



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



“CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE SALSAS ARTESANALES A BASE DE
CHILLANGUA”



AUTOR

JUAN CARLOS ARÉVALO SANTAMARÍA

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMIA

**“CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE SALSAS ARTESANALES A BASE DE
CHILLANGUA”**

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

Profesor Guía

Byron Revelo

Autor

Juan Carlos Arévalo Santamaría

Año

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Byron Revelo

0401512678

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Sebastián Barros

1712547346

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.”

Juan Carlos Arévalo Santamaría

1715395909

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, Telmo y Sandra por todo su amor y apoyo brindado, al Chef Byron Revelo por guiarme durante la elaboración de mi tesis, a mi novia Carolina, por apoyarme durante la carrera, y a todas las personas que hicieron posible la culminación de esta importante etapa de mi vida.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis padres, hermanos, novia y amigos quienes siempre han estado alentándome a seguir adelante y me han enseñado lo que es la perseverancia y a ser una persona fuerte.

RESUMEN

En este texto se presenta la propuesta para la creación de una línea de salsas elaboradas a base de la chillangua que, combinados con otras verduras, hierbas y especias resultaran agradables al paladar. Se busca también promover el uso del producto ecuatoriano antes mencionado, para de esta manera aprovechar sus propiedades organolépticas como su sabor y aroma (Páez & Espinosa, 2015). Y también sus propiedades medicinales, las mismas que alivian los problemas del aparato digestivo (Sangronis, Soto, Valero y Buscema, 2014).

Alineándose con los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir, este proyecto promoverá el comercio justo y el trabajo digno ya que se propondrá trabajar directamente con pequeños productores de chillangua. Adicionalmente, se planteará el uso de productos orgánicos, cuyo cultivo y producción sean amigables con la naturaleza y el medio ambiente.

La creación de una línea de salsas también buscará aportar con el cambio de la matriz productiva promoviendo la diversificación productiva e incentivando la producción y consumo nacional a través de la formación de nuevas industrias y promoción de nuevos sectores (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2014).

ABSTRACT

This text presents the proposal for the creation of a line of sauces made with chillangua, combined with other vegetables, herbs and spices will be pleasing to the palate. It is also sought to promote the use of the Ecuadorian product mentioned above, to take advantage of its organoleptic properties such as flavor and aroma (Páez & Espinosa, 2015). In addition, its medicinal properties, which alleviate the problems of the digestive system (Sangronis, Soto, Valero and Buscema, 2014).

Aligning with the objectives of the National Plan for Good Living, this project will promote fair trade and decent work as it will be proposed to work directly with small producers of chillangua. In addition, the use of organic products, whose cultivation and production are friendly to nature and the environment.

The creation of a line of sauces will also seek to contribute with the change of the productive matrix, promoting the diversification of production and encouraging national production and consumption through the formation of new industries and promotion of new sectors (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2014).

ÍNDICE

1 JUSTIFICACIÓN	1
1.2 CAMPO DE ESTUDIO	1
1.3 OBJETO DE ESTUDIO.....	1
1.4 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA.....	2
1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
2. OBJETIVOS	2
2.1 OBJETIVO GENERAL	2
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION	3
3.1 RESULTADOS ESPERADOS.....	4
3.2 IMPACTOS	5
4.1 VARIABLE DEPENDIENTE:.....	6
4.2 VARIABLE INDEPENDIENTE:	6
CAPITULO I FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7
COCINA PREHISPÁNICA	7
SALSAS VIRREINALES EN LATINOAMERICA	9
SALSAS EN EL SIGLO XVII Y XVIII EN LATINOAMERICA.....	10
SALSAS EN EL SIGLO XIX	10
ÉPOCA ACTUAL DE LAS SALSAS EN LATINOAMÉRICA.....	11
HISTORIA DE LAS SALSAS EN EL ECUADOR	11
CHILLANGUA	13

Nombre científico	13
Nombres comunes	13
ORIGEN Y DISTRIBUCIÓN	13
DESCRIPCIÓN	14
USOS.....	14
CAPITULO 2 ANÁLISIS DE PROVEEDORES	15
ANALISIS DEL ENTORNO	15
TAXONOMÍA DEL PRODUCTO	16
PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	16
ZONAS PRODUCTORAS DEL ECUADOR	17
ECONOMÍA:	18
DEMOGRAFÍA:.....	19
CAPITULO III EXPERIMENTACION Y DESARROLLO	19
GENERACIÓN DEL PRODUCTO.....	19
DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO	20
NOVEDAD	20
VALOR AGREGADO	20
VENTAJA COMPETITIVA.....	20
ENTREVISTA DE PROVEEDORES	21
ANÁLISIS DEL PROBLEMA	22
DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR COSTO.....	25
EXPERIMENTACIÓN	31
SALSA BBQ.....	31
SALSA DE BASE.....	33
SALSA PARA ENSALADA.....	35
SALSA FRÍA	36

VALIDACIÓN DEL PRODUCTO	37
FOCUS GROUP	37
TABULACIÓN DE RESULTADOS DEL FOCUS GROUP	38
CRITERIOS DE EXPERTOS	42
TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LOS EXPERTOS	42
CAPÍTULO IV: MANUAL PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE SALSAS ARTESANALES A BASE DE CHILLANGUA.....	46
OBJETIVO GENERAL	46
APLICACIONES:.....	46
SALSA BBQ DE CHILLANGUA	46
SALSA BASE	49
SALSA PARA ENSALADA.....	53
SALSA FRÍA	56
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	58
MARCO JURIDICO	59
CONSTITUCION DE UNA EMPRESA.....	59
CERTIFICACION DE BPM	60
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO	60
OBTENCION DEL REGISTRO SANITARIO	61
OTRO DATO IMPORTANTE	61
NORMAS DE OPERACIÓN.....	61
NORMATIVA TÉCNICA	61
ETIQUETADO PARA EL ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ELABORADO.....	63
DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS	64

MATERIA PRIMA.....	66
INSUMOS PARA LA REALIZACION DE LOS PRODUCTOS	66
DIAGRAMA DE FLUJO.....	66
ANALISIS DE COSTOS DE LA RECETA ESTANDAR.....	67
CONCLUSIONES:	68
RECOMENDACIONES:	69
REFERENCIAS:	70
ANEXOS.....	76

1 JUSTIFICACIÓN

La chillangua es un producto poco conocido en la cocina ecuatoriana, ya que ha sido sustituido con productos más “tradicionales” a nivel nacional. Son un símbolo de identidad de las culturas donde se cultivan. Una de sus características principales de la chillangua es su incomparable e inigualable aroma.

De la chillangua se aprovecha principalmente las hojas y tallos. Para aumentar exponencialmente sus cualidades organolépticas, en especial su aroma se lo consume de manera fresca y directamente extraída de la planta.

Es importante promover el cultivo de chillangua y también aprovechar los diferentes elementos del mismo para crear una difusión de los diferentes usos que se le puede dar, y rescatando su uso frente a productos alternativos como el perejil y el cilantro.

El cultivo de chillangua es amigable con la biodiversidad ya que dentro del mismo terruño se puede cultivar otras especies de plantas vegetales como: tomate, papaya, coco, naranja, limón, entre otros; y especies de árboles de madera fina como: rolliza, sande, cuero de sapo, cuánguare, chalviande, entre otros.

1.2 CAMPO DE ESTUDIO

Gastronomía Ecuatoriana

1.3 OBJETO DE ESTUDIO

Usos de la chillangua en preparaciones gastronómicas.

1.4 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

Pese a que esta planta es endémica ecuatoriana y posee grandes propiedades organolépticas, utilizadas en diferentes platos, existe un desconocimiento por parte de los ecuatorianos en general, del uso y aplicaciones de esta planta. Por lo tanto ¿De qué manera el desarrollo de una línea de salsas puede dinamizar la economía de las comunidades donde se dan estas plantas?, ¿Cómo se puede crear una alternativa de la producción de chillangua que sea amigable con el medio ambiente? ¿De qué manera la creación de una línea de salsas puede aportar a la comunidad para la creación de plazas de trabajo?

1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

De acuerdo a lo expuesto anteriormente se plantea que, pese a que estas plantas tienen gran versatilidad y podrían ser incluidas, no se lo ha hecho hasta la actualidad, ¿De qué manera se puede presentar una línea de productos que incorpore este elemento como la chillangua logrando así que se rescate este producto tradicional y se lo incorpore en la gastronomía ecuatoriana?

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un manual para el desarrollo de una línea de salsas a base chillangua.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentar teóricamente en fuentes de alto rigor académico en usos, beneficios y aplicación de chillangua como materia prima para la creación de salsas.
- Analizar los proveedores de la chillangua.
- Desarrollar la línea de salsas en base a la chillangua.
- Validar a través de un Focus Group y criterio de expertos los productos desarrollados.

- Diseñar un manual para la elaboración de productos artesanales en base a la chillangua.

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION

Tabla 1: Metodología de la investigación

ETAPAS	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
Fundamentar teóricamente en fuentes de alto rigor académico en usos, beneficios y aplicación de la chillangua.	<ul style="list-style-type: none"> • Analítico-sintético 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión Bibliográfica 	Bases teóricas para la investigación del desarrollo de una línea de salsas basadas en la chillangua.
Analizar los proveedores de la chillangua.	<ul style="list-style-type: none"> • Analítico-sintético 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas 	Informe sobre la situación actual de los proveedores de chillangua.
Desarrollo de la línea de salsas.	<ul style="list-style-type: none"> • Inductivo-Deductivo • Analítico-Sintético • Cuantitativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Experimentación 	Manual sobre el desarrollo de la línea de salsas.
Validar a través de un Focus Group y criterio de expertos los productos desarrollados	<ul style="list-style-type: none"> • Inductivo-Deductivo • Analítico-Sintético • Cualitativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Focus Group • Validación de expertos 	Informe sobre la aprobación de las salsas hechas a base de chillangua.
Creación de un	<ul style="list-style-type: none"> • Analítico- 	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas de 	Manual de

manual de procedimientos para la creación de una línea de salsas.	<p>sintético</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelación 	resumen	procedimientos para la línea de salsas.
---	---	---------	---

3.1 RESULTADOS ESPERADOS.

a) Fundamentación teórica: Para el desarrollo de este primer capítulo se ha seleccionado el método analítico-sintético que de acuerdo a la Dra. Amparo Cañizares, (2016), estos métodos separan en diferentes partes un tema para de este modo analizarlo, apoyado en el método sintético se busca llegar a una conclusión global del objeto de estudio. Durante el desarrollo de la fundamentación teórica, se puede realizar un análisis profundo basado en autores que han escrito académicamente sobre la chillangua. Para esto se aplicará la técnica de revisión bibliográfica, analizando libros, e-books, revistas, de esta manera se obtendrán las bases teóricas necesarias sobre la producción y consumo de la chillangua en la gastronomía esmeraldeña.

b) Analizar proveedores: En esta parte se busca mediante el uso del método analítico sintético “la recolección de información, a través del método sintético se busca la síntesis de diversos elementos del todo principal” (Fernández, 2008, p. 25). La recolección de toda la información, se llevará a cabo durante el desarrollo del segundo capítulo del proyecto, con el uso de la técnica de las entrevistas, llevadas a cabo a los diferentes productores de chillangua en la provincia de Esmeraldas, determinando la realidad de los proveedores de chillangua de esta provincia.

c) Desarrollo de la línea de producto: mediante el uso del método inductivo, “el cual busca ir de lo particular a lo general, el cual tiene 4 etapas definidas que son observación, hipótesis, experimentación y generalización” (Fernández, 2008, p. 24). Mientras que el deductivo

busca ir de lo universal a lo particular. El mismo que se aplicará durante el desarrollo del tercer capítulo del trabajo de grado, aplicando las técnicas de experimentación y fichas de resumen, con lo cual se logrará hacer los productos finales hechos a base de chillangua.

d) Validación de expertos: usando un método cualitativo, “el cual hace uso de descripciones interpretativas que son palabras por encima de las estadísticas (números)” (Campoy, Gomes, 2011, p. 275). Se aplicará este método para el desarrollo del tercer capítulo del trabajo de grado, junto a la técnica de Focus Group, “que consiste en realizar discusiones o entrevistas en el que un asesor preparado dirige el debate para generar información significativa” (Escobar, Bonilla-Jiménez, 2013, p. 5). También se llevará el producto desarrollado a una validación a través de criterios de chefs de la Universidad de las Américas, con la finalidad de validar el producto desarrollado.

e) Creación del manual de procedimiento: Para esta última parte se va a utilizar el método analítico sintético, que es “el método que se usa para encontrar lo nuevo, lo que se desconoce” (Delgado, 2010, p. 11). Con los 3 capítulos desarrollados se tendrá información suficiente para sintetizarle en un manual que contenga todos los elementos necesarios para la creación de una línea de salsas a base de chillangua. Además, se utilizará el método de modelación que es “el proceso de creación de una representación o modelo para investigar la realidad del objeto que se está estudiando” (Bueno, 2003, p. 36). Este método permitirá al investigador la creación de un manual que contenga todo el proceso, la base legal, la normativa vigente para la creación de la línea de salsas a base de chillangua.

3.2 IMPACTOS

SOCIAL La utilización de la chillangua de manera local, en la provincia de esmeraldas ha sido de manera recurrente utilizada, siendo el medio de trabajo donde se cultiva esta planta, con la realización de este producto se busca de acuerdo al plan nacional del buen vivir, garantizar

el trabajo digno en todas sus formas, haciendo que los productores reciban un pago justo por su producto.

ECONÓMICO Hasta la actualidad la chillangua es una planta no muy conocida a nivel de Ecuador, aunque en determinadas zonas es muy utilizada dentro de su gastronomía, existen pocas familias que se dedican a su producción y comercialización. El generar un producto que utilice como materia prima aportaría a la dinamización de la matriz productiva de esas localidades.

AMBIENTAL Con la elaboración de un producto a base de chillangua se busca promover la utilización de alternativas menos contaminantes para el medio ambiente, buscando utilizar un producto no solo amigable con el medio ambiente sino también saludable con las personas que las consumen ya que posee propiedades medicinales buenas para el aparato digestivo, y también buscando alternativas que ayuden a reducir los niveles de desperdicios de productos tradicionales en la cocina.

4. VARIABLES

4.1 VARIABLE DEPENDIENTE:

La utilización de la chillangua en salsas.

4.2 VARIABLE INDEPENDIENTE:

La chillangua.

CAPITULO I FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La palabra salsa se deriva del latín sal-salís, que significa mar. En la antigüedad, se refería a un lugar que contenía abundante sal, después el término pasó a referirse a un conjunto de ingredientes líquidos y condimentados para sazonar o aderezar los alimentos. Existe una gran variedad de salsas alrededor del mundo, se podría decir que son infinitas, existen tantas salsas como chefs, no existe cocinero que no asegure que inventó alguna vez una salsa. Hay salsas de toda variedad: calientes, frías, fluidas, espesas, espumosas, delicadas, picantes, crudas y cocidas (Gispert, 1996, p. 13).

Los orígenes de las salsas van en conjunto con el origen de la cocina, y éstas tienen un pasado lleno de glorias. El principal propósito de la salsa es que en la comida se mejore el aspecto visual de un plato. La intención es eliminar, en la comida, su estado natural para llevarla a una fase más artística, por eso las salsas son un paso más en el proceso culinario-civilizador del hombre (Aguilera, 2000, p. 14). Para las civilizaciones mediterráneas, las salsas se servían en las mesas de la nobleza únicamente, y el pueblo en general solo podía consumir caldos, potajes, pan, los restos menos óptimos de la res y del cerdo o aves de caza pequeñas.

Durante el proceso de elaboración de una salsa, la química es la parte más primordial, debido a que en este proceso se efectúan cambios en la apariencia, consistencia y sabor de las mismas. Las recetas más famosas de salsas siempre han tratado de mantener un origen secreto, ya que en eso radica la mayor parte de su encanto, en el misterio de los elementos que la componen, dándole ese sabor único e incomparable a los alimentos (Rodríguez, 2004, p. 4).

COCINA PREHISPÁNICA

Según Fray Bernardino de Sahagún, antropólogo, los diferentes mercados mexicas, ofrecían diferentes variedades de salsas que acompañaban las carnes (Sahagún, 1982, pág. 476). En su Historia General de las Cosas de la Nueva España explica la cocina en la época:

“El que vende cazuelas hechas con chile y tomates, etcétera, suele mezclar lo siguiente: axí, pepitas, tomates y chiles verdes, y tomates grandes y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos... y chilmore de cualquier género que sea, y el mole de masa, cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos y de los hongos y setas, y el mole de tomates gruesos o menudillos, y de acederas , y de los bledos, y de los pescados, y de las ciruelas... y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho, llamado chiltecpin.”

Y respecto a las mesas de los nobles de la época, dice:

“También comían los señores muchas maneras de cazuelas. Unas de ellas se llaman totolin patzcalmollo; quiere decir “cazuela de gallina hecha a su modo con chili bermejo y con tomates y pepitas de calabazas molidas”, que se llama “*ágora pipiana*”. Otra manera de cazuela que comían, que se llama chiltecpiyó totolin; quiere decir “cazuela de gallina hecha con chili que quema mucho, que se llama chiltécpitl” ... Comían también muchas maneras de potajes...”

Para los mayas, la preparación de salsas elaboradas con tomates, aguacates o achiote se las usaba en ocasiones especiales o comían sin salsa. La salsa más sencilla se preparaba en un mortero en los cuales se ponían chiles con agua y cuando había posibilidades, se enriquecía con semillas de calabaza y epazote, y para los nobles, se servían las salsas llevaban cangrejos, tortugas, mono, tapir, armadillo (Coe, 1994, pág. 125).

En las sociedades indígenas, una parte importante del menú de todas las clases sociales eran las salsas. Había tantas variedades como familias, desde las más humildes a las más sofisticadas. No eran un privilegio de las clases acomodadas como lo fue-ron en el Mediterráneo medieval (Reza, 2009, pág. 129).

SALSAS VIRREINALES EN LATINOAMERICA

A la llegada de los conquistadores españoles, la variedad de salsas indígenas, llamadas generalmente “*mulli*”, algunos aducen que el término Mollí o Mulli es náhuatl, referido a cualquier tipo de salsa (Ugalde, 2013, pág. 22). Las mismas que las llevaron a las casas de los criollos y también a algunos conventos, y se enriquecieron a lo largo de varios años de aculturación.

Esto fue decisivo en el encuentro entre dos grandes gastronomías: la española, que no deja de tener similitudes con el ingenio casi alquímico que preside la invención de algunas salsas tradicionales de Latinoamérica, creadas por monjas que encontraron en América Latina, ingredientes para mejorar las recetas traídas de España, con toda su herencia del mundo clásico, árabe y judío, y la indígena, con influencia del mundo mesoamericano como los pueblos olmeca, teotihuacano, tolteca, maya, entre otros pueblos (Long, 2003, pág. 28).

Los diferentes tipos de ingredientes, que tenían procedencias de todos lados y el incremento de las habilidades culinarias crearon un solo mundo gastronómico que dio origen a un sinnúmero de variedades de salsas los cuales tendrían como ingredientes: chiles frescos o secos, tomate o jitomate, pepitas de calabaza, cacahuates, ajonjolí, almendras, masa de maíz, pan frito o maíz tostado y molido como espesante (Long, 2003, pág. 160). hierbas diversas como el epazote, hierba santa, orégano, hoja de aguacate, cilantro, hierbas de olor; azúcar, frutas secas o frescas como pasas de uva, ciruelas pasas, plátano macho, manzanas, chabacano; cebolla, ajo, cominos y grasas como la manteca y el aceite (Campuzano, 2001, pág. 117).

Las mujeres jugaron un rol importante en este punto ya que ellas compartieron sabiduría culinaria ancestral con las diferentes mujeres que llegaron a través de la conquista, con mujeres españolas y las negras. A las que enseñaron a utilizar los diferentes ingredientes, y las mujeres inmigrantes aportaron con técnicas e ingredientes de sus tierras de procedencia (Samper, 1997, pág. 137).

Así surgieron los diferentes tipos de aderezos y salsas como los moles, los pipianes, los adobos, los mancha manteles, y así un sinnúmero de salsas que

acompañarían carnes, pescados, aves, tortillas, tamales. De esta manera se constituyó la Nueva España, donde se coronó como un paraíso gastronómico, privilegio del que goza aún hasta nuestros días (Reza, 2004, p. 130).

SALSAS EN EL SIGLO XVII Y XVIII EN LATINOAMERICA

Durante los siglos XVII y XVIII los diferentes chefs fueron desarrollando nuevas maneras de elaborar salsas. Empezaron a utilizar la leche de almendras como espesante, o yemas batidas. En el siglo XVII, las especias fueron reemplazadas por aromas como ajo, cebolla, hongos, tomillo y perejil. Las salsas ácidas y magras de la edad media se sustituyeron por salsas a base de grasa y ligadas con roux (Lulo, 2016, pág. 13).

Se empezó el uso de elementos grasos como la crema y la mantequilla, en conjunto con diferentes jugos naturales, que provenían de la cocción de las diferentes proteínas que se iban a utilizar en la comida. Estos nuevos sabores y preferencias, se expandieron rápidamente transformando el sabor y apariencia de los alimentos (Sada, 2004, pág. 98).

SALSAS EN EL SIGLO XIX

Durante el siglo XIX en Latinoamérica, existieron muchas polémicas en el área de la política, lo cual conllevaría a la aparición de nuevos elementos a la gastronomía. Los diferentes aportes que realizó la cultura francesa fue importante para el nuevo perfil de la cocina latinoamericana, sin embargo, las diferentes salsas propias de la región han perdurado durante el tiempo, como es el caso de los moles, salsas de ají, cremoles, adobos que nunca llegaron a perder su lugar dentro de las mesas de las familias latinoamericanas (Carreño, 2012, pág. 15). Las nuevas salsas que por su composición mantenían dentro de sus ingredientes una fuerte participación de los gallos, las mismas que llevarían como ingredientes diferentes productos como base de caldos, vino, cebolla, ajo, vegetales, mantequilla, jamón, yemas o roux, hierbas aromáticas, etc.

La más importante de todas era la salsa Rizada que la consideraba indispensable para la elaboración y dar un sabor único a los platillos que tenían origen francés, los mismos que se servían como productos estrellas en todas las

comidas de alta sociedad y también en los diferentes restaurantes durante la Bella Época (Ulloa, 2012, pág. 11).

ÉPOCA ACTUAL DE LAS SALSAS EN LATINOAMÉRICA

Después de las diferentes revoluciones e independencias en toda América latina, empezó una nueva etapa, en la que apareció una revaloración de la identidad latinoamericana, y apareció el resurgimiento de un orgullo por todo aquello que conformaba la identidad de la región, el mismo que se reflejó en todos los campos artísticos tanto en la literatura, como en la pintura, la escultura, la música, el cine y desde luego en la gastronomía (Reza, 2009, pág. 132).

Actualmente, las más grandes salsas han sido parte primordial de las mejores mesas en las ocasiones especiales, ya sean familiares, sociales o diplomáticas. Que han sabido acoplarse a la tendencia actual que es el uso de los ingredientes frescos, por los productos exóticos y nuevas combinaciones de sabores, aromas y texturas; mientras que otras se las ha mantenido para conservar sus orígenes ancestrales buscando rescatar esos valores tradicionales de la cocina de nuestros ancestros y así seguir siendo catalogadas como las mejores salsas (Ortiz, 2002, pág. 216).

HISTORIA DE LAS SALSAS EN EL ECUADOR

En el Ecuador prehispánico, aparece la presencia de varios grupos de cazadores, recolectores y agricultores, los cuales eran nómadas y caminaban por la tierra en busca de animales de caza que puedan ser consumidos. Estos cazadores se escondían entre los matorrales de chilcas, mortiños, cabuya, donde pudieron saborear los frutos de estas plantas. Los principales puntos que sirvieron para que se establecieran en el páramo fueron: que se encontraron cerca de una fuente de agua, tierra fértil, y un bosque para obtener leña (Barrera, 2008, p. 21).

Al referirnos a la actual gastronomía del Ecuador, se identifica el uso de algunas especies animales y vegetales, por ejemplo: El ganado vacuno, ovino, caprino y porcino (carne, leche, piel, lana y grasa), gallináceos (carne y huevos), conejo (carne y piel), caballo y asno (transporte y carne). (Barrera, 2008, p. 175).

Algunas de las técnicas que fueron traídas en la conquista son: el uso de la fritura, la fermentación del pan, entre otros. Esto pretendía hacer que se rescatara el patrimonio y tradición de la cocina ecuatoriana a través de algunas cocciones e ingredientes típicos. Los primeros ingredientes a rescatar son: Choclos, habas y queso, presentes en el aperitivo. (Miño, Cepeda, & Pérez, 2012, p. 37). Los segundos ingredientes a rescatar son el charqui, un tratamiento que recibía la carne, como método de conservación y curado. En el plato fuerte se trata de resaltar la presencia del cuy (Miño, Cepeda, & Pérez, 2012, p. 37).

En la cocina colonial, después de la conquista, los indígenas fueron adaptándose a los oficios traídos desde España. Desde el uso de nuevos ingredientes como el uso de harina de trigo y del chancho hasta el uso de nuevas técnicas. También en las zonas más frías sembraban trigo, cebada, maíz y papa. En las regiones cálidas frijol, arracacha, jícama, camote y maíz. Y por último en el clima templado se produce: garbanzo, lenteja y berenjena, vegetales que los indios no comían. (Barrera, 2008, p. 127).

En la cocina del Período Republicano se empezó a hacer distinciones raciales en relación al tipo de alimentación de cada población. El mestizo era más ágil, delgado, e inteligente, y que por el otro lado el indio era robusto, pequeño, lento, apático y flojo, notablemente porque no accedían a los manjares españoles. (Barrera, 2008, p. 205).

En algunos escritos del año 1853 se redacta y explican algunas recetas como: guisos, salsas, locros, caldos. La gastronomía de período estaba regida estrictamente por el calendario religioso de la época, en los cuales iban preparando platos como: fanesca, mazamorra morada, guaguas de pan, buñuelos de maíz, cuy asado, caldo de gallina y canelazo. (Barrera, 2008, p. 187).

Actualmente la comida que es consumida por los ecuatorianos diariamente se produce y vende, que carecen de la idea de tradicional. Actualmente, una buena parte de las salsas tradicionales que se consumen en el país pasan por un proceso industrializado, dejando así de lado la elaboración de las mismas de una

manera artesanal solo para las comidas típicas que son servidas en las casas o en los centros masivos populares de alimentación como los mercados.

Aparte de toda esta tradición complementada con la facilidad de disponibilidad de ingredientes frescos, cultivados sin mayor uso de químicos. Ha provocado que las elaboraciones de todo tipo de salsas y demás potajes en el país, sean sencillas y claras, pero se evitara que se alejen de la preparación original. Todo esto con un objetivo claro: “No querría que el Ecuador del futuro fuera un país de papas fritas y hamburguesas” (Fried, 1986, p. 128).

CHILLANGUA

Nombre científico: *Eryngium foetidum* L. (Apiaceae)

Nombres comunes: en español puede conocerse como culantro, recaó, cilantro ancho, cilantro cimarrón, cilantro santo, cilantro de tierra. En términos e industrias internacionales se lo puede encontrar con sus denominaciones en inglés como: long leaf coriander, fitweed, Mexican coriander, saw-leaf herb, shadow Beni, spiny coriander. (Blair, 2005, p. 28).

ORIGEN Y DISTRIBUCIÓN

La chillangua tiene su origen en las áreas del trópico de las Américas, en las áreas comprendidas entre la región noroccidental de Ecuador, las zonas costeras de Colombia, Panamá, México y el archipiélago del Caribe (Shavandi, 1988, p. 411). La gente originaria de América, usaban la chillangua como un condimento y también como planta medicinal desde tiempos remotos, pero en el hemisferio occidental se desconocía totalmente su uso, hasta la llegada por parte de los europeos cerca del fin del siglo XV (Pico, 2000, p. 545).

Los europeos llevaron las semillas de chillangua a varias partes alrededor del mundo; fue tan preciada que para el siglo XVII ya existían sembríos en Asia y Europa, y después a las diferentes zonas de los trópicos de los continentes, llegando a ser muy apreciada en la gastronomía y en las áreas médicas y naturistas de América y de varios países del continente asiático como Bangladesh, Camboya, India, Indonesia, Laos, Malasia, Singapur, Tailandia y Vietnam (Morales-Payan, 2011, p. 28).

La chillangua se la cultiva en huertos familiares en países tropicales del mundo. La chillangua de una manera más organizada y para venta comercial lo realizan países como Puerto Rico, República Dominicana, Cuba y otras islas de las Antillas, en América Central, México y Brasil. En Asia, los principales países que se dedican a la producción están Tailandia, Vietnam, Bangladesh y la India (Small, 2012, p. 212). Los países que se dedican al cultivo de chillangua, siembran pequeñas áreas y casi la totalidad de la producción la consumen en los mismos países que las producen.

Los principales países que requieren de esta planta para su diario vivir son: Estados Unidos, Canadá, Japón, Australia y países de Europa, consumen, pero a su vez producen poca chillangua comercialmente, y esto hace que importen de países caribeños o de las regiones asiáticas para así lograr cumplir con el aumento de demanda de las personas que inmigran de estos países asiáticos, caribeños y latinoamericanos (Morales-Payan, 2011, p. 28).

DESCRIPCIÓN

La chillangua es parte de la familia de las Apiaceae que son familia del apio, antiguamente se la llamaba Umbelliferae. Dentro de esta familia existen 455 géneros y una variedad de 3,600 especies de plantas, las más conocidas son el apio de ensalada (o celery en inglés, *Apium graveolens*), la zanahoria (*Daucus carota*), el perejil (*Petroselinum sativum*), el anís (*Pimpinella anisum*), el eneldo (*Anethum graveolens*), el hinojo (*Foeniculum vulgare*) y el comino (*Cuminum cyminum*) (Pimenov, 1993, p. 156).

USOS

La chillangua es una planta herbácea perenne. Esta planta produce aceites esenciales, lo que le permite a esta planta que posea un fuerte aroma muy cotizado en la gastronomía. El contenido relativamente alto de aceites esenciales o aromáticos en la planta, está asociado a sus usos como condimento y planta medicinal (Castillo, 2003, p. 26). Culinariamente, de esta planta se utilizan las hojas y tallos como condimento. La chillangua es usada extensamente en la cocina del Caribe, Latinoamérica y Asia tropical, de una misma manera que se usa al cilantrillo, como en refritos, salsas y pastas (Quiñones, 2014, p. 15).

Hablando nutricionalmente, las hojas de la chillangua contienen alrededor de 90% de agua, aunque tienen altos niveles de caroteno, calcio, hierro, vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina C, vitamina A y proteínas (Germosén-Robineau, 2005, p. 46). En el área de la medicina, la ingesta de las hojas o de la infusión de las hojas sirve para el catarro, convulsiones, diabetes, diarrea, estreñimiento, fiebre, inflamaciones, vómitos y para mejorar el apetito (Seaforth, Tikasingh, 2011, p. 308). Las preparaciones de infusiones de las raíces son usadas para mejorar la presión alta, escorbuto, neumonía, reumatismo y aumenta la fertilidad en seres humanos, también posee propiedades bactericidas, laxantes (Ramcharan, 1999, p. 508).

Posee un uso común en las diferentes cocinas alrededor del mundo como la mediterránea, india, latinoamericana y el sureste asiático. La planta en su totalidad es comestible, pero se hacen más uso de las hojas y de las semillas secas.

Los frutos maduros secos se usan para condimentar y son indispensables en la cocina india, en preparaciones como el curry. Fresco se usa también en Portugal, India, Chipre, Grecia, España (Huelva y las Islas Canarias), en el sudeste asiático y China y particularmente en la cocina de México, Colombia y Perú (García, 2011, p. 1).

En Ecuador se lo utiliza en varias preparaciones culinarias de la provincia de esmeraldas, los hábitos gastronómicos de los habitantes de esta provincia están relacionados a las costumbres afro ecuatorianas. La base de la cocina es el coco, leche de coco, los mariscos y la chillangua que reemplazan al culantro y da un aroma característico a la gastronomía que es muy solicitado en la actualidad por quienes visitan a esta provincia (León, 2011, p.211).

CAPITULO II ANÁLISIS DE PROVEEDORES

ANÁLISIS DEL ENTORNO

La chillangua es una planta originaria de las zonas húmedas tropicales de la región norte del pacífico y también de las zonas caribeñas, para un óptimo cultivo

necesita de una temperatura aproximada de 26° - 28°C. La temperatura mínima que la chillangua puede soportar es de 20°C y la máxima 30°C. Se da a la altitud de 10 a 400 m.s.n.m, pero hay ciertas zonas hasta los 1300 mts donde se la puede cultivar, una vez que alcanza su madures la chillangua puede alcanzar los 60 centímetros de alto, principalmente se produce en la provincia de Esmeraldas.

TAXONOMÍA DEL PRODUCTO

Su taxonomía es la siguiente:

Tabla 2: Taxonomía

Reino	Plantae
Phylum	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Apiales
Familia	Apiaceae
Genero	Eryngium
Epíteto específico	Foetidum

Tomado de: (González, Betancourt, Giraldo, & Zuluaga, 2009)

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Cuando la planta de chillangua ha acumulado suficiente follaje, se procede a la cosecha a los 60 días de haber sido sembrada. En otros casos se suele esperar para cosechar las hojas cuando aparecen las primeras señales de que la planta va a florecer, debido a que el cultivo a partir de esa etapa presenta muy poco follaje (Hanan & Mondragón, 2009) .

A la chillangua se la puede cosechar de dos formas que son: solo cortando las hojas o cosechándola completa con la raíz, dependiendo lo que requiera el mercado. Se puede cortar el tallo floral que por lo general el agricultor lo realiza entre 10 a 12 días en verano o cada 14 a 21 días en los meses que presentan

una temperatura menor, y de este modo se logra mantener produciendo a la planta hojas de manera continua, se la mantiene así alrededor de 24 meses (De Gusmao, De Padua, & De Gusmao, 2002, pág. 211).

Para mejores resultados se lo debe de cosechar en horas que presenten temperaturas frescas, con temperaturas menores a 25°C, así se logra preservar los aceites propios de la planta los mismos que son muy aromáticos y mantener las hojas frescas. Una vez cosechadas, las hojas se deshidratan rápidamente, hay que guardarlas en un ambiente húmedo, fresco y evitando que la luz solar no sea directa, desde que se cosechan hasta que se entregan al consumidor (Morales-Payan, 1999, pág. 5). Si se lo mantiene a temperatura ambiente la chillangua una vez cosechada se marchita rápidamente y pierde sus valores nutricionales en 4 días o menos, pero si se la empaca en bolsas plásticas que posean perforaciones y se la mantiene bajo refrigeración a una temperatura promedio de 10°C, puede durar por 14 a 21 días con una pérdida aproximada de 6% de su peso original (Morales-Payan, 1999, pág. 6).

ZONAS PRODUCTORAS DEL ECUADOR

La chillangua se cultiva mayoritariamente en las regiones costaneras:

Provincia de Esmeraldas:

- Tonchigüe (Atacames)
- Atacames (Atacames)
- Tonsupa (Atacames)
- Viche (Quinindé)
- Chura (Quinindé)

Tabla 3: Composición Química

Componente	Contenido
Calorías	23
Grasas totales	0.5 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Ácidos grasos poliinsaturados	0 g

Ácidos grasos mono insaturados	0.3 g
Colesterol	0 mg
Sodio	46 mg
Potasio	521 mg
Hidratos de carbono	3.7 g
Fibra alimentaria	2.8 g
Azúcares	0.9 g
Proteínas	2.1 g
Vitamina A	6.748 IU
Calcio	67 mg
Vitamina D	0 IU
Vitamina B12	0 µg
Vitamina C	27 mg
Hierro	1,8 mg
Vitamina B6	0,1 mg
Magnesio	26 mg

Tomado de: (Jaramillo, Duarte, & Martelo, 2011, pág. 142)

ECONOMÍA:

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), mediante su Programa de Innovación Agrícola, ha elaborado un proyecto de huertos familiares en diversas comunidades de la provincia de Esmeraldas. Con esto se busca capacitar a familias que se dedican al cultivo de chillangua y de otros productos orgánicos de ciclo corto. Los pequeños productores de chillangua se encargarán de suministrar el agua, fertilización, labores culturales, manejo de plagas y enfermedades y cosecha, cumpliendo así los requerimientos establecidos en el programa impartido por el MAGAP.

De acuerdo al Programa de Innovación Agrícola y al proyecto gubernamental de “riego presurizado”, se busca mejorar la producción agrícola de las zonas habitadas por comunidades que se dedican al cultivo de chillangua y otros productos. Mediante esto se busca mejorar la economía local y también se busca

la difusión de productos poco conocidos como es el caso de la chillangua, la misma que a través de estos programas se busca el rescate no solo de zonas con comunidades agrícolas, sino también de esta planta ancestral, con esto se pretende que la producción de chillangua pueda aumentar, y así lograr que la producción no sea sólo local sino que se empiece a producir para abastecer al mercado nacional, con esto se logrará dinamizar la economía de estas regiones.

DEMOGRAFÍA:

La chillangua es una planta endémica del Trópico. En el Ecuador, debido al desconocimiento general de las personas no se la consume, esto se debe a que la producción se da minoritariamente en la provincia de Esmeraldas, provincia del Ecuador, en donde se la consume de una manera más regular, en diferentes platos como son el encebollado, el encocado, Maito, etc. Por estos motivos los pequeños agricultores de chillangua han optado por producir otro tipo de vegetales, plantas y frutas que dejan mayores réditos en su economía, así como cacao, naranja, coco, plátano, palmito, entre otras frutas. Por su fragilidad y lo complejo de su transportación ha sido sustituido con productos más “tradicionales” a nivel nacional. Es un símbolo de identidad de las culturas donde se cultivan. Una de sus características principales de la chillangua es su incomparable e inigualable aroma y sabor que deja en cada preparación que se la utiliza, otra característica principal son sus facultades medicinales que posee, y que son buenas para evitar las enfermedades de gastrointestinales y que han sido parte de los remedios ancestrales en la mayoría de las viviendas esmeraldeñas.

CAPITULO III EXPERIMENTACION Y DESARROLLO

GENERACIÓN DEL PRODUCTO

Con este proyecto se pretende desarrollar cuatro líneas de productos a base de chillangua, combinándola con especias y vegetales para un potenciar su sabor, el cual se lo podrá agregar a masas de pizzas, lasañas o se la puede usar para

consumir con “picadas”, con esto se busca tener un sabor atractivo y nuevo para los platillos del día a día.

DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO

NOVEDAD

Aprovechar las propiedades organolépticas de la chillangua en preparaciones que no solo sean agradables a cualquier paladar, sino que aporten con el rescate de un producto ancestral de la gastronomía ecuatoriana, la misma que aporta con nutrientes, aromas y sabores únicos dentro de la gran variedad de “condimentos” que existen dentro de la cocina.

VALOR AGREGADO

En el D. M. de Quito el consumo de salsas es alto, pero ninguna de las que ofrece el mercado poseen algún tipo de propiedades nutricionales, son productos que presentan un buen sabor, pero carecen de lo más importante, del aporte nutricional adecuado que el cuerpo humano necesita recibir para su adecuado funcionamiento. Con esta línea de salsas se busca crear un producto que posea un equilibrio de vitaminas y nutrientes esenciales para el cuerpo humano como calcio, hierro, vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina C, vitamina A y proteínas (Germosén-Robineau, 2005, p. 46). Y sabor.

VENTAJA COMPETITIVA

La elaboración de una salsa de manera artesanal que posee materia prima endémica de fácil acceso hace posible generar un producto de un costo bajo, pero de alta calidad. Por otro lado, el mercado no cuenta con ningún producto similar a este, el uso de la chillangua es algo novedoso ya que por su aroma y sabor que son sus características principales, hace que se la pueda implementar a diferentes preparaciones tanto dulces como saladas. Por lo tanto, al consumir cualquier salsa de esta línea aportara de sabor y aroma a cualquier platillo en que se la emplee.

ENTREVISTA DE PROVEEDORES

Zeneida Alvares es una de las productoras de Chillangua, se dedica al cultivo familiar de la chillangua. Su propiedad se encuentra ubicada en el sector La Propicia #1 en el cantón Esmeraldas. La mano de obra que se emplea en la cosecha de su finca es familiar, debido a que su producción es básicamente para consumo personal de la familia. La chillangua se la comercializa localmente, y lo que se vende son las hojas y el tallo solo cuando este se encuentra tierno. La forma de cultivo de esta planta se da a través de la siembra de las semillas que producen las mismas plantas y se las procede a sembrar en tierra con una mezcla de humus, y manteniendo una humedad alta del ambiente. Su producción es constante y se la produce semanalmente, se la usa en la gastronomía local en lo que es los platos tradicionales como son el Caldo de Gallina, el Encebollado, etc. Ver anexo 1.



Claudia Quiñonez es una pequeña productora de chillangua, su propiedad está ubicada en el barrio Lucha de los Pobres, vía a Atacames, Cantón Atacames. Cuenta con 8 familias que se dedican al cultivo de huertos familiares para la producción, siembra y cosecha de chillangua. La comercialización de la chillangua se la realiza a diario, donde los principales compradores de chillangua son los restaurantes y las personas que se dedican a la elaboración de empanas rellenas y de bolones de verde. Se le da un uso medicinal también a la planta ya que posee propiedades que sirven para calmar los dolores del aparato digestivo. El tiempo de producción que toma desde que se siembra la semilla hasta que esta lista para la venta es de dos meses y medio. Ver anexo 2.

Edison Bravo en su finca ubicada en el Barrio La Libertad, en el kilómetro 2 vía a Tonchigüe, en el cual se dedican 15 personas a la producción de chillangua. Su venta se la realiza directamente en el mercado de esmeraldas los días jueves y domingos, donde provee a los diferentes restaurantes de la ciudad y donde también realiza su venta al público en general. Su finca se dedica también produce ganado, que es lo que más ganancias le genera, en donde la venta de carne es su principal producto de venta.




ANÁLISIS DEL PROBLEMA

Estos son los materiales que se requieren para cada producto.

Tabla 4: Materiales

Nombre	Imagen
Cuchillos	
Pelador	

<p>Batidor de mano</p>	
<p>Cuchara de palo</p>	
<p>Paleta de goma</p>	

<p>Bowls</p>	
<p>Olla</p>	
<p>Coladores</p>	

<p>Tabla para picar</p>	
<p>Cocina</p>	

DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR COSTO

Tabla 5: Salsa BBQ

NOMBRE DE	
RECETA	SALSA BBQ DE CHILLANGUA
PRESENTACIÓN:	300ML

FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,200	Kg	salsa de tomate	1,79	0,36
0,005	Kg	comino	13	0,07
0,020	Lt	salsa inglesa	7,14	0,14
0,003	Kg	ajo en polvo	7,4	0,02
0,025	Lt	Pasta de tomate	6.00	0,15
0,030	Kg	chillangua	3.00	0,09
0,075	Kg	mostaza	2,23	0,17
0,010	Kg	cebolla	2,41	0,21
0,003	Kg	pimienta	19,9	0,06
0,030	Kg	sal	0,48	0,01
0,050	Kg	miel	3.00	0,15
0,040	Kg	azúcar morena	1.00	0,04
0,020	Lt	agua		0,00
			total:	1,62

Foto:



Figura 1: BBQ de Chillangua

Tabla 6: Salsa base

NOMBRE DE RECETA		SALSA BASE		
PRESENTACIÓN:		300ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,003	Lt	aceite	2,38	0,01
0,01	Kg	cebolla perla	1,71	0,02
0,05	Kg	tomate	1,23	0,06
0,003	Kg	ajo	3,33	0,01

0,001	Kg	laurel	35	0,04
0,005	Kg	chillangua	1,6	0,01
0,005	Kg	mantequilla	8,16	0,04
0,04	Kg	Fondo de pollo	3	0,12
0,015	Lt	azúcar	3,88	0,06
			total:	0,41

Foto:



Figura 2: Salsa base

Tabla 7: Salsa para Ensalada

NOMBRE DE RECETA	SALSA PARA ENSALADA
PRESENTACIÓN:	300ML
FECHA DE ELABORACIÓN	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0.030	Kg	Cebolla	1.71	0,32
0.005	Lt	Limón	5,64	0,28
0.100	Lt	Aceite	2,38	0,24
0.100	Lt	chillangua	3.00	0,30
0.010	Kg	Ajo	3.33	0.01
0.001	Kg	sal	0.48	0.01
			total:	1.16

Foto:



Figura 3: Salsa para ensalada de chillangua

Tabla 8: Salsa Fría

NOMBRE DE RECETA	SALSA FRÍA
PRESENTACIÓN:	300 ML
FECHA DE ELABORACIÓN	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,05	Kg	Chillangua	3	0,15
0,225	Lt	Tomate	2,2	0,50
0,1	Kg	Azúcar	0,91	0,09
0,02	Lt	Aceite	12,27	0,25
0.02	Kg	Cebolla	1.71	0.03
			total:	1.64

Foto:






Figura 4: Salsa Fría

EXPERIMENTACIÓN

SALSA BBQ

Tabla 9: Procedimiento BBQ de Chillangua

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una licuadora poner la cebolla, el tomate mostaza, sal azúcar, miel chillangua y licuar.</p>	
<p>Paso 2: Poner en una olla y agregar comino en polvo, salsa inglesa, y hacer que llegue a ebullición</p>	
<p>Paso 3: Agregar gradualmente el fondo de pollo hasta lograr la consistencia adecuada.</p>	



Paso 4: Rectificar sabores, cocinar a fuego medio para que se homogenicen los sabores.



Producto listo



SALSA DE BASE*Tabla 10: Procedimiento de Salsa Base*

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla freír cebolla perla, el tomate, ajo y las hojas de chillangua.</p>	
<p>Paso 2: poner en la licuadora junto con el fondo de pollo, un poco de azúcar y sal.</p>	




Paso 3: poner en una olla cocinar, añadiendo el laurel y rectificando sabores, cocinar a fuego medio hasta conseguir la textura indicada.



Producto listo.



SALSA PARA ENSALADA*Tabla 11: Procedimiento de Aderezo*



Procedimiento	Imagen
Paso 1: repicar la chillangua, la cebolla y el ajo.	
Paso 2: Salpimentar, agregar limón.	
Paso 3: añadir el aceite hasta cubrir las hojas de chillangua. Dejar marinar 24 horas.	

Paso 4: producto final



SALSA FRÍA

Tabla 12: Procedimiento de Salsa Fría

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla poner agua y dejar que llegue a ebullición, y escaldar los tomates para poder retirarles la piel.</p>	
<p>Paso 2: repicar el tomate, la cebolla y las hojas de chillangua.</p>	

Paso 3: agregar limón sal pimienta y aceite, rectificar sabores y servir



Paso 4: producto final



VALIDACIÓN DEL PRODUCTO

FOCUS GROUP

El focus group se realizó con un grupo de once estudiantes de octavo semestre de la materia de RES701 (Colores y Formas Gastronómicas) de la Universidad de Las Américas de la Escuela de Gastronomía. Las variedades de salsas que degustaron fue: La salsa BBQ con Chillangua, la salsa base de chillangua, salas para ensaladas y la salsa fría con chillangua. Todas estas salsas fueron probadas con tortillas de maíz fritas (Ronditos) ya que poseen un sabor neutro, con esto no se altera el sabor de las salsas. Los resultados fueron los siguientes.

TABULACIÓN DE RESULTADOS DEL FOCUS GROUP

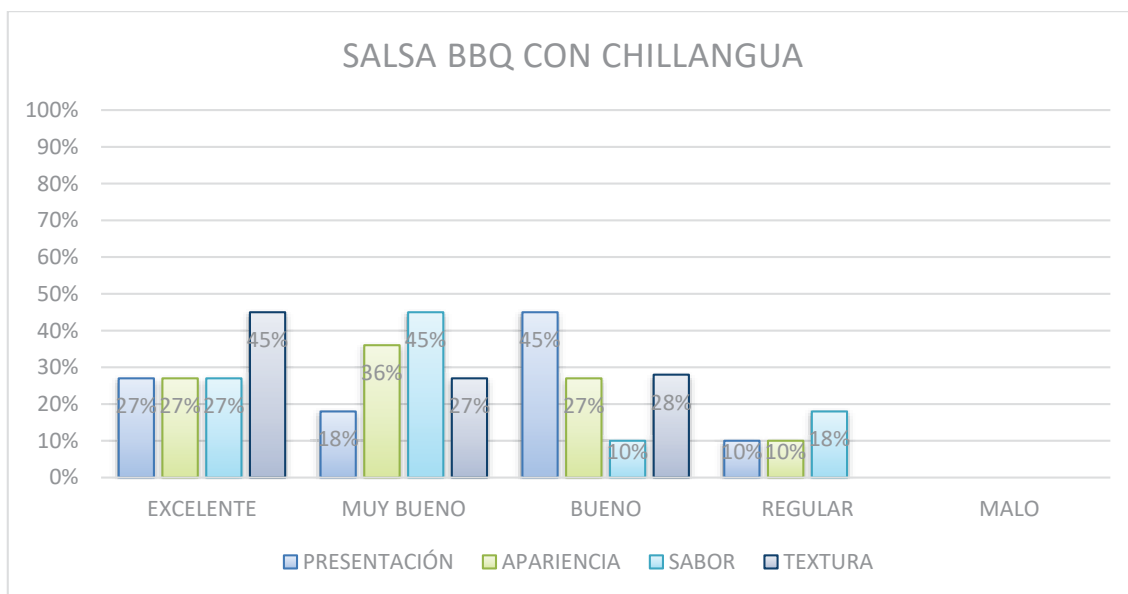


Figura 5: Análisis Focus Group “Salsa BBQ”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa BBQ con chillangua el 27% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 18% piensan que es MUY BUENA, un 45% de estudiantes opinan que es BUENA y un 10% piensa que la presentación es REGULAR.

APARIENCIA: el 27% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 36% piensan que es MUY BUENA, un 27% de estudiantes opinan que es BUENA y un 10% piensa que la apariencia es REGULAR.

SABOR: el 27% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 45% piensan que es MUY BUENA, un 10% de estudiantes opinan que es BUENA y un 18% piensa que el sabor es REGULAR.

TEXTURA: el 45% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 27% piensan que es MUY BUENA, un 28% de estudiantes opinan que es BUENA.

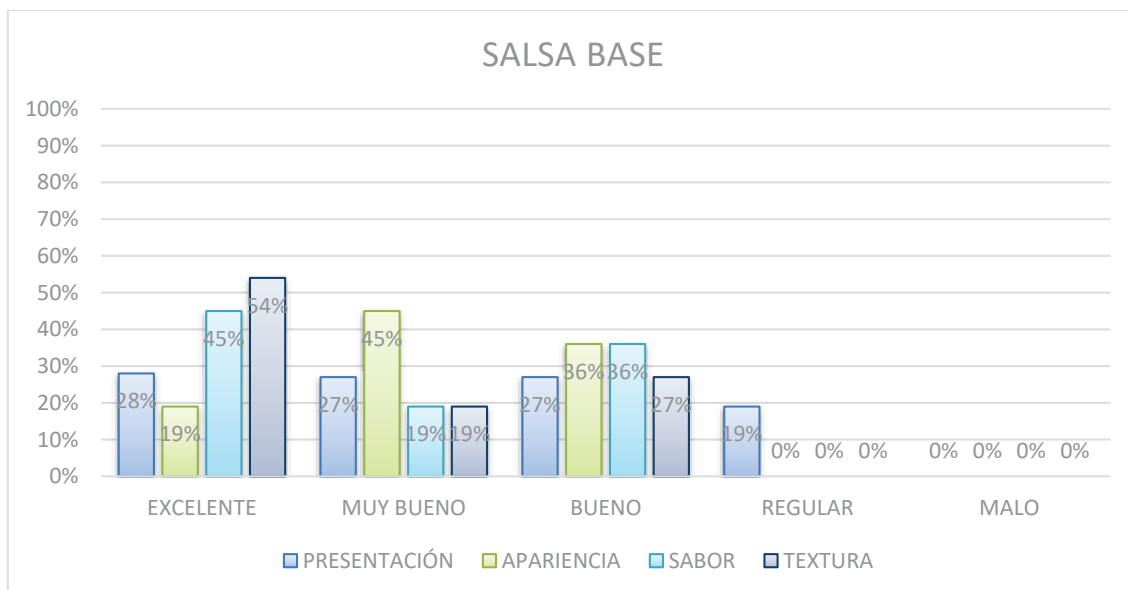


Figura 6: Análisis Focus Group “Salsa Base”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa Base el 28% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 27% piensan que es MUY BUENA, un 27% de estudiantes opinan que es BUENA y un 19% piensa que la presentación es REGULAR.

APARIENCIA: el 19% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 45% piensan que es MUY BUENA, un 36% de estudiantes opinan que es BUENA.

SABOR: el 45% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 19% piensan que es MUY BUENA, un 36% de estudiantes opinan que es BUENA.

TEXTURA: el 54% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 19% piensan que es MUY BUENA, un 27% de estudiantes opinan que es BUENA.

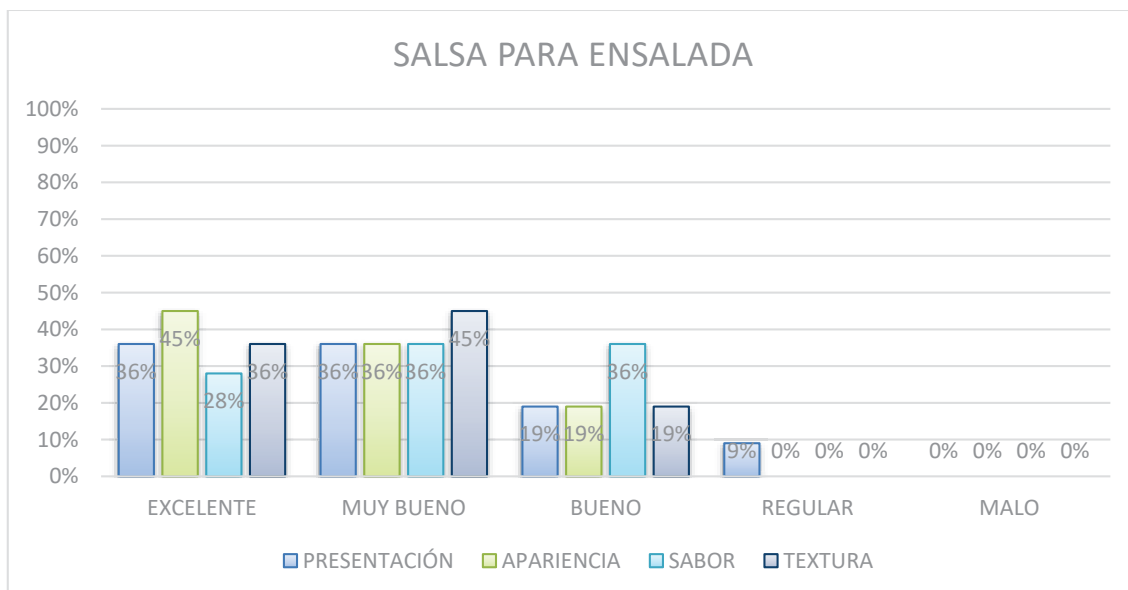


Figura 7: Análisis Focus group “Salsa para ensalda”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa para ensalada con chillangua el 36% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 36% piensan que es MUY BUENA, un 19% de estudiantes opinan que es BUENA y un 9% piensa que la presentación es REGULAR.

APARIENCIA: el 45% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 36% piensan que es MUY BUENA, un 19% de estudiantes opinan que es BUENA.

SABOR: el 28% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 36% piensan que es MUY BUENA, un 36% de estudiantes opinan que es BUENA.

TEXTURA: el 36% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 45% piensan que es MUY BUENA, un 19% de estudiantes opinan que es BUENA.

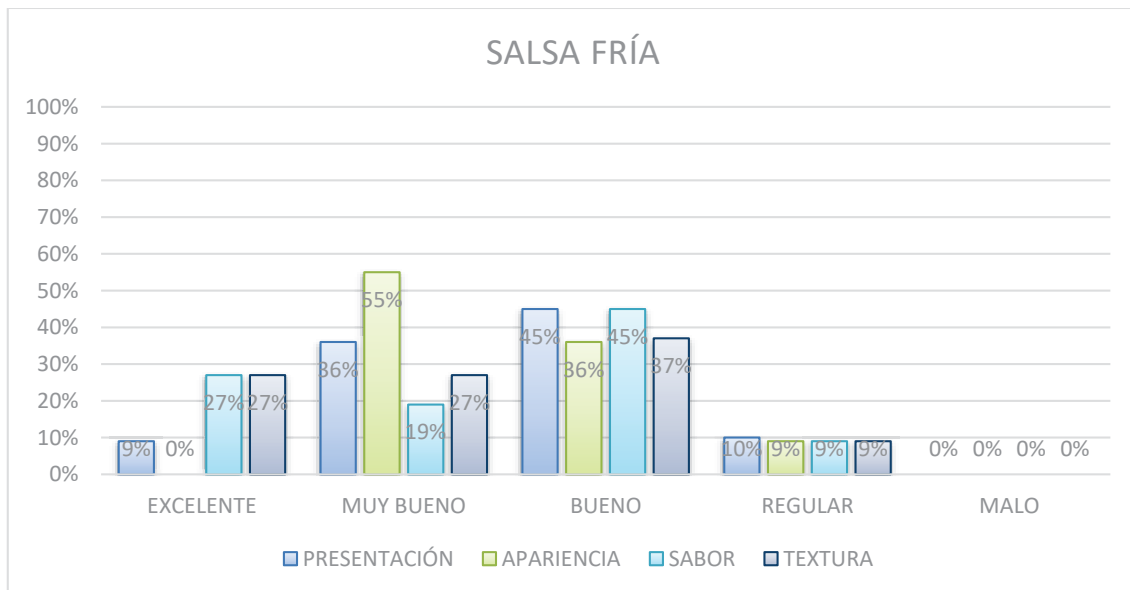


Figura 8: Análisis Focus Grop “Salsa Fría”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa fría con chillangua el 9% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 36% piensan que es MUY BUENA, un 45% de estudiantes opinan que es BUENA y un 10% piensa que la presentación es REGULAR.

APARIENCIA: el 55% de estudiantes piensan que es MUY BUENA, un 36% de estudiantes opinan que es BUENA y un 9% piensa que la presentación es REGULAR.

SABOR: el 27% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 19% piensan que es MUY BUENA, un 45% de estudiantes opinan que es BUENA y un 9% piensa que la presentación es REGULAR.

TEXTURA: el 27% de estudiantes opinan que es EXCELENTE, el 27% piensan que es MUY BUENA, un 37% de estudiantes opinan que es BUENA y un 9% piensa que la presentación es REGULAR.

CRITERIOS DE EXPERTOS

Para la degustación de las salsas por parte de expertos, se utilizó a un grupo de cinco chefs de la Universidad de Las Américas de la Escuela de Gastronomía. Los productos degustados fueron: La salsa BBQ con Chillangua, la salsa base de chillangua, salsa para ensaladas y la salsa fría con chillangua. Todas estas salsas fueron probadas con tortillas de maíz fritas (Ronditos) ya que poseen un sabor neutro, con esto no se altera el sabor de las salsas. Los resultados fueron los siguientes.

TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LOS EXPERTOS

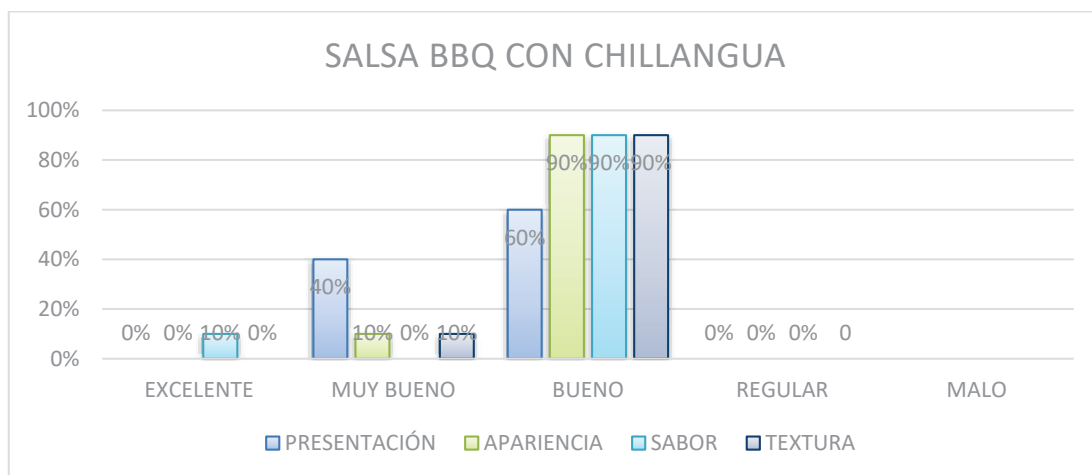


Figura 9: Análisis de Expertos "Salsa BBQ"

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa BBQ con chillangua el 40% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 60% piensan que es BUENA.

APARIENCIA: el 10% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 90% piensan que es BUENA. En base a los criterios de los expertos, se le hizo una salsa menos grumosa logrando así que sea más homogénea y menos líquida.

SABOR: el 10% de los chefs opinan que es EXCELENTE, el 90% piensan que es BUENA. En base a los criterios de los expertos dice que es muy dulce por lo

que a la receta estándar del producto se le retiró 100 gramos de azúcar, reduciendo así el sabor muy dulce de la salsa.

TEXTURA: el 10% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 90% piensan que es BUENA. Por las opiniones expuestas por los chefs, se le mejoró la textura final ya que era muy gruesa.

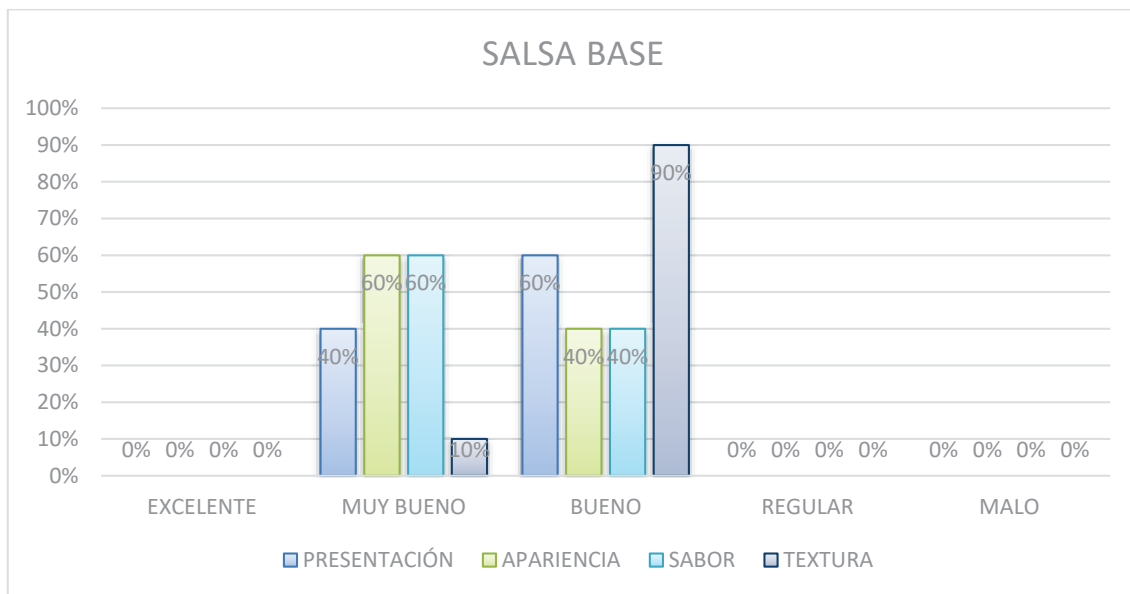


Figura 10: Análisis de Expertos “Salsa Base”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa Base con chillangua el 40% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 60% piensan que es BUENA.

APARIENCIA: el 60% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 40% piensan que es BUENA. En base a los criterios de los expertos, se le hizo una salsa más espesa, logrando así que sea más homogénea y menos líquida.

SABOR: el 60% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 40% piensan que es BUENA. En base a los criterios de los expertos que dice que es muy marcado el sabor a tomate, por lo que a la receta estándar del producto se le aumentó 50 gramos de chillangua y se le disminuyó 50 gr de tomate riñón, reduciendo así el sabor muy ácido del tomate y mejorando el sabor de la salsa.

TEXTURA: el 10% de los chefs opinan que es MUY BUENA, el 90% piensan que es BUENA. Por las opiniones expuestas por los chefs, se le mejoró la textura final ya que era muy líquida y grumosa.

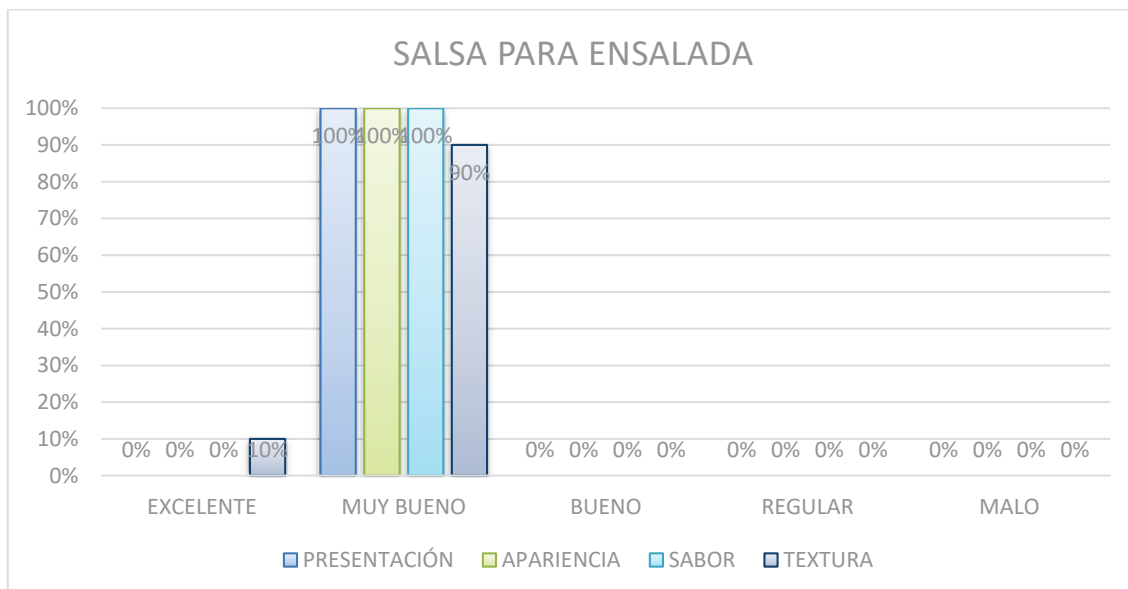


Figura 11: Análisis de Expertos “Salsa para ensalada”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa para ensalada con chillangua el 100% de chefs opinan que es MUY BUENA.

APARIENCIA: el 100% de chefs opinan que es MUY BUENA.

SABOR: el 100% de chefs opinan que es MUY BUENA. En base a los criterios de los expertos que dice que el sabor de la salsa un presenta un sabor amargo, por lo que a la receta estándar se le ha reducido en 15 gramos la cantidad de limón, con esto se busca reducir el nivel de amargor que presenta la salsa una vez que pasan los días.

TEXTURA: el 10% de chefs opinan que es EXCELENTE, el 90% piensan que es MUY BUENA.

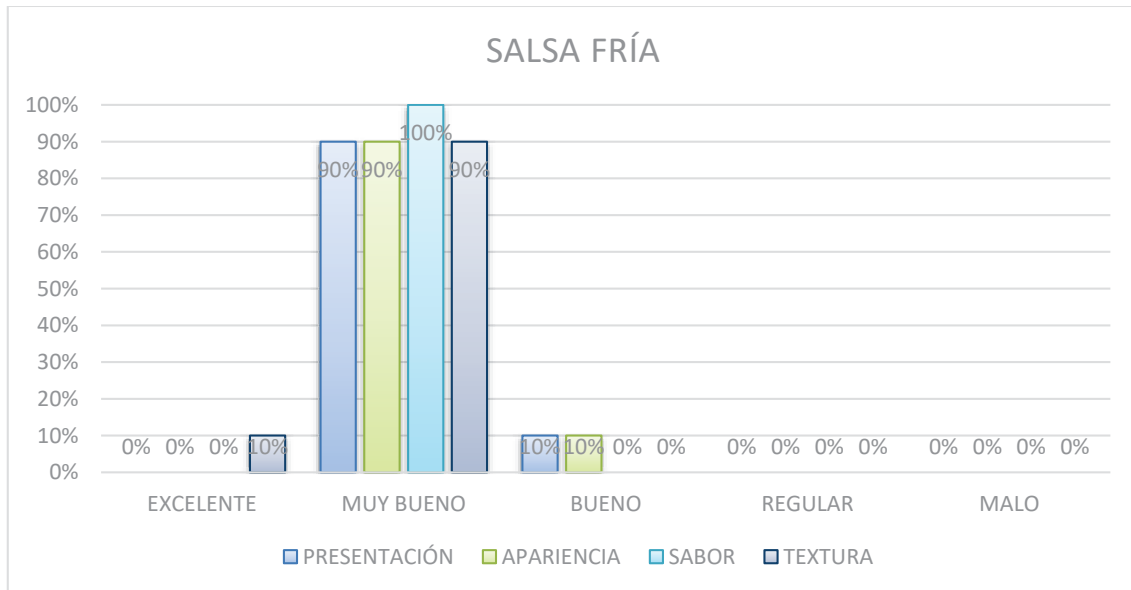


Figura 12: Análisis de Expertos “Salsa Fría”

RESULTADO:

PRESENTACIÓN: Para la salsa fría con chillangua el 90% de chefs opinan que es MUY BUENO, el 10% piensan que es BUENA.

APARIENCIA: el 90% de chefs piensan que es MUY BUENA, un 10% de chefs opinan que es BUENA. En base al criterio de los expertos, en cuanto a la apariencia se la puede mejorar utilizando más chillangua en la presentación final, para esto se le ha aumentado la cantidad de la misma en 15 gramos más en la receta estándar.

SABOR: el 100% de chefs opinan que es MUY BUENA el sabor de la salsa lo que ha servido para mantener intacta la estandarización de la receta.

TEXTURA: el 10% de chefs opinan que es EXCELENTE, el 90% piensan que es MUY BUENA.

CAPÍTULO IV: MANUAL PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE SALSAS ARTESANALES A BASE DE CHILLANGUA.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un manual para el desarrollo de una línea de salsas a base chillangua.

APLICACIONES:

SALSA BBQ DE CHILLANGUA

Tabla 13: Sándwich de pollo caramelizado a la BBQ

NOMBRE DE RECETA	<i>Sándwich de pollo caramelizado a la BBQ</i>	
PAX:	4 Porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
4	U	Rebanadas de pan
0,08	KL	Pollo
0,08	KL	Queso cheddar
0,08	KL	Espinaca
0.020	KL	Cebolla perla
0,03	KL	Mantequilla
0,12	L	Salsa BBQ de Chillangua
0,02	KL	Azúcar
Proceso:		
1. Derretir la mantequilla y añadir la cebolla hasta que se dore y agregar el azúcar y finalmente el pollo.		

2. Agregar las cebollas al pan, junto con la salsa BBQ y añadir el queso junto con la espinaca.
3. Armar el sándwich, ponerlo en el sartén y dorar.

Tabla 14: Muslitos de pollo a la BBQ de Chillangua

NOMBRE DE RECETA	<i>Muslitos de pollo a la BBQ de Chillangua</i>	
	PAX: 5-7 Unidades	
	FECHA DE ELABORACIÓN	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,500	KL	Muslos de pollo
0,100	KL	Apanadura
0,005	KL	Sal
2	U	Huevo
1.000	L	Aceite
1.000	L	Salsa BBQ de Chillangua
Proceso:		
1. Pasar los muslitos por apanadura y agregar sal, envolverlas en huevo y volver a apanarlas		
2. Freírlas en aceite y agregar la salsa		
3. Reducir la salsa y servir		

Tabla 15: Nuggets de pollo a la BBQ de chillangua

NOMBRE DE RECETA	<i>Nuggets de pollo a la BBQ de chillangua</i>
	PAX: 8 Porciones

FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1	U	Pechugas de pollo
0,100	KL	Harina
0.500	L	Salsa BBQ de Chillangua
1	U	Huevo
0,01	KL	Pimienta negra molida
0,1	L	Aceite
Proceso:		
1. Procesar la pechuga de pollo y unirle con la harina y el huevo, formar una masa darle la forma		
2. En un tazón mezclar la salsa BBQ junto con los Nuggets		
3. Llevarlos al horno por 20 -30 min. Hasta que el Nugget este crujiente.		

Tabla 16: Pollo Agridulce a la BBQ de Chillangua

NOMBRE DE RECETA		<i>Pollo Agridulce a la BBQ de Chillangua</i>	
PAX:		2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0,600	KG	Pollo	
2	U	Huevos	
0,250	L	Soja	

0.005	KG	Maicena
0,050	KG	Brócoli
0,050	KG	Pimiento rojo
0,1	KG	Cebollín
0,05	KG	Cebolla perla
2	U	Dientes de ajo
0.150	KG	Piña
0,250	L	Salsa BBQ de Chillangua
Proceso:		
1. Marinar el pollo con la salsa de soja, la cebolla y el ajo		
2. Rebozar el pollo con el huevo y la maicena, freír		
3. Cortar las verduras en Paysanne, sofreír con ajo y agregar la piña en cuadrados		
4. Mezclar todo y agregar la salsa BBQ de Chillangua.		

SALSA BASE

Tabla 17: Cerdo en salsa Base de Chillangua

NOMBRE DE RECETA PAX: FECHA DE ELABORACIÓN	Cerdo en salsa Base de Chillangua	
	10 Unidades	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,350	KG	Chuleta de cerdo
0,15	KG	Zanahorias
0,15	KG	Cebolla
0,15	KG	Pimiento rojo
1	L	Salsa Base
0,1	L	Aceite

c/n		Sal
c/n		Pimienta
Proceso:		
1. Sal pimentar el cerdo y marinar en la salsa Base		
2. Poner sal y pimienta en los vegetales y saltearlos en un wok		
3. Cocinar en la parrilla al cerdo		
4. Poner en las chuletas la salsa y los vegetales		

Tabla 18: Costillar de Cordero Asado

NOMBRE DE RECETA	Costillar de Cordero Asado	
PAX:	4 Porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
5	U	Naranjas
0,015	KL	Sal
1	KL	Costillas de Cordero
0,015	KL	Pimienta
1	L	Salsa Base de Chillangua
Proceso:		
1: Marinar el costillar con la salsa, la pimienta y sal		
2. Cortar las naranjas en rodajas y agregar a la marinada		
3: Hornear a 180° C.		

Tabla 19: Pizza de Pollo con champiñones

NOMBRE DE RECETA	<i>Pizza de Pollo con champiñones</i>	
PAX:	5 a 6 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1	U	Pollo
0,065	KL	Tocino
0,025	L	Fondo de ave
0,02	KL	Pasta de tomate
2	U	Dientes de ajo
0,125	KL	Champiñones
0,500	KL	Harina
0,1	KL	Mantequilla
c/n		Tomillo
c/n		Hoja de laurel
0,1	L	Salsa base
c/n		Perejil
0,05	KL	Zanahoria
0,1	KL	Cebolla perla
0,05	KL	huevos
0,3	KL	Azúcar
Proceso:		
1. Marinar el pollo con un mirepoix (zanahoria, cebolla y apio), sal.		

2. Freír el tocino, aparte en una olla agregar el tocino, el mirepoix con el fondo y la salsa
3. hacer un volcán con la harina, agregar los huevos la mantequilla sal y azúcar, hacer una masa homogénea. Estirar la masa y agregar la salsa base de Chillangua, perejil, tomillo y laurel
4. Saltear los champiñones y agregar a la mezcla anterior y agregar el pollo.
5. Hornear por 20 minutos a 180° C.

Tabla 20: Cuy a la parilla

NOMBRE DE RECETA	Cuy a la parilla	
	PAX: 4 Porciones	
	FECHA DE ELABORACIÓN	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1	U	Cuy
0,7	L	Salsa base
0,250	KG	papas
0,001	KG	Sal
0,001	KG	Pimienta
Proceso:		
1. Marinar el cuy con la salsa base		
2. Salpimentar y ponerlo a la parrilla		
3. Pelar y cocinar las papas en agua con sal		

SALSA PARA ENSALADA

Tabla 21: Ensalada silvestre de mango

NOMBRE DE RECETA	Ensalada silvestre de mango	
	PAX: 2 porciones	
	FECHA DE ELABORACIÓN	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,200	KG	Frutilla
0,200	KG	Mango
0,400	KG	pollo
0,040	L	Salsa de Chillangua
0,050	KG	Rúcula
0,015	KG	Queso mozzarella
0,030	KG	Almendras
Proceso:		
1. Cortar la frutilla y el mango		
2. Cocinar el pollo a la plancha		
3. Rallar el queso y lavar la Rúcula		
4. Mezclar todo agregar las almendras troceadas y la salsa de chillangua.		

Tabla 22: Portobellos rellenos

NOMBRE DE RECETA	<i>Portobellos rellenos</i>	
	PAX: 2 porciones	
	FECHA DE ELABORACIÓN	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,300	KG	Carne Molida
0,200	KG	Hongos Portobello
0,040	KG	Pimiento
0,030	KG	Queso Mozzarella
0,010	KG	Cebolla
0,100	KG	Tomate cherry
0,050	KG	Lechuga Crespa
0,050	KG	chillangua
0,030	KG	Fideo
0,020	L	Salsa para chillangua
Proceso:		
1. Saltear la carne junto con los vegetales		
2. Agregar los demás ingredientes y rellenar los hongos		
3. Poner una cama de lechuga crespas, tomate cherry y el fideo frito. Aderezar con la salsa para ensalada de Chillangua		

Tabla 23: Ensalada de vegetales calientes

NOMBRE DE RECETA	<i>Ensalada de vegetales calientes</i>	
	PAX: 2 porciones	
	FECHA DE ELABORACIÓN	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,4	KG	Vacío (carne)
0,03	KG	Calabaza amarilla
0,03	KG	Zucchini verde
0,03	KG	Pimientos
0,03	KG	cebolla

0,03	KG	Tomate
0,05	KG	Espinaca
0,04	L	Salsa para ensalada de chillangua
Proceso:		
1. Cocinar la carne al grill, junto con la calabaza amarilla, la espinaca y el zucchini		
2. Mezclar todos los demás ingredientes y agregar la salsa para ensalada		

Tabla 24: Ensalada Marinera

NOMBRE DE RECETA	Ensalada Marinera	
PAX:	2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,100	KG	Langostinos
0,100	KG	Pulpa de Cangrejo
0,050	KG	Queso brie
0,025	KG	Tomate Cherry
0,050	KG	Mix de lechuga y Rúcula
0,030	L	Salsa de ensalada de Chillangua
Proceso:		
1. Cocinar los camarones		
2. Agregar los demás ingredientes y juntar con los camarones		
3. Agregar la salsa para ensalada de Chillangua.		

SALSA FRÍA**Tabla 25: Tartar de Atún con salsa fría de chillangua**

NOMBRE DE RECETA	<i>Tartar de Atún con salsa fría de chillangua</i>	
PAX:	4 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0.090	KG	Atún
0,200	KG	Galletas de sal
0,010	L	Chillangua
0,400	KG	Creso crema
0,300	KG	Salsa Fría
2	U	Huevos
Proceso:		
1. Repicar el atún salpimentar y sazonar con la chillangua		
2. Batir el queso, cocinar los huevos y cocinarlos hasta que estén duros		
3. Unir el atún con la salsa fría		
4. untar el queso crema en las galletas, decorar con la salsa fría y encima un repicado de chillangua		

Tabla 26: Tapas para fiestas

NOMBRE DE RECETA	<i>Dip para fiestas</i>
PAX:	10 unidades
FECHA DE ELABORACIÓN	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,2	KG	Salsa fría
0,004	KG	Pan baguette
0,02	KG	Mantequilla
0,01	KG	Ajo
0,06	KG	chillangua
Proceso:		
1. cortar en rodajas el pan, derretir la mantequilla y sazonar con el ajo		
2. Colocar la mantequilla sobre el pan y hornear 7 minutos a 180° C		
3. Colocar la salsa fría sobre el pan y servir.		

Tabla 27: Bowl fiestero con salsa fría de chillangua

NOMBRE DE RECETA	<i>Bowl fiestero con salsa fría de chillangua</i>	
PAX:	4 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,500	KG	Salsa fría de chillangua
0,100	KG	Jamón
0,100	KG	queso
0,150	KG	crotones
Proceso:		
1. Rallar el queso y picar el jamón en cuadritos		
2. Unir la salsa, el jamón y el queso		
3. Decorar con los crotones		

Tabla 28: Ají de salsa fría de Chillangua

NOMBRE DE RECETA	Ají de salsa fría de Chillangua	
	PAX: 4 porciones	
	FECHA DE ELABORACIÓN	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,400	KG	Salsa Fría de Chillangua
0.050	KG	Ají criollo
0.035	KG	Limón
Proceso:		
1. Repicar el ají criollo		
2. Unir con la salsa fría de chillangua		
3. Rectificar el sabor con el limón.		

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

Se recomienda como método de conservación la Esterilización: este proceso sí elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica al alimento temperaturas que rondan los 115 °C. Los alimentos en este proceso se ven afectados en sus características organolépticas (la leche esterilizada tiene un aspecto amarillento y un cierto sabor tostado), y en la pérdida de nutrientes como vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) dependiendo de la duración del calor sometido al alimento.

ENVASE:

El envase recomendado para su uso es de cristal, en su presentación de 315 ml el cual es clasificado por la US FDA (Food and Drug Administration), órgano oficial de salud que evalúa y reglamenta el uso de alimentos y drogas para el consumo de la población, en la categoría de los productos GRAS (Generally

Recognized as Safe), que se traduce a nuestro idioma como “generalmente reconocido como seguro” (Vector, 2017).



Figura 13: Envase

Tomado de: <http://www.vectorecuador.com/producto/frasco-de-vidrio-para-conservas-de-315-ml/>

MARCO JURIDICO

CONSTITUCION DE UNA EMPRESA

Una vez que se constituye la empresa, lo siguiente que se debe establecer es el objeto social, que en este caso sería “Creación de una Línea de Salsas Artesanales”.

Una vez completo, se deben de seguir las siguientes exigencias:

El Ministerio de Salud Pública, tiene una clasificación en la que se diferencia a las empresas por nivel de riesgo, siendo este de tipo: A, B y C. en donde A es de “alto riesgo”, B es de “mediano riesgo” y C es de “bajo riesgo”. En el caso de esta línea de productos se aplicarían en la categoría ‘A’, ya que por

ser un producto procesado sin preservantes ni aditivos, su tiempo de vida es corto.

El Ministerio de Industrias y Productividad diferencia a las empresas en base al tamaño de la industria a crearse. Para esta línea de salsas, se podría dar una idea a los nuevos emprendedores:

- **MICROEMPRESA:** En la cual deben de tener entre 1 a 9 personas, y su volumen de ventas anuales debe de ser menor a 100 mil dólares.
- **PEQUEÑA INDUSTRIA:** para que sea considerada una pequeña industria deben de trabajar de 10 a 49 personas, además su volumen de ventas anuales debe de oscilar entre 100 mil dólares a 1 millón de dólares.

CERTIFICACION DE BPM

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, certifica a la empresa con una BPM (buenas prácticas de manufactura) para alimentos procesados. El ARCSA y el SAE inspeccionan la empresa para acreditarla, y en 5 días laborables después de la inspección se comunicará a la empresa, la fecha de la aprobación de la certificación. Asegurando así que los productos elaborados en la empresa son aptos para el consumo humano.

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

El permiso de funcionamiento debe de ser emitido únicamente por el ente regulador ARCSA. La facilidad para la obtención del permiso hace que se pueda acceder a la página web del ente regulador y verificar los pasos para en la siguiente página web: <http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Esto permite generar el documento, el cual va a permitir el funcionamiento legal de la empresa, contando así con un certificado de vigilancia sanitaria.

OBTENCION DEL REGISTRO SANITARIO

Para la obtención del registro sanitario dependerá de la naturaleza del producto, cuando se tenga conocimiento de esto, se podrá tramitar la obtención del “Registro Sanitario”.

OTRO DATO IMPORTANTE

Para obtener la “Propiedad Intelectual” del producto deberá registrarse el producto en el IEPI.

NORMAS DE OPERACIÓN

Normativa Técnica

El Ministerio de Salud creó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, en el cual se indican las condiciones y requisitos sanitarias que se deberán cumplir en los lugares de producción, de almacenamiento y distribución de alimentos

Generalidades: El fin de este reglamento, es poder garantizar la inocuidad de los alimentos y la sanidad de los mismos.

1. Organismos de vigilancia sanitaria. Los establecimientos de almacenamiento están a bajo la vigilancia del ministerio de salud, para que no exista proliferación de plagas, y debe de poseer personal calificado para poder garantizar que cada norma de higiene se cumpla.
2. Control de calidad sanitaria e inocuidad. La verificación de las buenas prácticas de manipulación hace que el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control, de los establecimientos sean estrictamente controlados por el personal de las respectivas áreas.
3. Ubicación. Cada uno de los centros de acopio y distribución deben estar situados en lugares apropiados, evitando así estar cerca de lugares que desprendan humo, polvo vapores o malos olores.

Esto también hace referencia a que en los alrededores del establecimiento no existan áreas de chatarra vehicular como mecánicas, vulcanizadoras, etc.

4. Vías de acceso y zonas perimetrales. Todas las áreas del establecimiento deben poseer una superficie que sea pavimentada, lisa y limpia que sea apta para que los empleados puedan circular libremente.
5. Estacionamiento de los vehículos particulares. Las áreas de parqueo vehicular deben de ser lisas, limpias y en un lugar aireado lejos de las áreas de producción, evitando la contaminación de los alimentos preparados.
6. Características generales. Los pisos y paredes deben de ser de un material impermeable, lavable y antideslizante. Deben de ser lisas, no deben de poseer grietas y de fácil limpieza. Los techos deben de ser de un material impermeable el cual debe de permitir su conservación y limpieza.
7. Distribución. Los establecimientos deberán poseer áreas de carga y descarga, áreas de cuartos fríos, de almacenamiento, de productos de higiene, etc.
8. Área de almacenamiento de materiales de trabajo y sustancias químicas. Las sustancias químicas se almacenarán en lugar independiente y seguro para evitar la contaminación.
9. Áreas de limpieza y desinfección de materiales de trabajo
10. Área de procesamiento de mariscos.
11. La administración controlar la calidad e inocuidad de bebidas.
12. Aspectos generales. Adecuado mantenimiento y limpieza de las áreas mencionadas.
13. Equipos de frío. Realizar mantenimientos continuos y mantenerlos operativos para garantizar la cadena de frío.
14. Máquina productora de hielo
15. El abastecimiento de agua debe de ser en cantidad suficiente y potable.

16. Evacuación de aguas residuales. El sistema de evacuación debe de estar conectado a la red pública de alcantarillado, autorizados por el ministerio correspondiente.
17. Recolección y eliminación de desechos los cuales se colocarán en recipientes plástico con tapa y de fácil limpieza.
18. Ventilación adecuada de todas sus áreas para evitar el aparecimiento de plagas.
19. Iluminación. Debe de poseer 540 lux en las áreas de venta de alimentos y bebidas. 220 lux en áreas de almacenamiento de alimentos.
20. Salud del personal no deberá padecer o ser portadores de enfermedades contagiosas.
21. La vestimenta para el personal debe ser de lavado continuamente y contener dos tipos de vestimenta para la rotación adecuada.
22. Servicios higiénicos. Dependiendo del personal
 - 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario.
 - 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario
 - 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios
 - 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 4 urinarios
 - 100 personas: 1 aparato sanitario adicional por cada 30 personas

ETIQUETADO PARA EL ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ELABORADO

La etiqueta es importante el cual se usa en todos los productos que van a ser vendidos, el cual informa al consumidor la vida útil y los ingredientes que posee el producto, así como también fecha de elaboración, fecha de vencimiento, registro sanitario. Este etiquetado se aplica a todos los productos buscando informar del tiempo de vida útil. Adicionalmente cuenta con la presencia del semáforo nutricional el que ayuda al consumidor a identificar que tan nocivo es para su salud el producto que va a consumir.



Figura 14: etiquetado

Tomado de: Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos/ARCSA

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS

- Salsa BBQ
 - * Salsa de tomate (Maggy)
 - * Comino (Maccormick)
 - * Salsa inglesa (Maccormick)
 - * Ajo en polvo (ILE)
 - * Pasta de tomate (Maggy)
 - * Chillangua (Mercado central de Esmeraldas)
 - * Mostaza (Maggy)
 - * Cebolla (Mercado de Sangolqui)
 - * Pimienta (ILE)
 - * Sal (CriSal)
 - * Azúcar morena (San Carlos)
 - * Agua

- Salsa Base
 - * Aceite (El Cocinero)
 - * Cebolla perla (Mercado Sangolqui)
 - * Tomate (Mercado Sangolqui)
 - * Apio (Mercado Sangolqui)
 - * Ajo (Mercado Sangolqui)
 - * Laurel (ILE)
 - * Chillangua (Mercado central de Esmeraldas)
 - * Fondo de pollo
 - * Mantequilla (Dorina)
 - * Azúcar (San Carlos)

- Salsa para Ensalada
 - * Cebolla perla (Mercado Sangolqui)
 - * Limón (Mercado Sangolqui)
 - * Aceite (la favorita)
 - * Chillangua (Mercado central de Esmeraldas)
 - * Ajo (Mercado Sangolqui)
 - * Sal (CriSal)

- Salsa Fría
 - * Chillangua (Mercado central de Esmeraldas)
 - * Tomate (Mercado Sangolqui)
 - * Azúcar (San Carlos)
 - * Aceite (La Favorita)
 - * Cebolla perla (Mercado Sangolqui)

MATERIA PRIMA

INSUMOS PARA LA REALIZACION DE LOS PRODUCTOS

Tabla 5: Materiales

- Cuchillos
- Pelador
- Batidor de mano
- Cuchara de palo
- Paleta de goma
- Bowls
- Olla
- Coladores
- Tabla para picar
- Cocina

DIAGRAMA DE FLUJO

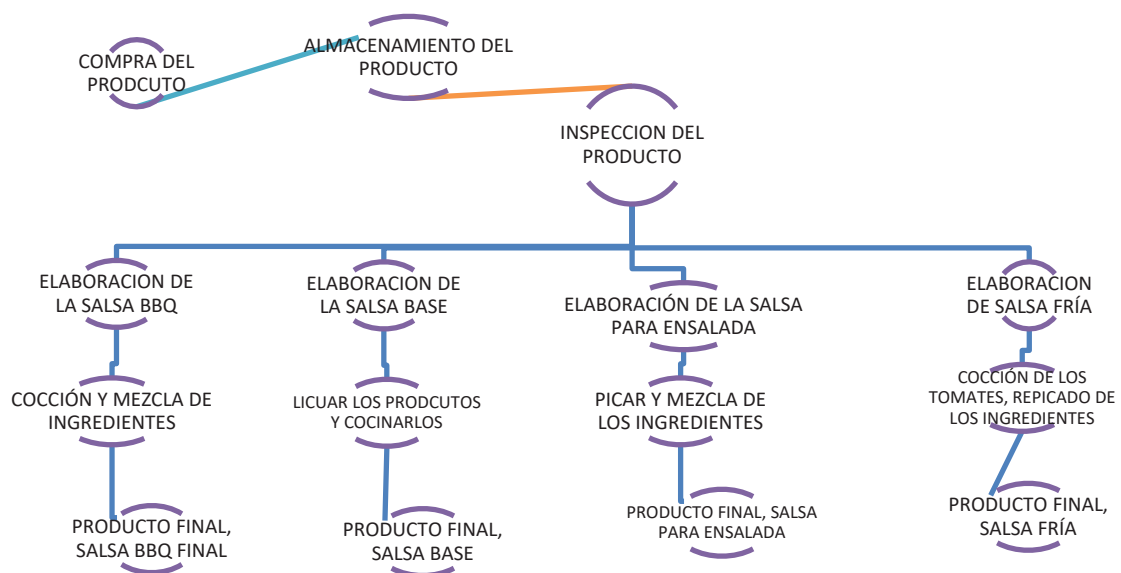


Figura 15: diagrama de flujo

ANALISIS DE COSTOS DE LA RECETA ESTANDAR

Para la elaboración de las recetas se tiene diferentes ingredientes que se pueden obtener en los mercados a nivel nacional, estas salsas se las puede elaborar de manera artesanal. La chillangua se la puede conseguir en mercados específicos de la provincia de Esmeraldas durante todo el año. Para los demás ingredientes, siempre están en percha.

CONCLUSIONES:

- La chillangua es una planta que por sus propiedades aromáticas y aceites esenciales puede ser utilizado en diversos platillos tradicionales de la provincia de Esmeraldas, brindando un sabor especial y característico de la comida de esta región.
- Esta vegetal contiene calcio, hierro, vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina C, vitamina A y proteínas, aportando a la alimentación diaria de una persona, lo cual hace que su consumo sea importante dentro de la dieta diaria de una persona.
- El rescate de plantas ancestrales en la gastronomía ecuatoriana es una labor que día a día va aumentando, por este motivo se debe realiza una constante investigación de alimentos que aún no hayan sido rescatados, como es el caso de la chillangua.
- Al estar categorizada como una planta ancestral, el atractivo que presenta en la cocina es mayor entre las nuevas generaciones de gastrónomos, lo cual permite la creación de nuevos productos como una línea de salsas rescatando sabores poco comunes dentro de la cocina.

RECOMENDACIONES:

- Analizar el tiempo que toma en perder las características organolépticas la chillangua, para reducir los impactos de estos en el producto final.
- Realizar un seguimiento de los planes de desarrollo agrícola que poseen los proveedores de chillangua, con el fin de saber si los huertos familiares resultan económicamente efectivos para las familias que las cultivan.
- Investigar los diferentes usos medicinales que se le da a la planta, los mismos que han sido utilizados por años por las familias de la provincia de Esmeraldas, ya sea para dolores estomacales como para infecciones gastrointestinales.

REFERENCIAS:

- Barrera, J. P. (2008). *El sabor de la memoria*. Obtenido de http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/libros/2008/EL_SABOR_DE_LA_MEMORIA.pdf
- Barrios, L. L. (2007). *SOBRE LA ELABORACIÓN DEL GARUM Y OTROS PRODUCTOS PISCÍCOLAS EN LAS COSTAS BÉTICAS*. Obtenido de <http://rodin.uca.es/xmlui/bitstream/handle/10498/14385/lagostena-mainake.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Blair, S., & Madrigal, B. (2005). *Plantas Atimaláricas de Tumaco*. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=8a7CKa3yXr0C&oi=fnd&pg=PR15&dq=chillangua+botanica&ots=mSY8VJcsxt&sig=SDLJMIhyqgvD-7sG7uJQm0-nRdA#v=onepage&q&f=false>
- Bueno, E. (2003). *La Investigación Científica: Teoría y Metodología*. Obtenido de <http://www.postgradoune.edu.pe/documentos/LA%20INVESTIGACION%20CIENTIFICA.pdf>
- Campoy, T., & Elda, G. (2011). *Técnicas e instrumentos cualitativos de recogida de datos*. Obtenido de http://www2.unifap.br/gtea/wp-content/uploads/2011/10/T_cnicas-e-instrumentos-cualitativos-de-recogida-de-datos1.pdf
- Campuzano, L. (2001). *Las salsas empezaban a hablar por el olor de sus esencias*. Obtenido de https://www.jstor.org/stable/40300102?seq=1#page_scan_tab_contents
- Carreño, A. M. (2012). *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Obtenido de <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo07.pdf>
- Castillo, M. (2003). *Informe Final PFM en la Región Awá*. Obtenido de http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnacw784.pdf

- Coe, S. (1994). *America's First Cuisines*. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=AVRfCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=america%27s+first+cuisines&ots=2MdGOrVeCJ&sig=9iaL42TTsVpt_QO59j3LuBNzv0o#v=onepage&q=america's%20first%20cuisines&f=false
- De Gusmao, S. A., De Padua, J. G., & De Gusmao, M. T. (2002). *Behavior of the wild coriander (eryngium foetidum L.) in subtropical conditions*. Obtenido de <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2002.569.33>
- Eléxpuru, I. (1994). *La cocina de al-Andalus*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=126382>
- Erazo, M. F. (2012). *ESTUDIO DE LA COCINA JUDÍA Y ANÁLISIS DE APLICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA*. Obtenido de <http://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/325>
- Escobar, B., & Bonilla-Jiménez, G. (2003). *Artículo 5*. Obtenido de http://www.uelbosque.edu.co/sites/default/files/publicaciones/revistas/cuadernos_hispanoamericanos_psicologia/volumen9_numero1/articulo_5.pdf
- Fernández Ruiz, J. (2008). *El Estado Empresario*. Obtenido de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/3/1027/4.pdf>
- Flandrin, J.-L. (1987). *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*. Obtenido de <http://ddd.uab.cat/pub/manuscripts/02132397n6/02132397n6p7.pdf>
- Fried, M. (1986). *Comidas del Ecuador, Recetas tradicionales para gente de hoy*. Quito: Mariscal.
- García, J. (2011). *Cilantro, Cimarrón y Perejil*. Obtenido de <http://cilantrocimarrnyperejil.blogspot.com/>
- García, P. G. (1993). *Lo Crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas culinarias*. Obtenido de

<http://pedrogomez.antropo.es/articulos/1993-Lo-crudo-lo-cocido-y-lo-podrido.De-las-estructuras-mitologicas-a-las-culinarias.pdf>

Germosén-Robineau, L. (2005). *Farmacopea vegetal caribeña*. León: Universitaria/TRAMIL-enda caribe.

Gispert. (1996). *LA GRAN COCINA*. Océano.

González, M. F., Betancourt, J., Giraldo, G., & Zuluaga, A. (2009). COL000375483 - *Eryngium foetidum* L. - *Apiaceae*. Obtenido de <http://www.biovirtual.unal.edu.co/es/colecciones/detail/560641/>

Hanan, A., & Mondragón, P. (2009). *Eryngium foetidum* L. Obtenido de <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/apiaceae/eryngium-foetidum/fichas/ficha.htm>

Jaramillo, B., Duarte, E., & Martelo, I. (2011). *Composición química volátil del aceite esencial de Eryngium foetidum L. colombiano y determinación de su actividad antioxidante*. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/pla/v16n2/pla03211.pdf>

Lévi-Strauss, C. (1995). *Antropología estructural*. Obtenido de http://www.fmmeducacion.com.ar/Bibliotecadigital/Levi-Strauss_Antropologiaestructural.pdf

Long, J. (2003). *Conquista y Comida*. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=lang_es&id=Rn9LZ2XrIWgC&oi=fnd&pg=PA5&dq=salsas+conquista&ots=3xdXUo6REd&sig=tJoSDwfSuJzenOW-LtOBXvIfUA#v=onepage&q=salsas%20conquista&f=false

López, J. (2004). *LAS SALSAS*. Obtenido de <files.cocinacaliente.webnode.es/200000013-10f1a11ea2/LAS%20SALSAS.pdf>

Lulo, V. N. (2016). *“Brasserie” Menú Cocina Clásica Francesa*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5294/1/123712.pdf>

- Miño , H., Perez, A. T., & Cepeda, M. (2012). *Ecuador Tradiciones de Ayer Para la Mesa de Hoy*. Quito: USFQ.
- Mora, E. A. (2008). *RESUMEN DE HISTORIA DEL ECUADOR* . Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Morales-Payan, J. P. (1999). *HERBS AND LEAF CROPS: CILANTRO, BROADLEAF ILANTRO, AND VEGETABLE AMARANTH* . Obtenido de <http://www.eolss.net/sample-chapters/c10/e1-05a-47.pdf>
- OBEREM, U. (1974). http://www.persee.fr/doc/jsa_0037-9174_1974_num_63_1_2130. Obtenido de http://www.persee.fr/doc/jsa_0037-9174_1974_num_63_1_2130
- Ortiz, E. L. (2002). *Cocina Latinoamericana* . Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=5cCC4MAVEkcC&oi=fnd&pg=PA11&dq=cocina+latinoamericana&ots=jrizq1sl4I&sig=CfNVSMXpRGqJp13wwNfrWK4tiBI#v=onepage&q=cocina%20latinoamericana&f=false>
- Paul, J., Seaforth, C., & Tiakashingh, T. (2011). *Fitoterapia*. Novara: Elsevier.
- Pico, B., & Nuez, F. (2000). *Minor crops of Mesoamerica in early sources (II)*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/251206614_Minor_crops_of_Mesoamerica_in_early_sources_I_Leafy_vegetables
- Pimenov, M., & Leonov, M. (1993). *The genera of the Umbelliferae: a nomenclator*. Londres: Royal Botanic Garden, Kew & Botanical Garden of Moscow University.
- Quintana, J. G. (2010). *ELABORACIÓN DE SALSAS CONGELADAS DE MARACUYÁ, MANGO, DURAZNO Y CHAMPIÑONES PARA ACOMPAÑAR EL GENERO CÁRNICO PRINCIPAL DE UN PLATO*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11514/1/40777_1.pdf

- Quiñones, A. (2014). *Proyecto Restaurante Marcus Apicius: "Frutos del Mar" Inspiración Esmeraldeña*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/3884/1/112463.pdf>
- Ramcharan, C. (1999). *Culantro: A much utilized, little understood herb*. Alexandria: ASHS Press.
- Reza, A. M. (2009). *LAS SALSAS: PUNTO DE ENCUENTRO ENTRE EL MUNDO MEDITERRANEO MEDIEVAL Y EL MUNDO PREHISPÁNICO*. ESDAI.
- Rodriguez, L. S. (2004). *SALAS MADRES Y SUS DERIBADAS*. Obtenido de http://profeduardoortiz.weebly.com/uploads/2/9/7/1/29715505/proyecto_1.pdf
- S, N. (2014). *EL NUEVO ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROMOVERÁ LA DIABETES*. Obtenido de <https://elalebrije.net/2014/03/12/el-nuevo-etiquetado-de-alimentos-y-bebidas-promovera-la-diabetes/>
- Sada, P. M. (2004). *Introducción a la Gastronomía*. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=lang_es&id=PVkjB8gN_EQC&oi=fnd&pg=PA7&dq=historia+de+la+cocina+francesa&ots=pYM4Zk1TC7&sig=zJCbaryrvtDJVvPGGUytseGdhaY#v=onepage&q=historia%20de%20la%20cocina%20francesa&f=false
- Sahagún, F. B. (1982). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. México: Fomento Cultural Banamex.
- Samper, M. d. (1997). *Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna*. Obtenido de <http://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/CHMO9797220121A>
- Shavandi, M. A., Haddadian, Z., & Chah, M. H. (1988). *ERYNGIUM FOETIDUM L. CORIANDRUM SATIVUM AND PERSICARIA ODORATA L.: A*

REVIEW. Obtenido de <http://www.aessweb.com/pdf-files/jasr-pp-410-426.pdf>

Small, E. (2012). *Top 100 Exotic Food Plants*. Obtenido de <https://books.google.es/books?id=Au3RBQAAQBAJ&pg=PA193&dq=Eryngium+foetidum&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiBr5LkyKbRAhXG6SYKHbiHBQ0Q6AEIJTAC#v=onepage&q=Eryngium%20foetidum&f=false>

Ugalde, M. R. (2013). *La comensalidad identitaria un reto para las políticas públicas de salud. El caso del mullial asado de boda en la Gran Chichimeca*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/html/416/41628339003/>

Ulloa, J. D. (2012). *LA IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS RELEVANTES PARA LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA*. Obtenido de <http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2012/28809.pdf>

Yubero, I. D. (2015). *Especias y condimentos*. Obtenido de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1433265062_Alimentos_con_historia_especias_y_condimentos.pdf

ANEXOS

Anexo 1: entrevista a productora: Zeneida Alvares

1) ¿Dónde está ubicada su finca?

Propicia número 1, Esmeraldas.

2) ¿Cuál es su producción mensual, semestral y anual de chillangua?

Producción mensual de 2 atados por planta, es una planta de producción corta.

3) ¿Cuáles son los usos que normalmente se le dan a la chillangua dentro de la gastronomía?

Es un condimento tan especial que le da el aroma y sabor a la comida, especialmente en mariscos, incluso en el caldo de gallina para que le mejor sabor.

4) ¿Dónde distribuye principalmente su producto?

Se lo distribuye principalmente en las casas comerciales, en el mercado todos los días.

5) ¿Quiénes son sus principales compradores?

Los restaurantes, los puntos de comida y nosotros en nuestros hogares también consumimos.

6) ¿Cuántas personas trabajan en su finca y se dedican a la producción de chillangua?

Es una producción familiar que cuenta con 8 personas dedicadas al cultivo y producción de chillangua.

7) ¿Cuáles son las condiciones y el tiempo que requiere la chillangua para ser cultivada?

Para ser cultivada requiere en tiempo de un par de meses y están las hojas listas para ser cortadas y se reproduce por semilla o por raíces. Necesita de tierra fértil con humus y que posea bastante humedad.

Anexo 2: entrevista a productora: Claudia Quiñonez

1) ¿Dónde está ubicada su finca?

Está ubicada en el barrio Lucha de los Pobres, vía a Atacames, Cantón Atacames

2) ¿Cuál es su producción mensual, semestral y anual de chillangua?

Producción se realiza semanal, y cada planta produce una media de 1 atado, posee una rotación rápida.

3) ¿Cuáles son los usos que normalmente se le dan a la chillangua dentro de la gastronomía?

Sirve para la elaboración de empanas rellenas y de bolones de verde.

4) ¿Dónde distribuye principalmente su producto?

Se lo distribuye principalmente en el mercado de la ciudad, y en las pequeñas tiendas locales todos los días.

5) ¿Quiénes son sus principales compradores?

Los principales compradores de chillangua son los restaurantes, y las amas de casa.

6) ¿Cuántas personas trabajan en su finca y se dedican a la producción de chillangua?

Cuenta con 8 familias que se dedican al cultivo de huertos familiares para la producción, siembra y cosecha de chillangua.

7) ¿Cuáles son las condiciones y el tiempo que requiere la chillangua para ser cultivada?

Desde que se siembra la semilla hasta que se cosecha, dos meses y medio. El suelo debe de contener aserrín usado por las gallinas y se lo mezcla con la tierra de monte, arena, ceniza y todo eso en conjunto sirve de base para sembrar la chillangua.

Anexo 3: entrevista a productor: Edison Bravo

1) ¿Dónde está ubicada su finca?

Ubicada en el Barrio La Libertad, en el kilómetro 2 vía a Tonchigüe.

2) ¿Cuál es su producción mensual, semestral y anual de chillangua?

Producción de 40 atados a la semana, 960 atados semestrales cada planta produce al semestre una de 6 atados.

3) ¿Cuáles son los usos que normalmente se le dan a la chillangua dentro de la gastronomía?

Se lo utiliza en gran variedad de platos tradicionales como el encebollado, el encocado y en los maitos.

4) ¿Dónde distribuye principalmente su producto?

Se lo distribuye a los diferentes restaurantes de la ciudad y también se realiza su venta al público en general.

5) ¿Quiénes son sus principales compradores?

Los principales compradores de chillangua son los restaurantes, y las amas de casa.

6) ¿Cuántas personas trabajan en su finca y se dedican a la producción de chillangua?

Se dedican 15 personas a la producción de chillangua, siembra y cosecha de chillangua.

7) ¿Cuáles son las condiciones y el tiempo que requiere la chillangua para ser cultivada?

Debe de poseer tierra humus que sea muy húmeda y que este bajo la sombra de plantas más grandes, que le proporcionen seguridad contra plagas y vientos fuertes.

Anexo 4: Focus Group





Nombre del evaluador	Miguel Aguilar					
Tesis	Creación de una línea de salsas a base de chillangua					
Instrucciones	Marque con una X su Elección.					
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
	TEXTURA			X		
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		X			
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
TEXTURA		X				
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR			X		
TEXTURA		X				
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
TEXTURA			X			

Nombre del evaluador <u>Roberto Jarama</u>						
Tesis <u>Creación de una línea de salsas a base de chillangua</u>						
Instrucciones <u>Marque con una X su Elección</u>						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR			X		
TEXTURA			X			
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
TEXTURA			X			
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
TEXTURA			X			

Nombre del evaluador <u>Daniela Sarments Galán</u>						
Tesis <u>Creación de una línea de salsas a base de chillangua</u>						
Instrucciones <u>Marque con una X su Elección</u>						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR				X	
	TEXTURA			X		
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
TEXTURA			X			
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
TEXTURA			X			
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR				X	
TEXTURA				X		

Nombre del evaluador <u>Julio Sosa</u>						
Tesis <u>Creación de una línea de salsas a base de chillangua</u>						
Instrucciones <u>Marque con una X su Elección</u>						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN		X	X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR	X				
TEXTURA	X					
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR			X		
TEXTURA			X			
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN	X				
	APARIENCIA		X			
	SABOR	X				
TEXTURA	X					

Karen Rodriguez

Nombre del evaluador							
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua					
Instrucciones		Marque con una X su Elección.					
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
BBQ	PRESENTACION			✓			
	APARIENCIA	✓					
	SABOR	✓					
	TEXTURA	✓					
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION	✓					
	APARIENCIA		✓				
	SABOR	✓					
TEXTURA	✓						
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION	✓					
	APARIENCIA	✓					
	SABOR	✓					
TEXTURA	✓						
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION		✓				
	APARIENCIA		✓				
	SABOR	✓					
TEXTURA	✓						

Nombre del evaluador		Thalia Rivera					
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua					
Instrucciones		Marque con una X su Elección.					
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
BBQ	PRESENTACION	✓					
	APARIENCIA		✓				
	SABOR		✓				
	TEXTURA						
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION	X					
	APARIENCIA	X					
	SABOR	X					
TEXTURA	X						
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION		X				
	APARIENCIA		X				
	SABOR			X			
TEXTURA				X			
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION		X				
	APARIENCIA		X				
	SABOR			X			
TEXTURA			X				

Nombre del evaluador		ALEXANDER MARTINEZ					
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua					
Instrucciones		Marque con una X su Elección.					
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
BBQ	PRESENTACION				X		
	APARIENCIA				X		
	SABOR				X		
	TEXTURA			X			
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION				X		
	APARIENCIA			X			
	SABOR			X			
TEXTURA			X				
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION				X		
	APARIENCIA			X			
	SABOR			X			
TEXTURA			X				
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
	PRESENTACION				X		
	APARIENCIA				X		
	SABOR			X			
TEXTURA				X			

Nombre del evaluador		MURDO YZURE				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN	/				
	APARIENCIA	/				
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA BASE	PRESENTACIÓN				X	
	APARIENCIA			/		
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACIÓN	/				
	APARIENCIA	/				
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA FRIA	PRESENTACIÓN		/			
	APARIENCIA		/			
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				

Nombre del evaluador		Priscila Diaz				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN		/			
	APARIENCIA	/				
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA BASE	PRESENTACIÓN	/	/			
	APARIENCIA	/	/			
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACIÓN	/				
	APARIENCIA	/				
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA FRIA	PRESENTACIÓN		/			
	APARIENCIA		/			
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				

Nombre del evaluador	Wladimir Guajuniga					
Tesis	Creación de una línea de salsas a base de chillangua					
Instrucciones	Marque con una X su Elección.					
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR	X				
TEXTURA	X					
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
TEXTURA	X					
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
TEXTURA			X			

Nombre del evaluador	Santiago Maldonado					
Tesis	Creación de una línea de salsas a base de chillangua					
Instrucciones	Marque con una X su Elección.					
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	/				
	APARIENCIA		/			
	SABOR		/			
	TEXTURA	/				
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACION			/		
	APARIENCIA			/		
	SABOR			/		
TEXTURA			/			
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACION		/			
	APARIENCIA		/			
	SABOR		/			
TEXTURA		/				
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACION			/		
	APARIENCIA			/		
	SABOR			/		
TEXTURA			/			

Anexo 5: Criterio de Expertos



Nombre del evaluador		Daniel Alcasa				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR	X				
	TEXTURA		X			
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA BASE	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA			X		
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA FRIA	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				

Homogenizar
Espesar
Chimichurri?
Chillango?

Nombre del evaluador		Gabriel Horta				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR			X		
	TEXTURA			X		
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA BASE	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA			X		
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA FRIA	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			

Muy dulce
Textura gruesa

Nombre del evaluador		Carolina Guadalupe Camino				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
	TEXTURA			X		
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA BASE	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SALSA FRIA	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			

Dulce
Textura muy líquida
Chimichurri (-)

Nombre del evaluador		Xela's Pardo Cruz				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
	TEXTURA			X		
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR			X		
TEXTURA			X			
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
TEXTURA		X				
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
TEXTURA		X				

Muy lto
segunda textura

Muy marcado
el sabor pero
ser mejor
monogamia

Un poco
amargo

Muy

Nombre del evaluador		Jairo Naranjo				
Tesis		Creación de una línea de salsas a base de chillangua				
Instrucciones		Marque con una X su Elección.				
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACIÓN			/		
	APARIENCIA			/		
	SABOR			/		
	TEXTURA			/		
SALSA BASE	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN			/		
	APARIENCIA			/		
	SABOR			/		
TEXTURA			/			
SALSA PARA ENSALADA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		/			
	APARIENCIA		/			
	SABOR		/			
TEXTURA		/				
SALSA FRIA	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
	PRESENTACIÓN		/			
	APARIENCIA		/			
	SABOR		/			
TEXTURA		/				

- Huevo
- Chillangua
- Naranja
- Caramela

AROMA
SABOR

✓ Mostaza
Vinegare

Acido.
- Chillangua

Anexo 6: CVs

NOMBRE: *Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo*

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

TELÉFONO: *02 351 7671 / 099 560 3924*

FECHA DE NACIMIENTO: *Febrero 4 de 1986*

ESTADO CIVIL: *Casado*

NACIONALIDAD: *Ecuatoriano*

IDIOMAS: *Español, Inglés, Francés, Japonés*

EDUCACIÓN:

- *UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO*

Quito, Ecuador

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

- *LICEO JOSÉ ORTEGA Y GASSET*

Quito, Ecuador

- *Bachillerato en Ciencias: Especialidad Físico- Matemático.*

- *Idioma Extranjero*
 - *Inglés: Octavo nivel*
 - *Japonés: Segundo nivel*

FORMACIÓN PROFESIONAL:

❖ *Universidad De Las Américas UDLA*

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

❖ *Seminarium*

- ✓ *Dirección de empresas familiares*

❖ *Escuela Politécnica Nacional*

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

❖ *Defensa Civil*

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

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

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

HISTORIA LABORAL:

- ***Julio 2009 hasta Agosto 2009***

EMPRESA METROPOLITANA DE ALCANTARILLADO Y AGUAS POTABLE Quito – Ecuador

Posición: Analista de Laboratorio

➤ **Deberes:**

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

Logros:

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

➤ **Septiembre 2010 hasta mayo 2012**

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
COLEGIO POLITECNICO Cumbaya – Ecuador**

Posición: Docente Universitario

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

➤ **Octubre 2011 a la Actualidad**

**UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA Quito – Ecuador**

Posición: Docente de asistencia técnica.

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

REFERENCIAS:

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



NOMBRE: Luis Alberto Narváez Almeida

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

TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

FECHA DE NACIMIENTO: octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

✚ UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Quito, Ecuador

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

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
- ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ❖ Curso de La Habana Cuba
Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
- ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica
Le Cordón Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*

- ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
- ✓ *Comida Italiana*
- ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
- ✓ *Repostería y Chocolate*
- ✓ *Comida Ecuatoriana*
- ✓ *Cocina Francesa*

- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios “Alimentos Seguros”

- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*

- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR
 - ✓ *Diploma en Sanitación*
 - ✓ Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos

- ❖ Swiss Contact
 - ✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
 - ✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*

- ❖ Levapan
 - ✓ *Curso de Panadería y Pastelería*

- ❖ FLACSO
 - ✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*

- ❖ Hostería San José

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

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

- ❖ *Certificado por trayectoria y contribución en la cocina ecuatoriana - UDLA*
- ❖ *Cena coctel Ferrán Adriá*
- ❖ *Miembro del Consejo Superior Culinario – UDLA*
- ❖ *Plan de Marketing de la gastronomía ecuatoriana – Ministerio de Cultura y Patrimonio*
- ❖ *Cata de vino y aceites – UDLA*
- ❖ *Juez en Sabor a Manabí – Cámara de Comercio Ecuatoriano Americano*
- ❖ *Miembro del equipo Sénior, Copa de las Américas – UDLA*
- ❖ *Miembro del Equipo Sénior, Copa de las Américas – Foro Panamericano de Asociación Culinarias Profesionales*
- ❖ *Asociación de Chefs Ecuatorianos – Asociación de Chefs del Ecuador*

- ❖ *Participación en eventos académicos – Universitec*
- ❖ *Evento Familia Eljuri – J.W. Marriott*

HISTORIA LABORAL:

➤ **2014 hasta la Actualidad**

Empresa Qualucit (Personal)

Quito – Ecuador

Posición:

Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)

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

➤ **Noviembre 2013 a la Actualidad**

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Quito – Ecuador

Posición:

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

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

Ex Gerente de Alimentos y Bebidas de Gastronomía

➤ **Noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**
GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ
SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS

Puembo - Ecuador

Posición:

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

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

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

Banquetes de hasta 700 personas

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones en el departamento de alimentos y bebidas, informó directamente al director general Y hacer que la planificación del menú, los costes laborales, recetas estándar y la contratación y capacitación del personal de servicio y cocina.

Logros:

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

➤ **CURSO DE ACTUALIZACIÓN desde el 20 de octubre 2009 a 2010**
AUBERGUES SUISSE
SUGNENS ,SUIZA

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

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

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

Restaurante de la Guía Michelin

4 estrellas

➤ **2001 - 2002**
HOTEL RADISSON EUROPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS,
Y LAS RESIDENCIAS DE GOLF HOTEL.

Posición:

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo

170 habitaciones, 24 suites

140 restaurante gourmet del café

Servicio de habitaciones

Banquetes 1400 personas

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

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1999 - 2001**

FOUR POINTS BY SHERATON

CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON

Quito - Ecuador

Posición:

Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco
El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones
120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites.
Este hotel cuenta con el Restaurante La Fragata, ofrecen una amplia
gama de delicias internacionales y nacionales.
Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales.
Banquetes de 600 personas aproximadamente y con servicio de catering
de 1000 personas sólo en el hotel.

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

Deberes:

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

➤ 1998 - 1999**HOTEL JW MARRIOTT****Quito - Ecuador**

Posición:

Lead Cook

257 habitaciones y 16 suites

Dispone de 4 restaurantes internacionales.

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

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

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

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1996 A 1998**

INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS

Quito - Ecuador

Posición:

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito Contaba con invitados exclusivos y artistas como Marta Sánchez, Proyecto Uno, Ray Ruiz, Jerry Rivera, Presidencia de la República.

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes

Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas Banquetes de hasta 500 personas, también servicio de catering con un total de 1000 comidas por día.

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas

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

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

Logros:

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

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos 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 año 2000
La mejor comida y servicio

- ✓ Hotel Marriott
El mejor hotel de todo el mundo
1998
Hotel Radisson Europa

Lo mejor del hotel Radisson de la cadena
Y designar a varios meses entre los diez primeros
De hoteles en todo el mundo

REFERENCIAS:

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

DAVID MORALES
Chef Executive
MAR MIAMI CLUB
davidmchef@aol.com

HUBERT ROSSIER
MASTER CHEF
Swiss Contact
hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS
MASTER CHEF
Jmmcbajens@hotmail.com

MARIE HAY HEMIWIG
GERENTE GENERAL
SUIZA
mthherwig@bluewin.ch

HOJA DE VIDA

1. DATOS PERSONALES

Apellidos: Mena Salgado	Nombres: Gabriel David
Fecha de nacimiento: 07 octubre 1986	Nacionalidad: Ecuatoriano
País y ciudad de residencia: Ecuador- Quito	Dirección actual: Av. Villalengua y Calle H conjunto Altos de la Granda Centeno,
Teléfono: 3520076	Celular: 0998123882
Dirección de correo electrónico: gabrielmena7@hotmail.com	

2. DATOS ACADÉMICOS

2.1. Estudios de postgrado

Nivel (Ph.D. - Doctorado / Maestría)	Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis	Universidad	País	Fecha	Grado con honores
Especialización superior	Especialista en creación de	1022-13-86042573	Examen final	Universidad Andina Simón	Ecuador	23-12-2013	
Maestría	MBA	Realizando tesis	Análisis de los canales de distribución al consumidor final para las empresas de confeccion es	Universidad Andina	Ecuador	Egreso 28/06/2014	

2.2. Estudios de pregrado

Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis (si aplica)	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum)
Licenciado en	1040-10-989414		Universidad de las	Ecuador	26-04-2010	

3. IDIOMAS

Idio	L			Escribe			Ha			Comprensión		
	Exc	Bie	Reg	Exc	Bie	Reg	Exc	Bie	Reg	Exc	Bie	Reg

Inglés	X				X			X		X		
Francés		X				X			X		X	

4. CAPACITACIÓN: CURSOS, SEMINARIOS, ETC. DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL Y PEDAGÓGICA (EN EL ÚLTIMO AÑO)

Nombre del curso / taller / seminario	Institución / Universidad	País	Área de conocimiento	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales
Auditor Interno ISO 22000	Bureau Veritas	Ecuador	Sanidad	21/07/2015	24/07/2015	32 horas
Manejo de merchandising y vitrinismo	AITE	Ecuador	Gestión	03-06-2014	03-06-2014	5 horas
Taller de negociación y cierre efectivo de ventas	AITE	Ecuador	Gestión	07-04-2014	07-04-2014	4 Horas
Herramientas para elaborar alimentos saludables	Granotec	Ecuador	Ingeniería Alimenticia	09-05-2014	09-05-2014	10 horas
Docencia y pedagogía de laboratorios de alimentos y bebidas	UDLA	Ecuador	Educación	24-07-2010	24-07-2010	8 Horas
The Workshop on advanced techniques on International gastronomic contest	UDLA	Ecuador	Gastronomía	24-07-2009	24-07-2009	4 horas
Certificación Food Manager CCC	Asociación de chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía		08-2010	Certificación final
Certificación Arte y ciencia en las preparaciones culinarias	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	05-08-2009	07-08-2009	20 horas

Gerencia de Cocina	Asociación de chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	18-11-2009	20-11-2009	20 horas
Cocina Novoandina	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	08-04-2009	10-04-2009	10 Horas
Nutrición	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	24-02-2010	24-02-2010	20 horas
Serv Safe y Manipulación De Alimentos	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	04-02-2009	07-06-2009	20 horas
Comercio Justo	Prefectura de Pichincha	Ecuador	Administración	15-07-2008	18-07-2008	24 horas
El vino: secretos y servicio	Cofradía del Vino	Ecuador	Enología	01-05-2007	01-05-2007	5 Horas
Química Culinaria	Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)	Ecuador	Gastronomía	06-02-2006	07-02-2006	10 Horas
Primero Auxilios	Entrenamiento Pazuar/ UCT	Ecuador	Hotelería	01-05-2005	28-05-2005	25 horas
Charcutería	Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)	Argentina	Gastronomía	26-09-2005	26-09-2005	10 Horas

5. EXPERIENCIA DOCENTE

5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Universidad de las Américas UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2009) hasta (03/2011)

Actividades:	Clases en el área de tecnologías y pregrado
--------------	---

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Arts School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta (10/2011)
Actividades:	Clases culinarias prácticas

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Trainers School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta 07/2014)
Actividades:	Docente de cocina Básica, cocina internacional y cocina para administradores

6. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Función/Cargo:	Cocinero Eventual
Institución:	Hostería San José de Puenbo
País / Ciudad:	Quito – Ecuador
Período:	Desde (07/2006) hasta (08/2008)
Actividades:	Ayudante de cocina en eventos de fines de semana, cocinero de partida del área fría

Función/Cargo:	Cocinero de Partida
Institución:	Restaurante Mexicano Mezcalito
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2007) hasta (12/2007)
Actividades:	Cocinero de partida de cocina fría, cocina caliente.

Función/Car	Cocinero de partida, asistente pastelero
Institución:	Restaurante Alkimia
País /	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2008) hasta (04/2009)
Actividades:	Chef de partida del área fría, chef asistente del área de pastelería y segundo responsable de área

Función/Cargo:	Chef- Propietario
----------------	-------------------

Institución:	Cafetería el Trompo
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (05/2011) hasta (09/2012)
Actividades:	Administración, creación de platos, atención, compras,

Función/Car	Gerente de ventas Retail
Institución:	Confecciones Wellman
País /	Quito- Ecuador
Período:	Desde (10/2012) hasta (07/2014)
Actividades:	Administración de importaciones, implementación de punto de venta directa. Administración.

Función/Cargo:	Docente
Institución:	UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2014) hasta la fecha
Actividades:	Docente tiempo completo, vinculación.

7. PREMIOS Y DISTINCIONES CONSEGUIDOS

Nombre	Mérito por el que	Institución que	P	A
Medalla oro	Tercer asistente	WACS	Ecuador	2007
Medalla	Primer asistente	WACS	Ecuador	2008
Medalla	Primer asistente	WACS	Ecuador	2009
Medalla	Segundo asistente	WACS	Ecuador	2010



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: 34 AÑOS

LUGAR DE NACIMIENTO: GUAYAQUIL, ECUADOR

ESTADO CIVIL: SOLTERO

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

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

EDUCACION

POST – GRADO
(2007)

ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
CORSO BREVE PER PROFESSIONISTI

UNIVERSITARIA
(2000-2004)

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

TÍTULO: B.A. ARTE CULINARIO (JUNIO DEL 2004)

TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, ADMINISTRACIÓN DE
A Y B (SEPTIEMBRE 2003)

TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, CHEF DE PARTIE
(SEPTIEMBRE 2002)

SECUNDARIA (1993–1999)	COLEGIO METROPOLITANO COLEGIO INTERNACIONAL SEK BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES
PRIMARIA (1987-1992)	COLEGIO INTERNACIONAL SEK
COMPUTACIÓN:	MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE, INTERNET Y OTROS PROGRAMAS UTILITARIOS EN PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

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

GOURMONDE, LIMA, PERÚ 2003.

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

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

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

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

**RESTAURANTE ZAZU (MIEMBRO RELAIS CHATEAUX, Nº1 QUITO GUIA TRIPADVISOR) QUITO-ECUADOR(SEPTIEMBRE 2013-ACTUALIDAD)
SOUS CHEF**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
TELEFONO 0988-383-838

DIMITRI HIDALGO

CHEF DOCENTE UDLA

DATOS PERSONALES

Apellidos: Guadalupe Camino Nombres: Alexandra Carolina Cédula de Identidad: 1718381609 Estado Civil: Casada

No. Hijos: 1

Edad: 28 años

Fecha de Nacimiento: 06 de octubre de 1988

Lugar de Nacimiento Ciudad y País: Quito, Ecuador. Dirección Domicilio: Vicente León N10-24 y Oriente. Teléfono Convencional: 022586076

Teléfono Celular: 0984519990 Email: acguadalupe08@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

Estudios Universitarios

Universidad de Las Américas "UDLA", "Maestría en Dirección de Comunicación Empresarial e institucional", Quito, a 9 de junio de 2015.

Universidad de Las Américas "UDLA", Licenciada en Gastronomía, Quito, a 15 de mayo de 2012.

Estudios Secundarios

Unidad Educativa Experimental "Manuela Cañizares", especialización Físico-Matemático.

CAPACITACIÓN

Certificación SCAE- Barista Skills. Noviembre, 2016

Clase Magistral de Cocina Francesa, con productos ecuatorianos. Enero, 2015.

Training in best practices in culinary arts. Kendall College-Chicago. Agosto, 2014.

Cuisine of America Culinary Master Class Faculty Participant. Kendall College- Chicago. Agosto, 2014.

Capacitación de aulas virtuales MOODLE, UDLA. Quito-Ecuador. Septiembre, 2014.

Kendall Best Practices and Demo class, 31 de Julio- 2014. Kendall College- Chicago

Seminario- Taller “Plan estratégico de comunicación”. UdlA. Mayo,2014.

Seminario- Taller “Metodología de Titulación”. UdlA. Diciembre, 2013

Seminario- Taller Internacional “La planeación estratégica de la Comunicación Organizacional”. UdlA. Julio, 2013.

Seminario- Taller Internacional “Gestión y comunicación de crisis”. UdlA. Febrero,2013.

Docencia y pedagogía en Laboratorios de Alimentos y Bebidas, Julio / 2010

ACTIVIDADES IMPORTANTES

Juez de piso, concurso “Metro Super Chef”, abril, 2015

Organizadora; gestión y logística, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2015

Organizadora; gestión y logística, evento “COLADA MORADA Y GUAGUAS DE PAN, DE LA CIUDAD DE QUITO”. Octubre/2014

Organizadora; gestión y logística, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2014

Juez, Concurso de Chefs “SABOR A MANABÍ”, Manta, Junio /2013.

Parte del directorio organizador, CENA- COCTEL Ferra Adrià, Junio/2013

Participación en la organización de la feria “Guayaquil Gastronómico 2012”.

II Festival de Gastronomía “Sabores de Brasil”, Embajada de Brasil, Septiembre/ 2012.

Organizadora logística, lanzamiento del libro “Chefs del Ecuador 2011” – Ediecuatorial, 2011 Quito Ecuador.

Organizadora logística, lanzamiento del libro “Chefs del Ecuador 2011” – Ediecuatorial, 2012 Quito Ecuador.

CURSOS Y TALLERES

Taller de Lectura Crítica, Febrero 2017.

Taller de Investigación, Febrero 2017.

Taller de Investigación para dirigir trabajos de titulación, Diciembre 2016.

Taller de Inteligencia emocional, Febrero 2016.

Taller de Metodologías de Enseñanza, febrero, 2016.

Taller de Rúbricas. Febrero, 2016.

Taller “Método de caso”. Septiembre, 2015.

- Norma ISO 22000-2005 / Julio, 2015.

Curso BPM/ Julio, 2015.

Primer Congreso Iberoamericano DirCom, El Management Estratégico Global, mayo, 2015.

Curso de Barismo, Escuela de Barismo “Isveglio”, junio 2014 hasta la fecha.

Clase Magistral de Cocina Oriental, Oficina Comercial de la República China-Udla. Septiembre, 2014.

Cata de vinos y aceites, noviembre-2012 a través de Bodegas y Viñedos Castiblanque.

Seminario de Banquetes y catering, mayo- 2012, UDLA,

Capacitación en Gerencia de Alimentos y Bebidas, Julio-2012.

Seminario "Cata de Vinos y Maridaje" Capacitación docencia, "Universidad de Las Américas" (febrero - 2012).

Kendall Best Practices and Demo class, 28 Junio- 2012.

Seminario-Taller de Catación de Café - Quito (marzo - 2011).

IDIOMAS

Español natal.

Inglés medio

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Universidad de Las Américas

Miembro Comité de Evaluación de aprendizaje, Escuela de Gastronomía, mayo 2016.

Universidad de Las Américas

Docente tiempo completo, Facultad de Gastronomía, marzo 2016.

Deligourmet, Delicatessen- Cafetería

Empresa familiar, producción y servicio. Actualidad.

Universidad de Las Américas

Centro de Investigación, innovación y promoción de la Gastronomía Ecuatoriana. Junio 2015.

Universidad de Las Américas

Coordinadora Académica, Facultad de Gastronomía. Julio 2013 hasta junio 2015

- Universidad de Las Américas

Docente, pregrado, ppn, tecnologías. Facultad de Gastronomía. Julio 2012 hasta la fecha.

- Universidad de Las Américas

Asistente de gestión académica, Escuela de Gastronomía. Julio 2011 hasta junio 2012.

- Universidad de Las Américas

Auxiliar de bodega, Escuela de Gastronomía. Julio 2010 hasta junio 2011.

El Túnel, Panadería y pastelería

Asistente operativa, producción de pastelería, febrero 2008 hasta octubre 2010

TRABAJO Y PASANTÍAS

Servicio:

Eventos corporativos, Universidad de Las Américas. 2010 e adelante.

Hostería San José de Puenbo- marzo 2009- marzo 2010.

Restaurante LA EXQUISITA- marzo 2008-febrero 2009

Hotel JW Marriot- abril 2008

Delicatessen Deligourmet- marzo 2010 - actualidad

Cocina:

Eventos corporativos, Universidad de Las Américas., actualmente

Asistente Chefs corporativos. Chefs Mega maxi.

Hostería San José de Puenbo- marzo 2009- marzo 2010).

Restaurante LA EXQUISITA- marzo 2008-febrero 2009

Hotel JW Marriot- abril 2008

Delicatessen Deligourmet- marzo 2010 - actualidad

HONORES Y PREMIOS

Socia Fundadora Proyecto “Mujeres Chefs del Ecuador”. Agosto,2014.

Nuevo Talento de la Cocina Ecuatoriana, libro “El Sabor de mi Ecuador” 2013

Tercer lugar con medalla de bronce categoría MASTER. Copa Culinaria Cotopaxi, Latacunga 2012

Segundo lugar con medalla de plata categoría MASTER. Concurso de Chocolate “Aromas del Ecuador” 2012

Primer lugar con medalla de plata categoría JUNIOR. Copa Culinaria de las Américas Ecuador– Guayaquil 2011.

REFERENCIAS PERSONALES Y PROFESIONALES

Patricia Hidalgo

Directora Dircom- Universidad de Las Américas Teléfonos: (09)800-5988 / 247-6981

Ing. María Sol Meneses Directora de Marketing, UDLA Teléfonos: 0981336836

Email: mmeneses@udla.edu.ec

Ing. Doris Peñaherrera

Jefe de Facilitación Turística Teléfonos: 0998566189

Email: dpenaherrera@quito-turismo.gob.ec

