



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LINEA DE MISTELAS ARTESANALES CON SABOR
A ROSERO QUITIÑO, ISHPINGO Y GUAYUSA, HORCHATA Y COLADA
MORADA

AUTOR

Katherine Elizabeth Reyes Borja

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MISTELAS ARTESANALES CON SABOR A
ROSETO QUITIÑO, ISHPINGO Y GUAYUSA, HORCHATA Y COLADA
MORADA

Plan de Titulación presentado de conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía:

Lic. Miguel Burneo Monroy

Autor:

Katherine Elizabeth Reyes Borja

Año

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Lic. Miguel Burneo Monroy

1711849602

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Gabriel David Mena Salgado

1716376940

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Katherine Elizabeth Reyes Borja

1723850002

AGRADECIMIENTOS

A mí, tutor, profesores, hermano,

Dra. Aurora Borja y Tnlga.

Sandra Mendoza quienes con
sus

conocimientos y consejos

aportaron a realizar este
proyecto.

A mí por la pasión a la

gastronomía. A mis amigos,

Alisson, Tity, Mishell, Sebastián,

Alejandro y Gabriel que siempre

han sido un pilar y apoyo

incondicional en todo momento.

Sin amigos nada sería igual.

DEDICATORIA

A mis padres Nelson y Janedt
que siempre me alentaron
a seguir adelante, no dejarme
caer nunca y creer en mis
ideales,
siendo un ejemplo para
mí y a Galo por ser
un apoyo incondicional.

RESUMEN

Este proyecto pretende elaborar una línea de mistelas con sabor a bebidas tradicionales y productos endémicos ecuatorianos, buscando innovar la oferta de bebidas y realzando los atributos organolépticos tanto de los ingredientes usados como de las tradiciones gastronómicas ecuatorianas. Las mistelas son bebidas alcohólicas a base de productos frutales y especiados que realzan el sabor de la misma, aportando cuerpo y distintos aromas a las bebidas que circulan en el mercado tradicional. Además, las bebidas de moderación gozan de gran aceptación, razón por la cual se ofrece esta línea de productos al mercado quiteño.

ABSTRACT

The objective of this project is to elaborate a line of "Mistelas" with the flavor of traditional drinks and endemic Ecuadorian products. It aims to innovate the supply of traditional drinks by enhancing of the organoleptics attributes used in the gastronomic traditions of Ecuador. The mistelas are alcoholic drinks that are based of fruits and spices that increases the flavor of it, making them different from other drinks in the traditional market. Moreover the alcoholic beverage have good acceptance for this reason, it is being offer to the market in Quito.

ÍNDICE

Capítulo 1	1
1 Fundamentación teórica	1
1.1 Introducción	1
1.2 Objetivos	1
1.2.1 Objetivo General	1
1.2.2 Objetivos específicos.....	2
1.3 Hipótesis y variables	2
1.3.1 Hipótesis	2
1.3.2 Variable independiente	2
1.3.3 Variable dependiente.....	3
1.4 El hombre y su relación con los alimentos y las bebidas alcohólicas.	3
1.4.1 Prehistoria.....	3
1.4.2 Historia	4
1.4.3 Edad Antigua.....	4
1.4.4 Egipto	4
1.4.5 Grecia	5
1.4.6 Roma.....	6
1.4.7 Fermentación	6
1.4.8 Fermentación alcohólica.....	7
1.4.9 Edad Media.....	7
1.4.10 Destilación	8
1.4.11 Destilación Alcohólica	8

1.4.12	Edad Moderna	8
1.4.13	Edad Contemporánea.....	9
1.4.14	Patrimonio gastronómico ecuatoriano y productos endémicos	9
1.4.15	Cultura alimentaria	10
1.4.16	Tradición	10
1.4.17	Productos Endémicos o nativos	10
1.4.18	Soberanía Alimentaria	11
1.4.19	Mistelas definición.....	11
1.4.20	Etimología	12
1.4.21	Historia	12
1.4.22	Origen de las mistelas en el Ecuador.	12
1.4.23	Bebidas tradicionales ecuatorianas.....	13
1.4.24	Colada Morada.....	14
1.4.25	Rosero Quiteño.....	15
1.4.26	Horchata	15
1.4.27	Ishpingo.....	15
1.4.28	Guayusa	16
2	Capítulo.....	17
2.1	Situación	17
2.2	Sociocultural.....	18
2.3	Ambiental	19
2.4	Economía	20
2.5	Demografía	22
2.6	Estudio del Mercado	22

2.7	Tabulación	23
2.8	Interpretación	29
3	Capitulo.....	30
3.1	Generación del producto	30
3.2	Valor Agregado.....	30
3.2.1	Novedad	30
3.3	Impactos	31
3.3.1	Social	31
3.3.2	Económico	31
3.3.3	Ambiental	31
3.4	Ventaja Competitiva	32
3.5	Determinación de la idea	32
3.6	Análisis de problemas	33
3.7	Experimentación	34
3.7.1	Experimentación 1	34
3.7.2	Experimentación 2.....	37
3.8	Validación	40
3.9	Tabulación de Resultados	41
3.10	Interpretación	45
3.11	Análisis de Proveedores	46
3.12	Receta Estándar	48
3.13	Costeo general de la receta Estándar	52
4	Capítulo 4.....	53
4.1	Manual de procedimientos	53

4.1.1	Objetivo	53
4.2	Marco jurídico.....	53
4.2.1	Registro Único de Contribuyentes (RUC).....	54
4.2.2	Licencia Única Metropolitana para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).....	55
4.2.3	Calificación Artesanal	56
4.2.4	Patente Municipal	56
4.2.5	Permiso de Funcionamiento.....	57
4.2.6	Registro en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.....	57
4.2.7	Normas INEN.....	58
4.2.8	Permiso de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito	58
4.2.9	Permisos ARCSA.....	59
4.2.10	Certificación BPM	59
4.3	Procedimientos	60
4.3.1	Normas de operación	60
4.3.2	Aseo del personal.....	60
4.3.3	Recepción de materia prima.....	61
4.4	Lavado y desinfección de la materia prima y los respectivos utensilios.....	61
4.4.1	Lavado y desinfectado de utensilios y materia prima.....	62
4.4.2	Lavar y desinfectar las superficies en donde se manipulan los alimentos.....	62
4.5	Esterilización y envasado	62
4.6	Almacenaje	63
4.7	Procedimientos mistela Rosero Quiteño.....	63

4.8	Procedimientos mistela Ishpingo y guayusa	64
4.9	Procedimientos mistela Horchata	64
4.10	Procedimientos mistela Colada Morada	65
4.11	Formato	66
4.11.1	Etiqueta	66
4.12	Descripción De la materia prima e insumos	68
4.13	Aplicaciones	70
4.13.1	Formatos	70
4.14	Diagrama de flujo	71
4.15	Análisis de costo de las recetas y sugerencias del precio de venta	71
4.16	Conclusiones y Recomendaciones	72
4.16.1	Conclusiones	72
4.16.2	Recomendaciones	73
	Referencias	75
5	Anexos	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pregunta No. 1	24
Figura 2 Pregunta No. 2	24
Figura 3 Pregunta No. 3	25
Figura 4 Pregunta No. 4	25
Figura 5 Pregunta No. 5	26
Figura 6 Pregunta No. 6	26
Figura 7 Pregunta No. 7	27
Figura 8 Pregunta No. 8	27
Figura 9 Pregunta No. 9	28
Figura 10 Pregunta No. 10.....	28
Figura 11. Mistela de Rosero Quiteño.....	35
Figura 12. Mistela de Ishpingo y Guayusa	35
Figura 13. Mistela de Horchata	36
Figura 14. Mistela de Colada Morada.....	36
Figura 15. Mistela de Colada Morada.....	37
Figura 16. Mistela de Rosero Quiteño.....	38
Figura 17. Mistela de Ishpingo y Guayusa	38
Figura 18. Mistela de Horchata	39
Figura 19. Mistela de Colada Morada.....	39
Figura 20. Mistela de Rosero Quiteño Tabulación 1.....	41
Figura 21. Mistela de Rosero Quiteño Tabulación 2.....	42
Figura 22. Mistela de Ishpingo y Guayusa Tabulación 1	42
Figura 23. Mistela de Ishpingo y Guayusa Tabulación 2	43
Figura 24. Mistela de Horchata Tabulación 1	43
Figura 25. Mistela de Horchata Tabulación 2	44
Figura 26. Mistela de Colada Morada Tabulación 1	44
Figura 27. Mistela de Colada Morada Tabulación 2	45
Figura 28. Posible envase.....	66
Figura 29. Posible envase.....	67
Figura 30. Posible envase.....	67
Figura 31. Posible envase.....	68
Figura 32. Diagrama de flujo	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tabla con cada experto presente en la Validación.....	41
Tabla 2. Cotización Aproximada de frutas.	46
Tabla 3. Cotización Aproximada de especias.	47
Tabla 4. Receta Estándar Mistela de Rosero Quiteño.	48
Tabla 5. Receta Estándar Mistela de Ishpingo y Guayusa.	49
Tabla 6. Receta Estándar Mistela de Horchata.	50
Tabla 7. Receta Estándar Mistela de Colada Morada.	51
Tabla 8. Costeo de las recetas.	52
Tabla 9. Descripción de la materia prima.	68
Tabla 10. Descripción de la materia prima.	69

Capítulo 1

Fundamentación teórica

1.1 Introducción

Actualmente las bebidas de moderación sean estas tradicionales o no gozan de una gran aceptación por parte de los quiteños. Sin embargo, el campo de las bebidas alcohólicas tradicionales no ha sido explotado aun ya sea por la falta de innovación, conocimiento o promoción de estas bebidas. Es por esto, que se vio la oportunidad de crear una línea de mistelas, la cual pretende impulsar un importante desarrollo económico y social en el Distrito Metropolitano de Quito involucrando a los pequeños proveedores y productores de la materia prima necesaria, y con esto mejorar su calidad de vida.

Por otro lado, la instauración de las bebidas de moderación estará bajo los conceptos de agroecología y kilómetro cero, que permiten reducir el impacto ecológico. Finalmente, la implementación esta línea de productos ayudará al desarrollo del turismo gastronómico dentro de la ciudad quiteña.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

Desarrollar un manual para la creación de una línea de mistelas con sabor a rosero quiteño, ishpingo y guayusa, horchata y colada morada.

1.2.2 Objetivos específicos

1. Sistematizar teóricamente la creación de una línea de mistelas artesanales con sabor a rosero quiteño, ishpingo y guayusa, horchata y colada morada, basados en fuentes de alto rigor académico.
2. Analizar la situación actual y las principales variables del entorno en la creación de las mistelas artesanales con sabor a rosero quiteño, ishpingo y guayusa, horchata y colada morada.
3. Realizar la experimentación para la creación de una línea de mistelas artesanales con sabor a rosero quiteño, ishpingo y guayusa, horchata y colada morada.
4. Validar los productos desarrollados a través del criterio de expertos.
5. Diseñar un manual para la creación de una línea de mistelas artesanales con sabor a rosero quiteño, ishpingo y guayusa, horchata y colada morada.

1.3 Hipótesis y variables

1.3.1 Hipótesis

La creación de una línea de mistelas con sabor a bebidas tradicionales y productos endémicos gozará de la aceptación de los expertos culinarios e incendiará el consumo de materia prima nacional.

1.3.2 Variable independiente

Los productos endémicos, bebidas tradicionales y bebidas de moderación del Ecuador.

1.3.3 Variable dependiente

Utilización de bebidas tradicionales y productos endémicos en la elaboración de mistelas

1.4 El hombre y su relación con los alimentos y las bebidas alcohólicas.

La alimentación, cultura y costumbres han estado ligadas con el ser humano desde el principio de su existencia. Lo que se puede asociar a una sola palabra, gastronomía. Así es como, se relaciona la historia entorno al ser humano, las ciencias naturales, ciencias exactas, el comercio, arte y hasta la política (Gutiérrez, 2012, p. 6). También porque “se encuentra en todos los niveles de la sociedad; si bien es ella la que dirige los banquetes de reyes y políticos, también es ella quien define los minutos necesarios para la correcta cocción de un huevo” (Gutiérrez, 2012, p. 7). Las bebidas alcohólicas, han formado parte de la civilización humana por miles de años, su consumo se liga al placer y sociabilidad, son el resultado de la curiosidad, ingenio y paciencia que se requiere para elaborarlas. Este elixir era considerado por varias culturas antiguas un verdadero placer de los dioses y un regalo divino. Así es como, se fusionan los alimentos y las bebidas de una manera admirable, mostrando la manera más fácil y gozosa de conocer cada rincón del mundo entiendo su historia y lo que es ahora. Aunque el consumo extralimitado de estas bebidas resulte perjudicial.

1.4.1 Prehistoria

“El alimento era el sustento que encontraba de forma natural mientras vagaba” (Molina, s.f, p. 20). Pero también, su dieta comprendía los insectos, plantas silvestres y animales de caza, los mismo sin ningún tipo de transformación (Molina, s. f, p. 20). Siendo así cazadores y recolectores por mucho tiempo. La motivación primordial para el hombre en aquella época fue la supervivencia.

Por consiguiente, el descubrimiento de la agricultura permitió la mejora en su alimentación y su forma de vida. Todos estos cambios formaron parte primordial en su evolución, pero sin lugar a dudas el descubrimiento del fuego marco el inicio de grandes cambios en la evolución y abrió grandes posibilidades. Cuando se descubrió el fuego empezó la cocina, lo que propicio varios e inigualables cambios en el ser humano. Uno de ellos y el más importante un cambio fisiológico ya que se cocinaban los alimentos para hacerlos más digeribles aprovechando sus nutrientes, mejorando su sabor y evitando la proliferación de bacterias. Empezaron las técnicas de cocción, gradualmente la cocina fue evolucionando involucrando metales y con ello la invención de utensilios, desde entonces la cocina no ha parado de evolucionar (Molina, s.f, p. 21).

1.4.2 Historia

1.4.3 Edad Antigua

La cocina comienza a ser una base para las culturas antiguas, como también de avances sociales, agricultura y desarrollo de las primeras civilizaciones (Gutiérrez, 2012, p. 20).

1.4.4 Egipto

La cultura egipcia es una de las más fascinantes, ya que tuvieron importantes avances intelectuales, creencias astronómicas y sobre todo de cultivo. Llegando a consolidarse como una potencia económica, gracias a su producción agrícola (Gutiérrez, 2012, p. 21). Empieza el uso de cereales como la cebada, avena y el centeno. Dominaban muy bien el arte de la fermentación, lo que conllevó a la elaboración de su bebida insignia que es la cerveza. Esta bebida era de tanta importancia en la civilización egipcia que su origen tiene varias hipótesis, una otorga su invención al dios Osiris, dios de los muertos y la agricultura, otra a Isis, esposa de Osiris que entregó la cerveza como regalo a la humanidad, aunque

también a la Diosa Hator quien la elabora con sus propias manos. Todas las hipótesis mencionadas hacen alusión al consumo y disfrute de la población. Los egipcios dominaban el arte de hacer cerveza, por lo que tenían varios tipos de cervezas, rojas y claras, cada una con su sabor y textura característica (Angelini y Ayala-Mauricio, 2014, pp. 15-21). En el año 30 a. C Egipto pasa a formar parte del Imperio Romano y se convierte en el principal proveedor de trigo para el mismo, aquí es donde empieza la expansión de la cultura y de la cerveza que hasta hoy en día se la consume, de igual manera del pan (Gutiérrez, 2012, p. 22).

1.4.5 Grecia

Por su situación geográfica no desarrollaron la agricultura para su supervivencia, se enfocaron desarrollaron el arte de la navegación y construcción de barcos. Empezando un gran comercio principalmente de alimentos. Su gastronomía era muy diversa consumían pescados principalmente el atún, carne de buey, pollos, cerdo, pulpo, moluscos, jabalí, liebre, varios vegetales, elaboraban distintos tipos de panes e inventan la cocción con vino, comienzan a rellenar los pescados con quesos, hongos y hierbas aromáticas (Gutiérrez, 2012, pp. 36-38). A Grecia se debe las bases de la gastronomía occidental el uso de condimentos, cerdo y elaboración de embutidos.

Una de las principales bebidas era el hidromiel, la cual es una mezcla de agua y miel fermentada, siendo considerado uno de los primeros brebajes alcohólicos consumidos por el hombre. Luego aparece el vino, los mostos de aquella época eran variados de vides, sabores complejos y gran densidad, siendo una base de las mejores bebidas. Una mezcla muy habitual en aquella época era el vino y agua, lo que ahora se considera una fatal de respeto hacia el vino, pero en aquel tiempo el agua no era muy saludable y de esta manera se higienizaba en la medida de las posibilidades (Angelini y Ayala-Mauricio, 2014, pp. 27-28). La cerveza también formaba parte de esta cultura, la conocieron por medio de los egipcios.

1.4.6 Roma

La alimentación romana comprendía en su mayoría de vegetales como lentejas, garbanzos, cebollas y ajos. La prosperidad del comercio forzó a los romanos a cambiar su dieta y a introducir un mayor número de ingredientes como los dátiles del lejano Egipto, almendras, limones, naranjas, mandarinas y preparaciones como el garum (Gutiérrez, 2012, pp. 39-43). En lo que respecta a bebidas, se consumía vino, cerveza, agua miel y pulmentum era una pasta a base de harina y agua. La cerveza era consumida por ser menos costosa que el vino, los romanos fabricaban cerveza con varios cereales como avena, cebada, centeno y trigo, la endulzaban comúnmente con dátiles o miel, aportando un sabor empalagoso y hasta pesado o a su vez se añadía ajeno que incorporaba acritud. Por lo que la cerveza no tuvo tanta acogida y se llegó a decir que era una bebida de bárbaros. Para los romanos, el mejor néctar era el vino, sin embargo, los mejores vinos eran los griegos por su perfume y su sabor, en cambio los vinos romanos eran fuertes y de gran cuerpo, tanta era su pasión por el vino que elaboraron libros de las clases de vid y su cultivo. El mulsum era la mezcla del mosto y miel, se servía en los grandes banquetes. Todo esto se logró bajo los conocimientos de las culturas griegas y egipcias (Angelini y Ayala-Mauricio, 2014, pp. 33-36). El descubrimiento de América para los romanos marca otro punto importante en la historia de la gastronomía y las bebidas.

1.4.7 Fermentación

Badui (2012, p. 145) menciona que, la fermentación es uno de los procesos más antiguos y más usados para la conservación de alimentos. Este proceso fue descubierto por Louis Pasteur en 1860, que quiere decir vida sin aire. Comprende el crecimiento controlado de hongos, bacterias, microorganismos y levaduras. Varios de estos elementos están presentes naturalmente en los alimentos y otros pueden ser añadidos. Su crecimiento se ve facilitado por el ser

humano al crear un ambiente necesario para su proliferación; como la disponibilidad de oxígeno, la temperatura, pH, actividad del agua y nutrientes. A partir de este método se puede elaborar un sinnúmero de productos como encurtidos, antibióticos, quesos, salsas, tequila, vinos, cervezas, entre otros.

1.4.8 Fermentación alcohólica

Cuando existe poca cantidad de oxígeno las levaduras se convierten en azúcares produciendo etanol y escaso dióxido de nitrógeno CO₂, que es el adecuado para las bebidas alcohólicas. Ejemplos característicos de este tipo de fermentación es el vino, cerveza y sidra. En cambio, cuando existe oxígeno producen más dióxido de carbono CO₂ y poco alcohol, esencial en la panificación (Badui, 2012, p. 145).

1.4.9 Edad Media

La gastronomía en la edad media comprendía la fusión de diferentes costumbres, culturas y sobre todo de productos provenientes de todas partes del mundo, forjando nuevas invenciones; es decir, preparaciones más elaboradas y refinadas para la clase alta, la que gozaba de estos privilegios gastronómicos. Mientras las clases bajas consumían los productos que su tierra les brindaba (Gutiérrez, 2012, p. 39). Se inventan los cubiertos y recetarios de cocina, fueron de gran ayuda para entender la cocina de aquella época y forjar la cocina de nuestros tiempos (Gutiérrez, 2012, pp. 67-70).

En el caso de las bebidas de moderación, continúan mezclando el vino con agua aromatizada con hierbas y a la cerveza se le agrega lúpulo, cada vez mejorando sus técnicas; comienzan a desarrollarse las bebidas espirituosas que se obtenían mediante el proceso de destilación, como la grappa de origen italiano y elaborado de los hollejos de la vid, de cereales y frutas provenientes de los árabes. Aquí es donde se le otorga la palabra alcohol. El objetivo de usar la

destilación es obtener un licor con más de 40 grados alcohólicos (Angelini y Ayala-Mauricio, 2014, pp. 63-68).

1.4.10 Destilación

Es un proceso de separación, mediante vaporización y condensación de los distintos componentes de los líquidos y sólidos presentes en las sustancias que serán sometidas al proceso, empleando las diferentes temperaturas de ebullición (Manual de Química de los elementos, 2015. p. 15).

1.4.11 Destilación Alcohólica

El punto de fusión del agua es de 100°C y el de los alcoholes es de 78.3°C. Cuando se calienta un líquido que contenga alcohol a una temperatura mayor a 78.3°C y no mayor a 100°C, el alcohol se separa del agua, para luego condensarlo nuevamente en un líquido de mayor grado alcohólico (Manual de Química de los elementos, 2015. p. 15).

1.4.12 Edad Moderna

La cocina de esta época a comparación de la medieval tiene un tiempo más reducido, pero no por eso no es importante en la historia de evolución gastronómica, también varios acontecimientos socio políticos influyeron en la forma de ver a la cocina y empezó un refinamiento, perfeccionamiento y regeneración de la verdadera cocina que hoy en día se aprecia (Molina, s.f, p. 29). El vino seguía siendo consumiendo de varias cepas, tintos y espesos y los dulces se consumían en festividades. La cerveza se considera un gran aporte de proteínas. Surge el Jerez, un licor fortificado a base de vino, originario de la península española. Aparece el aguardiente como el Benedictine de Normandía,

Kummel de Riga que es un anisado, el Cognac de Francia, Ginebra con mezcla de varias especias, Ron que es un aguardiente de caña, Whisky de Escocia, Vinos de arroz en Asia (Angelini y Ayala-Mauricio, 2014, pp. 71-76).

1.4.13 Edad Contemporánea

Es el siglo de oro para la gastronomía francesa y de todo el mundo, surgen nuevos y afamados chefs, gastrónomos de todo el mundo, se crean nuevas técnicas y métodos de cocción, surge el mundo de la coctelería, moviendo los licores y creando nuevos sabores. Gracias, a la tecnología y la globalización se puede obtener productos de todas partes del mundo dando así, un salto significativo en la industria de alimentos y bebidas; refleja la evolución tanto del hombre como de las artes culinarias y todo el impacto que genera en nuestro día a día (Gutiérrez, 2012, pp. 124).

1.4.14 Patrimonio gastronómico ecuatoriano y productos endémicos

La gastronomía ecuatoriana constituye una parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos, está estrechamente ligado a la diversidad de productos, técnicas ancestrales y recetas. Además, el sistema de la alimentación está estrechamente ligado a la economía, política y familia; puesto que es la herencia natural y cultural que trae consigo cada plato, bebida o receta que se consume. El fomentar la gastronomía ecuatoriana, los productos, saberes y sabores, también forma parte de construir una sociedad del Buen Vivir (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 2).

La gastronomía ecuatoriana envuelve un gran valor histórico y cultural. Representado en sus preparaciones y técnicas que se usan en la elaboración de los mismos, con ayuda de la extensa biodiversidad que nos concede cada rincón

del Ecuador, el comer y beber bien, es una característica de los ecuatorianos gracias a la riqueza que existe (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 3).

1.4.15 Cultura alimentaria

La cultura alimentaria es la consecuencia de la práctica y sabiduría en la producción de alimentos, elaboración y consumo de los mismos. Las preparaciones culinarias tienen identidad culinaria en su zona de origen, lo que se traduce a Patrimonio cultural alimentario. No solo son platos típicos o bebidas tradicionales, son historia, son cultura son lo que representa a la patria (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 3).

1.4.16 Tradición

Es el resultado de un proceso evolutivo, vinculados a la continuidad y preservación de costumbres y creencias de cada pueblo. Es el conjunto de conocimientos que han sido transmitidos de una generación a otra, socialmente y derivados en una selección cultural (Arévalo, J. p. 927). Por lo cual, se puede decir que la tradición es una selección de la realidad nacional y social de cada estado, siendo un hecho de permanencia entre pasado, presente y futuro.

1.4.17 Productos Endémicos o nativos

Son considerados parte del Patrimonio Natural por ser cultivados en nuestra nación, estos serán después ingredientes y más tarde se convertirán en la base de distintas preparaciones (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 3 - 6). A través de ellos, se ha logrado establecer patrones de las raíces ancestrales, de cada región que el territorio ecuatoriano posee asociando a su restauración, sus técnicas culinarias y sus posibilidades. Por ende, se busca volver a revalorizar la gastronomía con identidad culinaria, ampliando el conocimiento de los alimentos,

reconociendo y aprovechando sus propiedades organolépticas y nutricionales (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 6).

1.4.18 Soberanía Alimentaria

La Soberanía Alimentaria también forma parte del Patrimonio Alimentario, ya que implica a la sociedad para tomar decisiones sobre que, como y cuando producir los alimentos respetando a la Pacha Mama, quien los produce y consume (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 5). Esta política se aplica para disminuir los índices hambre y desnutrición; por lo que el Ecuador implemento esta estrategia para que todos los ecuatorianos disfruten de alimentos producidos localmente y también gocen de una nutrición sana y culturalmente correcta.

1.4.19 Mistelas definición

Líquido que procede de uvas frescas o de mostos de uvas sin fermentar y se tolera hasta el 1% de volumen alcohólico, más la adición de aguardiente de vino que detiene el proceso de fermentación y conserva el sabor a mosto (Código Internacional de Prácticas Enológicas, 2016, p. 1). Su graduación alcohólica esta entre los 15°C y los 22°C (Benavent y Tudó, 2011, p. 307). Es el modo más generalizado de fabricar una mistela. También se lo conoce como “mosto apagado”, “vin muté” o “vinos de licor” (Lozano, 2013, p. 35). En Ecuador se considera una mistela a la bebida alcohólica cuya base es el licor de caña, más conocido como aguardiente de caña, un almíbar de azúcar y cualquier tipo de fruta para que después de un tiempo determinado exista un proceso de maceración. En la época colonial, la elaboración de las mistelas se atribuía a los conventos religiosos en donde se adiciona también mosto de uva ya que aquí se elabora los vinos de consagrar.

1.4.20 Etimología

Es complejo atribuir una raíz etimológica de la palabra mistela, por lo que el significado más acertado y cercano es “mustum” en latín que quiere decir mosto, pues lo característico de la bebida es mantener el sabor a mosto (Lozano, 2013, p. 36).

1.4.21 Historia

En el viejo continente comienza la elaboración de las mistelas regiones de España, popularizándose en zonas como Requena, Utiel, Marina Alta, Granada y pueblos que comprenden Sierra Nevada. Las mistelas pueden ser tintas o blancas, dependiendo de la cepa de la que se elabore. A las mistelas tintas se les agrega el alcohol antes de la maceración para que la fermentación no sea tan fuerte y conserve su sabor característico, tienen más cuerpo y resultan ser algo astringentes. Las mejores mistelas son obtenidas de cepas como la Moscatel (tinta) o Malvasía (blanca) (Jaramillo y Morales, 2015, p. 27).

Los ingredientes que se usan dependen del lugar y zona de su producción, usándose diferentes endulzantes y frutas para darle más sabor. También, se considera una base para elaborar otras bebidas tales como, vinos de consagrar (Jaramillo y Morales, 2015, p. 28).

1.4.22 Origen de las mistelas en el Ecuador.

Es una bebida que se prepara desde el siglo XVIII, su base es de aguardiente de caña, almíbar y frutas, en el Quito Colonial, la misma ofrecía como bienvenida a los visitantes, como signo de hospitalidad (Díaz, Muñoz y Párraga, 2012, p. 20). Las celebraciones y festividades ecuatorianas están relaciones con grandes banquetes y bebidas de moderación, las que son parte esencial y hasta se podría decir que inevitable en cualquier fiesta tradicional desde el consumo de chicha

hasta el aguardiente. En Quito el surge la historia de la mistela en el popular barrio de San Juan, específicamente en la tienda de “Doña Marianita” y en una tradicional historia quiteña “El gallo de la catedral” (Jaramillo y Morales, 2015, p. 30). Al ser una bebida de muchos años se la considera parte de folklore vivo ecuatoriano; en la actualidad se sirve en la fiesta de “La Mama Negra” (Jaramillo y Morales, 2015, p. 31). Aunque su origen se desconoce, se puede afirmar que las provincias que más mistelas producen son Manabí y Pichincha (Díaz et al., 2012, p. 20).

1.4.23 Bebidas tradicionales ecuatorianas

Hace varios años durante el periodo pre incaico los pueblos se asentaban en tierras que ahora es el Ecuador. Dichos pueblos desarrollaron técnicas de crianza y recolección de alimentos, además entendieron el uso de cada uno, su valor nutritivo y distinto uso. Es por lo cual, el agua se volvió fundamental en la dieta, aunque el agua no es la única fuente para hidratarse, sino que también las frutas. Después, descubrieron la fermentación, por ende, las bebidas alcohólicas y pasaron a formar parte de la cultura. Las bebidas no solo hidrataban, sino que pasaron a formar parte de las festividades y rituales, un claro ejemplo es la chicha. Los indígenas ecuatorianos desarrollaron una técnica, que consiste en masticar los granos previos a la cocción esto logra una fermentación más rápida.

La llegada de los españoles trajo consigo el mestizaje de la raza, cultura y tradiciones. Se fusionaron técnicas y productos, reinventó la cocina ecuatoriana. En cuanto a bebidas se refiere, empezó a usarse técnicas de macerados, destilados, coladas y comeibebes.

En las épocas Colonial y Republicana, se produjo una evolución en las bebidas típicas, comenzaron a sacar el máximo provecho a frutas elaborando zumos, las famosas chichas siguieron, se mejoraron con nuevos ingredientes frutales y herbales, la cerveza y los destilados a base de caña se popularizaron, las coladas y los comeibebes a base de frutas y cereales.

Actualmente las bebidas tradicionales juegan un papel importante en el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana, son parte del patrimonio intangible del Ecuador, gestoras de difundir las tradiciones de generación en generación.

1.4.24 Colada Morada

Al pasar del tiempo, varias culturas han basado y desarrollado creencias especiales que vinculan al mundo de los vivos con el de los muertos, estableciendo celebraciones en honor a los difuntos. En donde, el Ecuador no es la excepción y da vida a una bebida tradicional conocida como Colada Morada que se consume en ofrenda a los muertos, el día de los difuntos 2 de noviembre es acompañada por panes con figuras humanas los que se conocen como Guaguas de Pan que hacen alusión a los difuntos (Pazos, 2008 p.189).

La Colada Morada consiste en un come y bebe a base de harina de maíz negro fermentado combinado con varias frutas como: babaco, piña, mora, mortiño, fresa, naranjillas, hierbas aromáticas como la hierbaluisa, hojas de arrayán, naranjo y cedrón, especias como pimienta dulce, canela y clavo de olor (Pazos, 2008 p.312). Detrás de esta tradicional bebida se encierran mitos, leyendas, creencias e identidad propia de los ecuatorianos; lo que han sido transmitidos de generación en generación (Gallardo, 2013).

El origen de esta bebida se le atribuye a la cultura Quito que se asentaba en las faldas del Pichincha; según su cosmovisión, reflexión de la naturaleza y sus alrededores forjaron varias creencias, en cuanto a la vida y la muerte. La vida en el más allá para ellos era incuestionable. El maíz, constituía un elemento muy importante, se consideraba la fuente de la cual el hombre había sido creado (Gallardo, 2013).

En la época colonial la iglesia católica prohíbe sacar a los muertos de sus tumbas y esta tradición toma un vuelco importante y se ve reemplaza por panes en forma de una persona momificada. Hoy en día, algunas comunidades siguen teniendo tradiciones de antaño como, llevar agua a las tumbas de sus queridos difuntos

para calmar la sed en el camino y sal como purificante; alrededor de los sepulcros llevan comida y comparten con los finados; cuyes, habas, papas, maíz, chichas y la deliciosa Colada Morada (Gallardo, 2013).

Es importante mencionar que la Colada Morada es un signo indiscutible de tradición y evolución cultural, constituyendo un patrimonio culinario intangible y arraigado con nuestras raíces ancestrales.

1.4.25 Rosero Quiteño

En el siglo XVIII, se popularizó este come y bebe, por ser una elaboración que involucra zumo y trozos de frutas, mote, especias, almibares, agua de rosas, azahares y carmelitana. Indicaba la diferencia de clases sociales, se consume en la fiesta del Corpus Christi (Pazos, 2008, pp.181 - 182).

1.4.26 Horchata

Mezcla de varias plantas medicinales como: congona, cedrón, manzanilla, malva olorosa, malva esencia, malva blanca, escancel, melva goma, toronjil, linaza, borraja, ataco, shullo, orégano dulce, violeta, llantén, hoja de naranja, cola de caballo. Es una bebida bastante aromática, de color rojizo. Se puede adicionar sábila, azúcar y limón si se gusta. Bebida típica de la provincia de Loja, no se consume con fines medicinales, más bien, como fuente alimenticia reemplazando al café (Rodríguez, 2010, p. 28).

1.4.27 Ishpingo

También conocida como canela amazónica o canela Quijos menos aromático que la canela. Es un cáliz de la flor tiene forma de un pequeño sombrero. Sus

árboles crecen en la Amazonía ecuatoriana. También, se lo usa con fines medicinales y ceremoniales. En la época precolombina se utilizaba como aromatizante de las chichas de tribus amazónicas, además servía como intercambio entre los indios Quijos y varios pueblos de la sierra. Igualmente, dio vida a la leyenda de la Canela, que empujó a varios conquistadores españoles a sumergirse en la peligrosa selva amazónica, para encontrar el país de la Canela, ya que era una especia muy valorada (Gallardo, 2013). Seco es muy aromático, se lo usada en la Amazonía ecuatoriana como especia en varias preparaciones aromáticas por su sabor característico (Vásquez, 2012, p. 38).

1.4.28 Guayusa

Planta nativa de la amazonia, se caracteriza por tener muchos troncos delgados desde su base. Los árboles pueden llegar hasta los 25 metros de altura. Sus hojas son de color verde oscuro, y tienen la forma de una punta de lanza (Fundación Runa, s.f.). Se cultiva especialmente en la provincia de Napo.

La Guayusa tiene varios significados y usos en las comunidades amazónicas ecuatorianas. Las hojas ya secas se consumen en un té, entre las tres y cuatro de la mañana para estar listo en la jornada del día a día y como limpiador del sistema digestivo. Tiene propiedades energéticas por su contenido de cafeína, el cual ayuda a reducir la fatiga mental y física, y combatir los niveles de estrés. Además, es estimulante nervioso y muscular, expectorante y reductor de la glucosa de la sangre (Torres, 2013).

Varios análisis químicos han demostrado que la guayusa tiene todos los aminoácidos esenciales para el desarrollo del ser humano, su gran actividad antioxidante la ubican por encima del tradicional té verde (Torres, 2013).

Es una planta con gran potencial tanto natural como económico, por lo que se han creado varias empresas entorno a ella (Crespo, 2013, p.3).

Capítulo 2

En el siguiente capítulo se intentará delinear y puntualizar el escenario general al que se enfrentará y adaptará los productos que serán desarrollados. Englobando la situación económica, demográfica, sociocultural y ambiental del país, como también la situación legal; con la finalidad de estudiar las oportunidades en el mercado que tiene la propuesta establecida.

2.1 Situación

Ecuador entre los años 2006 y 2014 registró un incremento del PIB en un 4.3%, por los altos precios de petróleo, llevando a que el gobierno aumente el gasto social y realiza importantes inversiones particularmente en educación, energía y transporte. Además, la pobreza disminuyó en un 15.1% paso del 37.6% al 22.5% en ese periodo, lo que marcó un cambio significativo en el desarrollo del país (Banco Mundial, 2016).

Sin embargo, todos estos avances se ven seriamente afectados por la baja significativa del barril de crudo en USD \$. 19.95 (Petroecuador, 2016) el paso veinte de enero del 2016, esta cifra resultó ser inferior a la proyección del presupuesto de USD \$ 35.00 del gobierno del Econ. Rafael Correa Delgado. Por lo cual, la pobreza subió ligeramente 23.3% además, se sumaron las consecuencias del devastador terremoto el 16 de abril del 2016 en las provincias de Manabí y Esmeraldas; produciendo un costo del 3% del PIB (Banco Mundial, 2016).

Por otro lado, no tener una moneda local y no soportes fiscales internos y externos no ha podido implementar una macroeconomía para afrontar la difícil situación del país. El gobierno ecuatoriano se ha visto en la necesidad de reducir la inversión pública. Para suavizar los efectos de esta situación, fomento varios financiamientos externos y ha impuesto límites en los movimientos del mercado.

En definitiva, la inversión pública no puede ser el único motor definitivo de crecimiento (Banco Mundial, 2016). Así mismo, mejorar el sistema de inversiones y una actividad privada permitirá diversificar los gastos y generar empleos y productividad.

2.2 Sociocultural.

El consumo de bebidas alcohólicas en el Ecuador, está estrechamente ligada a las festividades, costumbres y tradiciones de todos los ecuatorianos. En cada celebración no pueden faltar, por ser una característica indiscutible de las festividades. Por tal motivo, el INEC realizó un estudio en donde, concluyó que, el 11.5% de la población entre 25 y 44 años consume algún tipo de bebida alcohólica; el 79.2% de las personas que consumen alcohol se inclinan a la cerveza, más no a bebidas de mayor graduación alcohólica. Asimismo, el 61.6% de los ecuatorianos prefiere adquirir licor en la tienda del barrio (INEC, 2012).

Las provincias que registran el mayor gasto en bebidas de moderación son Pichincha con el 20% de los hogares y Guayas con 29.8% (INEC, 2012), al ser las metrópolis de mayor densidad poblacional e ingresos económicos.

A partir del 1 de mayo del 2016, se realizó una reforma en las tarifas específicas y AD valorem para el cálculo del Impuesto a los Consumos Especiales (ICE) señalada en los artículos 76 y 82 de la Ley de Régimen Tributario. Esta modificación significó un importante cambio en el consumo de bebidas alcohólicas; ya que su precio aumentó considerablemente.

En efecto, la tarifa de USD \$7,24 o USD \$12,00 es aplicada sobre el total de litros de alcohol puro de cada bebida, para realizar el cálculo se toma en cuenta el volumen por el grado alcohólico así se obtendrá el valor total del licor (SRI, 2016). En caso de que el ex fábrica o aduana supere los USD \$ 4.33 por litro de bebida se aplicará inmediatamente el Ad valorem del 75% como lo estipula la ley. Todos estos valores deberán ser cancelados al momento de la desaduanización (SRI, 2016).

2.3 Ambiental

A lo largo de la historia la explotación de los recursos naturales renovable y no renovable han sido parte de la base en el desarrollo de los países. Lo que ha causado considerables y magnos daños al planeta. El auge de la globalización generando una gran tendencia consumista y despilfarro de recursos; generando cantidades colosales de desechos y contaminación. Por tales razones, se empezó a buscar una solución en donde se respete a la naturaleza y sus recursos, dando vida a un desarrollo sostenible (López, s.f.).

Indudablemente hoy en día es de vital importancia cuidar y preservar el medio ambiente. El concepto de sostenibilidad ha generado un revuelo en nuevas políticas y movimientos ambientalista. Basándose en tres pilares fundamentales, el control del crecimiento de la población, la redistribución de los recursos y la eco eficiencia (Espino, 2012, p. 5).

Varias tendencias se han desarrollado como kilómetro cero la cual exige que todos los ingredientes recorran la distancia mínima del campo a la cocina, disminuyendo el consumo de derivados del petróleo y haciendo que su precio se aumente notablemente; por lo tanto, hace que la cocina sea totalmente sustentable, el impacto ambiental es mínimo, activa la economía local, respeta la biodiversidad y existe comercio justo.

El consumo responsable hace referencia a respetar todas estas tendencias ambientalistas para un correcto desarrollo de las comunidades, asegurando soberanía alimentaria, productos saludables, comercio justo y sobre todo proteger la naturaleza, en el Ecuador existe el movimiento Agroecológico que se basa en respetar los ciclos de la naturaleza, la sabiduría ancestral y todas las tendencias mencionadas anteriormente es decir la agroecología es consumir responsablemente.

2.4 Economía

La economía ecuatoriana se ha caracterizado por ser un proveedor de materias primas a nivel internacional y al mismo tiempo importa bienes y servicios, los que tienen mayor valor agregado (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2012, p. 5). Los cambiantes precios internacionales de materias primas, bienes y servicios colocan al Ecuador en una situación desigual por el cambio creciente diferencial sujeto a los cambios radicales de la economía global.

Por esta razón, el gobierno actual apostó por un cambio en la gestión y especialización productiva que, permitiendo al Ecuador colocar un valor agregado a sus productos y construyendo una sociedad del conocimiento.

La transformación de la matriz productiva, es uno de los más grandes y significativos retos que enfrenta el país en este entorno cambiante; ya que permitirá superar el modelo actual basado en la generación de riqueza concentrado solo en los recursos naturales por un arquetipo más democrático, incluyente y principalmente enfocado en el talento y conocimiento humano (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2012, p. 7). Se espera alcanzar y contar con nuevos esquemas de generación, distribución y redistribución de la riqueza, y eliminar las inequidades territoriales. Basándose en cuatro ejes fundamentales que son:

- Diversificación productiva y desarrollo de industrias.
- Agregación de valor en la producción existente.
- Sustitución selectiva de importaciones
- Fomento a las exportaciones de productos

Mediante estos planteamientos, se espera un profundo cambio de la estructuración en la producción y las relaciones sociales que se reflejan en los procesos. Para ello, se prioriza industrias estratégicas y de articulación efectiva en política pública y materialización de transformación; evitando la dispersión y beneficiando la concentración de los esfuerzos (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2012, p. 15).

Industrias priorizadas en bienes son:

- Alimentos frescos y procesados
- Biotecnología
- Confecciones y calzado
- Energías renovables
- Industria farmacéutica
- Metalmecánica
- Petroquímica
- Productos forestales de madera

Industrias priorizadas en servicio son:

- Servicios ambientales
- Tecnología
- Vehículos, automotores, carrocerías y partes
- Construcción
- Transporte y logística
- Turismo (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2012, p.15).

En resumen, este cambio da un giro total en la estructura del país. Impulsando un nuevo orden social económico, inclusivo y equitativo. Además, convertirá al país en exportador de un mayor valor agregado, explotando el conocimiento y el talento de los ecuatorianos, asegurando el Buen Vivir (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2012, p. 25).

Para fines del presente proyecto, se examinó información del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC, organismo que se encarga de la clasificación nacional de actividades económicas. Usándola como herramienta para la obtención de información necesaria y pertinente en los propósitos mencionados.

2.5 Demografía

Los censos constituyen la principal fuente de información demográfica y social. Últimamente en el Ecuador se han realizado compendios estadísticos y analíticos, enfocándose principalmente en la distribución espacial y proceso de urbanización, etnicidad y salud, con el objetivo de diagnosticar y evaluar a la nación (Villacís y Carrillo, 2012, p. 15). Tiene gran utilidad para realizar planes generales y específicos de desarrollo, formulación y proyectos de sectores público y privado (Villacís y Carrillo, 2012, p. 20).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), en el censo 2010, el Ecuador contaba con 14. 483. 499 habitantes, resultando en 49.56% hombres y 50.44% mujeres (INEC, 2010).

2.6 Estudio del Mercado

Para el presente proyecto se ha tomado en cuenta como referencia la ciudad de Quito, que cuenta con 1. 399. 814 habitantes.

El Distrito Metropolitano de Quito consta con once delegaciones zonales que son: Eloy Alfaro, Eugenio Espejo, La Delicia, Manuela Sáenz, Eugenio Espejo, Noroccidente, Norcentral, Calderón, Tumbaco, Los Chillos y Aeropuerto (Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2010).

En el estudio de mercado que se desarrolló en este proyecto se tomó en cuenta únicamente a la administración zonal Eugenio Espejo, específicamente la parroquia La Mariscal y las estadísticas urbanas de la población. Así como también se usaron varias especificaciones como: solo se tomó en cuenta a las personas mayores de 18 años, ya que son bebidas de graduación alcohólica y que además, frecuenten los bares y restaurantes de la zona, su nivel socio económico. Para saber con exactitud el número de encuestas y la confiabilidad que se debe aplicar a este estudio se usó la siguiente formula:

$$n = \frac{z^2 p q}{e^2 + \frac{z^2 p q}{N}}$$

En donde:

n = Tamaño

z = Nivel de confianza

p = Proporción de la población con la característica deseada (éxito)

q = Proporción de la población sin la deseada (fracaso).

e = Nivel de error dispuesto a cometer.

N = Tamaño de la Población (Asesoría Económica y Marketing, 2009).

Para este estudio y siguiendo la fórmula mencionada se necesitaba realizar la encuesta a 87 personas específicamente la parroquia La Mariscal y teniendo así margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95%.

Además, el formato de la encuesta se realizó en el portal web SurveyMonkey, el cual constó de diez preguntas de opción múltiple mismas que estaban pensadas para que den respuesta a la propuesta del proyecto planteada.

2.7 Tabulación

La encuesta fue aplicada a 90 personas a través de una suscripción en el portal www.surveymonkey.com con los resultados que se muestran en las figuras a continuación:

Pregunta No. 1

¿Consumes bebidas alcohólicas? Sí, su respuesta es NO, aquí termina su encuesta.

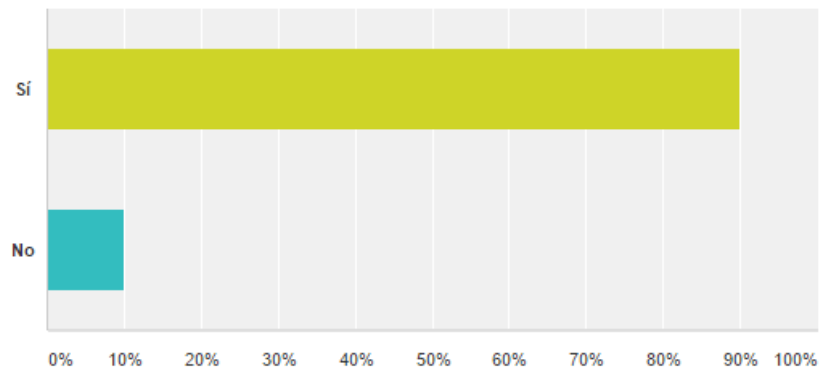


Figura 1. Pregunta No. 1 Encuesta aplicada
Tomada de: (SurveyMonkey, s.f)

Pregunta No. 2

¿Con qué frecuencia usted consume bebidas alcohólicas al mes?

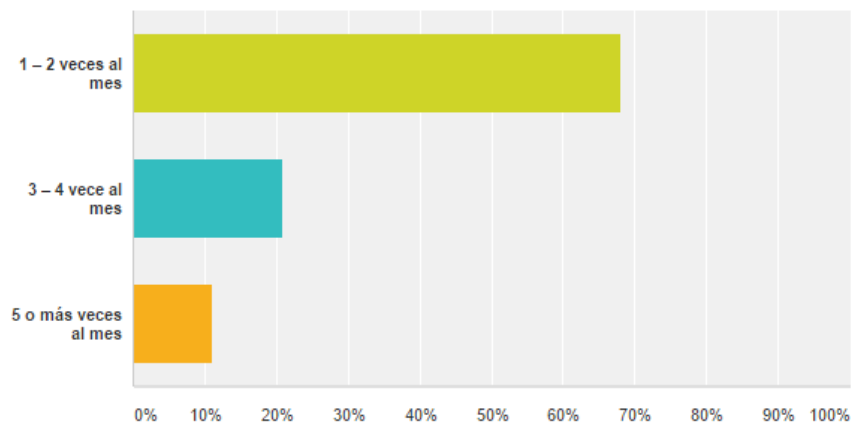


Figura 2. Pregunta No. 2 Encuesta aplicada
Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 3

¿Cuánto dinero destina al consumo de bebidas alcohólicas al mes?

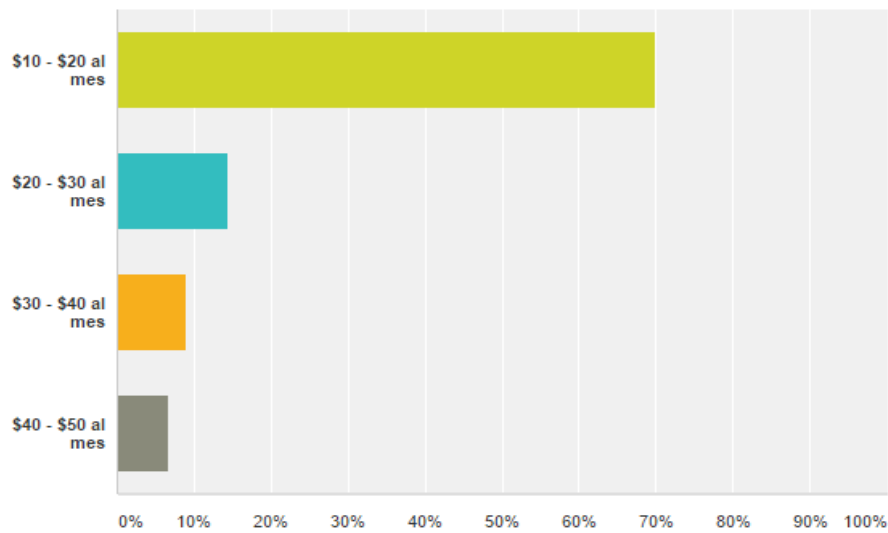


Figura 3. Pregunta No. 3 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 4

¿En qué tipo de ocasiones consume con mayor frecuencia bebidas alcohólicas?

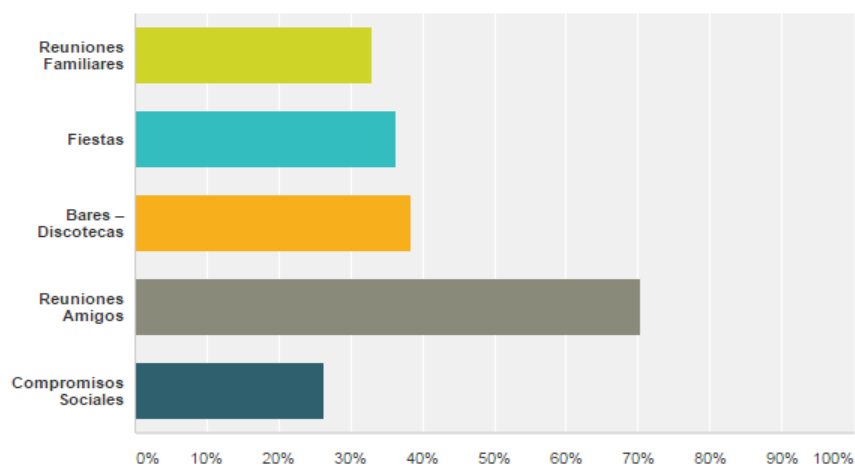


Figura 4. Pregunta No.4 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 5

¿Qué tipo de bebidas alcohólicas consume usted de preferencia y con más frecuencia?

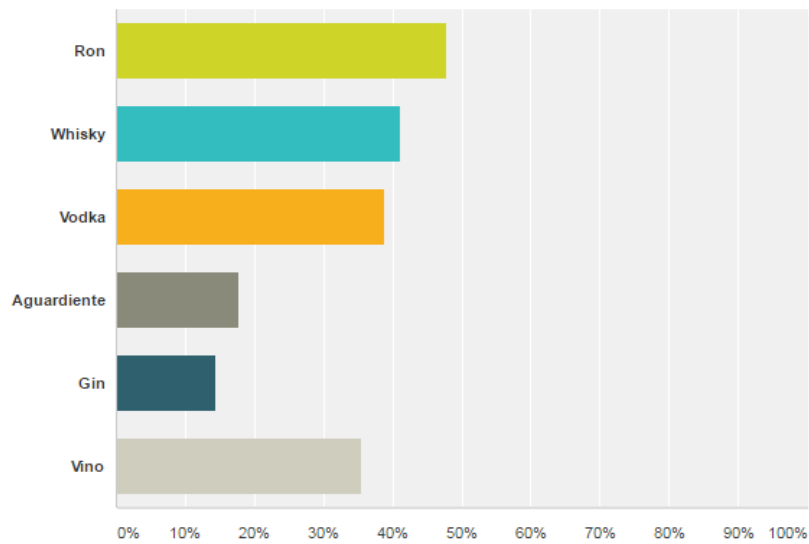


Figura 5. Pregunta No.5 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 6

¿Qué característica son más importantes para usted en una bebida alcohólica?

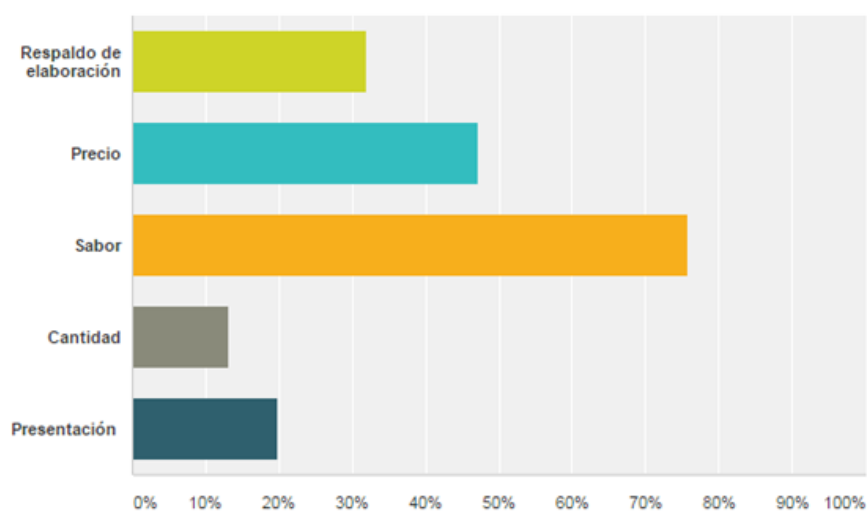


Figura 6. Pregunta No.6 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 7

¿Alguna vez ha probado bebidas
alcohólicas artesanales?

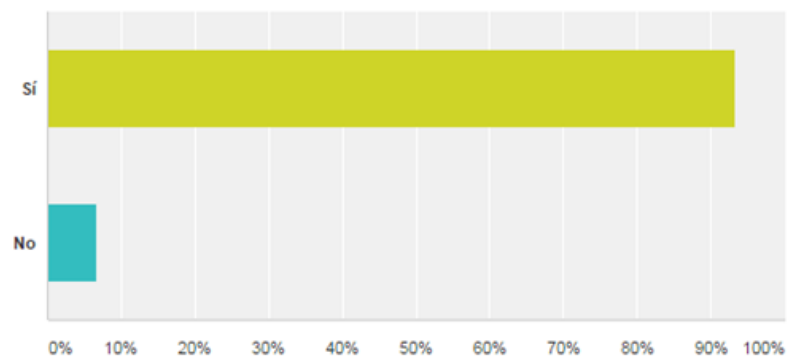


Figura 7. Pregunta No.7 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 8

¿Qué tipo de bebidas alcohólicas
artesanales ha consumido?

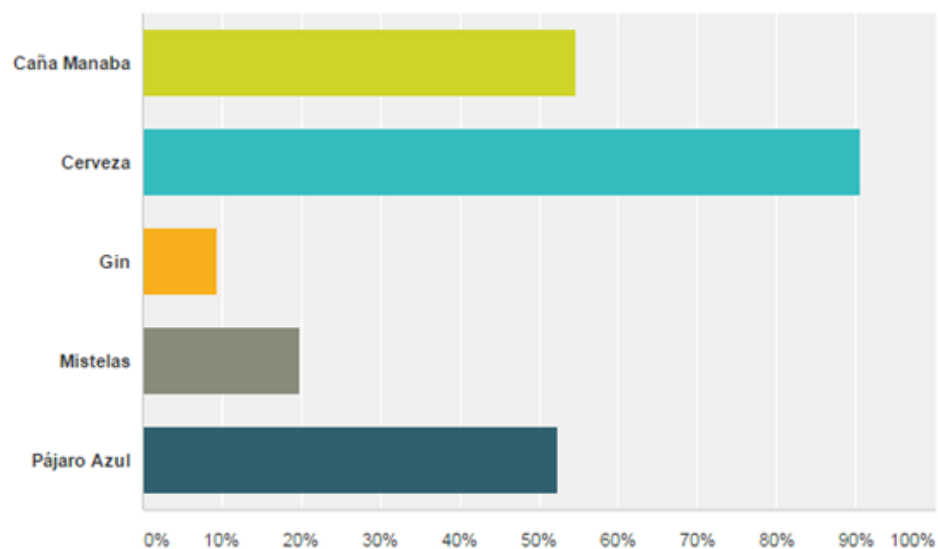


Figura 8. Pregunta No.8 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 9

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una bebida alcohólica artesanal con sabor a bebidas tradicionales y productos endémicos ecuatorianos?

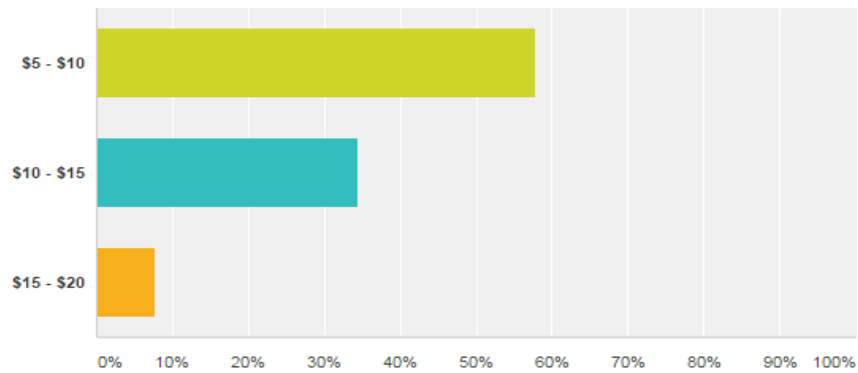


Figura 9. Pregunta No.9 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

Pregunta No. 10

¿Cuál sería la bebida artesanal con sabor a bebidas tradicionales y productos endémicos ecuatorianos que desearía probar? Puede elegir varias opciones.

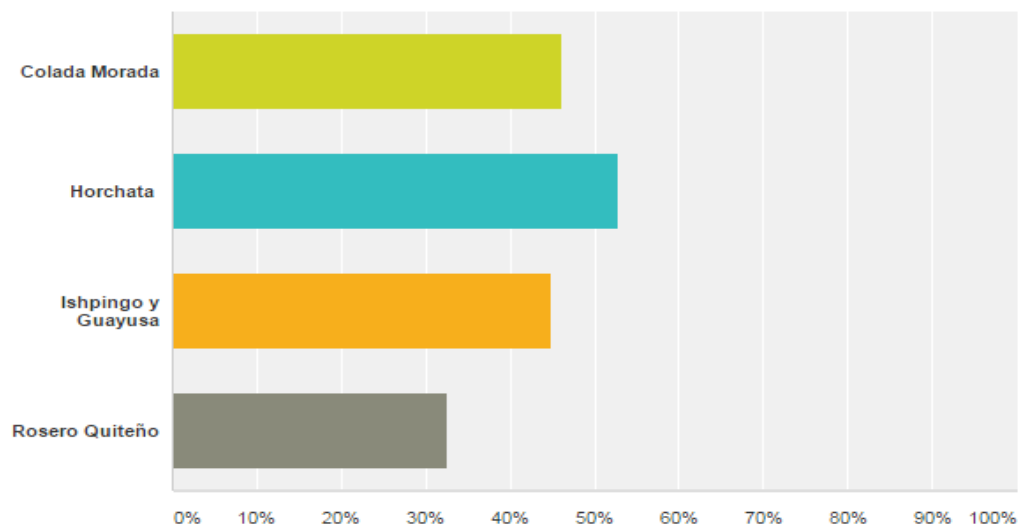


Figura 10. Pregunta No.10 Encuesta aplicada

Tomada de: (SurveyMonkey, s.f.)

2.8 Interpretación

La información obtenida de la encuesta aplicada es de gran importancia, ya que permite concluir si el plan tiene un futuro o no, las posibles reacciones y preferencias de los consumidores. En las 90 encuestas realizadas el 90% de los encuestados ingieren alcohol frecuentemente, es decir el 81/90 de los encuestados son clientes potenciales.

Asimismo, el público tiene conocimiento y aceptación de ciertos licores tradicionales, pero no corren con la misma suerte las bebidas no alcohólicas. Por lo que, la aceptación de una mistela de Rosero Quiteño con un 32.58% no resulta ser una opción muy aceptada como en el caso de la Horchata 52.51%.

Así es como también, se ve claramente que el consumo de bebidas de moderación es un 68.13% entre una a dos veces al mes; el 70% destina entre el USD \$10 a USD \$15 al mes, y un 57.78% están dispuesto a pagar entre USD \$5 a USD \$10 por una bebida alcohólica con sabor a bebidas tradicionales, esto significa que el producto está en el rango económico adecuado para su aceptación.

Además, se constató que las ocasiones preferirías par el consumo de dichas bebidas es en reuniones con amigos en un 70.33% seguido de bares y discotecas en 38,46%. Al momento de elegir las cualidades del producto los encuestados posicionaron al sabor como la principal cualidad con 75.82% seguido del precio con 47.25%. Esto también refleja que existe un gran nicho de mercado, en donde se puede explotar las propiedades de las mistelas.

De esta manera, se puede deducir y concluir que los atributos del proyecto y los factores del entorno son totalmente favorables para el desarrollo del mismo.

Capítulo 3

3.1 Generación del producto

En base a toda la información obtenida anteriormente la cual está apoyada en los métodos investigativos analítico - sintético y cualitativo. Se conseguirá un correcto manejo y desempeño de todas bebidas tradicionales sugeridas, para la presentación del proyecto.

Por lo que se refiere, este proyecto pretende desarrollar a un conjunto de bebidas de moderación a base de bebidas tradicionales por lo que es importante manejar adecuadamente el sentido de la palabra tradición.

Las bebidas seleccionadas para el desarrollo de esta propuesta son: Colada Morada, Horchata, Rosero Quiteño, y los productos endémicos son: Guayusa e Ishpingo.

3.2 Valor Agregado

3.2.1 Novedad

En ambición de alinearse al Plan Nacional del Buen Vivir, específicamente a uno de sus artículos que trata sobre el aporte a la dinamización de la matriz productiva local, regional y nacional. El presente trabajo está enfocado en impulsar e innovar la oferta de bebidas de moderación con tradición ecuatoriana, mediante la creación de una línea de mistelas artesanales con sabor a bebidas típicas y productos representativos de la gastronomía del Ecuador.

Se busca explotar todas las características organolépticas de los ingredientes empleados en su elaboración, los cuales serán adquiridos de los pequeños y medianos productores, que están relacionados con los conceptos agroecología; de esta manera también se verá un reflejo de compromiso con el medio ambiente, promoviendo un manejo sostenible y sustentable de los

productos. Las bebidas que fueron escogidas para el desarrollo de este proyecto, son representativas y características de la cultura ecuatoriana.

En otras palabras, se logrará hacerlas más atractivas, no solo por su sabor sino también por los conceptos medio ambientales bajo los cuales serán elaboradas, y porque el consumidor podrá conocer que este proyecto gastronómico vincula la comunidad.

3.3 Impactos

3.3.1 Social

Este proyecto busca en el área de la agricultura como en alimentos y bebidas, el desarrollo social y la soberanía alimentaria siendo “el derecho de las personas y de las comunidades a alimentarse y a producir alimentos por delante de los intereses comerciales” (Montagut y Dogliotti, 2008, p. 10). Por lo que, se busca fomentar e impulsar este concepto en beneficio de los quiteños. Asimismo, al usarse recetas de bebidas tradicionales se promueve la preservación de la cultura gastronómica ecuatoriana.

3.3.2 Económico

El siguiente proyecto tiene como propósito generar y promover el consumo de la materia prima obtenida localmente, colaborando a la dinamización y desarrollo de la economía en el Distrito Metropolitano de Quito. De esta manera, se aportará al crecimiento de los pequeños emprendedores y productores que serán los principales beneficiados con la implementación del proyecto.

3.3.3 Ambiental

El proyecto presenta varias soluciones simples en todo lo que se refiere a la preservación de la agro biodiversidad, la utilización de la materia prima orgánica – local, el comercio justo y la promoción de los emprendimientos ecológicos

quiteños. De tal manera, que se convertirá en una gran iniciativa para consumir productos sostenibles con el medio ambiente y fomentando el desarrollo de las comunidades.

3.4 Ventaja Competitiva

Cuando se habla de un producto o servicio, Porter explica que existen dos tipos de ventajas competitivas, es decir, costo y diferenciación. Por lo que, en este proyecto se aplicará la ventaja competitiva bajo diferenciación, ya que el producto que se busca introducir al mercado es a base de bebidas ya conocidas, tradiciones y con historia de por medio. Cuando se habla de diferenciación es importante mencionar que el rendimiento que se tendrá, estará por encima de la media en la industria donde se desarrolle. Por lo cual, no solo se innovará la oferta de bebidas alcohólicas en el mercado quiteño, sino que también ofrecerá al público un concepto del producto (Porter, 2015).

3.5 Determinación de la idea

El presente proyecto tiene como propósito primordial el estudio e impulsar eficientemente la identidad y soberanía gastronómica ecuatoriana. Hay que mencionar que estará bajo canales versátiles de información con relación a las tradiciones y su historia enfocado a las bebidas el Ecuador.

Narváez y Pérez (2017) afirma que gran parte de las bebidas traicionales ecuatorianas han sido excluidas y olvidadas al pasar del tiempo, ya sea la falta de información, introducción de nuevas costumbres o la pérdida de identidad. Por otro lado, las bebidas están estrechamente ligadas a las festividades lo que ayudaría significativamente a la difusión de ambas. Es por esto que, el mejor efecto del proyecto es la revitalización del conocimiento de ancestral y el respeto por la cultura gastronómica del país. De esta manera se genera innovación gastronómica.

Uno de los deseos al presentar este plan, es fomentar el respeto por el producto, el productor y la tierra, honrando la potencialidad de la tierra y el fruto con las características organolépticas naturales propias de los mismos; mediante políticas de comercio justo. Otro punto muy importante a considerar es la autosustentabilidad, porque los productos a usarse son autóctonos, producidos con ayuda del conocimiento ancestral de cada rincón del Ecuador, y apoyar esta iniciativa global. La agroecología es otra base bajo la cual se trabajará para no provocar un impacto ambiental y preservar la biodiversidad ecuatoriana.

3.6 Análisis de problemas

Dentro de la problemática en desarrollo el proyecto es conservar las cualidades organolépticas del producto, inocuidad y envasado.

Arteaga (2017), menciona que el mejor envase para garantizar la inocuidad de las mistelas es el vidrio, también es una opción amigable con el medio ambiente ya que es reutilizable. El envasado de cada bebida alcohólica depende de su método de elaboración sea fermentación o maceración y la cantidad de esteres que las preparaciones contengan. En el caso de la maceración puede usar botellas de vidrio transparentes.

La pasteurización es de suma importancia, aunque las bebidas ya contengan un porcentaje alcohólico considerable siendo ya una medida de preservación y su vida útil sea mayor, se debe realizar un correcto proceso de pasteurización para evitar fermentaciones que dañen las características organolépticas del producto; del mismo modo, se debe esterilizar los envases que se usen.

Las mistelas al ser una bebida de maceración deben contener al menos un 35% de volumen alcohólico para garantizar su sabor. La vida útil del producto depende de la cantidad de azúcares presentes, humedad y temperatura de almacenamiento. Sí, se maneja correctamente estos factores, se puede decir que tendrá una duración de doce a dieciocho meses.

Al ser un proyecto netamente artesanal, garantiza que se puede cumplir con todos los conceptos medioambientales considerados en el estudio.

3.7 Experimentación

Para el presente proyecto se realizaron dos experimentaciones para validar la mejor opción del mismo.

El resultado de ambas experimentaciones se detalla a continuación, en donde se muestra como fueron elaboradas las mistelas y los procedimientos que están en el manual de procedimientos que es siguiente capítulo.

3.7.1 Experimentación 1

La primera experimentación se llevó a cabo el 29 de abril del 2017 hasta el 12 de mayo del 2017, todo este tiempo fue necesario para una correcta maceración de las mistelas. Durante la maceración de las mistelas, se extrajo muestras cada cierto tiempo con el propósito de evaluar el progreso y concluir cuál es el tiempo ideal para su elaboración. Teniendo en cuenta todos los parámetros que se mencionan anteriormente. Además, su reposo se dio en un ambiente oscuro.

En la primera degustación que tuvo lugar el 2 de mayo del 2017 se vio, que las características organolépticas deseadas aún no se marcaban y la sensación alcohólica era muy fuerte. Sin embargo, el 8 de mayo de 2017, se realizó otra degustación en donde las mistelas ya tenían las notas organolépticas marcadas en el sabor que se buscaba el producto. La misma que finalizando el 12 de mayo del 2017 con la validación de chefs expertos.

Mistela de Rosero Quiteño



Figura 11. Elaboración de la mistela de Rosero quiteño.

Mistela de Ishpingo y Guayusa



Figura 12. Elaboración de la mistela de Ishpingo y Guayusa.

Mistela de Horchata



Figura 13. Elaboración de la mistela de Horchata.

Mistela de Colada Morada



Figura 14. Elaboración de la mistela de Colada Morada.

Mistela de Colada Morada



Figura 15. Elaboración de la mistela de Colada Morada.

3.7.2 Experimentación 2

Esta experimentación empezó el 2 de mayo del 2017. De la misma manera, se recolectó una muestra de las mistelas el 8 de mayo de 2017, se evaluó las características buscadas y se definió que sería necesario tres días más de maceración para lograr las particularidades organolépticas deseadas. Así mismo, finalizó el 12 de mayo del 2017 con la validación de chefs expertos de la escuela.

Mistela de Rosero Quiteño



Figura 16. Elaboración de la mistela de Rosero Quiteño.

Mistela de Ishpingo y Guayusa

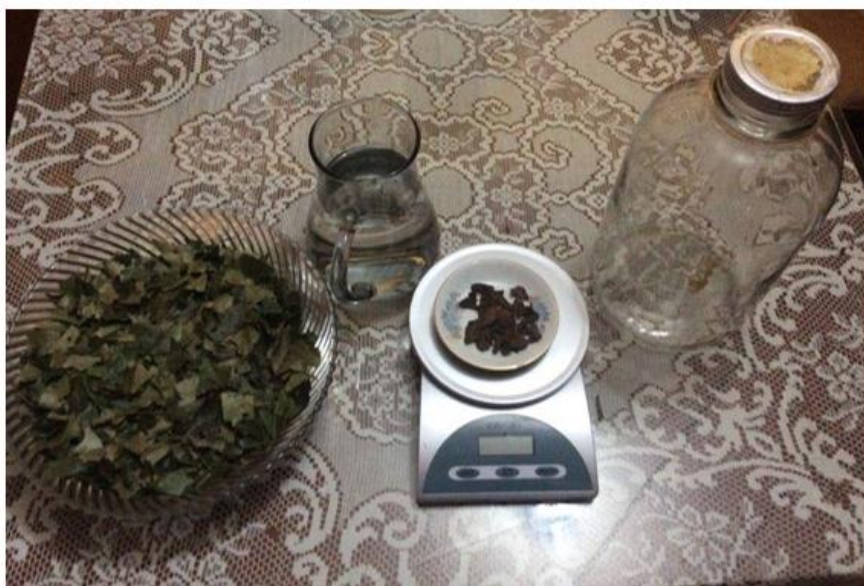


Figura 17. Elaboración de la mistela de Ishpingo y Guayusa.

Mistela de Horchata



Figura 18. Elaboración de la mistela de Horchata.

Mistela de Colada Morada



Figura 19. Elaboración de la mistela de Colada Morada.

3.8 Validación

Para corroborar la viabilidad del presente proyecto se procedió hacer la validación en la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas, taller N.º 239 en compañía de: Chef Gabriel Mena, Docente de la Escuela de Gastronomía; Cher Rodolfo Reynoso, Docente de la Escuela de Gastronomía; Chef Juan Omar Barreno, Docente de la Escuela de Gastronomía; Chef Byron Revelo, Docente de la Escuela de Gastronomía; Chef Carolina Elmir, Asistente Administrativa del Decanato de la Escuela de Gastronomía; Master. Carolina Pérez, Docente de la Escuela de Gastronomía; Chef Cynthia Peñafiel, Docente de la Escuela de Gastronomía; Chef Andrés Gallegos, Coordinador General de Tecnologías Escuela de Gastronomía; Chef Luís Narváez, Docente de la Escuela de Gastronomía; Chef Nicolás Rodríguez, Docente de la Escuela de Gastronomía y el Chef Miguel, Investigador, Docente de la Escuela de Gastronomía y tutor del proyecto; buscando pulir y corregir los errores en las preparaciones.

A todos los chefs mencionados se les dio una muestra de la experimentación uno y dos a manera de degustación de cada una de las preparaciones. Todos los expertos usaron una hoja de cata (Anexos), en donde se especificaron los puntos primordiales como: fase visual, fase olfativa y de gustativa, usados para validar el proyecto y su ponderación de 1 a 4 (siendo 1 la peor ponderación y la 4 la mejor).

De esta manera, los expertos brindaron sus conocimientos y sugerencias para mejorar tanto la experiencia sensorial de la bebida como la formulación de las recetas estándar necesarias para la correcta fabricación de las mistelas. Todas las críticas han sido tomadas en cuenta para la reestructuración de las recetas iniciales.

3.9 Tabulación de Resultados

A continuación, se muestra cada uno de los expertos que estuvieron en la validación del proyecto.

Tabla 1. Tabla con cada experto presente en la Validación.

Exp. 1	Chef Gabriel Mena
Exp. 2	Chef Byron Revelo
Exp. 3	Mg. Carolina Pérez
Exp. 4	Chef Rodolfo Reynoso
Exp. 5	Chef Nicolás Rodríguez
Exp. 6	Chef Carolina Elmir
Exp. 7	Chef Cynthia Peñafiel
Exp. 8	Chef Luís Narváez
Exp. 9	Chef Juan Omar Barreno
Exp. 10	Chef Andrés Gallegos
Exp. (Experto)	

Mistela de Rosero Quiteño Tabulación 1

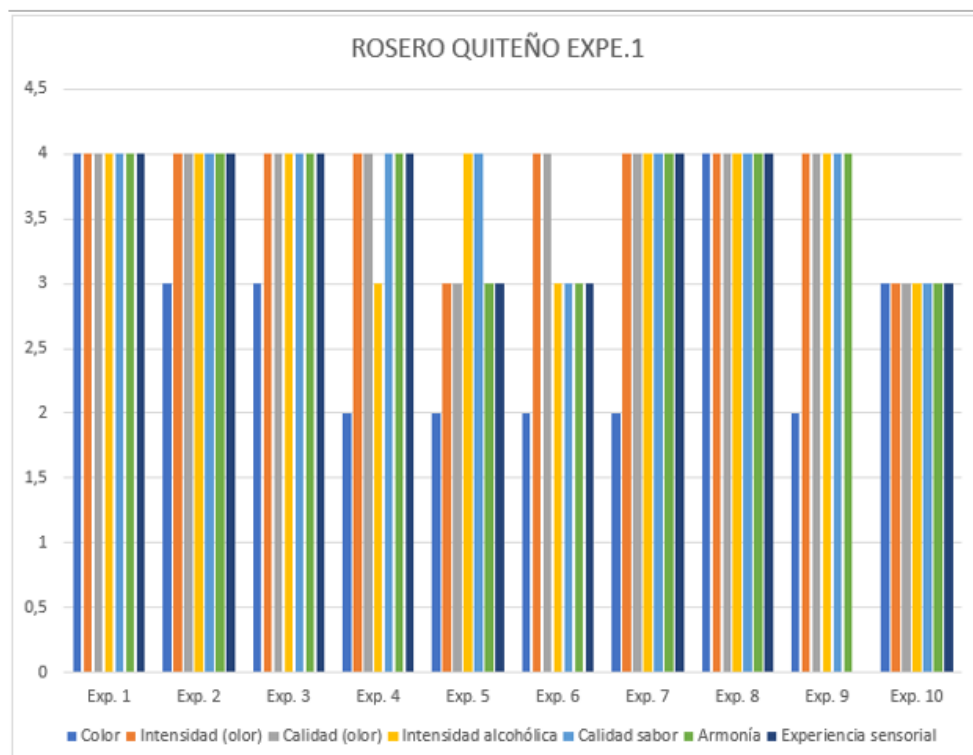


Figura 20. Tabulación de Rosero Quiteño Experimentación 1.

Mistela de Rosero Quiteño Tabulación 2

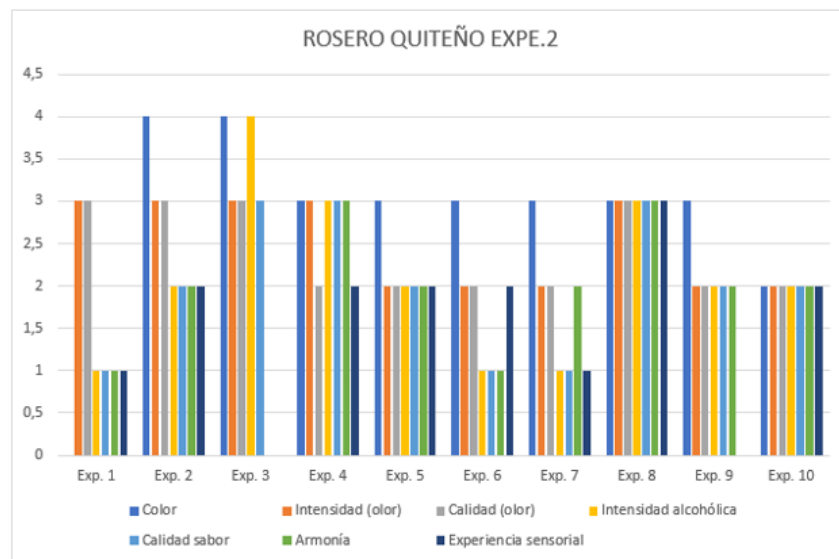


Figura 21. Tabulación de Rosero Quiteño Experimentación 2.

Mistela de Ishpingo y Guayusa Tabulación 1

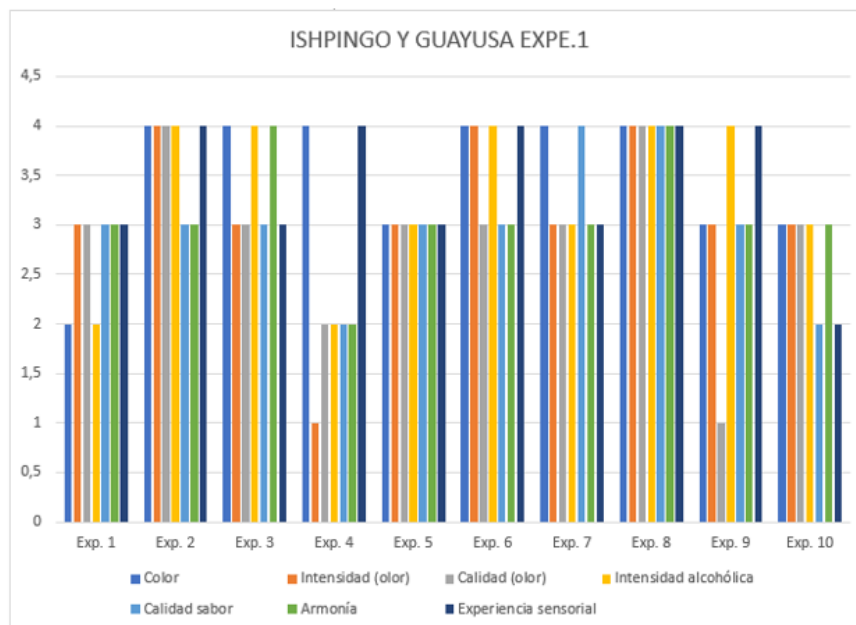


Figura 22. Tabulación de Ishpingo y Guayusa Experimentación 1.

Mistela de Ishpingo y Guayusa Tabulación 2

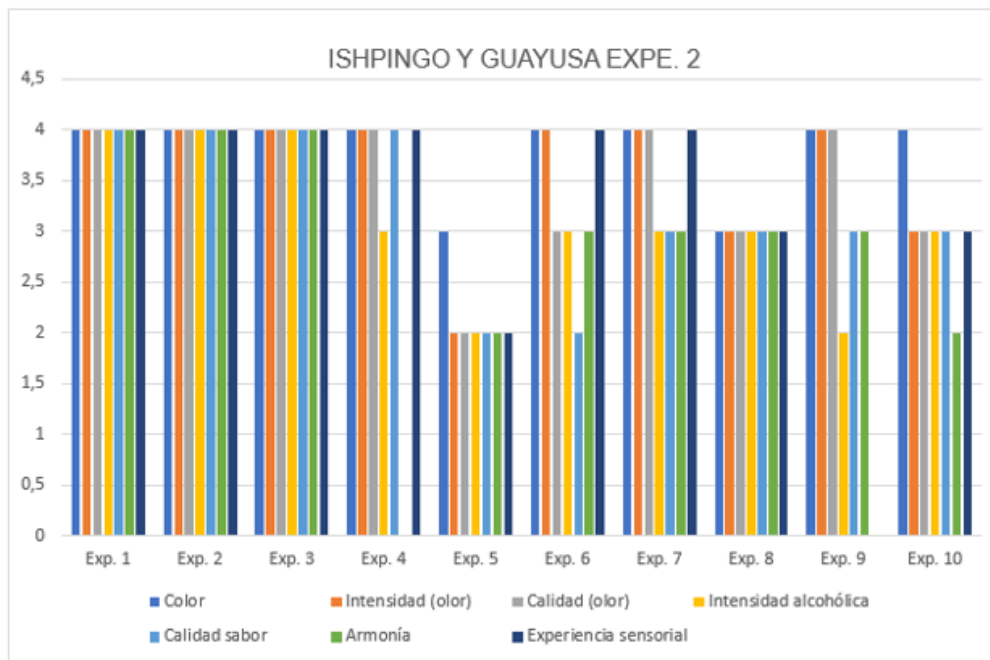


Figura 23. Tabulación de Ishpingo y Guayusa Experimentación 2.

Mistela de Horchata Tabulación 1

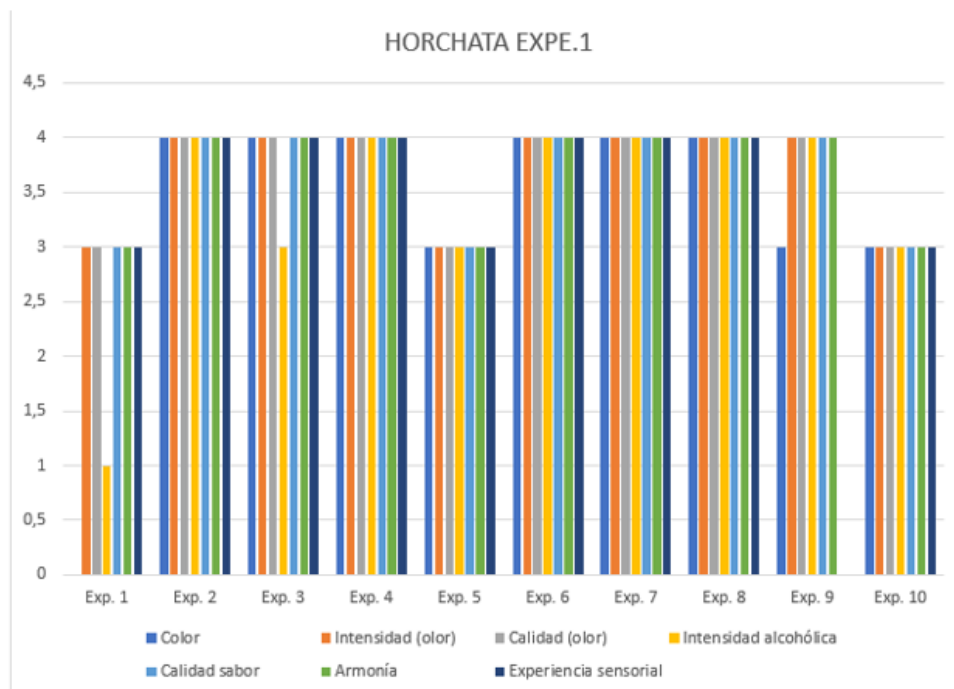


Figura 24. Tabulación de Horchata Experimentación 1.

Mistela de Horchata Tabulación 2

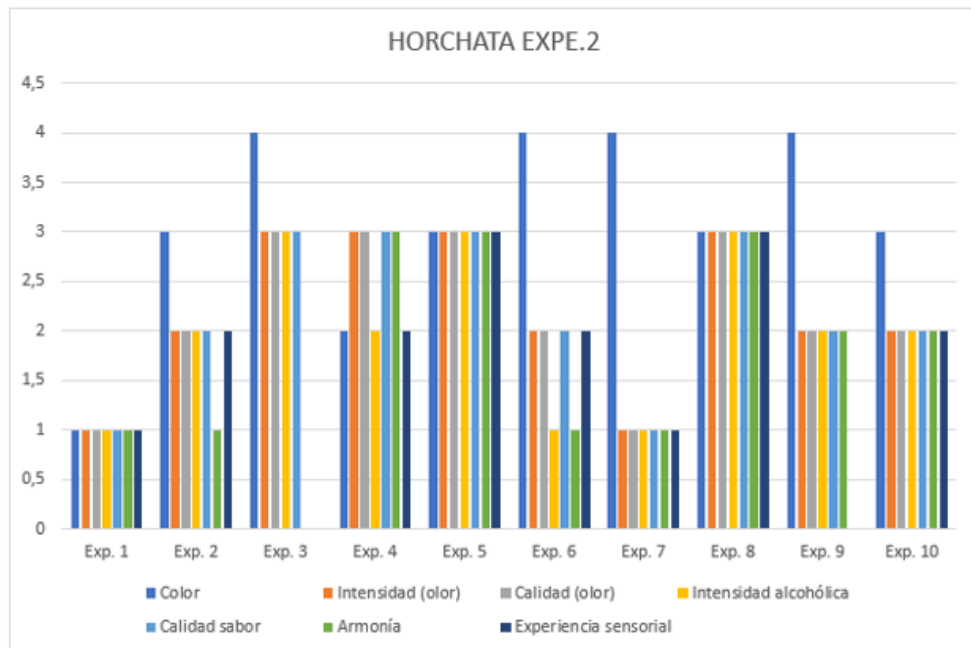


Figura 25. Tabulación de Horchata Experimentación 2.

Mistela de Colada Morada Tabulación 1

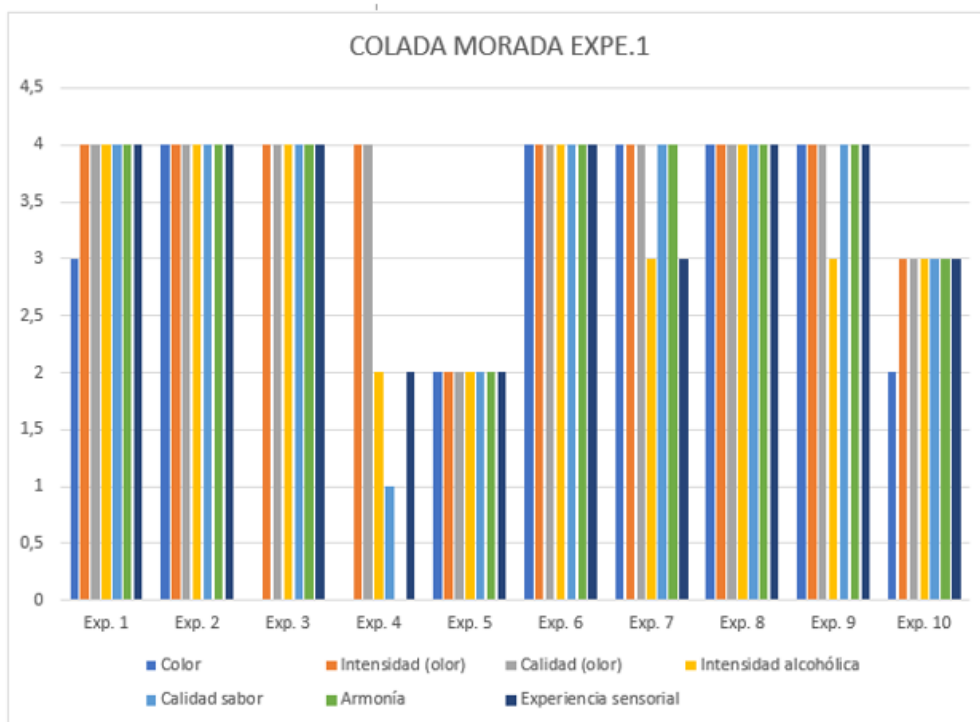


Figura 26. Tabulación de Colada Morada Experimentación 1.

Mistela de Colada Morada Tabulación 2

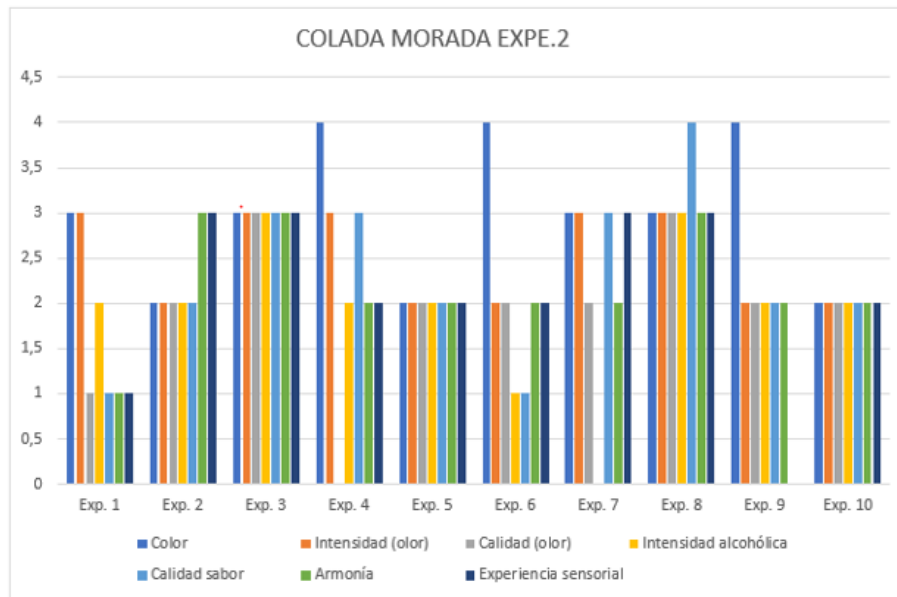


Figura 27. Tabulación de Colada Morada Experimentación 2.

3.10 Interpretación

La aceptación del producto por parte de los expertos fue positiva siendo de gran ayuda para cimentar el proyecto dentro de las normas establecidas. Por consiguiente, surgieron varias acotaciones para mejorar el producto, en el caso de la mistela de Ishpingo y Guayusa, se acordó usar la receta de la experimentación dos y añadir un porcentaje más de ishpingo; en las demás mistelas se estableció que se usase las recetas de la experimentación uno, sin embargo en el caso del Rosero Quiteño se acordó mejorar el color; en la Horchata bajar la cantidad de aguardiente para balancear el aroma característico de la bebida y en la Colada Morada se estableció que se retire un poco la cantidad de especias y se agregue más fruta; Igualmente a todas las bebidas se recomienda realizar un mejor filtrado, que libere impurezas y mejore el color, logrando obtener un mejor aspecto visual sin dejar de lado la naturaleza de la elaboración artesanal.

3.11 Análisis de Proveedores

Los proveedores de la materia prima que comprende frutas y especias serán adquiridos de pequeños productores locales de la ciudad de Quito, específicamente del sur de la ciudad a la Señora María Tucumán que obtiene sus productos (especias) de sus tierras y de proveedores cercanos a ella (Santa Bárbara Baja al Sur de Quito). La señora Teresa Jaya, propietaria de un puesto en el Mercado Iñaquito, será la proveedora de todas las frutas con las características necesarias para alinearse a los conceptos mencionados del presente proyecto. Los envases de vidrio serán adquiridos de la bodega ubicada en el centro Histórico de Quito.

A referencia del aguardiente de caña se usará Zhumir “Pecho Amarillo”, de la empresa ecuatoriana del mismo nombre (Zhumir), ubicada al sur del país en la Provincia de Azuay. La empresa cuenta con normas y permisos respectivos como la Norma INEN 362 y Registro Sanitario concedido por el Ministerio de Salud Pública del Ecuador, siendo de suma importancia y asegurando un producto de calidad para el consumidor local e internacional. Además, de ser una marca ecuatoriana se eligió por su sabor y aroma que son los ideales para realzar las sensaciones de las bebidas propuesta y por su contenido alcohólico.

Tabla 2. Cotización Aproximada de frutas.

Costo Aproximado de frutas Sra. Teresa Jaya		
Producto	Unidad	COSTO sin I.V.A
Piña hawaiana	kg	0,65
Melón	kg	1,40
Babaco	kg	1,12
Sandía peruana verde	kg	1,00
Durazno peruano	kg	3,20
Durazno nacional	kg	2,50
Mora	kg	3,00
Mortiño	kg	3,50

Frutilla especial	kg	3,80
Uva rosada chilena	kg	4,00
Uva verde sin semilla	kg	5,50
Granada	kg	4,50
Naranja nacional	kg	0,90
Pera chilena verde	kg	2,65
Tomate de árbol	kg	1,40
Naranjilla de jugo	kg	2,90
Naranjilla de colada	kg	2,00
Kiwi	kg	3,50
Maracuyá	kg	1,45
Uvilla sin cascara	kg	3,00
Mandarina	kg	2,00
Capulí	kg	3,50
Taxo	kg	1,50
Granadilla	kg	3,50
Frutilla normal	kg	3,50
Guineo	kg	0,85
Guayaba nacional	kg	1,50

Tabla 3. Cotización Aproximada de especias.

Producto	Unidad	COSTO sin I.V.A
Hierba Luisa	Atado	0,50
Arrayan	Atado	0,50
Hoja de naranjo	Atado	0,50
Canela en rama	Funda	0,60
Pimienta dulce	Funda	0,60
Clavo de olor	Funda	0,40
Ishpingo	Funda	1,00
Guayusa	Atado	1,00
Ataco	Atado	0,50
Escancel	Atado	0,50
Menta	Atado	0,50
Manzanilla	Atado	0,50
Albahaca	Atado	0,50
Cedrón	Atado	0,50

Toronjil	Atado	0,50
Malva	Atado	0,50
Cola de Caballo	Atado	0,50
Candillo	Atado	0,50
Llantén	Atado	0,50
Borraja	Atado	0,50
Shullo	Atado	0,50
Eneldo	Atado	0,50

3.12 Receta Estándar

Tabla 4. Receta Estándar Mistela de Rosero Quiteño.

		SAN JUAN Mistelas		
NOMBRE DE LA RECETA		Mistela de Rosero Quiteño		
PESO ml.		0,23		
FECHA PRODUCCION		29 de abril 2017		
EQUIPOS USADOS		Envases de vidrio, ollas de acero inoxidable bowls de vidrio.		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,250	kg	Piña	\$0,98	\$0,25
0,300	kg	Babaco	\$1,57	\$0,47
0,300	kg	Frutilla	\$3,44	\$1,03
0,033	kg	Hierba Luisa	\$5,00	\$0,17
0,040	kg	Arrayán	\$3,00	\$0,12
0,025	kg	Hoja de Naranja	\$3,00	\$0,08
2,000	lt	Aguardiente	\$3,00	\$6,00
0,050	lt	Agua de azahares	\$4,00	\$0,20
0,025	kg	Hierba Luisa	\$5,00	\$0,13
0,025	kg	Arrayán	\$3,00	\$0,08
0,007	kg	Hoja de Naranja	\$3,00	\$0,02

0,007	kg	Clavo de olor	\$37,20	\$0,26
0,007	kg	Pimienta dulce	\$15,00	\$0,11
		Almíbar		
0,250	kg	Azúcar	\$0,91	\$0,23
1,000	lt	Agua	\$0,00	\$0,00
4,319			COSTO TOTAL	\$9,12
			COSTO PORCION	\$0,49
PROCEDIMIENTO				
1. Hacer un almíbar con las frutas y las hierbas. Dejar enfriar.				
Agregar el aguardiente. Macerar por 3 semanas.				
2. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Mezclar.				
3. Envasar.				

Tabla 5. Receta Estándar Mistela de Ishpingo y Guayusa.

		SAN JUAN Mistelas		
NOMBRE DE LA RECETA		Mistela de Ishpingo y Guayusa		
PESO ml.		0,23		
FECHA PRODUCCION		29 de abril 2017		
EQUIPOS USADOS		Envases de vidrio, ollas de acero inoxidable bowls de vidrio.		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,080	kg	Guayusa	\$66,00	\$5,28
0,007	kg	Ishpingo	\$28,89	\$0,20
2	lt	Aguardiente	\$3,00	\$6,00
1		Agua	\$0,50	\$0,50
		Almíbar		\$0,00
0,400	kg	Azúcar	\$0,91	\$0,36
0,150	lt	Agua	\$0,50	\$0,08
3,637			COSTO TOTAL	\$12,42

		COSTO PORCION	\$0,79
PROCEDIMIENTO			
1. Hervir el litro de agua, cuando este en ebullición colocar la guayusa y el ishpingo. Dejar macerar por 3 semanas.			
2. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Mezclar.			
3. Envasar.			

Tabla 6. Receta Estándar Mistela de Horchata.

		SAN JUAN Mistelas		
NOMBRE DE LA RECETA	Mistela de Horchata			
PESO ml.	0,23			
FECHA PRODUCCION	29 de abril 2017			
EQUIPOS USADOS	Envases de vidrio, ollas de acero inoxidable bowls de vidrio.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2,000	lt	Aguardiente	\$3,00	\$6,00
1,000	lt	Agua	\$0,50	\$0,50
0,007	kg	Ataco	\$1,50	\$0,01
0,05	kg	Escansel	\$1,50	\$0,08
0,05	kg	Menta	\$1,15	\$0,06
0,05	kg	Manzanilla	\$1,00	\$0,05
0,05	kg	Albahaca	\$1,60	\$0,08
0,05	kg	Cedrón	\$1,00	\$0,05
0,05	kg	Toronjil	\$1,00	\$0,05
0,05	kg	Malva	\$1,20	\$0,06
0,07	kg	Hierba Luisa	\$1,15	\$0,08
0,05	kg	Cola de Caballo	\$1,00	\$0,05
0,05	kg	Candillo	\$1,00	\$0,05
0,050	kg	Llanten	\$1,00	\$0,05
0,050	kg	Shullo	\$1,00	\$0,05
0,050	kg	Eneldo	\$1,00	\$0,05
0,050	kg	Linaza	\$2,50	\$0,13
0,050	kg	Borraja	\$0,00	\$0,00
		Almíbar		
0,400	kg	Azúcar	\$0,91	\$0,36
0,200	lt	Agua	\$0,50	\$0,10

4,377			COSTO TOTAL	\$7,85
			COSTO PORCION	\$0,41
PROCEDIMIENTO				
1. Hervir el litro de agua, colocar todas las hierbas dejar Infusionar y enfriar. Agregar el aguardiente. Macerar por 3 semanas.				
2. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Mezclar.				
3. Envasar.				

Tabla 7. Receta Estándar Mistela de Colada Morada.

		SAN JUAN Mistelas		
NOMBRE DE LA RECETA	Mistela de Colada Morada			
PESO ml.	0,23			
FECHA PRODUCCION	29 de abril 2017			
EQUIPOS USADOS	Envases de vidrio, ollas de acero inoxidable bowls de vidrio.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,200	kg	Piña	\$0,98	\$0,20
1,000	lt	Agua	\$0,50	\$0,50
0,300	kg	Mora	\$1,57	\$0,47
0,200	kg	Frutilla	\$3,44	\$0,69
0,200	kg	Mortiño	\$7,78	\$1,56
0,200	kg	Naranjilla	\$2,23	\$0,45
0,150	kg	Guayaba	\$1,57	\$0,24
1	kg	Aguardiente	\$3,00	\$3,00
0,010	kg	Canela en rama	\$25,00	\$0,25
0,005	kg	Ishpingo	\$28,89	\$0,14
0,030	lt	Hojas de arrayán	\$3,00	\$0,09
0,040	kg	Hierba Luisa	\$5,00	\$0,20
0,025	kg	Arrayán	\$3,00	\$0,08
0,007	kg	Hoja de Naranja	\$3,00	\$0,02
0,007	kg	Clavo de olor	\$37,20	\$0,26
		Almíbar		
0,007	kg	Pimienta dulce	\$15,00	\$0,11

0,400	kg	Panela	\$1,46	\$0,58
0,150	lt	Agua	\$0,50	\$0,08
3,931			COSTO TOTAL	\$8,90
			COSTO PORCION	\$0,52
PROCEDIMIENTO				
1. Hacer un almíbar con las frutas y las hierbas. Dejar enfriar.				
Agrega el aguardiente. Macerar por 3 semanas.				
2. Hacer un almíbar con la panela y el agua. Mezclar.				
3. Envasar.				

3.13 Costeo general de la receta Estándar

El costo que se reflejó en las recetas anteriores, es el costo neto, es decir, el costo de cada uno de los ingredientes en relación con lo que se usa en cada receta, sin considerar ningún otro costo, por lo que a continuación se presentará cual sería el costo de las mismas incluido el costo de los envases, cada envase de 230 ml, el mismo que será de 0,82 centavos de dólar. Por lo tanto, cada receta tendrá un costo neto de:

Tabla 8. Costeo de las recetas.

Mistela	Costo receta estandar	Costo envase	Total
Mistela de Rosero Quiteño	\$0,49	\$0,82	\$1,31
Mistela de Ishpingo y Guayusa	\$0,79	\$0,82	\$1,61
Mistela de Horchata	\$0,41	\$0,82	\$1,23
Mistela de Colada Morada	\$0,52	\$0,82	\$1,34

Capítulo 4

4.1 Manual de procedimientos

4.1.1 Objetivo

Compilar y determinar los procedimientos de producción artesanal de las mistelas de una manera clara y precisa. Teniendo en cuenta los aspectos legales, operativos y sanitarios para su creación.

4.2 Marco jurídico

Es indispensable que se tenga en cuenta con las disposiciones legales para su correcta elaboración y distribución. Por tal razón, la Dra. Aurora Borja en reunión profesional aclaró todos los requerimientos y dudas referentes a la creación del producto, detalladas a continuación:

- Registro Único de Contribuyentes (RUC), emitido por el Servicio de Rentas.
- Licencia Única Metropolitana para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).
- Calificación Artesanal
- Patente Municipal
- Permiso de Funcionamiento
- Registro en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.
- Normas INEN
- Permiso de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito
- Permisos ARCSA
- Certificación BPM

4.2.1 Registro Único de Contribuyentes (RUC)

El SRI manifiesta que todas las personas naturales que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, necesitan obligatoriamente a disponer del RUC; emitir comprobantes de venta autorizados para sus consumidores y llevar la contabilidad, para la declaración de impuestos. (Servicio de Rentas Internas, 2017). A continuación, se detallan los requisitos para la obtención del RUC:

- Copia a color y original de la cédula de identidad.
- Copia y original del certificado de votación.

La siguiente información se validará en las oficinas del Servicio de Rentas Internas y todos deben ser correspondientes a los tres meses de vigencia desde su emisión anteriores de la fecha de inscripción.

- Original de la planilla de servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet). Correspondientes a los tres meses anteriores de la fecha de inscripción.
- Copia de otros servicios como televisión pagada o internet.
- Copia del Impuesto Predial.
- Copia de Notas de Crédito o Débito (emitidas por los servicios básicos).
- Copia de certificación de cualquier entidad pública (emitidas por los servicios básicos).
- Copia Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito.
- Copia Patente Municipal y permiso de Bomberos.
- Original certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar de domicilio. (En caso de que el predio no se encuentre con el catastro).
- Original carta de cesión de uso gratuito del Inmueble (en caso de el contribuyente no tenga a nombre ningún requisito descrito anteriormente).
- Copia Escritura de compraventa del Inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad.
- Copia y Original de la calificación artesanal (emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, Ministerio de junta nacional del artesano o Ministerio de Industrias y productividad) (Servicio de Rentas Internas, 2017).

4.2.2 Licencia Única Metropolitana para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).

Los requisitos son:

- Llenar el formulario único para la obtención Licencia Única Metropolitana para el Ejercicio de Actividades Económicas.
- Llenar formulario de reglas técnicas de Arquitectura y Urbanismo.
- Copia del Ruc o RISE.
- Copia de cédula del representante legal.
- Copia del certificado de votación del representante legal.
- Copia del nombramiento en caso de ser persona jurídica.
- Informe de compatibilidad de uso de suelo.
- En caso de que establecimiento requiera control sanitario: Carné de salud de las personas que manipulen alimentos.
- Artesanos la calificación artesanal de la Junta Nacional de la Defensa de Artesanos LUAE (Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2016).

En caso de colocar rotulaciones en los exteriores son necesarios los siguientes requisitos:

- Rótulo existente: dimensiones y fotografía de la fachada del lugar.
- Rótulo nuevo: dimensiones y bosquejo de cómo quedará fachada del lugar.
- Sí, es propiedad horizontal: Autorización notariada de la asamblea de copropietarios o de los administradores legales.
- Local arrendado: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo.

La licencia goza de vigencia indefinida, con renovación anual.

- Croquis de la ubicación.
- Declaración Jurada y firmada del titular de la LUAE (Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2016).

4.2.3 Calificación Artesanal

La Junta Nacional de Defensa del Artesano es un ente que protege, guía y fomenta a los artesanos de la República y tiene como objetivos capacitar y formar a los mismos en sus emprendimientos para su desarrollo profesional (JNDA, 2014). Par lo cual se requiere lo siguiente:

- Solicitud de la junta.
- Copia el título artesanal.
- Foto tipo Carné a color
- Copia cédula.
- Copia papeleta votación.
- Tipo de sangre (Emitido por la Cruz Roja) (JNDA, 2014).

4.2.4 Patente Municipal

Requisitos necesarios para la obtención de la patente emitida por la Alcaldía de Quito:

- Obtener la clave de acceso al Municipio.
- Llenar el formulario, descargar de www.quito.gob.ec
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos
- Copia cédula de identidad
- Copia del certificado de votación
- Copia de RUC
- Copia del Nombramiento del Representante legal vigente en caso de la Persona Jurídica
- Copia del RUC del contador (personas naturales obligadas a llevar contabilidad).
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos
- Copia certificada u original del documento de que sustente la creación de la Sociedad De acuerdo a cada tipo de sociedad,

- Copia planilla servicios básicos de donde se ejecuta la actividad.
- Copia de la calificación artesanal vigente.
- Copia Carnet CONADIS (discapacidad) (Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2016).

4.2.5 Permiso de Funcionamiento

En su labor de asegurar el desarrollo y funcionamiento del emprendimiento en la ciudad de Quito el Ministerio del Interior otorga (Ministerio del Interior, s.f.), se necesita lo siguiente:

- Ingresar a www.mdi.gob.ec/permiso-funcionamiento
- Crear usuario y contraseña
- Registrar los datos requeridos
- Verificar los respectivos requisitos
- Revisar el proceso y realizar el pago
- Imprimir el documento

Requisitos

- Cédula
- Declaración juramentada de fondo y activos lícitos
- Patente Municipal
- Permiso de uso de suelo o informe de compatibilidad de uso de suelo
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Ruc (Ministerio del Interior, s.f.).

4.2.6 Registro en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.

El instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual es el ente regulador de las invenciones e investigaciones de los ecuatorianos. La misma se divide en varios ítems de clasificación; por lo que, para el presente proyecto al ser un elemento relacionado con el comercio y el mercado se debe registrar como propiedad

industrial (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, 2017). Y se necesita lo siguiente:

- Crear un usuario en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.
- Llenar los formularios para la propiedad industrial.
- Registrar la marca cuyo costo es de USD \$208,00 por 10 años (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, 2017).

4.2.7 Normas INEN

El Servicio Ecuatoriano de Normalización organismo que contribuyen a garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos, protección y salud humana, medio ambiente, proteger al consumidor y promoción de la productividad y competitividad (INEN, 2017).

- Ingresas a la página del Servicio Ecuatoriano de Normalización
- Seleccionar: Servicio Ecuatoriano de Normalización
 - Programa y Servicios
 - Consulta Pública
 - Descargar la información y enviarla a la siguiente dirección consultapublica@normalizacion.gob.ec
 - Buscar en el catálogo de documentos normativos vigentes.

4.2.8 Permiso de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito

Institución de derecho público para la ciudad de Quito, orientada a servir y velar por la ciudadanía. Es por esta razón, es necesario sacar el permiso de funcionamiento por parte de la institución

(Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, 2017) y para ello se necesita lo siguiente:

- Ingresar a la siguiente página servicioscbdmq.bomberosquito.gob.ec
- Seguir las instrucciones pertinentes.
- Características físicas del establecimiento.
- Condiciones de prevención contra incendios (Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, 2017).
- Además, tener a la mano:
 - El Ruc
 - Trámite LUAE
 - Cédula

4.2.9 Permisos ARCSA

Ente emisor de los permisos de funcionamiento para los establecimientos que realicen productos de consumo humano y serán comercializados en el Ecuador (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2017). Para lo cual se deben seguir los siguientes pasos:

- Entrar a la página www.controlsanitario.gob.ec
- Clic en obtener permiso de funcionamiento.
- Crear una cuenta de usuario.
- Realizar el simulador para categorización del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados (De acuerdo a la resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG).

4.2.10 Certificación BPM

Para lograr una certificación de Buenas Prácticas de Manufactura Agencia (Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2017), es necesario contar con los siguientes requisitos:

- Seleccionar el organismo de ARCSA.
- Revisar el registro de la certificación BPM.

- Llenar la solicitud.
- Copia el certificado emitido por el organismo de inspección acreditado.
- Copia del listado de productos certificada y validada.
- Copia informe favorable de la inspección
- Copia acta inspección
- Copia de la guía de verificación
- Plan de trabajo
- Entregar la solicitud en la Secretaria General en Planta Central Zonal
- Categoría del establecimiento

4.3 Procedimientos

A continuación, se detallará minuciosamente los procesos que se seguirán desde la recepción de la materia prima hasta la elaboración de las mistelas.

4.3.1 Normas de operación

Para salvaguardar la calidad y el buen uso de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Las que se detallaran de la mejor manera a continuación. Además, se incentiva a realizar charlas y capacitaciones continuas sobre el correcto manejo de los insumos.

4.3.2 Aseo del personal

Al momento de manejar productos alimenticios es de suma importancia que se sigan ciertos parámetros indispensables para asegurar la inocuidad, salubridad y las características organolépticas de los alimentos, (PAHO, 2016):

- Baño diario.
- Lavado de manos correcto y desinfección.
- Mantener uñas y pelo corto

- Estado de salud (cuidar de las enfermedades infecciosas).
- Evitar exceso de maquillaje
- Lavado de manos (agua tibia y enjabonarse por 30 segundos).
- Usar antisépticos (alcohol)

Vestimenta correcta

- Uso de uniforme
- Uso de cofia
- Uso de tapabocas
- Uso de delantal
- Uso de zapatos adecuados

4.3.3 Recepción de materia prima

Se seguirán los siguientes pasos al receptor y materia prima:

- Inspeccionar la materia prima
- Planificar el recibo de los productos.
- Verificar las características organolépticas de cada producto y especia.
- Almacenar en los lugares designados a cada insumo.
- Evitar el exceso.
- Si es necesario porcionar (FAO, 2016 p. 46).

4.4 Lavado y desinfección de la materia prima y los respectivos utensilios.

Al manipular alimentos en este caso de especias y frutas, es indispensable asegurar su inocuidad en el proceso de elaboración. Para lo cual, se utilizará cloro líquido (hipoclorito de sodio) en una solución de 100 ppm a 200 ppm (partes por millón) y sumergir las frutas y vegetales por 15 minutos como lo aconseja La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, sí se

sobrepasa el tiempo los productos se marchitarán; además se recomienda que la temperatura del agua no sea muy fría (FAO, 2016 p. 78).

4.4.1 Lavado y desinfectado de utensilios y materia prima

Para los utensilios que se usen en la elaboración se debe usar agua potable (no reutilizada) y detergente. Sumergirlos en una solución de 15 ml de cloro líquido en 5 litros de agua a 80°C por 5 minutos, una vez realizado este proceso dejar secar al ambiente (FAO, 2016 p. 44).

4.4.2 Lavar y desinfectar las superficies en donde se manipulan los alimentos.

Para asegurar la seguridad alimentaria del producto a elaborar es indispensable lavar y desinfectar las superficies en donde será manipulada y procesada la materia prima; es recomendable usar una solución de 60 ppm por cada litro de agua, de esta manera prevenir cualquier tipo de contaminación (FAO, 2016 p. 66).

4.5 Esterilización y envasado

Al tratarse de un producto netamente de una producción artesanal y no tener los equipos necesarios para una esterilización a nivel industrial; Se realizará de la siguiente manera:

- Hervir el agua
- Colocar las botellas y las tapas por 30 minutos, en el agua en ebullición, cuidar que no se rompan.
- Sacar y colocar el producto (botella aún caliente)
- Colocar el producto frío y cerrar la botella inmediatamente para no cambiar las propiedades del producto y se cree hermetismo.

- También colocar en un baño María invertido a las botellas para asegurar su calidad; adicionalmente cuidar de que no sufra ningún tipo de daño organoléptico.

4.6 Almacenaje

Para finalizar con el proceso de las mistelas es necesario establecer un lugar de almacenamiento y seguir estándares de bodegaje, el más recomendable es el método PEPS (Primero en Entrar Primero en Salir), así se asegura un producto de calidad. Además, el lugar debe tener una temperatura entre 12°C a 14°C, dicho rango de temperatura es óptima para evitar fermentaciones y cambios organolépticos. El ambiente debe ser fresco, seco y con ventilación (FAO, 2016 p.47).

4.7 Procedimientos mistela Rosero Quiteño

Para el proceso de la mistela de Rosero Quiteño, se debe revisar la materia que haya pasado por todos los procesos anteriormente descritos. A continuación, se explicará cómo son elaboradas:

- Picar la piña, babaco y frutilla en trozos pequeños.
- Separar las especias.
- Cocinar las frutas en un litro de agua
- cocinar las especias en otro litro de agua
- Enfriar todo correctamente y mezclar con el agua aguardiente
- Colocar en envases grandes vidrio para su maceración, en un lugar oscuro y esperar 3 semanas.
- Una vez pasado el tiempo rectificar con un almíbar.
- Filtrar
- Envasar
- Etiquetar
- Finalmente almacenar el producto.

(Para mayor referencia del gramaje necesario en cada receta, ver figuras en el Capítulo 3)

4.8 Procedimientos mistela Ishpingo y guayusa

Para el proceso de la mistela de Ishpingo y Guayusa, se debe revisar la materia que haya pasado por todos los procesos anteriormente descritos. A continuación, se explicará cómo son elaboradas:

- Verificar los ishpingo u trocear la guayusa.
- Infusionar las especias en un litro de agua
- Enfriar todo correctamente y mezclar con el agua aguardiente
- Colocar en envases grandes vidrio para su maceración, en un lugar oscuro y esperar 3 semanas.
- Una vez pasado el tiempo rectificar con un almíbar.
- Filtrar
- Envasar
- Etiquetar
- Finalmente almacenar el producto.

4.9 Procedimientos mistela Horchata

Para el proceso de la mistela de Horchata, se debe revisar la materia que haya pasado por todos los procesos anteriormente descritos. A continuación, se explicará cómo son elaboradas:

- Verificar todas las especias frescas de Horchata.
- Infusionar las especias en un litro de agua
- Enfriar todo correctamente y mezclar con el agua aguardiente.
- Colocar en envases grandes vidrio para su maceración, en un lugar oscuro y esperar 3 semanas.
- Una vez pasado el tiempo rectificar con un almíbar.
- Filtrar

- Envasar
- Etiquetar
- Finalmente almacenar el producto.

(Para mayor referencia del gramaje necesario en cada receta, ver figuras en el Capítulo 3)

4.10 Procedimientos mistela Colada Morada

Para el proceso de la mistela de Rosero Quiteño, se debe revisar la materia que haya pasado por todos los procesos anteriormente descritos. A continuación, se explicará cómo son elaboradas:

- Picar la piña, babaco, guayaba y frutilla en trozos pequeños.
- Verificar el estado de la mora, mortiño.
- Revisar las especias necesarias: hierba luisa, arrayan, ataco,
- Cocinar las frutas en un litro de agua
- Cocinar las especias en otro litro de agua
- Enfriar todo correctamente y mezclar con el agua aguardiente
- Colocar en envases grandes de vidrio para su maceración, en un lugar oscuro y esperar 3 semanas.
- Una vez pasado el tiempo rectificar con un almíbar de panela.
- Filtrar
- Envasar
- Etiquetar
- Finalmente almacenar el producto.

(Para mayor referencia del gramaje necesario en cada receta, ver figuras en el Capítulo 3)

4.11 Formato

4.11.1 Etiqueta

Los siguientes diseños fueron creados por Antonio Gallegos, Diseñador Gráfico y Publicista profesional, los cuales son una propuesta de presentación para la venta al público, serán mostradas a continuación.

Posible envase



Figura 28. Posible envase y etiqueta Rosero Quiteño.

Posible envase

Figura 29. Posible envase y etiqueta Ishpingo y Guayusa.

Posible envase

Figura 30. Posible envase y etiqueta Horchata.

Posible envase



Figura 31. Posible envase y etiqueta Colada Morada.

4.12 Descripción De la materia prima e insumos

Es indispensable estandarizar los requerimientos para la recepción de la materia prima. Este listado será entregado a cada uno de los proveedores, de esta manera se asegura una buena relación con los proveedores y calidad en los insumos:

Tabla 9. Descripción de la materia prima. Autoría propia.

Producto	Observaciones
Hierba Luisa	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Arrayan	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Hoja de naranjo	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Canela en rama	Funda de 100 gr cada una
Pimienta dulce	Fundas de 50 gr cada una
Clavo de olor	Fundas de 50 gr cada una

Ishpingo	Fundas de 50 gr cada una
Guayusa	Atado de hierba seca de 50 gr cada uno
Ataco	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Escancel	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Menta	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Manzanilla	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Albahaca	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Cedrón	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Toronjil	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Malva	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Cola de Caballo	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Candillo	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Llanten	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Borraja	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Shullo	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una
Eneldo	Atado de hierba fresca de 300 gr cada una

Tabla 10. Descripción de la materia prima.

Producto	Observaciones
Piña	Unidades de 1,7kg a 2kg cada uno maduras al 90%
Babaco	Unidades de 1,5kg a 1,8kg cada uno maduras al 85%
Naranjilla	Cajas de madera de 2 kg unidades de 85%
Mora	Cajas de madera de 3 kg unidades maduras al 90%
Mortiño	Cajas de madera de 3 kg unidades maduras al 90%
Frutilla	Cajas de madera de 3 kg unidades maduras al 80%
Guayaba	Cajas de madera de 2 kg unidades de 85%
Panela	Panela envuelta en hojas de cañan de 1,5kg.
Azúcar	Quintales
Agua de Azahares	Botellas de 120 ml
Aguardiente	Canecas de 16 lt, verificar sello de calidad.

4.13 Aplicaciones

El presente producto refleja que para una mejor distribución se usarán las siguientes medidas:

1. Mistela de Rosero Quiteño unidad de 230ml.
2. Mistela de Ishpingo y Guayusa unidad de 230ml.
3. Mistela de Horchata unidad de 230ml.
4. Mistela de Colada Morada unidad de 230ml.

4.13.1 Formatos

Además, como punto a favor de las bebidas y bajo sugerencias de los expertos en la validación, se propuso que también pueden ser expandidas en presentaciones de mayor volumen; decir, una botella de 750 ml o 1000 ml aproximadamente de cualquier bebida propuesta. Igualmente, se discutió que al tener buenas características organolépticas las mistelas son una gran alternativa como sustituto de espirituosos en aplicaciones de coctelería de autor y vanguardia

4.14 Diagrama de flujo

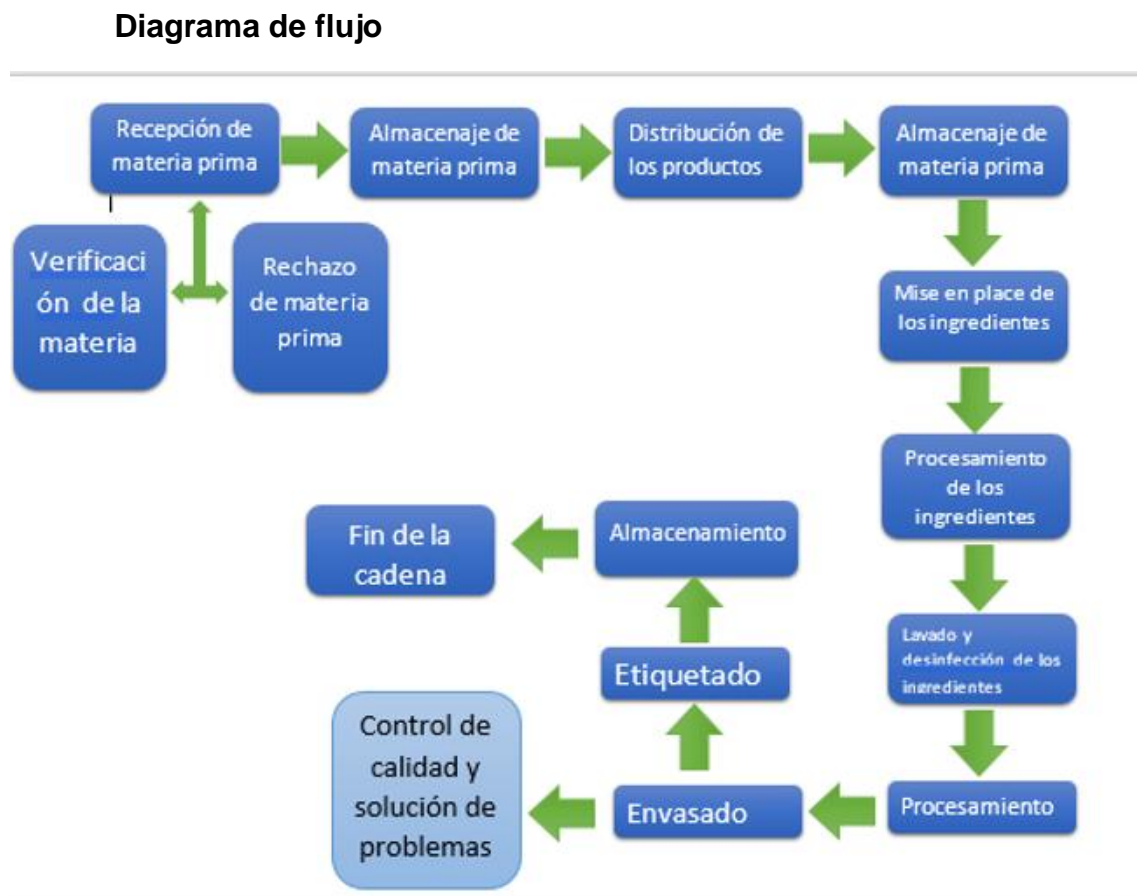


Figura 32. Diagrama de flujo.

4.15 Análisis de costo de las recetas y sugerencias del precio de venta

Teniendo en cuenta el costo que se muestra en el Costeo de la Receta Estándar del Capítulo 3, la validación de los expertos y la encuesta realizada. Se sugiere que cada botella tenga un precio de venta al público de USD. \$4.50 c/u, dicho precio contiene los gastos de producción o más conocido como factor de recargo que es el 1.33 multiplicador por el precio de venta, teniendo en cuenta todos estos parámetros, el producto tendrá una utilidad de 69% con relación al costo.

4.16 Conclusiones y Recomendaciones

4.16.1 Conclusiones

Después de realizar la investigación, dos experimentaciones y validaciones necesarias, se procede a concluir y presentar las siguientes conclusiones como resultado del proyecto.

1. Al recopilar la mayor información posible acerca de las mistelas, bebidas tradicionales y productos endémicos, se constató una gran pérdida en el consumo de bebidas tradicionales y la falta de indagación en esta rama. Sin embargo, la presente investigación ayudó a cimentar de manera sólida la creación de una línea de mistelas artesanales.
2. Al analizar el entorno social, económico, ambiental y político para la ejecución del proyecto, se observó que existe una gran aceptación por parte del mercado; además, la constante búsqueda de proveedores que estén bajo los estándares requeridos ayudará a mantener el alineamiento de la propuesta. Asimismo, todos los productos usados se obtienen con gran facilidad, lo cual asegura la disponibilidad y homogeneidad del producto final.
3. Al ejecutar el proceso de experimentación de las mistelas, se constató que se puede elaborar de dos maneras, una indirecta en donde se cocina e infusionar parte de los ingredientes y la segunda directa en donde se macera directamente las especias y frutas. Conjuntamente, se fijó la importancia establecer un lugar con las condiciones necesarias para su maceración y almacenamiento una vez listos.

4. Al realizar la validación con cada experto y apoyándose en una hoja de cata se estableció, que el experimento número uno fue el que arrojó el mejor resultado con todas las características organolépticas deseadas. Así como también, se determinó la viabilidad del proyecto, ya que cuenta con la novedad y base necesaria para su introducción en el mercado Quiteño.
5. Se diseña un manual donde se recopila toda la información necesaria, de la manera más detallada posible, todos los puntos importantes para la creación de una línea de mistelas artesanales.

4.16.2 Recomendaciones

Una vez realizado el estudio, se observa claramente la factibilidad del presente proyecto, es por esto que, a continuación, se toman presentan algunas recomendaciones para mejorar el propósito y los beneficios de la investigación.

1. El desarrollar una mejor filtración sin destruir el sistema artesanal, ya al ser un producto netamente artesanal se puede observar a simple vista que existe sedimentación en las bebidas.
2. El realizar una correcta implementación de las medidas sanitarias e inocuidad de los alimentos, estandarizar todos los procesos BPM y cursos continuos de las normas ya mencionadas, aseguran la calidad del producto final.
3. Para rectificar el dulzor de las bebidas se use un jarabe 2 a 1 es decir, 250 gramos de azúcar y 125 ml de agua por cada litro de mistela.

4. El aguardiente utilizado posee versatilidad al momento de combinarse con varios productos y seguir ciertos procedimientos, pero también se debe controlar el tiempo de maceración y los grados alcohólicos, así se logrará un buen producto final.

5. Aunque el proyecto ya presenta las bebidas listas para el consumo, pueden usarse como base de nuevos cocteles y en la vanguardia de la industria de alimentos y bebidas.

Referencias

- André, V. (2008). *Aprenda a conocer los vinos*. España: Litografía Rosés, S.A
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2017). Sistemas Informáticos ARCSA. Recuperado el 10 de junio de 2017, de <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2017). Procedimiento para la concesión y registro del certificado de operación sobre la base de la utilización de buenas prácticas de manufactura (BPM). Recuperado el 10 de junio de 2017, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>
- Angelini, G. y Ayala, M. (2014). La evolución de las bebidas a través de la historia. Recuperado el 01 de enero de 2017, de <http://www.repotur.gov.ar/bitstream/handle/123456789/4604/La%20Evoluci%C3%B3n%20de%20las%20Bebidas%20a%20trav%C3%A9s%20de%20la%20Historia.pdf?sequence=1>
- Arévalo, (s.f.). La tradición, el patrimonio y la identidad. Recuperado el 10 de junio de 2017, de http://www.dip-badajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf
- Asesoría Económica y Marketing. (2009). Calculadora de Muestras. Recuperado el 17 de febrero de 2017, de http://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Badui, S. (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. México: Pearson Educación.
- Banco Mundial. (2016). Ecuador: panorama general. Recuperado el 1 de abril de 2017, de <http://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview>

- Bernal, C.A. (2010). *Metodología de la investigación*. (3ª ed.). Colombia: Pearson Educación.
- Benavent, A. y Tudó, J. (2011). *Manual de vinos y bebidas*. México D.F, México: Limusa.
- Cervecería Nacional. (2016). El consumo de alcohol en el Ecuador. Recuperado el 11 de abril de 2017, de <http://www.cervecerianacional.ec/programa-problematica>
- Chiavenato, I., y Sapiro, A. (2011). *Planeación Estratégica, Fundamentos y Aplicaciones*. (2ª ed.). México: Edamsa Impresiones S.A. de C.V.
- Código Internacional de Prácticas Enológicas. (2016). MISTELAS. Recuperado el 13 de noviembre de 2016, de <http://www.oiv.int/public/medias/3762/f-code-i-5es.pdf>
- Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito. (2017). Sistema Declarativo de Prevención de Incendios LUAE. Recuperado el 10 de junio de 2016, de <http://servicioscbdmq.bomberosquito.gob.ec/PortalCBDMQ-war/autodeclarativos.jsf>
- Crespo, P. (2013). La guayusa trayectoria y sentido. Recuperado el 16 de diciembre de 2016, de <http://repiica.iica.int/docs/B3414e/B3414e.pdf>
- Díaz, C., Muñoz, E y Párraga, K. (2012). Proyecto de inversión para la distribución y comercialización de la mistela en la ciudad de Guayaquil. Recuperado el 16 de diciembre de 2016, de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/21091/3/Proyecto%20de%20Inversion%20para%20la%20distribuci%C3%B3n%20y%20comercializacion%20de%20la%20mistela%20en%20la%20ciudad%20de%20Guayaquil.pdf>
- Espino, S. (2012). *Consumo sustentable: Enfoque integral*. (1ra. Ed.). Recuperado el 11 de abril de 2017, de

<http://biblioteca.semarnat.gob.mx/janium/Documentos/Ciga/Libros2013/C0001595.pdf>

El Mercurio. (2015). Guayaquil y Quito, las ciudades que más gastan al mes en alcohol. Recuperado el 13 de noviembre de 2016, de <http://www.elmercurio.com.ec/493720-guayaquil-y-quito-las-ciudades-que-mas-gastan-al-mes-en-alcohol/#.WBORGtLhDIU>

El Telégrafo. (2015). Guayaquil y Quito, las ciudades que más gastan al mes en bebidas alcohólicas. Recuperado el 13 de noviembre de 2016, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/4/37-millones-se-gastan-al-mes-en-alcohol-en-el-pais>

El Telégrafo. (2016). El 81,5% de ecuatorianos consume gaseosas y bebidas azucaradas. Recuperado el 13 de noviembre de 2016, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/4/el-81-5-de-ecuatorianos-consume-gaseosas-y-bebidas-azucaradas>

El Telégrafo (2016). El mercado de Ññaquito es la tienda de confianza de los chefs de Quito. Recuperado el 13 de noviembre de 2016, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/el-mercado-de-inaquito-es-la-tienda-de-confianza-de-los-chefs-de-quito>

FAO. (2016). Manual para manipuladores de alimentos. Recuperado el 10 de junio del 2016, de <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>

Fundación Runa. (s.f.). Manejo sostenible de guayusa para agricultores familiares. Recuperado el 29 de marzo de 2017, de <http://fundacionruna.org/wp-content/uploads/2015/05/Manual-Buenas-Practicas-de-Guayusa.pdf>

Gallardo, C. (2012). Ecuador Culinario. Quito: Rescate de los Sabores del Ecuador

Gallardo, C. (2013). Coladas Moradas y guaguas de pan.

Gutiérrez, C. (2012). Historia de la gastronomía. Recuperado el 6 de diciembre de 2016, de http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO209/historia_de_la_gastronomia.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2016). Consumo de alcohol en el Ecuador. Recuperado el 13 de noviembre de 2016, de http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_remository&Itemid=&func=startdown&id=1901&lang=es&TB_iframe=true&height=250&width=800

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2012). Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos en Hogares Urbanos y Rurales 2011 - 2012. Recuperado el 1 de abril de 2017, de http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=615%3Amas-de-900-mil-ecuatorianos-consumen-alcohol&catid=56%3Adestacados&Itemid=3&lang=es

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (s.f.). Las condiciones de vida de los ecuatorianos. Recuperado el 10 de junio de 2017, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/ECV/Publicaciones/ECV_Folleto_de_ind_sociales.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2012). Principales Resultados: Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos (ENIGHUR) 2011- 2012. Recuperado el 11 de abril de 2017, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec//documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/Encuesta_Nac_Ingresos_Gastos_Hogares_Urb_Rur_ENIGHU/ENIGHU-2011-2012/EnighurPresentacionRP.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2010). Resultado del censo 2010. Recuperado el 1 de abril de 2017, de

<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Libros/Demografia/documentofinal1.pdf>

Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual. (2017). Propiedad Industrial. Recuperado el 10 de junio de 2017, de <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/propiedad-industrial/>

Jaramillo, E. y Morales, T. (2015). Propuesta de maridaje de diez mistelas cuencanas con diez de sus platos típicos. Recuperada el 16 de diciembre de 2016 de, <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/21880>

Junta Nacional de Defensa del Artesano. (2014). Calificación. Recuperado el 07 de junio de 2017, de <http://www.artesanos.gob.ec/?p=1676>

López, F. (s.f.). TENDENCIAS ACTUALES EN EL ESTUDIO DE PROBLEMAS AMBIENTALES. Recuperado el 9 de abril de 2017, de <http://www.encuentros.uma.es/encuentros100/ambiental.htm>

Lozano, C. (2013). Elaboración de macerados y mistela con especies vegetales disponibles en la provincia de Azuay. Recuperada el 16 de diciembre de 2016, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3697/1/Tesis.pdf>

Manual de Química Culinaria. (2015). Universidad de las Américas.

Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Patrimonio Alimentario. (1er fasc.). Recuperado el 18 de enero de 2017, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

Ministerio del Interior. (s.f.). Permisos de funcionamiento. Recuperado el 10 de junio de 2017, de <http://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/Categori%CC%81as-Permisos-de-funcionamiento.pdf>

- Morán, G. y Alvarado, D. (2010). *Métodos de investigación*. México: Pearson Educación
- Monroy de Sada, P. (2004). *Introducción a la gastronomía*. México, D.F, México: Limusa, S.A. de C.V.
- Montagut, X. y Dogliotti, F. (2008). *Alimentos globalizados, soberanía alimentaria y comercio justo*. (2ª ed.). Barcelona, España: Icaria editorial, s.a.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2010). Demografía DMQ 2010. Recuperado el 1 de abril de 2017, de <http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/parroquias/Demografia.htm>
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2016). Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el DMQ. Recuperado el 10 de junio de 2017, de <https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleGuia.aspx?Guia=LUAE#info>
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2016). Formularios. Recuperado el 10 de junio de 2017, de <https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info>
- PAHO. (2016). Higiene Personal. Recuperado el 10 de junio de 2017, de http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823%3A2015-higiene-personal&catid=7677%3Abpabpm&lang=es
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña*. Quito: Imprenta Mariscal.
- Porter, M. (2015). *Ventaja Competitiva: Creación y Sostenibilidad de un Rendimiento Superior*. (7ª ed.). España: Ediciones Pirámide.
- Rodríguez, J. (2010). *Terapia Herbaria empírica de los habitantes del cantón El Pangui durante el periodo junio a septiembre de 2010*. Recuperado el 16 de diciembre de 2016, de

http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/1656/3/UTPL_Rodriguez_Lopez_Jimmy_Israel_610X2000.pdf

Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo. (2012). Transformación de la matriz productiva. Recuperado el 1 de abril de 2017, de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf

Servicio de Rentas Internas. (2016). Reformas ICE. Recuperado el 1 de abril de 2017, de <http://www.sri.gob.ec/de/348>

Servicio Ecuatoriano de Normalización. (2017). Consulta Pública. Recuperado el 1 de abril de 2017, de <http://www.normalizacion.gob.ec/programas-y-serviciosdireccion-tecnica-de-reglamentaciondireccion-tecnica-de-reglamentacion/>

Servicio de Rentas Internas. (2017). RUC. Recuperado el 10 de junio de 2017, de <http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>

Thompson, Jr., Strickland III, A., Gamble, J., Jhon, E. (2012). "Administración Estratégica: Teoría y Casos" (18va ed.). México: McGraw-Hill.

Torres, G. (2013). Aprovechamiento de la Guayusa. Recuperado el 29 de marzo de 2017, de <http://chankuap.org/wp-content/uploads/2014/03/Manual-de-buenas-practicas-de-la-Guayusa.pdf>

Vásquez, X. (2012). Investigación de las bebidas tradicionales de la ciudad de Quito. Recuperado el 01 de enero de 2017, de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3668/1/UDLA-EC-TTAB-2012-08%28S%29.pdf>

Villalba, C. (2010). *Metodología de la investigación científica*. Quito, Ecuador: Sur Editores.

Villacís B., Carrillo D. (2012). Estadística Demográfica en el Ecuador: Diagnóstico y Propuesta. Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). Quito – Ecuador

Anexos

Anexo 1: MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

NOMBRE: Katherine Reyes Borja

MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

Entrevista Experta en Sostenibilidad Culinaria

Nombre del entrevistado:

Edad:

Profesión:

Lugar de trabajo:

1. ¿Basado en el proyecto, cree que las bebidas respetan al producto y productor?
2. ¿Cuál sería el impacto al ayudar a los pequeños productores?
3. ¿Cuál sería el impacto al medio ambiente al consumir los productos bajo conceptos de agroecología?
4. ¿El presente proyecto ayudaría a reforzar el concepto de sostenibilidad en la ciudad de Quito?
5. ¿Qué tan posible es lograr trabajar con el concepto de kilómetro cero en Quito?
6. ¿Piensa usted que este proyecto tiene potencial gastronómico ecuatoriano?
7. ¿Cree usted que se verían afectadas las tradiciones al promocionar las mistelas a base de bebidas tradicionales?

Anexo 2: MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

NOMBRE: Katherine Reyes Borja

MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

Entrevista Experto Gastronómico

Nombre del entrevistado:

Edad:

Profesión:

Lugar de trabajo:

1. ¿Qué bebidas tradicionales son las más conocidas?
2. ¿Piensa usted que este proyecto tiene potencial gastronómico ecuatoriano?
3. ¿Cuáles serían las características principales que debe tener el producto?
4. ¿Cómo se puede ofertar el producto en función de las tradiciones?
5. ¿Cree usted que se verían afectadas las tradiciones al promocionar las mistelas a base de bebidas tradicionales?
6. ¿Los productos propuestos serían una ayuda para la promoción de la cultura gastronómica ecuatoriana?
7. La propuesta de estas bebidas podría alterar la percepción del público en general respecto a su historia y tradición.

Anexo 3: MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

NOMBRE: Katherine Reyes Borja

MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

Entrevista Experta en Sostenibilidad Culinaria

Nombre del entrevistado:

Edad:

Profesión:

Lugar de trabajo:

1. ¿Basado en el proyecto, cree que las bebidas respetan al producto y productor?
2. ¿Cuál sería el impacto al ayudar a los pequeños productores?
3. ¿Cuál sería el impacto al medio ambiente al consumir los productos bajo conceptos de agroecología?
4. ¿El presente proyecto ayudaría a reforzar el concepto de sostenibilidad en la ciudad de Quito?
5. ¿Qué tan posible es lograr trabajar con el concepto de kilómetro cero en Quito?
6. ¿Piensa usted que este proyecto tiene potencial gastronómico ecuatoriano?
7. ¿Cree usted que se verían afectadas las tradiciones al promocionar las mistelas a base de bebidas tradicionales?

Anexo 4: MODELO ENTREVISTA EXPERTOS

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación:

Nombre degustador:

Bebida:					
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad				
	Calidad				
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				
	Calidad				
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:					
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad				
	Calidad				
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				
	Calidad				
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

--	--

Bebida:					
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad				
	Calidad				
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				
	Calidad				
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:					
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad				
	Calidad				
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				
	Calidad				
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					

Anexo 5: VALIDACIÓN EXPERTOS

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N° 4

Fecha de la degustación: 12-05-2017

Nombre degustador: Andrés Gallardo

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad			X	
	Armonía		X		
	Experiencia sensorial			X	
	Puntuación:			19	
Observaciones:	Muy Dulce				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
	Armonía		X		
	Experiencia sensorial		X		
	Puntuación:			20	
Observaciones:	Tiene mucha hierba lisa.				

Bebida:		Horchata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :			21		
Observaciones :					

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :			21		
Observaciones :	Color no muy agradable debe ser mas rojo.				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N° 2

Fecha de la degustación: 12-05-2017

Nombre degustador: Andrés Gallegos

Bebida:		Guayusa e Ishpingo			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía				X	
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :				21	
Observaciones :	Falta un toque de ishpingo la guayusa le roba todo el sabor.				

Bebida:		Colada Morada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :				14	
Observaciones :					

Bebida:		Horchata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :				15	
Observaciones :	No sabe a horchata Color mejor que el # 1				

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :				14	
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación:

2017/05/12

Nombre degustador:

Juan Carlos Barreto

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✓		
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad				✓
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	✓			
	Calidad		✓		
Armonía			✓		
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad	✓			
	Calidad	✓			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad	✓			
Armonía		✓			
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida: <i>Horchata</i>		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	/	✓		
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida: <i>Kosero</i>		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	/		/	
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 2017/05/12
 Nombre degustador: Pan Amos Barrios

Bebida:		Guajusa e Ispirado			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad	✓			
	Calidad	✓			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓	✓	
	Calidad		✓	✓	
	Armonía		✓		
	Experiencia sensorial				
	Puntuación :				
Observaciones :					

Bebida:		De color de Morado			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad			✓	
	Calidad			✓	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			✓	
	Calidad			✓	
	Armonía			✓	
	Experiencia sensorial				
	Puntuación :				
Observaciones :					

Bebida: <i>Archa top</i>					
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad			✓	
	Calidad			✓	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			✓	
	Calidad			✓	
	Armonía			✓	
	Experiencia sensorial				
	Puntuación :				
Observaciones :					

Bebida: <i>Rosero</i>					
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✓		
Fase Olfativa	Intensidad				✓
	Calidad				✓
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				✓
	Calidad				✓
	Armonía				✓
	Experiencia sensorial				
	Puntuación :				
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación:
 Nombre degustador:

Viernes 12/05/2017

Luis Narvaes

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	/			
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad				
Armonía		/			
Experiencia sensorial		/			
Puntuación :		/			
Observaciones :	Excelente.				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	/			
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía		/			
Experiencia sensorial		/			
Puntuación :		/			
Observaciones :	Buen sabor				

Bebida:		Herchata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	/			
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía		/			
Experiencia sensorial		/			
Puntuación :		/			
Observaciones :					

Bebida:		Rosero Quitón			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía		/			
Experiencia sensorial		/			
Puntuación :		/			
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación:
 Nombre degustador:

Guayusa e Ichipingo

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad		/		
	Calidad		/		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		/		
	Calidad		/		
Armonía			/		
Experiencia sensorial			/		
Puntuación :					
Observaciones :	Sabores mas fuertes. Usar hielo Calentarlo para q se vaya el alcali alcali				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		/		
Fase Olfativa	Intensidad		/		
	Calidad		/		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		/		
	Calidad		/		
Armonía			/		
Experiencia sensorial			/		
Puntuación :					
Observaciones :	Usar hielo				

Bebida:		Horchata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad		/		
	Calidad		/		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		/		
	Calidad		/		
Armonía			/		
Experiencia sensorial			/		
Puntuación :			/		
Observaciones :	Tatando Hielo Coctelera.				

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		/		
Fase Olfativa	Intensidad		/		
	Calidad		/		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		/		
	Calidad		/		
Armonía			/		
Experiencia sensorial			/		
Puntuación :			/		
Observaciones :	Tatando Hielo Coctelera				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12 Mayo 2017

Nombre degustador: Cynthia Penahuel R.

Bebida:		Guayusa e ispingo (A)			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad		✓		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad	✓			
Armonía			✓		
Experiencia sensorial			✓		
Puntuación :					
Observaciones :	Un poco menos dulce! como bajativo				

Bebida:		Cacada florada (1) (B,C)			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad	✓			
	Calidad	✓			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad	✓			
Armonía		✓			
Experiencia sensorial			✓		
Puntuación :					
Observaciones :	como bajativo (falso) con hielo				

(1)

Bebida:		Hidronata (16°)			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	/			
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía		/			
Experiencia sensorial		/			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Pasero Quintero (15.1)			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			/	
Fase Olfativa	Intensidad	/			
	Calidad	/			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	/			
	Calidad	/			
Armonía		/			
Experiencia sensorial		/			
Puntuación :					
Observaciones :	Excelente aroma de los cacahotes.				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 12 Mayo 2017

Nombre degustador: Cynthia Penabaz

Bebida:		Guayusa e Jirpingo (2)			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad	✓			
	Calidad	✓			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad		✓		
Armonía			✓		
Experiencia sensorial		✓			
Puntuación :					
Observaciones :	Utilizable como base para cócteles.				

Bebida:		Colada ritrada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✓		
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad			✓	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica (muy fuerte)		✓		
	Calidad		✓		
Armonía				✓	
Experiencia sensorial			✓		
Puntuación :					
Observaciones :					

2

Bebida:		Hocheita			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad				×
	Calidad				×
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				×
	Calidad				×
Armonía					×
Experiencia sensorial					×
Puntuación:					
Observaciones:	mucho alcohol, poca grasa al resto de ingredientes.				

Bebida:		Doble Quijano (15.2)			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✓		
Fase Olfativa	Intensidad			✓	
	Calidad			✓	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				✓
	Calidad				✓
Armonía				✓	
Experiencia sensorial					✓
Puntuación:					
Observaciones:	Se siente mucho el alcohol				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12-5-2012
 Nombre degustador: Byron Revelo

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad <i>beja color hoja</i>	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica <i>no es bitk.</i>		X		
	Calidad		X		
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones : <i>Mejor que el segundo.</i>					

①

Bebida:		Horvata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	Buen aroma, intensidad,				

Bebida:		Rosas			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	Acentuar más el color				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 12-5-2017
 Nombre degustador: Byron Rueda

Bebida:		Guayusa Ishpingo #2			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	Mejor que el primero en sabor, aroma, Intensidad Alcohólica.				

Bebida:		colada Morada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :					
Observaciones :					

2

Bebida:		Hordata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía					X
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12/Mayo/2017
 Nombre degustador: Cándida Elmir

Bebida:		Guayusa e ishpingo			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Colada Terada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :					

1

Bebida:		Horchata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	16° Muy Rico.				

Bebida:		Rosero Quiteño			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :					
Observaciones :	13.1° Sabor muy bueno Mejora Color.				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 12/Mayo/2017
 Nombre degustador: Carolina Elmix

Bebida:		Corayusa e ishpingo.			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad			X	
Armonía			X		
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Colada Morada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X	X		
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				X
	Calidad				X
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				X
	Calidad			X	
Armonía					X
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :	17,9°				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				X
	Calidad				X
Armonía					X
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :	15,2° Demasiado fuerte. 				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12 de Mayo de 2017
 Nombre degustador: Carolina Pérez

Bebida:		Guayusa e Isphingo 14 días			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad		X		
Armonía		X			
Experiencia sensorial		un poco dulce X			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Colada morada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	Olor y aroma a Colada morada Color mejor Este cumple más el objetivo de Colada morada.				

Bebida:		Marchata			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación:					
Observaciones:	Sabe a Marchata y tiene aromas de Marchata. Su sabor es más distintivo.				

Bebida:		Rosero Quiró			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación:					
Observaciones:	El color es turbio. Los aromas se distinguen más.				

Conclusiones → Las siguientes mantienen los aromas, sabores de las bebidas tradicionales. Cumplen los objetivos de la tesis.

Guayusa = 2
 Colada morada = 1
 Marchata = 1
 Rosero = 1

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 18 de mayo de 2017
 Nombre degustador: Carolina Pérez

Bebida:		Guayusa e Ispingo mizada directo			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color ^{color más fuerte}	X			
Fase Olfativa	Intensidad ^{Guayusa}	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	Se pierde un poco el Ispingo. Tal vez subir un poco la intensidad del Ispingo. Este se siente mucho más la guayusa. Cuidar más el objetivo.				

Bebida:		Colada Morada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X	X		
Fase Olfativa	Intensidad	X	X		
	Calidad				
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :					
Observaciones :	- color fudbio - El sabor de colada morada se perdió				

Bebida:		Marchato			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :	Color más intenso El aroma es mejor No se siente la Marchato, el alcohol le opaca.				

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad		X		
Armonía					
Experiencia sensorial					
Puntuación :					
Observaciones :	Mejor color. Pierde el aroma de Rosero. Se pierde sabor a Rosero.				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12/5/2019
 Nombre degustador: Nicolas Rodriguez

Bebida:		Rosero Qaidero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :					
Observaciones :	Menos aroma / Mejor le color Menos azúcares				

Bebida:		Gonzalez Ishpingo			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :					
Observaciones :	Menos Ishpingo o mas Juyuan				

Bebida:		Cerveza Mezcla			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			✓	
Fase Olfativa	Intensidad			✓	
	Calidad			✓	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			✓	
	Calidad			✓	
Armonía				✓	
Experiencia sensorial				✓	
Puntuación :				✓	
Observaciones :	Sensación a beberla fuerte, rápida?				

Bebida:		Fuechito			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✓		
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad		✓		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad		✓		
Armonía			✓		
Experiencia sensorial			✓		
Puntuación :					
Observaciones :	Mezcla -				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 12/5/2017

Nombre degustador: Nicolás Rodríguez

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :	Muy alcoholica / Buen color				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad			X	
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía				X	
Experiencia sensorial				X	
Puntuación :					
Observaciones :	Mas ishpingu, menos gungsa para el amargor.				

Bebida:	Cerveza Hevada				
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			✓	
Fase Olfativa	Intensidad			✓	
	Calidad			✓	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			✓	
	Calidad			✓	
	Armonía			✓	
	Experiencia sensorial			✓	
	Puntuación :				
Observaciones :	Sabor Intenso, fresco				

Bebida:	Hevada				
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✓		
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad		✓		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad		✓		
	Armonía		✓		
	Experiencia sensorial		✓		
	Puntuación :		✓		
Observaciones :	Puro				

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12.05.17
 Nombre degustador: Rodolfo Reyeso

Bebida:		Guayusa e Ishpingo I			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad				X
	Calidad			X	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad			X	
Armonía					
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Colada Morada			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad				X
Armonía					
Experiencia sensorial		/		X	
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Horcheta			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad	✓			
	Calidad	✓			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	✓			
	Calidad	✓			
Armonía		✓			
Experiencia sensorial		✓			
Puntuación :		✓			
Observaciones :					

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			✓	
Fase Olfativa	Intensidad	✓			
	Calidad	✓			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✓		
	Calidad	✓			
Armonía		✓			
Experiencia sensorial		✓			
Puntuación :					
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°2

Fecha de la degustación:
 Nombre degustador:

12.05.17
 Roberto Reynoso

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		X		
	Calidad	X			
Armonía					
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	✓			
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad				
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			✓	
	Calidad		✓	✓	
Armonía				✓	
Experiencia sensorial				✓	
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Rosero			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			✓	
Fase Olfativa	Intensidad		✓		
	Calidad		✓		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			✓	
	Calidad		✓		
Armonía			✓		
Experiencia sensorial				✓	
Puntuación :					
Observaciones :					

Bebida:		Colada Morado			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		✗		
Fase Olfativa	Intensidad		✗		
	Calidad			✗	
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica		✗		
	Calidad				
Armonía			✗		
Experiencia sensorial				✗	
Puntuación :			✗		
Observaciones :					

Universidad de las Américas
 Hoja de cata mistelas
 Experimentación N°1

Fecha de la degustación: 12-May-2017.
 Nombre degustador: Gabriel Meza

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color			X	
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad		X		
Armonía			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :					
Observaciones :	Muy dulce, color opaco, turbio.				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :		X			
Observaciones :					

1

Bebida:		Horchuba			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				X
	Calidad		X		
			X		
			X		
Experiencia sensorial			X		
Puntuación :			X		
Observaciones :					

Bebida:		Roxo			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
		X			
		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :		X			
Observaciones :	Más al color.				

Universidad de las Américas

Hoja de cata mistelas

Experimentación N°2

Fecha de la degustación: 12 - Mayo - 2017

Nombre degustador: Gabriel Mena

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color	X			
Fase Olfativa	Intensidad	X			
	Calidad	X			
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica	X			
	Calidad	X			
Armonía		X			
Experiencia sensorial		X			
Puntuación :					
Observaciones :	Falta el sabor a ishpingo				

Bebida:		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color		X		
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad				X
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica			X	
	Calidad				X
Armonía					X
Experiencia sensorial					X
Puntuación :					
Observaciones :	No tiene buen sabor.				

2

Bebida:		Horchata.			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad				X
	Calidad				X
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				X
	Calidad				X
Armonía					X
Experiencia sensorial					X
Puntuación :					X
Observaciones :	No se siente el sabor de las hierba				

Bebida:		Roxo			
		4	3	2	1
		Excelente	Muy bien	Bien	Regular
Fase Visual	Color				
Fase Olfativa	Intensidad		X		
	Calidad		X		
Fase Degustativa	Intensidad Alcohólica				X
	Calidad				X
Armonía					X
Experiencia sensorial					X
Puntuación :					X
Observaciones :	Mucha sensación alcohólica.				

Anexo 6: VALIDACION EXPERTOS FOTOGRAFÍA



Anexo 7: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: 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.	

Thikë Eventos (Quito- Ecuador) Asistente de Cocina Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.	Octubre 2009 - Junio 2011
Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) Pasante, Asistente de Cocina Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.	Junio 2010 - Agosto 2010
Fundación "Niños con Destino" Voluntariado 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> <i>Quito - Ecuador</i>	Marzo 2017
Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación. <i>"UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)"</i> <i>Quito – Ecuador</i>	Febrero 2017
Primer Congreso "Qlinaria Mitad del Mundo". <i>UDLA</i> <i>Quito - Ecuador</i>	Septiembre- Octubre 2016
Curso "Barista Especializado en máquina de espresso". <i>"Lauseker"</i> <i>Quito – Ecuador</i>	Julio 2016
Curso Normas ISO22000. <i>"Bureau Veritas"</i> <i>Quito Ecuador</i>	Julio 2015
Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 . <i>"Bureau Veritas"</i> <i>Quito Ecuador</i>	Julio 2015
Curso de Postres Magistrales <i>ENSP Pâtisserie Yssingaux Quito, Ecuador</i>	Mayo-2011

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso "Cuisine du Monde"

Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia

Ecully, Septiembre 13 de 2012.

Anexo 8: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: CHEF BYRON REVELO

BYRON RAMIRO REVELO VIZUETE

DOB: 14/09/1984. Nacionalidad: Ecuatoriano. Estado Civil: Casado
E-mail: byronrevelo@hotmail.com / b.revelo@udlanet.ec
Teléfonos: +593996831142/ Cuenta de Skype: Byron Aum
Domicilio actual: Granda Centeno / Carnet de conducir: SI



OBJETIVO

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

FORMACION ACADEMICA

- **BUREA VERITAS ECUADOR , Quito – Ecuador** Auditor Interno ISO 22000:2005
Julio 2015 – Julio 2015
- **ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO SANT POL DE MAR- Barcelona, España (EUHT STPOL)**
Octubre 2012 – Junio 2013: **Master in Hospitality Management**
(Diploma Universitario de Especialización en Master in Hospitality Management (Hoteles y Restaurantes) en convenio con la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació)
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador**
Abril 2012 – Abril 2012: C.C.C Chef de Cuisine Certifie
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador**
Abril 2011 – Abril 2011: Certificacion Serv Safe Essential
- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICA, Quito Ecuador (UDLA)**
Enero 2008 – Diciembre 2010: **Licenciado en gastronomía**
- **PROFESSIONAL CHEF, Lima Perú**
Febrero 2007 – Febrero 2008: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)
- **INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA, Buenos Aires Argentina (IAG)**
Enero 2006 – Febrero 2007: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

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

COMPETENCIAS

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

OTROS CONOCIMIENTOS

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

REFERENCIAS

- C.C.C David Hurtado Hemisferios catering, General Manager, Minuto 15 Restaurant, (593) (092741415) (Ecuador)
- Sous Chef Joe Duffy El Tovar (928-5256-914) (USA)
- Executive sous Chef Mark Otto El Tovar (928-6382-631) (USA)
- Chef Mauricio Armendaris C.E.C Vice presidente Ejecutivo del Foro Pan-American de la Asociación de Chefs (593) (022259016/022242833) (Ecuador)
- Carlos Vidal, Director de Operaciones, Hotel Palafox, (+34976468075), dioperaciones@palafoxhoteles.com (España)
- Sous Chef Nicholas Walker, The Bazaar Miami, (+13056741709) , nicholas.walker@sishotels.com (USA)
- Ramiro Ochoa Gerente A&B, Turquoise Cay Hotel Boutique, Bahamas-Exuma, +12423570727

Anexo 9: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: 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

- ✓ *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 Baisjens, Holanda*
 - ✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baroncini*
- ✦ Asociación de Chefs del Ecuador
 - ✓ *Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*
 - ✓ *Gerencia en Cocina*
- ✦ Hotel Sheraton – Quito
 - ✓ *Taller de Liderazgo*
- ✦ Hotel J. W. Marriott – Quito

- *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 Cordon Blue
 - ✓ *Bases y secretos de la Cocina Francesa*
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ✦ *Universidad De Las Américas UDLA*

- ✓ *Curso de Investigación Científica- Artículos indexados*
- ✓ *Curso de auditores internos en sanidad*
- ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
- ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
- ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
- ✓ *Comida Italiana*
- ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
- ✓ *Repostería y Chocolate*
- ✓ *Comida Ecuatoriana*

- ✓ *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 re-ingenierías 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

Puembó - 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

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:

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:

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 costos 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 Michelin

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

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito

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

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes

Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Bohème 80 personas

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

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas

Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas

La planificación del menú, la compra, la comida y los controles de la mano de obra.

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

Logros:

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

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales

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

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

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

REFERENCIAS:

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

DAVID MORALES
Chef Executive

MAR MIAMI CLUB
davidmchef@aol.com

HUBERT ROSSIER
MASTER CHEF
Swiss Contact
hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS
MASTER CHEF
jmmcbaijens@hotmail.com

MARIE HAY HEMIWIG
GERENTE GENERAL
SUIZA
mthherwig@bluewin.ch

Anexo 10: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: 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

CURSO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA A TRABAJOS DE TITULACIÓN, FEBRERO 2017, QUITO-ECUADOR

UDLA, DR. MIGUEL POSSO (FACILITADOR EXTERNO)

CONGRESO GASTRONÓMICO "QLINARIA-MITAD DEL MUNDO", OCTUBRE 2016, QUITO-ECUADOR

CERTIFICACIÓN AUDITOR INTERNO ISO 22000. BUREAU VERITAS, JULIO 2015, 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 20007-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

CAFETERÍA 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

TELÉFONO 0988-383-838

JOSSIMAR LUJAN CONSULTOR METROPOLITAN TOURING
TELÉFONO 0986-322-938

Anexo 11: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: CHEF CAROLINA ELMIR

CURRICULUM VITAE



SILVIA CAROLINA ELMIR SIMBA

k-ritoelm@hotmail.com

DATOS PERSONALES:

APELLIDOS Y NOMBRES: Elmir Simba Silvia Carolina

CEDULA DE IDENTIDAD: 171433461-0

DIRECCIÓN: Av. 10 de Agosto y Mariana de Jesús N33-35

TELÉFONO: casa 3357012
casa 2860571 celular
0991236447

FECHA DE NACIMIENTO: 20 de Agosto de 1984

EDAD: 32 años
NACIONALIDAD: Ecuatoriana
ESTADO CIVIL: Soltera
TIPO DE SANGRE: O+

ESTUDIOS REALIZADOS:

PRIMARIA: Colegio de América
Colegio Santa María Eufrasia

SECUNDARIA: Colegio Marista
Colegio María Auxiliadora
Especialización Bachillerato en Ciencias

SUPERIORES: Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE)
Facultad de Gastronomía

TÍTULO OBTENIDO: ADMINISTRADORA GASTRONOMICA

ESTUDIOS ADICIONALES:

Cursos de Computación: Microsoft Word
Microsoft Excel
Microsoft PowerPoint
Cursos de Inglés: Nivel de inglés 70%

HABILIDADES:

Alta capacidad organizativa, trabajo en equipo, rapidez, dinamismos, capacidad para trabajar bajo presión, buena actitud y liderazgo.

EXPERIENCIA LABORAL:

Restaurante "Chilis"

Tiempo de Trabajo: 1 Año, 6 Meses

Auxiliar de cocina

- Encargada del área "Q.A." Asistente de Calidad.
- Control de todas las estaciones de cocina.
- Supervisión, control de calidad y presentación de los platos elaborados.
- Manejo de tiempos de los platos.
- Coordinación de cocina con meseros.

Catering "Dietas y Salud Gourmet"

Tiempo de Trabajo: 2 Años

Jefa de cocina

- Coordinación y supervisión del trabajo en la cocina.
- Elaboración de Menús.
- Control de productos y proveedores alimenticios.
- Implemento de recetas y manuales de cocina dietética.
- Control y verificación de procesos.
- Planificación de equipos y distribución de las tareas de cocina.
- Organización de los motorizados y del delivery.

Restaurante "NOE"

Tiempo de Trabajo: 4 Años

Administradora de Restaurante

- Manejo de todo el personal del restaurante.
- Control de costos, ventas, metas y objetivos presupuestarios.
- Cuadre y cierre de caja.
- Constante supervisión de recetas estándar y mermas de los alimentos.
- Monitoreo de los sistemas de calidad.
- Elaboración y control de horarios.
- Supervisión de pedidos, abastecimiento y control de calidad de los productos.
- Manejo de inventarios.
- Control y supervisión de "BPMs" Buenas Prácticas de Manufacturas de los alimentos.
- Revisión constante de satisfacción del cliente.

CURSOS REALIZADOS:

- Manual de Practicas de higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes / Cafeterías.
- Generalidades en Seguridad de Restaurantes.
- Manejo de Emergencias y Contingencias de Restaurantes.
- Sistemas de Gestión de Riesgos del Trabajo.
- Seguridad y Salud Ocupacional.
- Curso de Primeros Auxilios Básicos.

REFERENCIAS LABORALES:

- | | |
|-----------------------|---|
| ❖ Freddy Días | Gerente Zonal de Restaurantes Noe.
0993325600 |
| ❖ Jose Manuel Carmona | Jefe Zonal de Producción de Restaurantes Sushicorp.
0995478991 |

REFERENCIAS PERSONALES:

- | | |
|----------------|--|
| ❖ Sofia Vargas | Administradora de Restaurantes
0967644598 |
|----------------|--|

❖ Ing. Carlos Simba

Jefe del Área Operativa Universidad San Francisco.
0999723992

Anexo 12: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: CHEF RODOLFO REYNOSO

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES:

Nombre: Rodolfo Reynoso Luna
Nacionalidad: Mexicana
Fecha de nacimiento: 05/03/1981
Nº Pasaporte: G17308042
Estado. Civil: Soltero
Profesión: Licenciado en gastronomía
E-mail: e.cachorro@yahoo.com.mx
Dirección actual: Calle Bosmediano, Edificio De Jerez 2 y Gral. Roca
Cedula profesional:N. 8409222
Teléfono de contacto: 098 926 9589



ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

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

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

DESARROLLO PROFESIONAL:

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

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

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

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

DATOS DE IMPORTANCIA:

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

HABILIDADES Y RASGOS DE PERSONALIDAD:

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

Lic. Rodolfo Reynoso Luna.

Anexo 13: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: CHEF ANDRÉS GALLEGOS

Curriculum Vitae



Datos personales.-

Nombres: Andrés Gustavo

Apellidos: Gallegos Rodríguez

Fecha de nacimiento: 12 de agosto de 1982

Lugar de nacimiento: Quito - Ecuador

Cedula de identidad: 1712685542

Estado civil: Casado

Teléfonos: 2613184 / 0987622185

Estudios realizados:

Experiencia laboral:

- Quito Tennis y Golf Club: Cocinero extra fines de semana
- Panadería y Pastelería La Unión: Administrador
- Int food Services Corp: division.-

American Deli: Gerente de local

kfc: Gerente de local

- Gourmet Food Service: Administrador y supervisor de producción en planta
- Universidad de Las Américas (UDLA): Docente Escuela de Gastronomía en las materias de: Gastronomía Ecuatoriana I,II,III, Panadería y Pastelería, Realidad Nacional Gastronómica, Costos de Alimentos & Bebidas, Administración de Personal Gastronómico, Compras y Adquisiciones, Alta Cocina I y II.
- Universidad de Las Américas (UDLA): Coordinador Escuela de Gastronomía
- Universidad de Las Américas (UDLA): Docente Curricular
- Universidad de Las Américas (UDLA): Coordinador Escuela de Alimentos y Bebidas

Aportes Académicos Investigativos:

- Libro "Las Mejores Fanescas de Quito 2012". Producción general y edición de recetas.
- Libro "Chefs del Ecuador 2012". Edición de recetas.
- Libro "Colada morada y Guaguas de pan de la ciudad de Quito 2012". Producción general y edición de recetas.

Primario: Pensionado Pedro Pablo Borja 1

Secundario: Academia Militar Borja 3

(Bachiller en Físico Matemáticas)

Superior: Universidad Tecnológica Equinoccial

Título Obtenido: Administrador Gastronómico

Cursos realizados:

- Curso de auditor interno de la Norma ISO 22000-2005 (inocuidad en alimentos bajo BPM y la Norma HACCP)
- Curso de investigación científica aplicada a trabajos de titulación, febrero 2017, UDLA, Dr. Miguel Posso (facilitador externo), Quito – Ecuador.
- Computación (word, excel, power point)
- Panadería y pastelería básica
- Cocina demostrativa
- Manejo de personal
- Manejo de balance score card como herramienta de trabajo
- Manejo del sistema gerente para restaurantes (inventarios, costos, pedidos de productos, bajas, sobrantes, faltantes, ventas, estado de pérdidas y ganancias)
- Manejo de grasas y aceites en los alimentos
- Manejo de chocolatería
- Decoración de tortas
- Curso de seguridad industrial
- Curso de gerencia para restaurantes
- Curso cata de vinos y aceites de oliva españoles.
- Curso Correcto Mise en Place en un Evento

- Libro "Ecuador Culinario" Producción y Edición de recetas.

- Libro "Las mejores Fanescas de Quito 2013". Producción general y edición de recetas.

Vinculación con la comunidad y eventos .-

- Coordinador del programa PESI para la UDLA y Conquito, desarrollo de productos a pequeñas industrias.
- Capacitador programa SI BEBES en conjunto con el MIES (Ministerio de inclusión económica y social).
- Organizador 1er. Congreso de Gastronomía Qlinaria Mitad del Mundo 2016.
- Organizador primera competencia Culinaria de World Skills Ecuador 2017
- Coordinador del evento Las Mejores Fanescas de Quito desde el año 2012 – 2017.
- Coordinador del Evento Las Mejores Coladas Moradas de Quito desde el año 2013-2017.
- Coordinador de los eventos Chefs del Ecuador 2012-2013.

- Coordinador del Evento Guayaquil Gastronómico 2013.
- Coordinador del evento Locro Fest previo a la obtención del Record Guinness a la sopa más grande del mundo 2017.

Referencias laborales:

- Sr. Ing. Joselito Cobo (Gerente Panadería y Pastelería La Unión)
Celular número: 0994977132
- Sr. Carlos Calvache (Gerente de Operaciones kfc Ecuador)
Celular número: 0999561406

Referencias personales:

- Sr. Adm. Pablo Jácome
Gerente de Producción Alimenticia Hospital Metropolitano Quito
Celular número: 0983325568
 - Sra. Lic. María del Carmen Paredes (Ministerio de Salud Sub zona Quitumbe)
Celular número: 0987954398
-

Anexo 14: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: CHEF JUAN OMAR BARRENO

• Quito-Ecuador • Tel: 023810745 / 0998355486 • E-mail omarbarreno@hotmail.com



Juan Omar Barreno Villacís

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento
27 de junio de 1977

Lugar
Quito

Cédula de Identidad
1712751997

EDUCACION

07/2016 – actual. Universidad de Buenos Aires.

Curso "Sanidad HACCP" (12 horas)

2002-12 Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE)
Seminario **"Procesos de autoevaluación, evaluación externa y acreditación."**
Miembro del Comité de Autoevaluación UTE Quito,
Ecuador

2002 – 07 Universidad Tecnológica Equinoccial Quito,
Ecuador
Motivación y Liderazgo

2001 – 11 Asociación de Pasteleros de Colombia Quito,
Ecuador
Seminario de Pastelería y Chocolatería Profesional

1999 – 10 Fleishman – Nabisco Royal del Ecuador Quito,
Ecuador
Seminario de Actualización Técnica en Panificación y Pastelería.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2015-09/ Actualidad. Universidad De Las Américas. Quito,
Ecuador
Docente tiempo completo.

2012-11/Actualidad. Juan Omar, panes de autor. Quito,
Ecuador
Panadero / Propietario.

2014-07/2015-02. Universidad De Las Américas. Quito,
Ecuador

Master Internacional en Tecnología de Alimentos Buenos Aires, Ar-
gentina

03/2000 – 03/2004 Universidad Tecnológica Equinoccial Quito,
Ecuador

Título Obtenido: Administrador Gastronómico

1989 – 1995 Colegio San Luis Gonzaga Quito,
Ecuador
Bachiller Físico Matemático

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

2017 – 02 Universidad de las Américas, Dr. Miguel Posso (facilitador externo) Quito,
Ecuador
Curso de Investigación científica aplicada proyectos de titulación.

2004 – 02 Asociación de Chefs del Ecuador Quito,
Ecuador
Curso "El Chef como manager y Recursos Humanos" (12 horas)

2003 – 11 Asociación de Chefs del Ecuador Quito,
Ecuador
Curso "Arte y ciencia en la cocina" (12 horas)

2003 – 08 Asociación de Chefs del Ecuador Quito,
Ecuador
Curso "Nutrición y dietética" (12 horas)

2003 – 02 Asociación de Chefs del Ecuador Quito,
Ecuador

Docente.

2012-03/2014-07. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito,
Ecuador **Docente.**

1997/ 2014. Panadería Los Andes Quito,
Ecuador
Panadero y Administrador.

2005-05/07 M/N Galápagos Xpedition Galápagos,
Ecuador
Panadero

2004-08 Hotel J.W. Marriott Quito,
Ecuador
Panadero (Pasante)

2002-07/09 M/N Isabela II Galápagos,
Ecuador
Producción culinaria, pastelería y bodega (Pasante)

2000 – 06 / 07 Barlovento Quito,
Ecuador
Producción Culinaria, pastelería y panadería (Pasante)

SEMINARIOS Y CONGRESOS

2016-09/30-10/01 1er Congreso de Gastronomía Internacional Qlinaria Mitad del Mundo Quito,
Universidad de las Américas Ecuador
Comité organizador.

2016-05-18/19/20 Primer Congreso Gastronómico FCH 2016, Universidad de Cuenca

Ponente, Panes de autor.
Ecuador

Cuenca,

2014-10-01/02/03 Tercer Académico Congreso Latitud Cero.
Ecuador

Quito,

Ponente, Panes de autor.

2013-10-21/22/23 Primer Seminario Internacional de Gastronomía.
Escuela Politécnica de Chimborazo.
dor

Es-
Riobamba, Ecu-

Co-ponente, Prefermentos, La calidad del pan en la nutrición.

Anexo 15: HOJAS DE VIDA EXPERTOS: MG. CAROLINA PÉREZ

Carolina Pérez Novoa

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

EDUCACIÓN

Universidad de Ciencias Gastronómicas (Bra, Italia) Master en Comunicación Gastronómica (Food Culture and Communications), Magna Cum Laude	May'10-May'11
Pontificia Universidad Católica del Ecuador (Quito, Ecuador) Psicóloga Industrial	Sept'02-Dec'08
Colegio Americano de Quito (Quito, Ecuador) Bachiller Biología – Química – Psicología	Julio'02

EXPERIENCIA LABORAL

Universidad de las Américas (Quito, Ecuador) Docente a tiempo completo en la Facultad de Gastronomía. Coordinadora de investigación. Coordinadora de Proyectos del "Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador". Investigadora para publicaciones. Investigadora y Co-autora de los libros "Camarón Ecuatoriano" y "Mortiño, la Perla de los Andes". Investigación de campo. Relaciones Públicas, manejo de proyectos y alianzas interinstitucionales.	Agosto'14-Actualmente
Ministerio de Turismo (Quito, Ecuador) Coordinadora de Turismo Gastronómico. Escribir artículos académicos para congresos nacionales e internacionales. Desarrollo de términos de referencia para contrataciones. Desarrollo de proyectos con sector rural, agrícola y turístico. Manejo de proyectos gastronómicos con alianzas público – privadas. Desarrollo de estrategias nacionales de desarrollo y fortalecimiento del turismo gastronómico. Coordinación de eventos gastronómicos. Contenidos en inglés y español para el sitio Web. Supervisión de los productos de turismo cultural, comunitario y educativo.	Marzo'12-Agosto'14
Tangram Consulting Group. (Quito, Ecuador) Consultora. Coordinación de proyectos de cultura organizacional y de responsabilidad social con enfoque en alimentación.	Sept.'11-Marzo'12
Arnold Walker AG - Artisanal Cheese Maker (Bitsch – Suiza) Área de Comunicación	Marzo-Abril'11
José Cheese and Wine (Zermatt – Suiza) Área de Comunicación	Abril'11
Mont Cervin Palace Hotel (Zermatt – Suiza) Apoyo en comunicación, cocina y en la preparación de platos.	Abril'11
University of Gastronomic Sciences (Bra-Italia) Traductora simultánea en conferencias de Inglés al Español y colaboración en la organización de conferencias de Latinoamérica Salone del Gusto y Terra Madre 2010.	Oct.'10
Tangram Consulting Group. (Quito, Ecuador) Consultora de Desarrollo Organizacional	Oct.'09-Marzo'10
SNV Netherlands Service Organisation (Quito – Ecuador) Asistente de Recursos Humanos. Responsable de contratos de empleados y consultorías nacionales e internacionales.	Junio'08-Mayo'09
Banco ProCredit (Quito – Ecuador) Asistente de Capacitación	Junio'06-Feb.'07

CERTIFICACIONES Y CURSOS

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

IDIOMAS

Español	Inglés	Italiano
Lengua materna	Fluido, escrito y hablado	Intermedio, escrito y hablado

CONFERENCIAS NACIONALES E INTERNACIONALES

Emprende-Cacao – Escuela de Negocios del Cacao (Quito-Ecuador) Agosto'15-Enero'16
Conferencias "Turismo y Comunicación Gastronómica"

Yachay EP (Urququí-Ecuador) Diciembre'15
Conferencia "Alimentación Saludable con Productos Ecuatorianos"

**III Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO "Cultura, Turismo, Desarrollo"
Paisaje Alimentarios, Gastroregiones y Turismo Gastronómico (Barcelona, España)** Junio'14
Ponente y presentación del artículo "Turismo Gastronómico Ecuatoriano: Una Experiencia Artesanal Transformadora"

II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales (Quito, Ecuador) Julio'14
Conferencia "Turismo Culinario, Nuevas Experiencias Transformadoras"

**I Primer Seminario Internacional de Turismo Consciente, Competitividad, Innovación y Gestión de Calidad en
Destinos Gesturh 2014" - Pontificia Universidad Católica del Ecuador (Ibarra, Ecuador)** Julio'14
Conferencia "La Cocina Ecuatoriana como Eje Dinamizador del Turismo"

**Conferencia Aprende y Emprende: negociación, comercio, hotelería, gastronomía y turismo
Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE (Quito, Ecuador)** Julio'14
Conferencia "Turismo Gastronómico Sustentable"

VI Congreso Regional de Cocinas Andinas 2014 UNESCO (Quito, Ecuador) Mayo'14
Expositora Mesa Redonda "Políticas Públicas, Culturales y Legislativas para el Patrimonio Alimentario Tradicional Andino"

Semana Cultural de la Universidad Internacional del Ecuador (Quito, Ecuador) Mayo'13
Expositora Mesa Redonda "Soberanía alimentaria, estado actual de la cocina ecuatoriana y proyección a interna y externa"

Semana del Turismo– Universidad Tecnológica Equinoccial (Quito, Ecuador) Mayo'13
Conferencia "Turismo Gastronómico"

V Seminario Quito Patrimonio Natural y Cultural - Pontificia Universidad Católica (Quito, Ecuador) Agosto'12
Conferencia "Turismo y Patrimonio Gastronómico"

PUBLICACIONES

Artículo "Turismo Gastronómico Ecuatoriano: Una Experiencia Artesanal Transformadora"
III Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO "Cultura, Turismo, Desarrollo" (Barcelona, España) 2016

Artículos semanales de actualidad gastronómica
Portal Web de Ecuador TV. (Quito, Ecuador). Sept.'15-Enero.'16

Carolina Pérez Novoa

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

"Panadería, pastelería y chocolatería, sabores ecuatorianos al deleite" Revista La Barra. (Quito – Ecuador)	Dic.'15
"El Patrimonio Alimentario se Conserva, Transmite y Difunde a través de Turismo Culinario Sustentado en Políticas Públicas" Memorias VI Congreso Regional de Cocinas Andinas 2014 (Quito, Ecuador)	Dic.'16
"Camarón Ecuatoriano" Co-autora de textos Español – Inglés. Universidad de las Américas. Autor Chef Carlos Gallardo de la Puente. (Quito, Ecuador).	Junio'15
"Turismo Culinario, Nuevas Experiencias Transformadoras", Memorias del II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales (Quito, Ecuador)	Julio'14
"Ecuador: Culinary Destination for Slow, Local, and Authentic Food Adventures" Co-autora para el libro <i>Have Fork Will Travel</i>. World Food Travel Association (Portland, EEUU)	Enero'14
"Redescubriendo el Tren Ecuator" Revista Vinissimo (Quito, Ecuador)	Nov.'13
"Turismo Culinario" Revista Vanguardia (Quito, Ecuador)	Abril'13
Artículo Revista Gastronómica de Arnold Walker AG. (Bitsch – Suiza)	Abril'11

ACTIVIDADES ADICIONALES

Relaciones Públicas y soporte técnico - Representaciones internacionales Gastronómicas Boston Seafood Fair (Boston-EEUU) Fancy Foods (Nueva York – EEUU) Evento Diplomático (Washington – EEUU) NRA Show (Chicago – EEUU) Expo Milán (Milán – Italia)	Agosto'14-Nov.'15
Embajadora Ecuador World Food Travel Association WFTA (Portland – EEUU)	Enero'14
Jurado del Concurso <i>Premios la Barra</i> Revista EKOS. (Quito – Ecuador)	Oct.'13
Traductora simultánea - charlas magistrales del Chocolatero Estadounidense <i>Stieve De Vries</i> Salón del Chocolate (Quito – Ecuador)	Mayo'12

Anexo 16: LOGO RECETA ESTANDAR. AUTORÍA PROPIA



