentación el 41,66% excelente, el 33,33 muy bueno y el 16,66 bueno, en cuanto a la armonía en el 25% excelente, el 33,33 muy bueno, el 25% bueno y el 16,66% regular, en cuanto al color el 41,66% dijo excelente, el 25% muy bueno el 25% bueno y el 8,33% regular, en cuanto al sabor el 16,66% dijo excelente el 33,33% muy bueno, el 33,33 bueno y el 16,66% regular y en cuanto a la textura el 41,66% excelente, el 33,33% muy bueno, el 8,33% bueno y el 16,66 regular.

Conclusión:

En cuanto a la salsa de horchata para pescados fueron doce los estudiantes que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 33,32% de estudiantes dan una calificación excelente, el 31,66% les pareció muy bueno y el 19,99% bueno, regular 14,99% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la salsa horchata para pescados si es un producto muy bien aceptado y que puede ser introducido en platos principales ya que la mayor cantidad de calificación y porcentaje está entre excelente, muy bueno y bueno en un porcentaje muy bajo, en cuanto a regular existe en 14,99% esto se debe a que a dos estudiantes les faltó más sabor a pescado y eso es lo que se tomará en cuenta intensificar más el fondo de pescado en la salsa y en cuanto a malo no hubo ninguna calificación negativa, en esta producto se puede deducir que se debe tomar en cuenta en mejorar el sabor de la salsa.

3.10.1.5 Maceración de horchata.

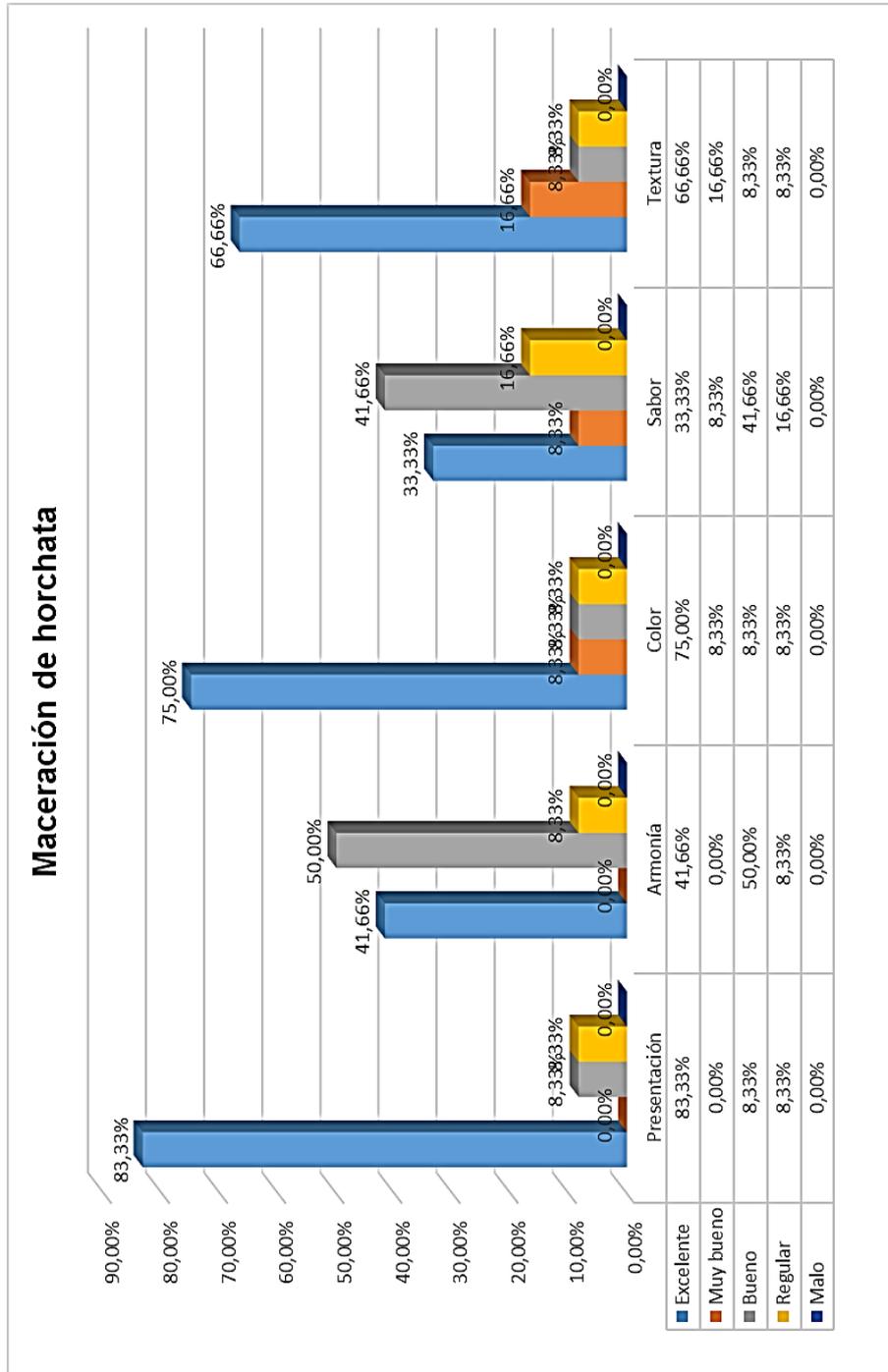


Figura 21 Análisis de la maceración de horchata realizado al focus group.

Resultados.

La maceración de horchata los degustantes dijeron en cuanto a la presentación el 83,33% excelente, el 8,33% bueno y el 8,33% regular, en cuanto a la armonía el 41,66 excelente, el 50% bueno y el 8,33% regular, en cuanto al color en 75% dijo excelente, el 8,33% muy bueno, el 8,33% bueno y el 8,33% regular, en cuanto al sabor el 33,33% dijo excelente, el 8,33 muy bueno, el 41,66 bueno y el 16,66 regular y en cuanto a la textura el 66,66% dijo excelente, el 16,66% dijo muy bueno, el 8,33% bueno y el 8,33% regular.

Conclusión:

En cuanto a la maceración de horchata fueron doce los estudiantes que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 59,99% de estudiantes dan una calificación excelente, el 6,66% les pareció muy bueno y el 23,33% bueno, regular 9,99% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la maceración de horchata si es un producto muy bien aceptado y que puede ser introducido en cocteles ya que la mayor cantidad de calificación y porcentaje está entre excelente, muy bueno y bueno en un porcentaje muy bajo, en cuanto a regular existe en 9,99% esto se debe a que a dos estudiantes les pareció que la maceración estaba muy fuerte en cuanto al grado alcohólico, este factor se debe tomar en cuenta al momento de realizar un coctel y en cuanto a malo no hubo ninguna calificación negativa, en esta producto se puede deducir que se debe tomar en cuenta el sabor de la maceración ya que al momento de realizar algún coctel puede estar muy fuerte en cuanto al grado alcohólico.

3.10.2 Criterios de expertos.

3.10.2.1 Dulce de leche de horchata.

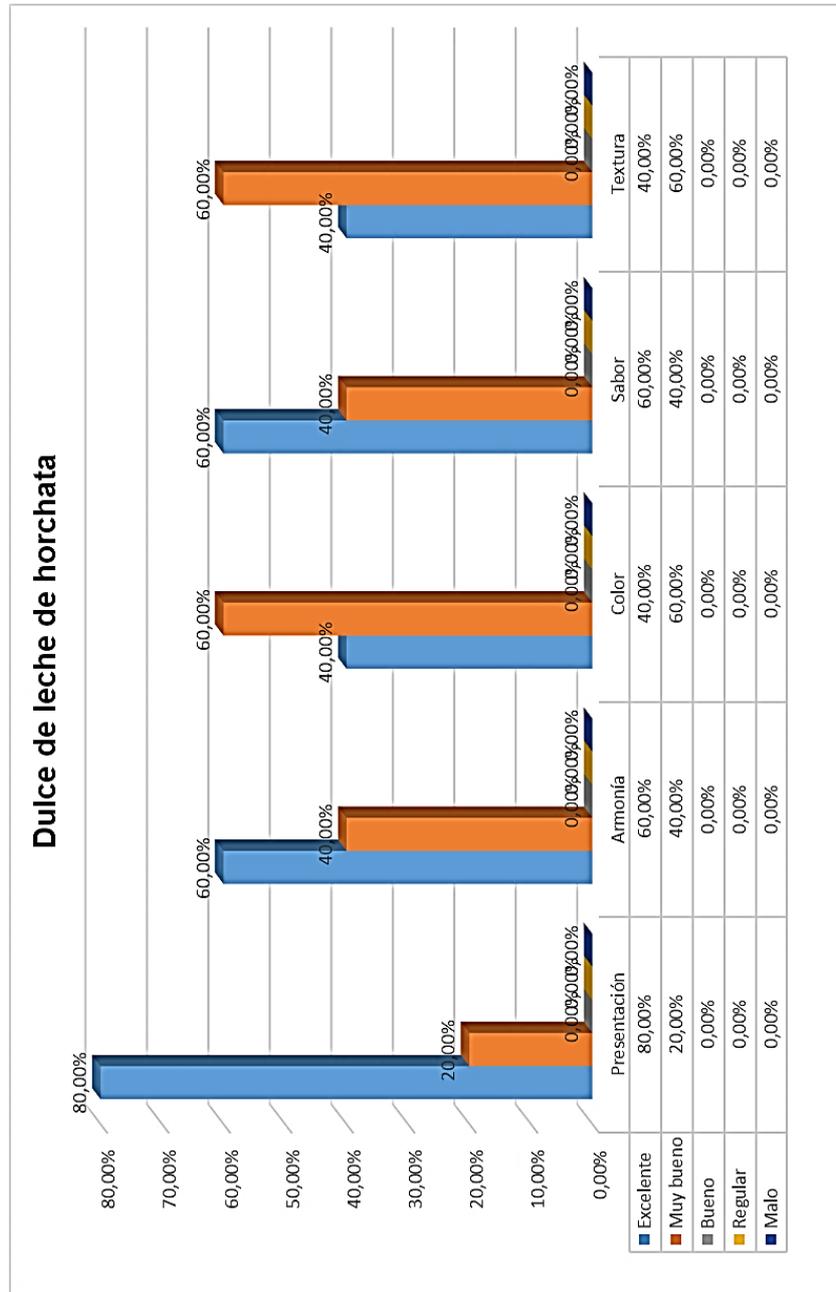


Figura 22 Análisis del dulce de leche de horchata realizado a los expertos.

Resultados.

En cuanto al dulce de leche de horchata los expertos dijeron en cuanto a la presentación el 80% excelente y el 20% muy bien, en cuanto a la armonía el 60% dijo excelente y el 40% muy bien, en cuanto al color el 40% dijo excelente y el 60% muy bien, en cuanto al sabor el 60% dijo excelente y el 40% muy bien y en cuanto a la textura el 40% dijo excelente y el 60% muy bien.

Conclusión:

En cuanto al dulce de leche de horchata fueron cinco los expertos que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados generales, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 56% de los expertos dan una calificación excelente, 44% les pareció muy bueno y el 0% bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que el dulce de leche de horchata si es un producto aceptado, dado que fue validado por criterios de expertos con calificaciones entre excelente y muy bueno, con estos resultados se valida el dulce de leche de horchata ya que el criterio profesional de los docentes que calificaron dan aceptación para que este producto pueda ser usado en pastelería, ya que las personas que consuman este dulce puedan ser estas mismas personas en escoger de acuerdo a sus gustos en que género usar el dulce de leche de horchata.

3.10.2.2 Salsa de horchata para aves.

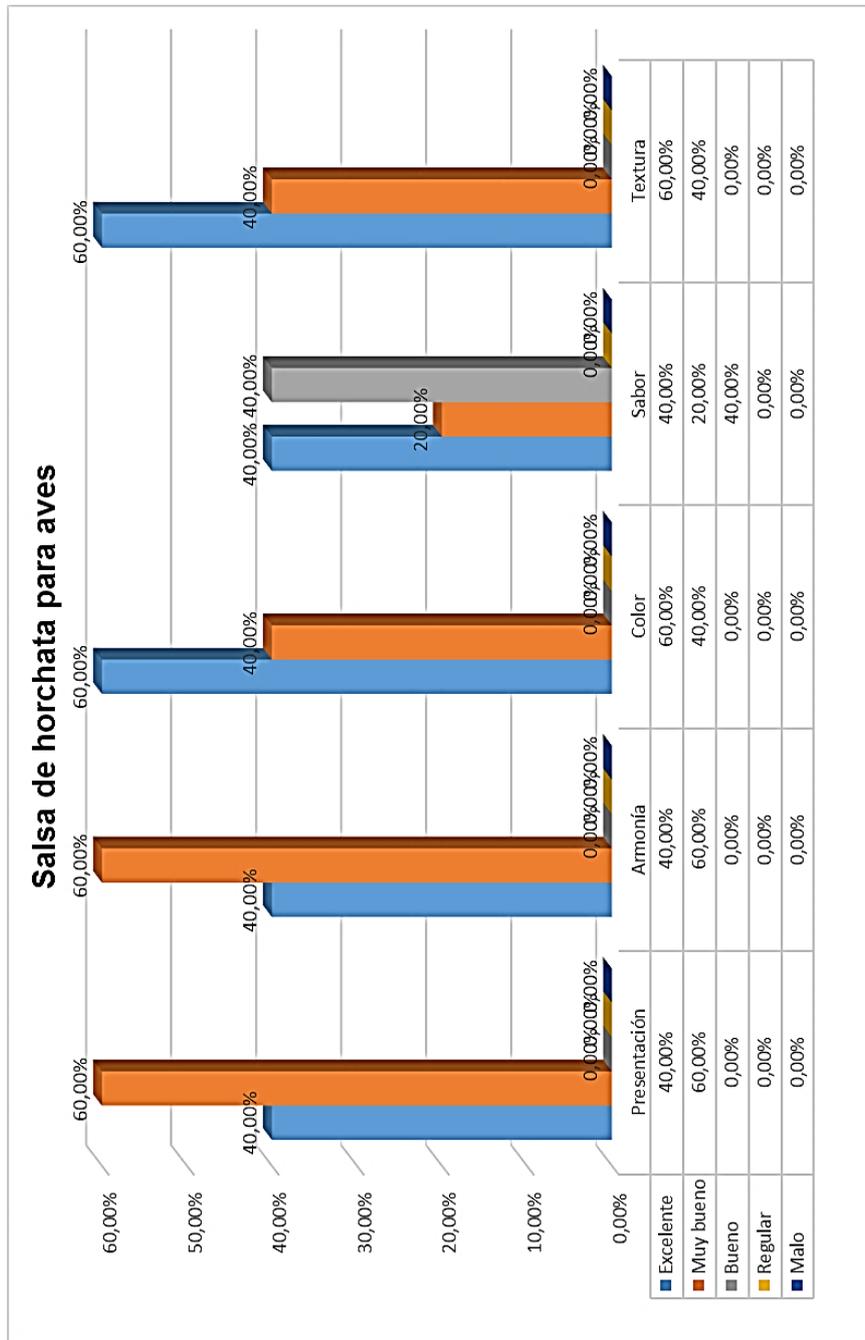


Figura 23 Análisis de la salsa de horchata para aves realizado a los expertos.

Resultados.

En cuanto a la salsa de horchata para aves el 60% dijo excelente y el 40% muy bien, en cuanto a la armonía el 40% dijo excelente y el 60% muy bien, en cuanto al color el 60% dijo excelente y el 40% muy bien, en cuanto al sabor el 40% dijo excelente, el 20% muy bien y el 40% bien y en cuanto a la textura el 60% dijo excelente y el 40% muy bien.

Conclusión:

En cuanto a la salsa de horchata para aves fueron cinco los expertos que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados generales, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 48% de los expertos dan una calificación excelente, 44% les pareció muy bueno y el 8% bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la salsa de horchata para aves si es un producto aceptado, dado que fue validado por criterios de expertos con calificaciones entre excelente, muy bueno y bueno, con estos resultados se valida el salsa de horchata para aves ya que el criterio profesional de los docentes que calificaron dan aceptación para que este producto pueda ser usado en los platos principales, ya que las personas que consuman esta salsa puedan ser estas mismas personas en escoger de acuerdo a sus gustos en que género usar la salsa.

3.10.2.3 Salsa de horchata para res.

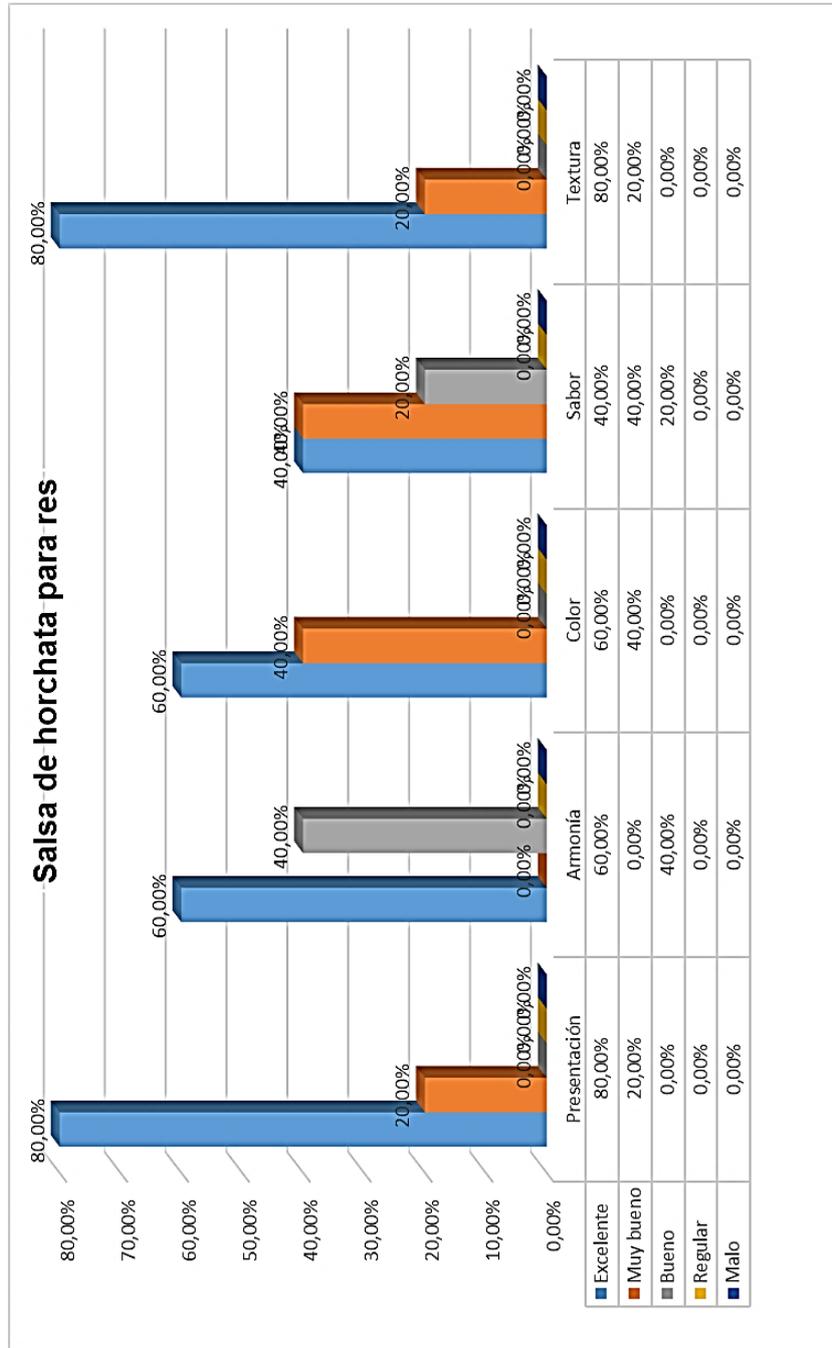


Figura 24 Análisis de la salsa de horchata para res realizado a los expertos.

Resultados.

En cuanto a la salsa de horchata para res en cuanto a la presentación el 80% dijo excelente y el 20% muy bien, en cuanto a la armonía el 60% dijo excelente y el 40% bueno, en cuanto al color el 60% dijo excelente y el 40% dijo muy bueno, en cuanto al sabor el 40% dijo excelente, el 40% muy bueno y el 20% bueno y en cuanto a la textura el 80% dijo excelente y el 20% muy bueno.

Conclusión:

En cuanto a la salsa de horchata para res fueron cinco los expertos que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados generales, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 64% de los expertos dan una calificación excelente, 24% les pareció muy bueno y el 12% bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la salsa de horchata para res si es un producto aceptado, dado que fue validado por criterios de expertos con calificaciones entre excelente, muy bueno y bueno, con estos resultados se valida el salsa de horchata para res ya que el criterio profesional de los docentes que calificaron dan aceptación para que este producto pueda ser usado en los platos principales, ya que las personas que consuman esta salsa puedan ser estas mismas personas en escoger de acuerdo a sus gustos en que género usar la salsa.

Un punto importante en resaltar es que la salsa de horchata para res, es uno de los productos con mejor calificación de excelencia en sabor, armonía, color, textura y presentación.

3.10.2.4 Salsa de horchata para pescados.

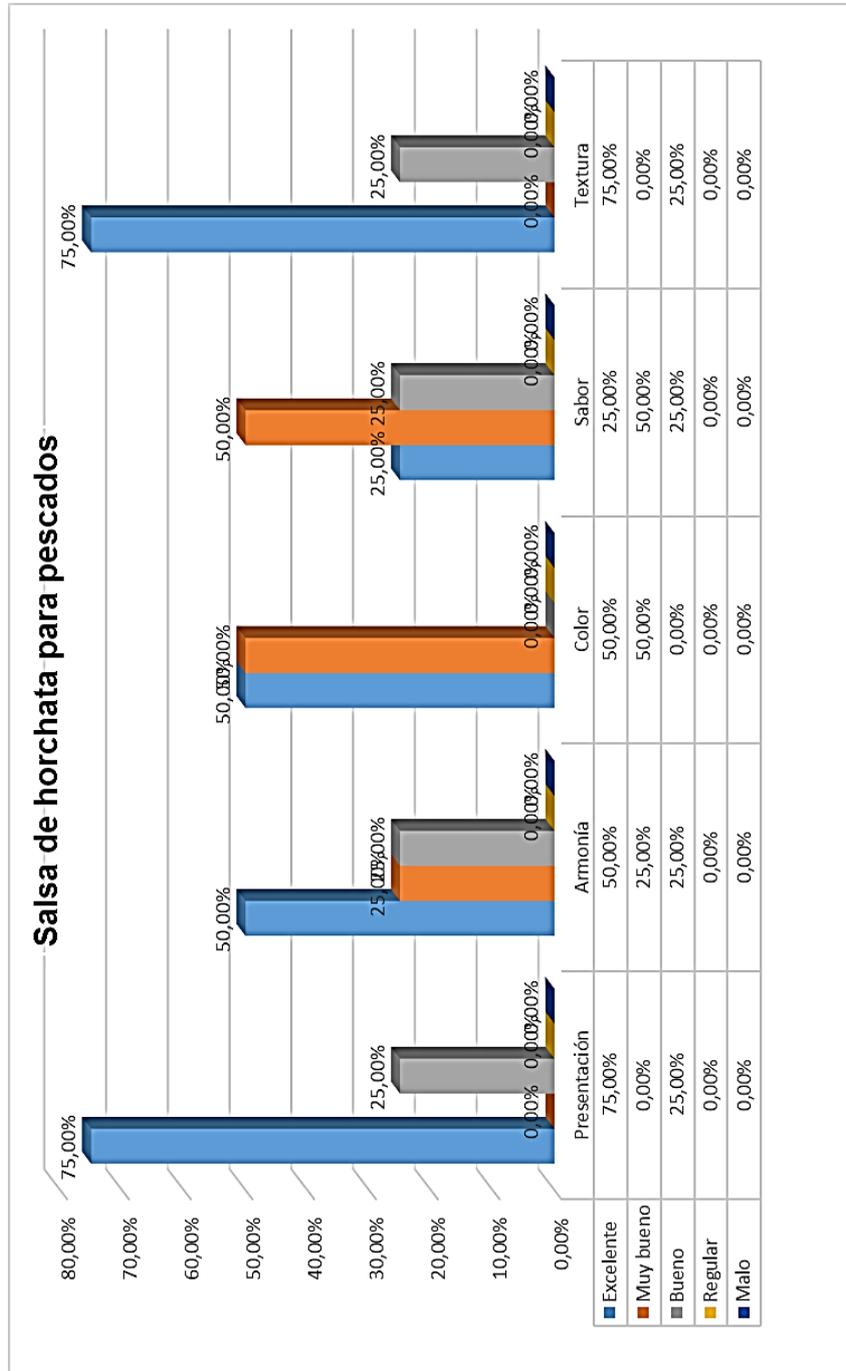


Figura 25 Análisis de la salsa de horchata para pescados realizado a los expertos.

Resultados.

En cuanto a la salsa de horchata para pescados se realizó para cuatro expertos debido a que la Chef Cynthia Peñafiel Ricaurte es alérgica a los pescados se tomó los resultados de cuatro expertos, en cuanto a la presentación el 75% dijo excelente y el 25% bueno, en cuanto a la armonía el 50% dijo excelente, el 25% muy bueno y el 25% bueno, en cuanto al color el 50% dijo excelente y el 50% muy bueno, en cuanto al sabor el 25% dijo excelente, el 50% muy bueno y el 25% bueno y en cuanto a la textura el 75% dijo excelente y el 25% bueno.

Conclusión:

En cuanto a la salsa de horchata para pescados fueron cuatro los expertos que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados generales, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 55% de los expertos dan una calificación excelente, 25% les pareció muy bueno y el 20% bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la salsa de horchata para pescados si es un producto aceptado, dado que fue validado por criterios de expertos con calificaciones entre excelente, muy bueno y bueno, con estos resultados se valida el salsa de horchata para pescados ya que el criterio profesional de los docentes que calificaron dan aceptación para que este producto pueda ser usado en los platos principales, ya que las personas que consuman esta salsa puedan ser estas mismas personas en escoger de acuerdo a sus gustos en que género usar la salsa.

Un punto importante en resaltar es que la salsa de horchata para pescados se tomaron las correcciones necesarias dado a que el sabor debe ser más intenso a pescado.

3.10.2.5 Maceración de horchata.

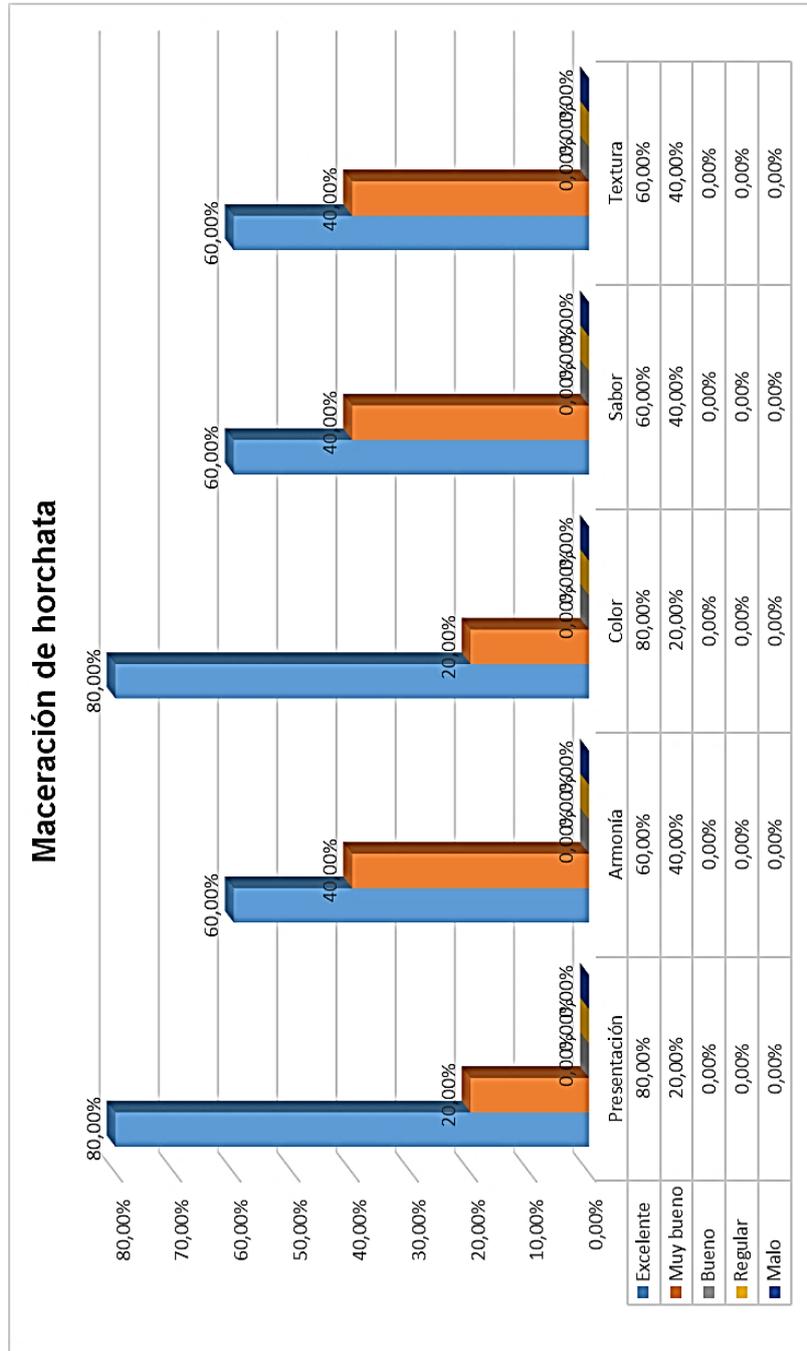


Figura 26 Análisis de la maceración de horchata realizado a los expertos.

Resultados.

En cuanto a la maceración de horchata en cuanto a la presentación el 80% dijo excelente y el 20% muy bueno, en cuanto a la armonía el 60% dijo excelente y el 40% muy bueno, en cuanto al color el 80% dijo excelente y el 20% muy bueno, en cuanto al sabor el 60% dijo excelente y el 40% muy bueno y en cuanto a la textura el 60% dijo excelente y el 40% muy bien.

Conclusión:

En cuanto a la maceración de horchata fueron cinco los expertos que degustaron el producto por lo cual se otorga los siguientes resultados generales, en cuanto a presentación, armonía, color, sabor y textura, el 68% de los expertos dan una calificación excelente, 32% les pareció muy bueno y el 0% bueno, regular 0% y malo 0%.

Con estos resultados se puede deducir que la maceración de horchata si es un producto aceptado, dado que fue validado por criterios de expertos con calificaciones entre excelente, muy bueno y bueno, con estos resultados se valida el maceración de horchata ya que el criterio profesional de los docentes que calificaron dan aceptación para que este producto pueda ser usado en coctelería, ya que las personas que consuman esta maceración puedan ser estas mismas personas en escoger de acuerdo a sus gustos en que coctel usar la maceración..

Un punto importante en resaltar es que la maceración de horchata tiene una de las mejores calificaciones en excelencia del producto.

Capitulo IV Recetario

4.1 Marco Jurídico

4.1.1 Registro sanitario de alimentos procesados

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, a partir del 21 de diciembre del 2015, todos los alimentos procesados deben pasar por un control de registro sanitario para su creación, distribución y comercialización en el Ecuador.

Para mejor entendimiento un alimento procesado según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, S.F) . Es todo aquel alimento que fue creado a base de un procesamiento tecnológico para su transformación, modificación y conservación, los alimentos que no necesitan de una regulación sanitaria serán aquellos alimentos que provinieron de las plantas como frutos y granos a la vez alimentos de panadería y pastelería que son alimentos de consumo diario y alimentos de origen animal que no necesiten un procesamiento tecnológico.

4.1.2 Requisitos para registro sanitario.

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, S.F). Se necesitan algunos requisitos para la obtención del permiso sanitario los cuales constan de los siguientes pasos.

- La planta debe tener un permiso de funcionamiento ARCSA vigente.
- Ingresar al VUE para realizar la solicitud (registro de representantes legales de la empresa y titular de la empresa).
- En el sistema se consignarán datos y documentos. (Documentos del establecimiento, lote, envases, certificaciones y si es necesario una declaración del notario).
- Después de haber sido aprobados todos los pasos anteriores se deberá pagar un monto de acuerdo al tipo de alimento y envase para el permiso que será otorgado por la agencia.

- Se debe pagar en un mínimo de cinco días laborables.
- El ARCSA revisará los posibles riesgos en cinco días laborales

Es importante recalcar que si desea más información sobre el tema se puede consultar en los siguientes enlaces de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

- atencionalusuario@controlsanitario.gob.ec
- Troncal: 02-3824230

4.1.3 Requisitos para registro de buenas prácticas de manufactura (BPM).

En el Ecuador es importante que todas las empresas dedicadas a la creación y procesamiento de alimentos deban cumplir con el permiso de las buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agencia Nacional de Regulación C. y., S.F). Se deben cumplir ciertos parámetros para la obtención del certificado

- Realizar un registro de certificado de buenas prácticas de manufactura (BPM), entre los requisitos se encuentran (solicitud, copia de certificados, copia de anexos de alimentos, copias de inspección y actas de permiso).
- Entregar la solicitud en la Secretaría General de Planta Central o Coordinación Zonal.
- Análisis de documentación, dado el caso de un posible problema se notificará.
- Una vez aceptada se procede al proceso de pago del permiso de acuerdo al tipo de establecimiento.
- El pago debe realizarse en el límite de diez días laborables a nombre de ARCSA en las diferentes cuentas bancarias de la institución.
- Se procede a enviar el comprobante de pago por parte del solicitante al correo electrónico de la institución facturacion@controlsanitario.gob.ec.
- Una vez aceptado el pago, un analista de la agencia registrará el certificado del código único generado por la empresa el cual será generado y enviado vía Quipux al solicitante.

Es importante mencionar, para más información de la obtención de un certificado con una más detallada información del tipo de empresa visitar el siguiente enlace: <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>.

4.2 Normas de operación

4.2.1 Permisos de Funcionamiento.

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, S.F). En el Ecuador se establece que todo establecimiento debe estar sujetos a controles sanitarios permanentes a excepción de los establecimientos de salud, los procesos a seguir para otorgarse el permiso son los siguientes.

- Ingresar al sistema del ARCSA www.arcsa.gob.ec y registrarse
- Una vez ingresado se deberá seguir las instrucciones en la siguiente página web: IE-D.2.2-PF-01 Obtención Permiso de funcionamiento
- Llenar con estricta claridad los datos y adjuntar los documentos necesarios.
- Una vez aprobada la solicitud la orden de pago se admitirá en las siguientes veinticuatro horas en las cuentas pertinentes de la institución.

Es muy importante recalcar para una mayor información detallada la institución Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, recomienda contactarse en los siguientes contactos.

- atencionalusuario@controlsanitario.gob.ec
Planta Central: 04-3727440 o comuníquese a la Coordinación Zonal más cercana

4.2.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), emitió en el 2015 un registro oficial de los artículos de buenas prácticas de manufactura el cual es muy importante recalcar ya que estos artículos

describen las obligaciones legales y obligatorias que deben cumplir los establecimientos al momento de manipular alimentos, los artículos más importantes según La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agencia Nacional de Regulación C. y., S.F).

- Artículo 3: Los establecimientos donde se manipulan los alimentos deberán ser diseñados y construidos de acuerdo a las operaciones y riesgos asociados a la actividad.
- Artículo 4: Los establecimientos donde se fabriquen los alimentos deben hacerse responsables de que no exista focos de insalubridad.
- Artículo 8: Los establecimientos deberán tener maquinaria de acuerdo al tipo de trabajo.
- Artículo 12: Del estado de salud del personal, todas las personas que trabajen en el establecimiento deberán cumplir y mantener fichas médicas actualizadas.
- Artículo 13: Para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar la contaminación de los mismos, todos los trabajadores deben cumplir normas de limpieza e higiene.
- Artículo 28: Todos los alimentos deben efectuarse con procedimientos válidos el cual quiere decir con procesos y equipos limpios.
- Artículo 35: Condiciones de fabricación, se deberá dar control en los diferentes procesos de la elaboración para reducir índices de contaminación cruzada.
- Artículo 40: Reproceso de alimentos: Todo alimento que no cumpliera con los índices de calidad puede volverse a usar en la preparación o ser usado en otra preparación.
- Artículo 54: Dependiendo de cuál sea el producto los almacenes o bodegas deberán cumplir las condiciones necesarias para albergar los productos.
- Artículo 66: Las empresas deben tener métodos de limpieza y equipos de acuerdo al tipo de trabajo.
- Artículo 81: Los inspectores podrán hacer visitas sorpresas a los establecimientos.

4.2.3 Certificado de manipulación de alimentos.

Para este certificado es importante recalcar que se debe descargar un manual en el cual consta un instructivo externo para la evaluación de restaurantes y cafeterías en el cual consta una guía muy detallada de lo que se evaluará en la inspección. (Agencia Nacional de Regulación C. y., S.F)

Para un mejor entendimiento es necesario visitar el link dado por la misma institución:

<http://www.controlsanitario.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluacio%CC%81n-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf>

4.2.4 Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de cada provincia.

Para la creación de productos es necesario que cada establecimiento tenga sus permisos respectivos en este caso el del Cuerpo de bomberos del Ecuador, en la página oficial del Cuerpo de Bomberos del Ecuador está la solicitud a ser llenada y con esto accederán al tipo de inspección.



CUERPO DE BOMBEROS
DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
RUC 1768097950001

SOLICITUD DE SERVICIO

Quito, a _____ de _____ 20__

Señores
Dirección de Prevención de Incendios
CUERPO DE BOMBEROS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Presente.-

De mi consideración
Yo, _____ con RUC # _____
Representante legal

RAZON SOCIAL: _____
ACTIVIDAD: _____ TELÉFONOS: _____

DIRECCIÓN

BARRIO-URBANIZACIÓN: _____ PARROQUIA: _____
 CALLE: _____ Nº _____ INTERSECCIÓN: _____
 EDIFICIO/PROYECTO: _____ PISO: _____ DEPARTAMENTO: _____
 CONTACTARSE CON: _____ TELÉFONO: _____

Por medio de la presente solicito a usted, se digne autorizar a quien corresponde, realice el siguiente trabajo:

INSPECCIÓN:	<input type="checkbox"/>	VISTO BUENO DE PLANOS:	<input type="checkbox"/>
INSPECCIÓN ESPECTÁCULO PÚBLICO:	<input type="checkbox"/>	REBELLOS DE PLANOS:	<input type="checkbox"/>
INSPECCIÓN EDIFICIO PÚBLICO/FUNDACIONES:	<input type="checkbox"/>	Ocupación:	<input type="checkbox"/>
FACTIBILIDAD DE GAS:	<input type="checkbox"/>		
DEFINITIVO DE GAS:	<input type="checkbox"/>		
OTROS: _____			

Atentamente,

Propietario: <input type="checkbox"/>	CROQUIS
Administrador: <input type="checkbox"/>	N
Delegado del representante legal: <input type="checkbox"/>	O E
Firma: _____	S
Nombre: _____	
Nº de Cédula: _____	

NOTA

El CB-DMQ se deslinda de responsabilidad si los datos proporcionados por el usuario son erróneos.

Central Telefónica 3 953 700 / www.bomberosquito.gob.ec

Figura 27 Solicitud del Cuerpo de Bomberos

Tomada de: <https://www.bomberosquito.gob.ec>

4.3 Formatos.

4.3.1 Receta estándar del dulce de leche.

Tabla 31 Receta estándar del dulce de leche de horchata.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Dulce de leche de horchata			
GÉNERO		Pastelería			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción de 460 g			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	Lt	Leche entera	\$ 1,25	\$ 1,25	
0,300	kg	Azúcar blanca	\$ 1,04	\$ 0,31	
0,003	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,07	
0,020	kg	Panela	\$ 1,94	\$ 0,04	
Infusión de horchata					
0,032	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,73	
				Valor total	\$ 2,40
				Valor por porción	\$ 0,80
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Pesar los ingredientes y reservar.			
		2.- Poner a hervir la leche a 91°C, cuando haya hervido apagar e infusionar la horchata de tres minutos a cinco 5 minutos.			
		3.- Retirar la horchata de la leche y luego agregar el azúcar y la panela.			
		4.- Dejar espesar a temperatura baja, 65°C por una hora hasta que se comience a caramelizar la azúcar y tome cuerpo, consistencia y color caramelo			
		5.- Al final agregar un picado muy fino de la horchata y agregar para realzar el sabor.			
		6.- El manjar o dulce de leche de horchata puede servirse frio o caliente y refrigerarse			

4.3.2 Receta estándar del fondo base de res.

Tabla 32 Receta estándar del fondo base de res.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo oscuro de res			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de res	\$ 1,28	\$ 1,28	
0,150	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,18	
0,150	kg	Zanahoria	\$ 0,83	\$ 0,12	
0,300	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,57	
7,000	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
0,200	kg	Pasta de tomate	\$ 5,72	\$ 1,14	
0,200	kg	Tomate concasse	\$ 1,62	\$ 0,32	
Bouquet garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda			
1	Un	Hilo			
Bouquet garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
			VALOR TOTAL	\$ 4,26	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Los huesos se colocan en una bandeja de horno y dejar en un horno a 180°C hasta tostar			
		2 En una olla colocamos una pequeña cantidad de aceite y el mirepoixe, rehogamos y luego adicionamos la pasta haciendo que esta se selle al fondo del recipiente obscureciéndola			
		3.- Luego agregar el agua dejar cocinar, cuando empiece a reducir y a espesar por el propio colágeno del hueso agregar el bouquet garni para aromatizar (DEJAR DE 3 A 5 MINUTOS).			

4.3.3 Receta estándar de la salsa de horchata para res.

Tabla 33 Receta estándar de la salsa de horchata de res.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa de horchata para res				
GÉNERO	Salsa madre				
RES O MATERIA	TIP482-2				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	Peso total 700 ml de salsa				
PROFESOR	Chef Luis Narváez				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/4/2017				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,500	Lt	Fondo de res oscuro	\$ 1,13	\$ 0,57	
0,040	kg	Harina	\$ 1,60	\$ 0,06	
0,040	kg	Mantequilla sin sal	\$ 6,60	\$ 0,26	
0,100	kg	Crema de leche	\$ 5,60	\$ 0,56	
0,100	kg	Hongos deshidratados	\$ 8,75	\$ 0,88	
0,100	kg	Champiñones.	\$ 10,00	\$ 1,00	
0,060	Lt	Vino blanco	\$ 5,00	\$ 0,30	
0,002	kg	sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
Bouquet garni de horchata					
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo	c/n	c/n	
			Valor total	\$ 3,93	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1.- Hacer un roux con la harina y la mantequilla cuando se haya homogenizado agregar el fondo oscuro de res				
	2.- Agregar la crema de leche con el vino y agregar el bouquet garni de horchata, dejar espesar hasta obtener una mezcla ligera con un aroma y sabor a horchata				
	3.- Agregar a la preparación los champiñones y los hongos ya hidratados, al final la sal, pimienta con nuez moscada y un picado muy fino de la horchata para realzar el sabor.				

4.3.4 Fondo base de ave.

Tabla 34 Receta estándar del fondo base de ave.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo de ave			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de ave	\$ 0,61	\$ 0,61	
0,200	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,25	
0,200	kg	Zanahoria	\$ 0,83	\$ 0,17	
0,200	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,38	
4,500	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
Bouquete garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda	\$ -	0,00	
1	Un	Hilo	\$ -	0,00	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			VALOR TOTAL	\$ 2,03	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Poner los huesos de ave desde agua fría a cocinar, una vez que empiece a hervir el agua agregar el apio, la cebolla puerro y la zanahoria			
		2.- Cuando ya haya reducido lo suficiente agregar el bouquet garni normal y el de horchata para aromatizar el fondo (NO MÁS DE 3 A 5 MINUTOS).			

4.3.5 Salsa de horchata para ave.

Tabla 35 Receta estándar de la salsa de horchata de ave.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa de horchata para aves				
GÉNERO	Salsa				
RES O MATERIA	TIP482-2				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	Peso total 750 ml /				
PROFESOR	Chef Luis Narváez				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/4/2017				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,500	Lt	Veloute de ave	\$ 1,34	\$ 0,67	
0,100	kg	Champiñones	\$ 7,24	\$ 0,72	
0,100	kg	Hongos deshidratados	\$ 33,00	\$ 3,30	
0,003	kg	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,02	
0,050	Lt	Chalotas o cebolla perla	\$ 4,44	\$ 0,22	
0,001	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	Nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,005	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,11	
0,015	ml	Aceite vegetal	\$ 2,85	\$ 0,04	
Bouquete garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
			Valor total	\$ 5,47	
			Valor por porción		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1.- Agregar en el sartén el aceite y hacer un refrito con las chalotas o cebolla y los champiñones				
	2.- Agregar los hongos deshidratados y el velouté de ave que debe estar con consistencia muy ligera				
	3.- Cuando ya se hayan hidratado los hongos deshidratados agregar el bouquet garni de horchata y dejar aromatizar				
	4.- Cuando tome consistencia la salsa agregar la sal, pimienta con la nuez moscada y los 5 g de horchata finamente picado para realzar más el sabor a horchata				

4.3.6 Fondo base de pescado.

Tabla 36 Receta estándar del fondo base de pescado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo de pescado			
GÉNERO		Fondo			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		Un galón de 3,7 Lt			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1,000	kg	Huesos de pescado	\$ 4,00	\$ 4,00	
0,150	kg	Apio	\$ 1,23	\$ 0,18	
0,150	kg	Cebolla perla	\$ 1,63	\$ 0,24	
0,300	kg	Cebolla puerro	\$ 1,89	\$ 0,57	
4,500	Lt	Agua	\$ -	\$ 0,00	
Bouquet garni					
0,005	kg	Perejil	\$ 1,74	\$ 0,01	
0,005	kg	Laurel	\$ 8,00	\$ 0,04	
0,005	kg	Tomillo	\$ 35,00	\$ 0,18	
0,002	kg	Pimienta negra	\$ 19,00	\$ 0,04	
0,002	kg	Clavo de olor	\$ 37,00	\$ 0,07	
1	Un	Ceda	\$ -	0,00	
1	Un	Hilo	\$ -	0,00	
Bouquet garni de horchata					
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
0,013	kg	horchata	\$ 22,85	\$ 0,30	
			VALOR TOTAL	\$ 5,63	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Lavar bien los huesos de pescado y poner en una olla a cocinar desde agua fría.			
		2.- Cuando empiece el hervor agregar la cebolla puerro, el apio y la cebolla perla, dejar cocinar de 35 a 45 minutos			
		3.- Agregar al final el bouquet garni de horchata para aromatizar (DEJAR DE 3 A 5 MINUTOS) .			

4.3.7 Salsa base de horchata para pescados.

Tabla 37 Receta estándar de la salsa de horchata de pescado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa de horchata para pescados				
GÉNERO	Salsa				
RES O MATERIA	TIP482-2				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	Peso total 750 ml				
PROFESOR	Chef Luis Narváez				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/4/2017				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,750	Lt	Veloute de pescado	\$ 1,61	\$ 1,21	
0,003	kg	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,02	
0,001	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta negra molida	\$ 16,80	\$ 0,02	
0,001	kg	Nuez moscada	\$ 54,86	\$ 0,05	
0,003	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,07	
Bouquete garni de horchata					
0,013	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,30	
c/n	c/n	ceda	c/n	c/n	
c/n	c/n	hilo para bridar	c/n	c/n	
			Valor total	\$ 1,67	
FOTOGRAFÍA	1.- Hacer un roux con la harina y la mantequilla cuando se haya homogenizado agregar el fondo de pescado.				
	2.- Agregar la crema de leche con el vino y agregar el bouquet garni de horchata, dejar espesar hasta obtener una mezcla ligera con un aroma y sabor a horchata				
	3.- Agregar el fondo de pescado con la sal, pimienta, nuez moscada y el tomillo.				
	4.- Dejar espesar y servir caliente la salsa.				

4.3.8 Maceración de horchata.

Tabla 38 Receta estándar de la maceración de horchata.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Maceración de horchata en agua ardiente de caña			
GÉNERO		Maceración			
RES O MATERIA		TIP482-2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		250 ml de maceración de horchata			
PROFESOR		Chef Luis Narváez			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/4/2017			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,250	Lt	Agua ardiente de caña	\$ 11,98	\$ 3,00	
0,035	kg	Horchata	\$ 22,81	\$ 0,80	
1	Un	Cáscara de limón	\$ 0,10	\$ 0,10	
1	Un	Cáscara de naranja	\$ 0,10	\$ 0,10	
1	Un	Manzana	\$ 0,25	\$ 0,25	
1	Un	Cáscara de piña	\$ 0,60	\$ 0,60	
			Valor total	\$ 4,84	
			Valor por porción		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Seleccionar la horchata a ser macerada.			
		2.- Cortar las cáscaras del limón, naranja y piña, hacer cortes muy finos y agregar a la botella			
		3.- Cortar en gajos la manzana y agregar a la botella			
		4.- Dejar macerar la preparación por lo menos un día antes de ser consumido en cualquier coctel, esto ayudará a dar un sabor herbal a los cocteles.			

4.4 Diagrama de flujo.

4.4.1 Diagrama de flujo del dulce de leche de horchata.

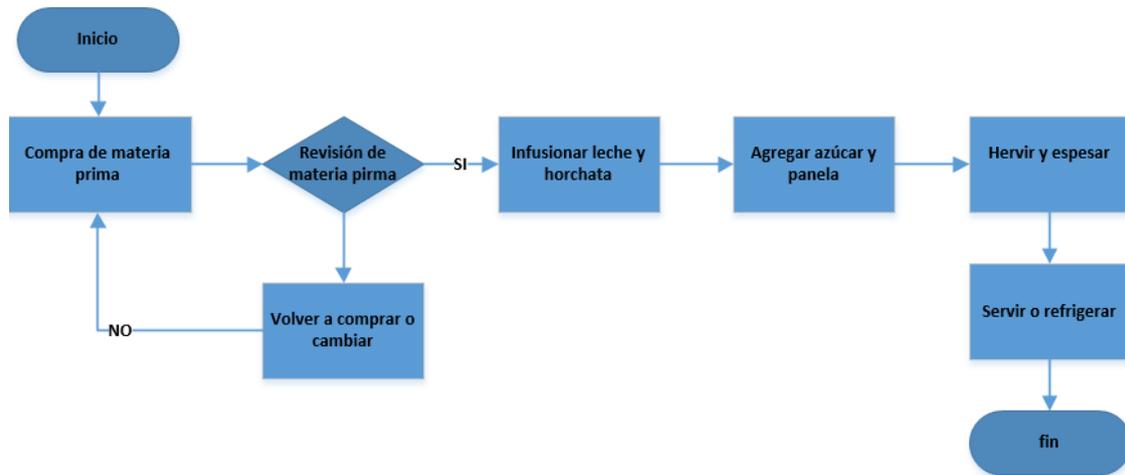


Figura 28 Procesos de la receta del dulce de leche de horchata.

4.4.2 Diagrama de flujo de la salsa de horchata para res.

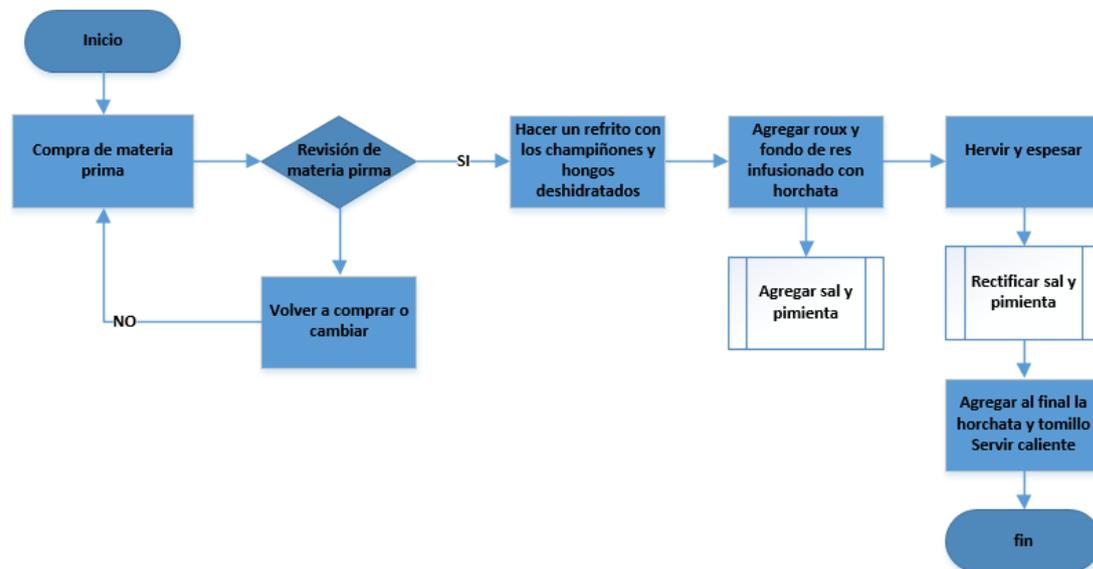


Figura 29 Procesos de la salsa de horchata para res.

4.4.3 Diagrama de flujo de la salsa de horchata para aves

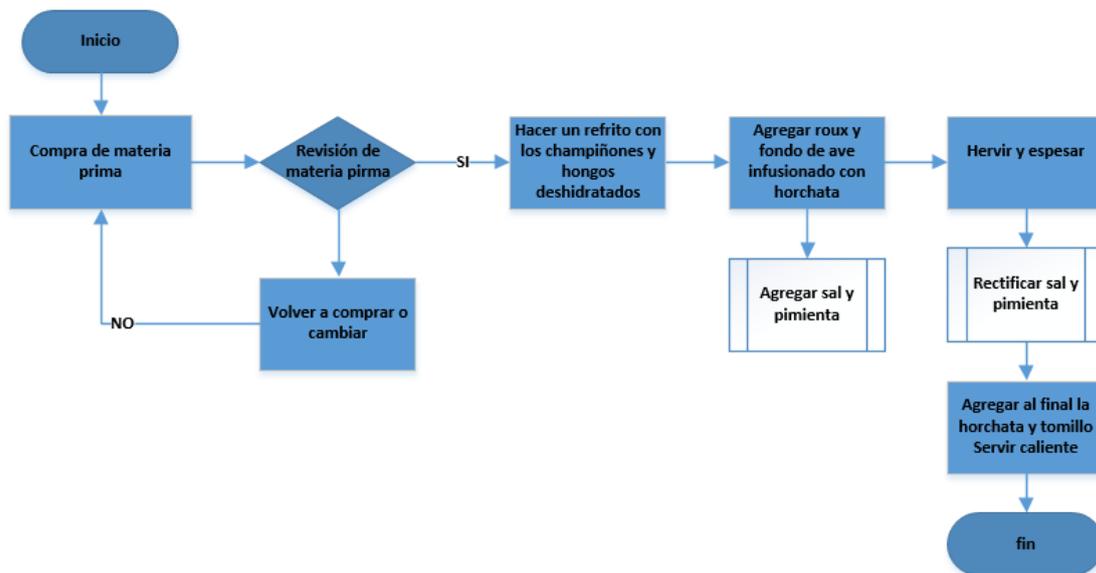


Figura 30 Procesos de la salsa de horchata para aves.

4.4.4. Diagrama de flujo de la salsa de horchata para pescados.

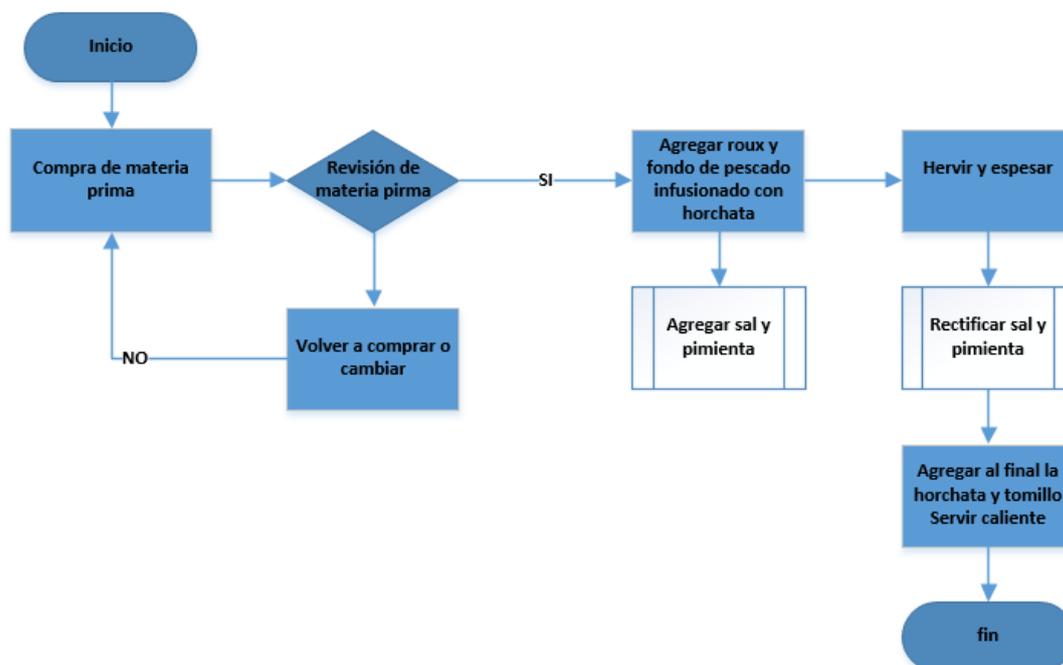


Figura 31 Procesos de la salsa de horchata para pescados.

4.4.5 Diagramada de flujo de la maceración de horchata.

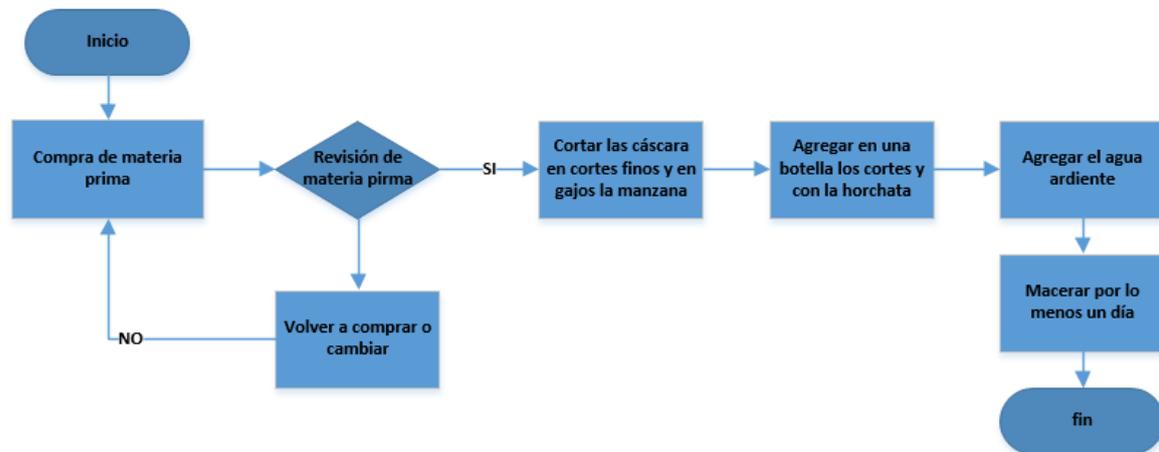


Figura 32 Procesos de la maceración de horchata.

4.5 Análisis de costos de las recetas estándar.

En las recetas estándar se tomaron precios detallados en una lista de precios diseñada por el Chef Luis Narváez, la cual se actualiza constantemente, los precios fijados son de proveedores de productos para la universidad y de establecimientos de venta de productos alimenticios, el costo de la horchata fue tomado del producto creado por la empresa La Sureñita S.A.

Kelvin Sigcho gerente de la empresa vende su producto a un costo al público de 0,65\$ centavos y su producto rinde para cuatro litros, el precio en supermercados de cada empaque de horchata de 32 g es de 0,77\$ centavos.

4.6 Conclusiones.

- La horchata ecuatoriana es un producto creado a partir de plantas medicinales, aromáticas y condimentarias del Ecuador, al comprobar que puede sustentar a ciento ochenta familias de la provincia de Loja claramente este producto ayuda económica, social y ambientalmente, también la horchata al ser natural brinda un producto de calidad y de múltiples propiedades medicinales y nutricionales, gracias a esta versatilidad puede ser introducido en campos gastronómicos y crear una variedad de productos que causen y creen interés en las personas.
- Al realizar las entrevistas a tres de los más destacados vendedores de horchata del país se comprueba que las industrias ecuatorianas de horchata están interesadas en una innovación de línea de productos a base de horchata, debido a que la tradición ecuatoriana es tomar como bebida e infusión y con esta innovación se demuestra que la horchata puede ser introducido en varios campos gastronómicos creando productos de calidad y de alto valor medicinal y nutricional validados por estudiantes de la facultad de gastronomía y de expertos gastronómicos de la Universidad de las Américas.
- Se comprobó que la horchata puede ser muy versátil gracias a sus múltiples propiedades aromáticas y de sabor lo cual logró crear cinco tipos de recetas destinadas para pastelería, platos principales y coctelería, cada persona que realice las recetas podrá consumir a su gusto en cualquier preparación que lo desee, el cual evidencia que la horchata puede ser fácilmente introducida en algunos campos gastronómicos.
- Se demostró para la creación de una línea de productos se deben cumplir reglamentos necesarios ya que existen establecimientos encargados del control y cuidado de alimentos los cuales tienen el fin de garantizar la calidad del producto.

- Es importante recalcar que el recetario busca incentivar y fomentar el consumo de la horchata ya que incontables personas a nivel nacional trabajan diariamente cuidando desde la siembra hasta la cosecha de las plantas, después las plantas pasan por un proceso de industrialización y así finalmente hasta llegar al consumidor, es importante incentivar el consumo de la horchata porque así se seguirá creando productos y de la misma manera se beneficiará la matriz productiva local.
- Al comprobar en las entrevistas que muchas familias se sustentan sólo con el cultivo de plantas y comercialización de las mismas, estas recetas pueden generar productos e incentivar a las personas que viven de la siembra de las distintas plantas para crear la horchata a crear alimentos con el producto principal que es la horchata.
- La validación de productos realizado a estudiantes de gastronomía y a expertos gastronómicos deja una tabulación de resultados con calificaciones entre excelente, muy bueno y bueno, validando los productos ya que los resultados muestran que son viables a diferentes campos gastronómicos y funciona gastronómicamente tanto a sabor, textura, apariencia, armonía y color.

4.7 Recomendaciones

- Se recomienda consumir e introducir más la horchata en la alimentación debido a que la horchata tiene múltiples beneficios nutricionales y medicinales por su composición de plantas.
- Se recomienda fomentar e incentivar más la innovación de productos a base de horchata ya que así se podrá crear múltiples productos para la alimentación humana.
- Se recomienda difundir de mejor manera a los consumidores la composición de la horchata ya que la horchata un conjunto de plantas medicinales, aromáticas y condimentarias cosechadas en Ecuador puede generar productos de calidad y alto valor nutricional.
- Se recomienda adicionar siempre de tres a cinco gramos de horchata al final de cada receta ya que esto hará mejorar las propiedades nutricionales debido por la cocción de las salsas y dulce de leche se pierden propiedades nutricionales, al adicionar al final una pequeña cantidad de horchata no se pierde tales propiedades nutricionales.
- Es importante siempre contrastar los sabores de la proteína principal con la horchata.
- Es recomendable para la maceración de horchata dejarla macerar por lo menos una semana debido a que así se impregnará de mejor manera los sabores.
- Es importante recalcar que cada receta fue creada para que sea la misma persona que esté degustando o preparando en seleccionar en qué tipo de preparaciones va a consumir cada receta de acuerdo a sus gustos y preferencias.

REFERENCIAS

Agencia Nacional de Regulación, C. y. (S.F de S.F de S.F). *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. Recuperado el 05 de Junio de 2017, de Certificado de Manipulación de Alimentos no es requisito previo para trámites de ARCSA: <http://www.controlsanitario.gob.ec/certificado-de-manipulacion-de-alimentos-no-es-requisito-previo-para-tramites-de-arcsa/>

Agencia Nacional de Regulación, C. y. (S.F de S.F de S.F). *PROCEDIMIENTO PARA LA CONCESIÓN Y REGISTRO DEL CERTIFICADO DE OPERACIÓN SOBRE LA BASE DE LA UTILIZACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)*. Recuperado el 23 de Abril de 2017, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria: <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>

Agencia Nacional de Regulación, C. y. (S.F de S.F de S.F). *Registro Oficial Órgano del Gobierno del Ecuador*. Recuperado el 23 de Abril de 2017, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia: <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf>

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (S.F de S.F de S.F). *Emisión de Permisos de Funcionamiento*. Recuperado el 23 de Abril de 2017, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria: <http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (S.F de S.F de S.F). *Obtención de Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados (Fabricación Nacional)*. Recuperado el 23 de Abril de 2017, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria:

<http://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>

Andes. (28 de Enero de 2014). *Agencia pública de noticias del Ecuador y Suramérica*. Recuperado el 20 de 2016 de Noviembre, de La horchata, la bebida tradicional del sur de Ecuador que se abre campo en el mundo: <http://www.andes.info.ec/es/noticias/horchata-bebida-tradicional-sur-ecuador-abre-campo-mundo.html>

Bastar, S. G. (13 de Noviembre de 2016). *Metología de la investigación*. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/Axiologicas/Metodologia_de_la_investigacion.pdf

Bebida de Chufa. (2 de Mayo de 2016). *Distintos tipos de horchata en el mundo*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de Bebida de Chufa: <http://bebidadechufa.com/distintos-tipos-horchata-mundo/>

Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Education. Recuperado el 23 de Enero de 2017

Biblioteca Digital de la medicina tradicional Mexicana. (2009). *Cadillo*. Recuperado el 05 de Enero de 2017, de Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/monografia.php?l=3&t=&id=7307>

Buen Vivir. (S,F de S,F de 2013). *buen vivir Plan Nacional 2013 - 2017*. Recuperado el 03 de Julio de 2017, de Objetivos Nacionales del buen vivir: <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivos-nacionales-para-el-buen-vivir>

Buen Vivir. (2013). *Plan nacional del buen Vivir*. Recuperado el 23 de Enero de 2017, de Buen Vivir Plan Nacional 2013 - 2017: <http://www.buenvivir.gob.ec/versiones-plan-nacional>

- Carballo, M., Cortada, C., & Gadano, A. (2005). Riesgos y beneficios del consumo de plantas medicinales. En H. Hernandez, *Theoria* (págs. 95-97). Talcahuano: Cosmigonon Edicione.
- Castro, V., & Aldunate, C. (03 de Marzo de 2003). *The Andean diet in Latin America*. Recuperado el 22 de Diciembre de 2016, de Medwave: <http://www.medwave.cl/link.cgi/Medwave/PuestaDia/Cursos/3308>
- DeConceptos. (28 de Noviembre de 2016). *De conceptos*. Obtenido de Concepto de rosa: <http://deconceptos.com/ciencias-naturales/rosa>
- Dueñas, R. E. (S.F de S.F de S.F). *Manzanilla*. Recuperado el 29 de Noviembre de 2016, de Laboratorio de remedios herbolarios: <http://redsa.com.mx/PDF/Manzanilla.pdf>
- El Heraldo. (14 de Abril de 2014). *El Heraldo*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de Horchata: <http://www.elheraldo.hn/seccionese Secundarias/entretenimiento/cocina/613534-326/horchata>
- Fajardo, J., Verde, A., Rivera, D., & Obón, C. (2000). *Las plantas en la cultura popular de la provincia de Albacete*. Albacete: Gráficas Colomer. Recuperado el 16 de Marzo de 2017, de <http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/11518539/Las%20plantas%20en%20la%20cultura%20popular%20de%20Albacete.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1489700631&Signature=Z1D%2Ficu695rWSaRnjT8fMIDMxIU%3D&response-content-disposition=inline%3>
- Fernández, P., & Díaz Pértegas, S. (27 de Mayo de 2002). *Investigación cuantitativa y cualitativa*. Recuperado el 16 de Enero de 2017, de http://www.postgradoune.edu.pe/documentos/cuanti_cuali2.pdf
- Forlín, A. M. (2012). Plantas aromáticas diferentes formas de multiplicación. *Plantas aromáticas diferentes formas de multiplicación.*, 4. Recuperado

el 16 de Marzo de 2017, de http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-plantas_aromaticas.pdf

Fraga, R., Herrera, C., & Fraga, S. (2007). *Investigación Socioeducativa*. Quito: Klendarios. Recuperado el 23 de Enero de 2017

Fundación Tac Tac. (05 de Febrero de 2016). *De origen árabe traída por españoles*. Recuperado el 21 de Diciembre de 2016, de Historia del agua de horchata: <https://fundaciontactac.wordpress.com/2016/02/05/historia-del-agua-de-horchata/>

Gatusso, M. (2013). Las plantas medicinales en Latinoamérica. En M. Gatusso, *Las plantas medicinales en Latinoamérica* (págs. 5-6). Santa Fe: Dominguezia. Recuperado el 20 de Diciembre de 2016

Hernández Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2006). *Metodología de la investigación*. Iztapalapa: Mc-Graw Hill International. Recuperado el 16 de Enero de 2017

Ideass Guatemala. (23 de Octubre de 2014). La deshidratación natural del limón. *Innovación para el desarrollo y la cooperación Sur-Sur*, 1. Recuperado el 06 de Diciembre de 2016, de http://www.ideassonline.org/public/pdf/br_13_30.pdf

Iglesias, G. (1989). El uso de las plantas en la medicina tradicional de los Quichuas del Napo. En G. Iglesias, *Sacha Jambi* (pág. 29). Quito: ABYA-YALA. Recuperado el 05 de Enero de 2017

Iglesias, G. (1989 de 1989). El uso de las plantas en la medicina tradicional de los Quichuas del Napo. En G. Iglesias, *Sacha Jambi* (pág. 40). Quito: ABYA-YALA. Recuperado el 05 de Enero de 2017, de Iglesias, Genny.

InfoJardín. (2002). *InfoJardín*. Recuperado el 05 de Enero de 2017, de <http://fichas.infojardin.com/perennes-anuales/begonia-semperflorens-begonia-de-flor.htm>

Inka Plus. (2011). Hierbaliusa. *Hierbaliusa*, 1- 3. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de <http://www.inkaplus.com/media/web/pdf/Hierba%20buena.pdf>

Inka Plus. (2011). Pimpinela. *Inka Plus*, 1- 2. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de <http://www.inkaplus.com/media/web/pdf/Pimpinela.pdf>

Izquierdo, M. (11 de Febrero de 2015). *El mestizaje gastronómico y la diversidad culinaria en América Latina*. Recuperado el 22 de Diciembre de 2016, de Telesur: <http://www.telesurtv.net/bloggers/El-mestizaje-gastronomico-y-la-diversidad-culinaria-en-America-Latina-20150211-0003.html>

Lifestyle. (25 de Septiembre de 2014). *El morro, planta mesoamericana con propiedades nutricionales*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de <http://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/el-morro-planta-mesoamericana-con-propiedades-nutricionales>

Malva.com. (2014). *Características de la malva*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2016, de Malva.com: <http://www.malva.com.es/propiedades-medicinales-de-la-malva/>

María Elvira Molano, & Montserrat Blanco. (27 de Junio de 2012). *Amazonía Andina*. Recuperado el 29 de Noviembre de 2016, de El poder de saber: plantas medicinales y equidad de género: <http://www.amazonia-andina.org/amazonia-activa/noticias/poder-saber-plantas-medicinales-equidad-genero>

Ministerio de turismo del Ecuador. (2012). Horchata. En M. d. Ecuador, *Ecuador Culinario sabores y sabores* (pág. 145). Quito: Al Digital. Recuperado el 2016 de Noviembre de 23

Morales, R. (1997). La melisa o el toronjil. *Plantas y cultura popular: la etnobotánica de España*, 36 - 37.

Olarte, M. N. (2001). Historia natural y apropiación del nuevo mundo en la ilustración española. *Historia de la ciencia*, 2-4.

Organización andino de salud. (Octubre de 2014). *Lista de plantas medicinales comunes en la subregión andina*. Recuperado el 21 de Diciembre de 2016, de <http://www.orasconhu.org/sites/default/files/LIBRO%20PLANTAS%20COMUNES.pdf>

Peralta, E. (1 de Julio de 2009). Amaranto y Ataco preguntas y respuestas. *Amaranto y ataco*, 2 - 7. Recuperado el 04 de Diciembre de 2016, de <http://repositorio.iniap.gob.ec/jspui/bitstream/41000/306/4/iniapscbd359.pdf>

Pérez, I. C. (Enero de 2008). El uso de las plantas medicinales. *Revista InterCultural*, 23 - 24. Recuperado el 01 de Diciembre de 2016, de http://cdigital.uv.mx/bitstream/123456789/8921/1/tra6_p23-26_2010-0.pdf

Protege. (2009). Borraja. *MHT Medicamentos Herbarios tradicionales*, 39 - 40. Recuperado el 4 de Diciembre de 2016, de <http://web.minsal.cl/portal/url/item/8da25ec6bc518db0e04001011f016739.pdf>

Protege. (2009). Cedrón. *MHT Medicamentos Herbarios tradicionales*, 49 - 50. Recuperado el 4 de Diciembre de 2016, de <http://web.minsal.cl/portal/url/item/8da25ec6bc518db0e04001011f016739.pdf>

Protege. (2009). Menta. *MHT Medicamentos Herbarios tradicionales*, 115 - 116. Recuperado el 4 de Diciembre de 2016, de <http://web.minsal.cl/portal/url/item/8da25ec6bc518db0e04001011f016739.pdf>

Quer, J. (23 de Junio de 2009). *La horchata*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de Gorrero Antifaz:

http://www.gorreroantifaz.com/index.php?option=com_content&view=article&id=56:la-horchata&catid=25:articulos&Itemid=53

Real Academia Española. (Octubre de 2014). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de Horchata: <http://dle.rae.es/?id=KeN6c48>

Real Academia Española. (Octubre de 2014). *gastronomía*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2016, de Real Academia Española: <http://dle.rae.es/?id=lzvvHNh>

Tejatlí. (16 de Diciembre de 2014). *Productos Tejatlí*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de Lo que no sabías sobre el agua de horchata: <http://www.tejatlí.com/2014/12/lo-que-no-sabias-sobre-el-agua-de-horchata/>

UNESCO. (2005). Guía de uso de cocinas, hornos, secadores solares. *Guía de uso de secadores solares para frutas, legumbres, hortalizas, plantas medicinales y carnes*, 9 - 17. Recuperado el 2016 de Noviembre de 23, de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Montevideo/pdf/ED-Guiasecaderosolar.pdf>

Universidad de Barcelona. (SF de SF de SF). *El liofilizador*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2016, de Técnicas y operaciones avanzadas del laboratorio químico (TALQ): <http://www.ub.edu/talq/es/node/284>

Universidad Interamericana Para el Desarrollo. (S.F de S.F de S.F). *Introducción a la gastronomía*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2016, de Historia de la gastronomía: http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

USAID / Paraguay Verde. (2010). Plantas medicinales y aromáticas una alternativa de producción comercial. *USAID / Paraguay Verde*, 7. Recuperado el 04 de Diciembre de 2016, de

https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/plantas_medicinales.pdf

Vicente, C. (28 de Enero de 2003). *Biodiversidad en América Latina y El Caribe*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2016, de http://www.biodiversidadla.org/Principal/Secciones/Recursos_Educativos/Plantas_medicinales_biodiversidad_y_comunidades_locales_Revista_Semillas

ANEXOS

Anexo 1 Objetivos principales del Plan Nacional del Buen Vivir.

Objetivo 1: Consolidar el Estado democrático y la construcción del poder popular.

Objetivo 2. Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial, en la diversidad.

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población.

Objetivo 4. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.

Objetivo 5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

Objetivo 6. Consolidar la transformación de la justicia y fortalecer la seguridad integral, en estricto respeto a los derechos humanos.

Objetivo 7. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.

Objetivo 8. Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.

Objetivo 9. Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.

Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva.

Objetivo 11. Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica.

Objetivo 12. Garantizar la soberanía y la paz, profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana.

(Buen Vivir, 2013)

Anexo 2. Cuestionario para entrevista de proveedores.

- ¿Qué opina usted sobre la creación de una línea de productos a base de horchata?
- ¿Cómo se realiza la producción de la horchata?
- ¿Qué tipos de plantas y qué condiciones ambientales se necesitan para la creación de la horchata?
- ¿Qué tipos de procesos de secado se usan para la elaboración?
- ¿En qué temporada existe una mejor cosecha de las plantas para la elaboración de la horchata?
- ¿Qué enfermedades pueden contraer las plantas en el proceso de cosecha?
- ¿Las plantas tienen un proceso natural de cosecha?
- ¿Qué tiempo toma entre la cosecha de las plantas hasta obtener el producto final?
- ¿Qué beneficios para la salud podría aportar la horchata?
- ¿Cuánto tiempo ha estado en el mercado su producto?
- ¿En qué temporada existe un mayor índice de ventas?
- ¿En qué partes del Ecuador se consume más horchata y su producto?
- ¿De qué forma se maneja la distribución de sus productos?
- ¿Qué empresas o establecimientos distribuyen sus productos?
- ¿Cuál es el valor agregado que tiene su producto para diferenciarse de la competencia?

Anexo 3. Entrevista a Kelvin Eduardo Sigcho Azanza gerente de la compañía La Sureñita S.A.



Nombre de la empresa o establecimiento: La Sureñita S.A.

Nombre del funcionario: Kelvin Eduardo Sigcho Azanza

Cargo dentro de la empresa: Gerente de la compañía “La Sureñita”

Preguntas y respuestas de la entrevista a la compañía “La Sureñita” para el análisis de proveedores

- **¿Qué opina usted sobre la creación de una línea de productos a base de horchata?**

La horchata es una bebida tradicional lojana y crear nuevos productos estaría bien, porque hay nuevos mercados incluso nuestra empresa está exportando ya a Estados Unidos y llenamos a todos los mercados del país, yo creo que sería una muy buena opción.

- **¿Cómo se realiza la producción de la horchata?**

La producción de la horchata más que nada es una bebida tradicional lojana, principalmente en algunas ciudades, parroquias y barrios del Austro ecuatoriano es una bebida tradicional, principalmente mucha gente lo hace en nivel casero siembran en sus huertas y lo usan para consumo diario en sus casas, las personas lo compran en molde fresco, mercados y lo hacen para restaurantes y otras personas como el caso de nuestra empresa que fue creada hace más de doce años nos dedicamos específicamente a la producción de horchata de La Sureñita que es una bebida tradicional lojana y

hemos ido asesorando a nuestros productores, tenemos gente que hacen para nosotros son ciento ochenta familias que siembran para nosotros, somos la sucesora en lo que es la siembra, cuidado de las plantitas, la cosecha, la poscosecha, la entrega de nuestra planta, para luego nuestra planta es escogida, nuestra materia prima es lavada, desinfectada, deshidratada y luego es envasada para tener las bolsitas.

- **¿Qué tipos de plantas y qué condiciones ambientales se necesita para la creación de la horchata?**

Una de las principales condiciones ambientales es tener principalmente para la mayor parte de las hiervas son básicamente partes del austro ecuatoriano y por lo tanto principalmente de frío del páramo, principalmente hay que tener un muy buena extensión del terreno y gente suficiente para obtener un producto de óptima calidad, sobre todo que tengan muchísimo cuidado en la siembra, en la manipulación del producto ya que hoy en día es muy controlado el tema bacteriológico y ese tipo de cosas por el estado.

- **¿Qué tipos de proceso de secado se usa para la elaboración?**

Bueno nosotros utilizamos una tecnología israelita, que es el cual dejamos en cámaras de secado, cámaras calientes cómo decir una especie de hornos, hornos gigantes cuartos gigantes grandes el cual inyectamos calor, este calor es ingresado a la máquina luego se lo de circula de nuevo y se lo ingresa nuevamente a las cámaras para deshidratas las hierbitas, por lo regular es un proceso que demora de 20 a 24 horas, 18 horas dependiendo del monte, de la humedad que tenga el monte.

- **¿En qué temporada existe una mejor cosecha de las plantas para la elaboración de la horchata?**

Bueno para nuestra empresa, porque igual nosotros ya tenemos nuestra gente que nos siembra ya tenemos nuestros socios estratégicos que llamamos en la empresa que son 180 familias que están agrupadas y tenemos alrededor de 30 personas que son las compran ahí y nos entregan el monte, nosotros no

tenemos ningún tipo de temporada baja mejor dicho en materia prima, más que todo nosotros estandarizamos precios, nosotros pagamos la misma cantidad de precio en escases y abundancia entonces nuestra gente siempre están con nosotros, por lo regular cuando hay mucha lluvia si es para otra empresa es un poco complicado conseguir materia prima, nuestro caso siempre tenemos prima materia disponible, y claro que también se maneja un gran stock de materia prima en proceso.

- **¿Qué enfermedades pueden contraer las plantas en el proceso de cosecha?**

Hay una plaga que se llama royal, una que cae principalmente a muchas plantitas principalmente al toronjil, a la menta, al escancel y ese es cómo que se carcome la hojita y esa planta ya no sirve para nosotros.

- **¿Las plantas tienen un proceso natural de cosecha?**

Proceso natural, cada plantita tiene su manera específica de escogerle por ejemplo hay plantitas que se utiliza toda la plantita, el tallo, las hojas en otras sólo se usa las hojitas en otras sólo se utiliza la flor, dependiendo de la receta de cada tipo de horchata.

- **¿Qué tiempo toma entre la cosecha de las plantas hasta obtener el producto final?**

Bueno nuestro caso como le decía por ejemplo el secado dura veinticuatro horas, en algunas plantitas otras duran dieciocho otras veinte ¡dependiendo no

- **¿Qué beneficios para la salud podría aportar la horchata?**

Bueno yo creo que el principal beneficio para la salud es que es una bebida refrescante, natural y más que todo hoy en día, yo creo que en gran la mayor parte del mundo y principalmente la parte del Ecuador están teniendo conciencia de lo perjudicial de lo que es tomar colorantes, bebidas que

contengan gas, por lo regular lo importante es que en nuestro caso el producto, una bolsa mía cuesta, tú lo puedes encontrar en el mercado a 0,65\$ centavos rinde 4 litros y adicionándole un poquito de limón, sal al gusto, miel de abeja y obtienes una bebida 4 litros por alrededor de 0,80 a 0,90\$ centavos, tienes una bebida refrescante, natural como contiene mucho toronjil por lo regular es una bebida como que a uno le tranquiliza un poquito le desestresa es diurética, más que todo lo importante es que nuestro proceso no sé, nuestros productos no le ponemos nada de químicos ni colorantes es una bebida por lo regular que no tiene mucha transformación más bien solo la deshidratación del ambiente.

- **¿En qué temporada existe un mayor índice de ventas?**

Bueno yo vendo todo el tiempo ¡No! yo vendo todo el tiempo, yo dando gracias a dios, yo vendo muy bien principalmente acá en Loja se vende un poquito más en el mes de noviembre, septiembre sobre todo el veinticuatro de noviembre que son fiestas de Loja.

- **¿Cuánto tiempo ha estado en el mercado su producto?**

Doce años, unos Doce años para lograr estar en todo el país un trabajo arduo de doce años. Cómo empresa doce años

- **¿En qué partes del Ecuador se consume más horchata y su producto?**

En el austro ecuatoriano, sobre todo el austro ecuatoriano, en la costa casi nada y al norte del país muy poquito.

- **¿De qué forma se maneja la distribución de sus productos?**

Nosotros vendemos, La empresa mismo se encarga tiene sus propios canales de distribución.

- **¿Qué empresas o establecimientos distribuyen sus productos?**

La mayor parte de comisariatos del país.

- **¿Cuál es el valor agregado que tiene su producto para diferenciarse de la competencia?**

Mi valor agregado de mi producto es que yo tengo una tecnología que no tiene ninguna empresa del país, ninguna empresa de tés de aromáticas de horchata ninguna tiene la tecnología que yo tengo de secado, más que todo no variamos la calidad del producto porque tenemos esa gente que se le motiva para trabajar para nosotros ya cómo ocho, nueve años han ido creciendo con nosotros, entonces ya se entregaba cinco quintales semanales, ahora se entrega ocho, nueve, en algún momento dios quiera que se pueda entregar unos veinte quintales, entonces mantenemos siempre la calidad del producto con una excelencia en calidad de producto excelente, en calidad de secado, sobre todo tener muchísimo control en la planta, una planta que ya estamos aplicando BPMS buena calidad de manufactura entonces nosotros ya estamos gracias a dios, gracias a dios ya estamos tratando de hacer un producto de altísima calidad

Anexo 4. Entrevista a la empresa “Horchata Lojana La Tradicional AAPPSME”.



Nombre de la empresa o establecimiento: Horchata Lojana La Tradicional AAPPSME.

- **¿Qué opina usted sobre la creación de una línea de productos a base de horchata?**

Excelente idea la horchata es una mezcla de hierbas medicinales, que por ser un producto natural no tiene ninguna restricción medicinal, más bien tiene muchos beneficios para la salud cuyo proceso y consumo final de residuos son muy amigables con la naturaleza

- **¿Cómo se realiza la producción de la horchata?**

Cosecha, poscosecha, acopio , pesado , selección, lavado, deshidratado, lavado, formulación, mezclado, enfundado, sellado, empacado, almacenado

- **¿Qué tipos de plantas y qué condiciones ambientales se necesitan para la creación de la horchata?**

Aquí hay un grado de complejidad, puesto que no todas las plantas se adaptan a un solo tipo de suelo, algunas como la manzanilla, la menta, flores, toronjil son de climas fríos, la malva esencia, hierba luisa, escancel, ataco, cedrón son de climas más cálidos.

- **¿Qué tipos de proceso de secado se usa para la elaboración?**

Deshidratación por aire

- **¿En qué temporada existe una mejor cosecha de las plantas para la elaboración de la horchata?**

La mayoría de las plantas son de cultivo de ciclo corto, así que se producen en toda temporada, con excepción de algunas que son más abundantes en verano como es el caso de las flores.

- **¿Qué enfermedades pueden contraer las plantas en el proceso de cosecha?**

Las enfermedades o contaminación de una planta se pueden dar en cualquier etapa de su desarrollo, por contaminantes ambientales o externos, y especialmente en la cosecha hay que tomar las precauciones necesarias para evitar cualquier tipo de contaminación.

- **¿Las plantas tienen un proceso natural de cosecha?**

En nuestro caso sí

- **¿Qué tiempo toma entre la cosecha de las plantas hasta obtener el producto final?**

Aproximadamente unos cinco días.

- **¿Qué beneficios para la salud podría aportar la horchata?**

Horchata es una bebida originaria de culturas pre-incaicas de la parte sur del Ecuador por lo que en otras partes del país no figura este nombre, y es una bebida que contiene una mezcla de varias plantas medicinales a las cuales se les atribuye propiedades curativas y terapéuticas, en un principio basadas en costumbres ancestrales y empíricas y últimamente basadas en estudios y comprobaciones científicas- propiedades diuréticas, relajantes- ayudan a prevenir enfermedades intestinales- y a la buena circulación de la sangre, a más de que es una bebida sabrosa.

- **¿Cuánto tiempo ha estado en el mercado su producto?**

16 años

- **¿En qué temporada existe un mayor índice de ventas?**

En abril - mayo y en agosto - septiembre.

- **¿En qué partes del Ecuador se consume más horchata y su producto?**

Especialmente en la sierra

- **¿De qué forma se maneja la distribución de sus productos?**

En Loja, tenemos distribución directa

Y en otras partes del país a través de distribuidores

- **¿Qué empresas o establecimientos distribuyen sus productos?**

- PARTE NORTE DEL PAÍS DISTRIBUIDORA GADMEDEBA
- PARTE SUR SUPERSUPMOSNDOS- GERARDO ORTIZ
- COSTA: DISTRIBUIDORA INJOR

- **¿Cuál es el valor agregado que tiene su producto para diferenciarse de la competencia?**

- Producto de calidad producido por campesinos de la zona noroccidental de Loja, elaborado con materias primas orgánicas- la única horchata que

es producida directamente de los campesinos y que beneficia al sector comunitario en Loja.

- Horchata con limón empaque de aluminio
- Horchata Premium (28 hierbas medicinales) con empaque de aluminio

Anexo 5. Entrevista a la Industria Lojana de especerías ILE C.A.



Nombre de la empresa o establecimiento: INDUSTRIA LOJANA DE ESPECERIAS ILE C.A.

Nombre del funcionario: Amada Godoy Ruiz

Cargo dentro de la empresa: GERENTE ADMINISTRATIVO

- **¿Qué opina usted sobre la creación de una línea de productos a base de horchata?**

La creación de una línea de productos a base de horchata sería innovador y creativo, una excelente oportunidad de conocer el producto en nuevas presentaciones.

- **¿Cómo se realiza la producción de la horchata?**

La horchata es producto de la mezcla de varias hierbas aromáticas propias de la zona

- **¿Qué tipos de plantas y qué condiciones ambientales se necesitan para la creación de la horchata?**

Son plantas aromáticas medicinales, las mismas que tienen condiciones ambientales distintas (frío, calor etc.,)

- **¿Qué tipos de proceso de secado se usa para la elaboración?**

Estas hierbas aromáticas son sometidas a un proceso de deshidratación

- **¿En qué temporada existe una mejor cosecha de las plantas para la elaboración de la horchata?**

La producción de estas hierbas es continua durante el año, no existen temporadas variadas

- **¿Qué enfermedades pueden contraer las plantas en el proceso de cosecha?**

Se mantienen cultivos orgánicos, por lo que no hay enfermedades en las plantas

- **¿Las plantas tienen un proceso natural de cosecha?**

Si

- **¿Qué tiempo toma entre la cosecha de las plantas hasta obtener el producto final?**

Aproximadamente 3 meses

- **¿Qué beneficios para la salud podría aportar la horchata?**

Es una bebida sana, hidratante sin colorantes ni preservantes

- **¿Cuánto tiempo ha estado en el mercado su producto?**

Aproximadamente 20 años

- **¿En qué temporada existe un mayor índice de ventas?**

Las ventas son constantes durante todo el año

- **¿En qué partes del Ecuador se consume más horchata y su producto?**

Este producto es consumido en todo el país por igual.

- **¿De qué forma se maneja la distribución de sus productos?**

ILE mantiene distribuidoras propias en todo el país

- **¿Qué empresas o establecimientos distribuyen sus productos?**

Nuestras distribuidoras llegan a todos los centros de consumo

- **¿Cuál es el valor agregado que tiene su producto para diferenciarse de la competencia?**

Garantizamos la calidad de nuestro producto desde su cultivo, trabajamos con responsabilidad social, protección ambiental, comercio justo y con un excelente sistema integrado de gestión.

Anexo 6. Hojas de calificaciones del focus group.

Nombre del evaluador: Diana Tella
 Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA"

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación		✓			
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Salsa de horchata para aves	Presentación			✓		
	Armonía			✓		
	Color			✓		
	Sabor			✓		
Salsa de horchata para res	Presentación		✓			
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Salsa de horchata para pescados	Presentación				✓	
	Armonía				✓	
	Color				✓	
	Sabor				✓	
Maceración de horchata	Presentación				✓	
	Armonía				✓	
	Color				✓	
	Sabor				✓	

Nombre del evaluador: ERICK PATIÑO P
 Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA"

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para aves	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Salsa de horchata para res	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	✓				
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Maceración de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				

Nombre del evaluador: Susan Haddock
 Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA"

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación			✓		
	Armonía			✓		
	Color			✓		
	Sabor			✓		
Salsa de horchata para aves	Presentación		✓			
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Salsa de horchata para res	Presentación		✓			
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Salsa de horchata para pescados	Presentación			✓	✓	
	Armonía			✓	✓	
	Color			✓	✓	
	Sabor			✓	✓	
Maceración de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				

Nombre del evaluador: Andrei Pava
 Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA"

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para aves	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para res	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Maceración de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				

Nombre del evaluador: Andrea Carolina Santos
 Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA"

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓				
	Armonía		✓			
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para aves	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para res	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Maceración de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				

Nombre del evaluador: Andrei Pava
 Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA"

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓				
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
Salsa de horchata para aves	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para res	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
Maceración de horchata	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				

Nombre del evaluador: Maria Jose Davila
 Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA "

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para aves	Presentación		X			
	Armonía		X			
	Color		X			
	Sabor		X			
Salsa de horchata para res	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Maceración de horchata	Presentación	X				
	Armonía		X			
	Color		X			
	Sabor		X			

Nombre del evaluador:
 Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA "

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para aves	Presentación		X			
	Armonía		X			
	Color		X			
	Sabor		X			
Salsa de horchata para res	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Maceración de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				

Nombre del evaluador: Stephany Andrea Fiallos Pima
 Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA "

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para aves	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para res	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Maceración de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				

Nombre del evaluador: Camila Lucia Mora
 Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA "

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para aves	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para res	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Maceración de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				

Nombre del evaluador: Roberto Ortega
 Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA "

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para aves	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para res	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Maceración de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				

Nombre del evaluador: Alexander Asquillo
 Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA "

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Dulce de leche de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para aves	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para res	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
Maceración de horchata	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				

Anexo 7. Hojas de calificación, criterios de expertos.

Nombre del evaluador: <u>Cynthia Patricia Ricavite</u>		Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA "					
Producto	Criterios	Criterio de Expertos					Observaciones
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Dulce de leche de horchata	Presentación		✓				
	Armonía		✓				
	Color		✓				
	Sabor		✓				
	Textura		✓				un poco mas espeso
Salsa de horchata para aves	Presentación		✓				
	Armonía		✓				
	Color		✓				
	Sabor		✓	✓			un poco mas de horchata
	Textura		✓				
Salsa de horchata para res	Presentación		✓				
	Armonía		✓	✓			
	Color		✓				
	Sabor		✓	✓			mas horchata
	Textura		✓				
Salsa de horchata para pescados	Presentación						
	Armonía						NO probe por elegir a pescados.
	Color						
	Sabor						
	Textura						
Maceración de horchata	Presentación	✓					
	Armonía		✓				
	Color		✓				
	Sabor		✓				
	Textura		✓				
Nombre del evaluador: <u>Estefanía Morze</u>		Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA "					
Producto	Criterios	Criterio de Expertos					Observaciones
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Dulce de leche de horchata	Presentación	X					Un poco mas espeso
	Armonía	X					
	Color	X					
	Sabor	X					
	Textura		X				
Salsa de horchata para aves	Presentación		X				En general el sabor de las salsas salta muy buena pero al combinar con carne se pierde un poco
	Armonía		X				
	Color	X					
	Sabor			X			
	Textura		X				
Salsa de horchata para res	Presentación	X					
	Armonía			X			
	Color		X				
	Sabor		X				
	Textura	X					
Salsa de horchata para pescados	Presentación	X					
	Armonía			X			
	Color		X				
	Sabor			X			
	Textura	X					
Maceración de horchata	Presentación	X					
	Armonía	X	X				
	Color	X					
	Sabor		X				
	Textura	X					
Nombre del evaluador: <u>Luis Navarrete</u>		Tema: " LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERÍA A BASE DE HORCHATA "					
Producto	Criterios	Criterio de Expertos					Observaciones
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					
Salsa de horchata para aves	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					
Salsa de horchata para res	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					
Salsa de horchata para pescados	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					
Maceración de horchata	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					

Nombre del evaluador: <u>NIGIAS RODRIGUEZ</u>							
Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA"							
Criterio de Expertos							
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	Observaciones
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓	✓				Redondeado fuerte
	Armonía		✓				
	Color	✓	✓				
	Sabor		✓				
Salsa de horchata para aves	Textura	✓	✓				
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
Salsa de horchata para res	Sabor	✓	✓				+ horchata
	Textura	✓					
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
Salsa de horchata para pescados	Color	✓					+ horchata
	Sabor	✓	✓				
	Textura	✓					
	Presentación	✓					
Maceración de horchata	Armonía	✓					Apoyando mas fuerte
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					

Nombre del evaluador: <u>Daniel Arzola</u>							
Tema: "LINEA DE PRODUCTOS PARA PASTELERIA, PLATOS PRINCIPALES Y COCTELERIA A BASE DE HORCHATA"							
Criterio de Expertos							
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	Observaciones
Dulce de leche de horchata	Presentación	✓					Potencia los valores agregados. + Mejora la textura y color.
	Armonía	✓					
	Color	✓	✓				
	Sabor	✓	✓	✓			
Salsa de horchata para aves	Textura	✓	✓				• Homogeneizar la textura
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓	✓				
Salsa de horchata para res	Sabor	✓					✓
	Textura	✓					
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
Salsa de horchata para pescados	Color		✓	✓			• Mejorar la textura • Mejorar apariencia
	Sabor		✓				
	Textura		✓	✓			
	Presentación		✓				
Maceración de horchata	Armonía	✓					Mayor apariencia en botella • Mejorar segmentos
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓	✓				

Anexo 8. Fotografías de la degustación de productos al Focus group.



Anexo 9. Fotografía de la degustación con expertos.



Los docentes y expertos que degustaron la línea de productos y a la vez dieron sus criterios profesionales fueron la Chef Cynthia Penafiel Ricaurte, Ingeniero Daniel Arteaga, Chef Luis Narváez, Chef Estafanía Monge y el Chef Nicolás Rodríguez.

Anexo 10. Hojas de vida de expertos (Curriculum vitae).

Chef Estefanía Monge.



ESTEFANÍA MONGE RAMEIX.

E-mail: emongerameix@gmail.com e.monge@udlanet.ec

Dirección: Conjunto La Praga, Cumbayá.

Celular: 0995 667 594

Fecha de Nacimiento: 12 de Septiembre de 1984.

Nacionalidad: Ecuatoriana

Estado Civil: Casada

Formación Académica (Tercer Nivel)

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

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

1990 –1996 Unidad Educativa Angel Polibio Chavez Quito – Ecuador

Educación Primaria.

1996 – 2002 Unidad Educativa Angel Polibio Chavez Quito – Ecuador

Título obtenido "Bachiller especialización Físico Matemático"

Formación Profesional

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

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

Julio 14 Kendall College, Chicago, Estados Unidos. *Certificación en el área de pastelería y chocolatería.*

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

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

- Argentina. *Decoración de Tortas.*
- Jun 09 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiable, Quito, Ecuador. Seminario de *Seguridad Industrial.*
- Dic 09 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiable, Quito, Ecuador. Seminario de *Desarrollo de habilidades para la comunicación.*
- Sep 08 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiable, Quito, Ecuador. Curso de *Valor agregado en los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura.*
- Feb 05 Gastronomía . Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
Cursos cocina Internacional.
- Oct 03 Feria Internacional Vinos y Vinos. Quito, Ecuador.
Cursos de Cata y cocina gourmet.
-

Experiencia Profesional

- Sep11- Actual. Universidad de las Américas. Docente Facultad de Gastronomía.
- Jun 14- Actual Corporación Favorita, Juan Ortiz fotografía, Quito, Ecuador. Food styling, revista Megamaxi.
- Nov 14 World Travel Market, Londres. Expositora en representación del Ecuador, como chef chocolatera, durante cuatro días de feria.
- Ag 12- Sep 12. Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha CAPEIPI.
Instructora de panadería y pastelería.
- Mar 11-Sep 11 **Baguette.** Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.
- Ag 08 – Jun 10
- En 08 – Jul 08 **Catering Service.** Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.
- Jul 07- En 08 **Plaza Café Cafetería y Pastelería.** Quito, Ecuador. Jefe de producción.
- May 06-Jul 07 **Marcus Apicius Restaurante de la Universidad.** Quito, Ecuador. Chef pastelera.

Premios y Reconocimientos

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

Otras actividades de interés

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

Referencias personales

- Pedro Granda
 - Director Grupo Quimera, número de teléfono: 099 8329 026.
- Lcd. Gladys Bonilla
 - Gerente Administrativa Financiera Baguette, número de teléfono: 099 398 7137.
- Santiago Garzón
 - Consultor de Recursos Humanos, número de teléfono 099 565 3476.

Chef Nicolás Rodríguez



nickholasr@hotmail.com
nicorh@gmail.com

NOMBRE: NICOLÁS ALEJANDRO RODRÍGUEZ HERRERA

DIRECCIÓN: AV. GRANDA CENTENO #684
QUITO, ECUADOR.

SANTA MARTA MONTES DE OCA, 800 SUR CRISTO DE
SABANILLA, CONDOMINIO MEDITERRÁNEO, CASA 2
SAN JOSÉ COSTA RICA

TELÉFONOS: (593 2) 2270 286, QUITO
(593 9) 99210 894, QUITO
(506) 8834 4922, COSTA RICA

FECHA DE NACIMIENTO: 21 DE SEPTIEMBRE DE 1981

EDAD: 35 AÑOS

LUGAR DE NACIMIENTO: GUAYAQUIL, ECUADOR

ESTADO CIVIL: SOLTERO

IDIOMAS INGLÉS AL 100% EN COMPRESIÓN, EXPRESIÓN ORAL Y
REDACCIÓN.(HOUSTON, USA 1999)

ITALIANO MEDIO (ITALIA, VERANO 2007)
FRANCÉS BÁSICO (USFQ, 2003)

EDUCACION

POST – GRADO
(2007)

ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
CORSO BREVE PER PROFESSIONISTI

UNIVERSITARIA
(2000-2004)

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

TÍTULO: B.A. ARTE CULINARIO (JUNIO DEL 2004)
TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, ADMINISTRACIÓN DE
A Y B (SEPTIEMBRE 2003)
TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, CHEF DE PARTIE
(SEPTIEMBRE 2002)

SECUNDARIA
(1993-1999)

COLEGIO METROPOLITANO
COLEGIO INTERNACIONAL SEK
BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES

PRIMARIA
(1987-1992)

COLEGIO INTERNACIONAL SEK

COMPUTACIÓN:

MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE, INTERNET Y OTROS
PROGRAMAS UTILITARIOS EN PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

CERTIFICACIÓN AUDITOR INTERNO ISO 22000. BUREAU VERITAS, QUITO-ECUADOR

GOURMONDE, LIMA, PERÚ 2003.

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER-CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES DE ALTA COCINA. INSTRUCTORES: RAMIRO RODRÍGUEZ PARDO, GERARD GERMAINE, DIMITRI HIDALGO, ANDRÉ OBIOL

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER - CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES DE COCINA. INSTRUCTORES: FRANK PETAGNA, GILBERTO SMITH, MAUREEN POTHIER, MARISA GUIULFO, R.R. PARDO.

SANIDAD ALIMENTARIA, QUITO, ECUADOR, 2002

FUNDACIÓN QUÍMICO ARGENTINA
MIKE KOZIOL

VINOS Y VINOS, QUITO, ECUADOR, 2003

COCINA FRANCESA (CHEF MARCO CIGNA), ALIANZA FRANCESA, 2000

HISTORIA LABORAL

TÉCNICO DOCENTE UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, QUITO-ECUADOR (JULIO 2014-ACTUALIDAD)

RESTAURANTE ZAZU (MIEMBRO RELAIS CHATEAUX, N°1 QUITO GUIA TRIPADVISOR) QUITO-ECUADOR (SEPTIEMBRE 2013-ACTUALIDAD)
SOUS CHEF

TÉCNICO DOCENTE TIEMPO PARCIAL UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, QUITO-ECUADOR (SEPTIEMBRE 2013-JULIO 2014)

RESTAURANTE ZUNI URBAN BISTRO, QUITO-ECUADOR (DICIEMBRE 2012-SEPTIEMBRE 2013)
SOUS CHEF

RESTAURANTE KOI ASIAN BISTRO, QUITO-ECUADOR (JULIO 2012-NOVIEMBRE 2012)
CHEF EJECUTIVO

RESTAURANTE LEMONGRASS, QUITO-ECUADOR (OCTUBRE 2010-JUNIO 2012)
CHEF EJECUTIVO

BAKU CATERING Y EVENTOS, QUITO-ECUADOR (ENERO 2010-OCTUBRE 2010)
GERENTE DE PRODUCCIÓN

RESTAURANTE MARA COCINA DE AUTOR, QUITO-ECUADOR (MAYO 2008-ENERO 2010)
CHEF-PROPIETARIO

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (DICIEMBRE 2007-ABRIL 2008)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE LA CREDENZA,(1 ESTRELLA EN LA GUIA MICHELIN) SAN MAURIZIO CANAVESE, ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE BRACCIO FORTE, IMPERIA, ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (AGOSTO 2006 A JULIO 2007)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE 2005 A AGOSTO 2006)
AYUDANTE DE COCINA FRIA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, BOGOTA, COLOMBIA(MAYO A AGOSTO 2005)
PRACTICAS PROFESIONALES DE COCINA, TODAS LAS AREAS

CAFETERIA CORSINO, CUMBAYÁ, ECUADOR (MARZO A MAYO DEL 2003)
PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA Y COCINA CALIENTE, ATENCIÓN AL PÚBLICO

CLUB LA UNIÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2002)
PRÁCTICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA, ATENCIÓN A SOCIOS.

HOTEL MARRIOT, SAN ANTONIO DE BELÉN, COSTA RICA (VERANO 2002)
RESTAURANTE ISABELLA, PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA.

REFERENCIAS

PATRICIO SÁNCHEZ

GERENTE GENERAL COOK INSUMOS
TELÉFONO 2-443-112
0999-728-893

SANTIAGO TREJO

COMMERCIAL, CORPORATE &
REGULATORY AFFAIRS CONSULTANT
TELEFONO 0988-383-838

JOSSIMAR LUJAN

CONSULTOR METROPOLITAN TOURING

TELÉFONO 0986-322-938

Ingeniero Daniel Arteaga.

NOMBRE: Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

DIRECCIÓN: Juan León Mera 31 y Bernardo de Legarda, Conjunto Miraleste, Dep C2, Cumbaya, Quito, Ecuador.

TELÉFONO: 02 351 7671 / 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:

❖ Universidad De Las Américas UDLA

- ✓ *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
arteaga@grupolaar.com
- Doc. Marcia de la Puente 208-0806 099076654
- Carlos Fabara 297-1700 ext. 1423 cfabara@usfq.edu.ec

Chef Luis Narváez.



NOMBRE: Luis Alberto Narváez Almeida

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

TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

FECHA DE NACIMIENTO: Octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Quito, Ecuador

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

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
- ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ❖ Curso de La Habana Cuba
 - Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
- ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica
 - Le Cordón Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
 - ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
 - ✓ *Comida Italiana*
 - ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
 - ✓ *Repostería y Chocolate*
 - ✓ *Comida Ecuatoriana*
 - ✓ *Cocina Francesa*
- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios “Alimentos Seguros”
- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*
- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR
 - ✓ *Diploma en Sanitación*
 - ✓ Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos
- ❖ Swiss Contact
 - ✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*

- ✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- ❖ Levapan
 - ✓ *Curso de Panadería y Pastelería*
- ❖ FLACSO
 - ✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*
- ❖ Hostería San José
 - ✓ *Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*
 - ✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe 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 Boheme 80 personas

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

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas
Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas
La planificación del menú, la compra, la comida y los controles de la mano de obra.
Personal total de 30, incluyendo 20 cocineros y mayordomos 10.

Logros:

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

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

Crear objetivos para el personal con promociones.
Diseño e implementación de nuevos menús
Diseño e implementación de festival gastronómico.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- ✓ 1991 Récord Guinness
Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo
- ✓ 1992 Récord Guinness
Gran Premio de la Fritada gigante
- ✓ Hotel Sheraton
El Mejor Hotel en 1999
Premio en dos 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
GERENTE

DE

ALIMENTOS

Y

Mera
BEBIDAS

GRAN Museo
carlosmerar@hotmail.com

Ontario,

Canadá

DAVID
Chef
MAR
davidmchef@aol.com

MIAMI

MORALES
Executive
CLUB

HUBERT
MASTER
Swiss
hrossier@swissonline.ch

ROSSIER
CHEF
Contact

JOS
MASTER
jmmcbaijens@hotmail.com

BAIJENS
CHEF

MARIE
GERENTE
SUIZA
mthherwig@bluewin.ch

HAY

HEMIWIG
GENERAL

Chef Cynthia Peñafiel

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

PERFIL

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

Idiomas: Español, Nativo
Inglés (Intermedio hablado y escrito)
Francés (Intermedio hablado y escrito)

Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas.
Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión, Creatividad e iniciativa.

EDUCACIÓN

- **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

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa Personal (Quito- Ecuador) <i>Freelance</i>	Agosto 2008 - Hasta el presente
Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.	
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) <i>Docente, Escuela de Gastronomía</i>	Marzo 2015 - Hasta el presente
<i>Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Cocina, Servicio y Pastelería.</i>	
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) <i>Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía</i>	Julio 2014 - Marzo 2015.
<i>Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Publicas, Coordinación en general.</i>	
Restaurante "Alma Cocina" (Quito-Ecuador) <i>Cocinero (a)/Pastelero (a)</i>	Septiembre 2013- Abril 2014.
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) <i>Practicante (cocina y servicio)</i>	Enero 2013- Mayo 2013
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) <i>Asistente de Cátedra</i>	Enero 2010 – Enero 2013
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) <i>Pasante</i>	Mayo 2012- Septiembre 2012
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) <i>Pasante, Asistente de Cocina</i>	Junio 2011 - Agosto 2011
Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	

Thikè Eventos (Quito- Ecuador) <i>Asistente de Cocina</i> Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.	Octubre 2009 - Junio 2011
Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) <i>Pasante, Asistente de Cocina</i> 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.	Junio 2010 - Agosto 2010
Fundación "Niños con Destino" <i>Voluntariado</i> Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.	

INFORMACIÓN ADICIONAL

CURSOS Y CERTIFICACIONES

Festival "Locro Fest" <i>Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo.</i> Quito - Ecuador	Marzo 2017
Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación. <i>"UDLA, Dr. Miguel Passo (Facilitador externo)"</i> Quito – Ecuador	Febrero 2017
Primer Congreso "Qlinaria Mitad del Mundo". UDLA Quito - Ecuador	Septiembre- Octubre 2016
Curso "Barista Especializado en máquina de espresso". <i>"Lauseker"</i> Quito – Ecuador	Julio 2016
Curso Normas ISO22000. <i>"Bureau Veritas"</i> Quito Ecuador	Julio 2015
Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 . <i>"Bureau Veritas"</i> Quito Ecuador	Julio 2015
Curso de Postres Magistrales	Mayo-2011

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso "Cuisine du Monde"

Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia

Ecully, Septiembre 13 de 2012.

