



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS ARTESANALES
DE PASTELERÍA A BASE DE TAMARINDO

Autora

JENNY ALEXANDRA OSORIO PAZMIÑO

Año
2018



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS ARTESANALES DE
PASTELERÍA A BASE DE TAMARINDO

TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO EN CONFORMIDAD CON LOS
REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

Profesor guía

JUAN OMAR BARRENO VILLACIS

Autora

JENNY ALEXANDRA OSORIO PAZMIÑO

Año

2018

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS ARTESANALES DE PASTELERIA A BASE DE TAMARINDO, a través de reuniones periódicas con la estudiante Jenny Alexandra Osorio Pazmiño, en el semestre 2018-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

JUAN OMAR BARRENO VILLACIS
CI. 171275199-7

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Creación de una línea de productos artesanales de pastelería a base de tamarindo, de Jenny Alexandra Osorio Pazmiño, en el semestre 2018-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

ANDRES YEARDLEY TORRES
CI. 1714282207

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.”

JENNY ALEXANDRA OSORIO PAZMIÑO
CI. 171983500-9

AGRADECIMIENTOS

A Dios por protegerme y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades en lo largo de mi vida. A mis padres que pusieron todos sus esfuerzos y ánimos para mi superación personal y profesional. A mi novio Jaime que se convirtió en uno de mis pilares y siempre me ayuda a salir adelante y ser mejor persona.

A mi tutor el chef Omar Barreno y mi chef corrector Andrés Yearly que me guiaron durante este proceso. Al igual que todos mis profesores, que a través del tiempo universitario han logrado formarme para ser una buena profesional.

A toda mi familia y amigos ya que directa o indirectamente me ayudaron a culminar este trabajo, mil gracias.

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de Titulación a Dios, por los momentos de alegría y los momentos difíciles de los cuales he aprendido a salir adelante para un mejor porvenir.

A mis padres Marco y Mariana por ser el pilar más importante de mi vida, enseñándome valores y buenos hábitos para ser mejor día a día, también por demostrarme su amor y apoyo incondicional.

A mi hermana Tatiana por estar a mi lado siempre. A mis abuelitos Chela y Manuelito por cuidarme y darme buenos consejos en la tierra y a mi angelito Lucho que desde el cielo me cuida y me seguirá guiando en mi camino. A mis dos angelitos que están en el cielo por su amor y cuidados.

Al amor de mi vida Jaime por estar siempre junto a mí en todo momento cuidándome, brindándome su amor y apoyarme siempre para salir adelante siendo mejor persona cada día.

A mi amiga Erika Benavidez por su cariño, amistad y por el grato tiempo que compartimos desde el colegio.

Jenny Alexandra Osorio Pazmiño

RESUMEN

Este trabajo es la creación de una línea de productos artesanales de pastelería a base del tamarindo, fue desarrollada con el propósito de fomentar el consumo del tamarindo, conociendo las diversas aplicaciones y usos del mismo.

Esto está fundamentando teóricamente por fuentes de alto rigor académico en las cuales encontramos, el origen, los usos, características, importancia y las propiedades nutricionales del tamarindo y también las propiedades para su aplicación gastronómica.

El desarrollo de una línea de pastelería artesanal a base de tamarindo, fue el método en el cual aplique y pude verificar que el tamarindo es un fruto totalmente versátil, del cual pude obtener cuatro distintas preparaciones, como unas galletas de tamarindo, pastel de tamarindo, profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo y la mousse de tamarindo.

Esto fue validado por cinco personas que formaron el FOCUR GRUP y tuve su validación y aprobación de los productos. También se realizó una validación con expertos gastronómicos los cuales después de la degustación y las sugerencias para realizar mejoras en el producto, validaron mis productos.

La creación de un manual indicando paso a paso la elaboración, procedimientos y métodos usados son una ayuda visual y teórica que da veracidad a mi proyecto.

ABSTRACT

This work is the creation of a line of handcrafted pastry products based on tamarind, was developed with the purpose of promoting the consumption of tamarind, knowing the various applications and uses thereof.

This is theoretically based on sources of high academic rigor in which we find the origin, uses, characteristics, importance and nutritional properties of tamarind and also the properties for its gastronomic application.

The development of a tamarind-based artisan pastry line was the method in which I applied and I was able to verify that tamarind is a totally versatile fruit, from which I could obtain four different preparations, such as tamarind cookies, tamarind cake, profiteroles stuffed with tamarind custard and tamarind mousse.

This was validated by five people who formed the FOCUR GRUP and I had their validation and approval of the products. A validation was also carried out with gourmet experts who, after tasting and suggestions for improvements in the product, validated my products.

The creation of a manual indicating step by step the elaboration, procedures and methods used are a visual and theoretical aid that gives veracity to my project.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
TEMA.....	1
ANTECEDENTE DEL PROBLEMA.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
JUSTIFICACIÓN.....	3
OBJETIVOS.....	4
OBJETIVO GENERAL	4
OBJETIVOS ESPECIFICOS	4
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	5
IMPACTOS	7
IMPACTO SOCIAL.....	7
IMPACTO AMBIENTAL	7
IMPACTO ECONÓMICO	8
NOVEDAD.....	9
HIPOTESIS.....	10
VARIABLES	10
VARIABLE DEPENDIENTE	10
VARIABLE INDEPENDIENTE	10
CAPÍTULO I.....	11
MARCO TEORICO.....	11
ENFOQUE GENERAL	11
Origen e historia de la pastelería en el mundo	11

Origen e historia del tamarindo	15
Propiedades de la planta de tamarindo	16
Propiedades Botánicas y Taxonómicas del Tamarindo	16
Problemática de la producción de tamarindo.....	17
Siembra y cultivo del tamarindo.....	17
Propiedades nutritivas del tamarindo.....	18
ENFOQUE INTERMEDIO	19
Origen e historia de la pastelería en América	19
Origen e historia del tamarindo en América.....	22
ENFOQUE ESPECÍFICO	23
HISTORIA DE LA PASTELERIA EN ECUADOR	23
Historia de la pastelería y repostería en Quito - Ecuador	24
Historia de la pastelería y panadería en Cuenca - Ecuador.....	25
El tamarindo en Ecuador	27
CAÍTULO II	28
ANÁLISIS DEL ENTORNO DE TOSAGUA	28
ANTECEDENTES HISTÓRICOS	29
ACCIDENTES GEOGRÁFICOS DE TOSAGUA	31
AGRICULTURA DE TOSAGUA.....	32
RECURSOS MINEROS DEL CANTÓN TOSAGUA	32
IMPACTO AMBIENTAL Y NIVELES DE CONTAMINACIÓN DEL CANTÓN TOSAGUA.....	33
POBLACIÓN DEL CANTÓN TOSAGUA.....	34
ECONOMÍA DEL CANTÓN TOSAGUA.....	34

EDUCACIÓN DEL CANTÓN TOSAGUA	35
VIVIENDA DEL CANTÓN TOSAGUA.....	35
CAPITULO III	36
PROPUESTA	36
DETERMINAR LA IDEA	36
VENTAJA COMPETITIVA.....	36
VALOR AGREGADO.....	37
ANÁLISIS DEL PROBLEMA.....	37
RECETAS ESTÁNDAR	38
MOUSSE DE TAMARINDO.....	38
PASTEL DE TAMARINDO.....	39
PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	40
GALLETAS DE TAMARINDO.....	42
ANÁLISIS DEL COSTO DE LA RECETAS.....	43
ENTREVISTAS	45
Entrevista #1	45
Entrevista # 2.....	46
Entrevista # 3.....	47
Entrevista # 4.....	48
Entrevista # 5.....	49
Entrevista # 6.....	50
PROVEEDORES.....	51
Proveedor Comisariato y bodega Ecuabastos.....	51
Proveedor cadena Supermaxi	52

ANÁLISIS DE PROVEEDORES DE TAMARINDO.....	53
Proveedor # 1	53
Proveedor # 2	53
Proveedor # 3	53
TABULACIÓN DE LOS RESULTADOS DEL FOCUS GRUP	54
Resultados del sabor de los productos.....	54
Resultados de la textura de los productos	56
Resultados de la apariencia de los productos	58
CONCLUSIONES DE FOCUS GRUP.....	60
MEJORAS DEL PRODUCTO PARA REALIZAR LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS.....	60
TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS	61
Resultados del sabor de los productos.....	61
Resultados de la textura de los productos	63
Resultados de la apariencia de los productos	65
CONCLUSIONES DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS.....	68
RECOMENDACIONES DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS .	68
CAPÍTULO IV.....	69
OBJETIVO DE RECETARIO.....	69
APLICACIONES.....	69
MARCO JURÍDICO.....	69
Constitución de una empresa	69
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).....	71

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ARCSA.....	71
NOTIFICACIÓN SANITARIA.....	72
PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS EN SANIDAD (POES).....	73
REQUISITOS PARA OBTENER EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS PARA USO HUMANO	73
ETIQUETADO DEL PRODUCTO.....	74
REGISTRO DE LA MARCA.....	77
Propiedad intelectual	77
¿Qué es una marca?	77
¿Qué se necesita para registrar una marca?.....	77
ENVASES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS.....	78
RECOMENDACIONES.....	79
FASE DE ESPERIMENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS	80
MOUSSE DE TAMARINDO.....	80
PASTEL DE TAMARINDO.....	84
GALLETAS DE TAMARINDO.....	89
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO.....	93
EQUIPOS Y MENSAJES DE COCINA	98
REFERENCIAS	104
ANEXOS	109

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 Historia de la pastelería	15
FIGURA 2 Cantón Tosagua. Adaptado de: https://tosagua.wordpress.com	29
FIGURA 3 Escudo del cantón Tosagua. Adaptado de: https://tosagua.wordpress.com	29
FIGURA 4 límites del Cantón Tosagua Adaptado de: https://tosagua.wordpress.com	31
FIGURA 5 Entrevista #1, Señor Luis Parraga	45
FIGURA 6 Entrevista #2 señor Claudio Bermudez.....	46
FIGURA 7 Entrevista #3 señor José Evaristo Bravo	47
FIGURA 8 Entrevista #4 señor Richard Holguín Moreira	48
FIGURA 9 Entrevista #5 señor Mervin Miranda Fernandez	49
FIGURA 10 Entrevista #6 señora Jennifer Vera.....	50
FIGURA 11 Comisariato y bodega Ecuabastos	51
FIGURA 12 Supermercado Supermaxi	52
FIGURA 13 resultados del sabor de la mousse de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	54
FIGURA 14 Resultados del sabor de las galletas de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	54
FIGURA 15 resultados del sabor del pastel de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	55
FIGURA 16 Resultados del sabor de la crema pastelera de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	55
FIGURA 17 Resultados de la textura de la mousse de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	56
FIGURA 18 Resultados de la textura de las galletas de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	56
FIGURA 19 Resultados de la textura del pastel de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	57

FIGURA 20 Resultados de la textura de la crema pastelera de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	57
FIGURA 21 Resultados de la apariencia de la mousse de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	58
FIGURA 22 Resultados de la apariencia de las galletas de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	58
FIGURA 23 Resultados de la apariencia del pastel de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	59
FIGURA 24 Resultados de la apariencia de la crema pastelera de tamarindo por parte del FOCUS GRUP	59
FIGURA 25 Resultados del sabor de la mousse de tamarindo por parte de los expertos.....	61
FIGURA 26 Resultados del sabor de las galletas de tamarindo por parte de los expertos.....	62
FIGURA 27 Resultados del sabor del pastel de tamarindo por parte de los expertos.....	62
FIGURA 28 Resultados del sabor de la crema pastelera de tamarindo por parte de los expertos.....	63
FIGURA 29 Resultados de la textura de la mousse de tamarindo por parte de los expertos.....	63
FIGURA 30 Resultados de la textura de las galletas de tamarindo por parte de los expertos.....	64
FIGURA 31 resultados de la textura del pastel de tamarindo por parte de los expertos.....	64
FIGURA 32 Resultados de la textura de la crema pastelera de tamarindo por parte de los expertos.....	65
FIGURA 33 Resultados de la apariencia de la mousse de tamarindo por parte de los expertos.....	65
FIGURA 34 Resultados de la apariencia de las galletas de tamarindo por parte de los expertos.....	66
FIGURA 35 Resultados de la apariencia del pastel de tamarindo por parte de los expertos.....	66

FIGURA 36 Resultados de la apariencia de la crema pastelera de tamarindo por parte de los expertos.	67
FIGURA 37 Información sobre el etiquetado del producto.	76
FIGURA 38 Información sobre el semáforo nutricional	76
FIGURA 39 Nombre y logotipo de la marca	78
FIGURA 40 Mousse de tamarindo producto final.	83
FIGURA 41 Pastel de tamarindo producto final.....	88
FIGURA 42 Galletas de tamarindo producto final.	92
FIGURA 43 Profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo producto final.....	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Información general del Cantón Tosagua. Municipio de Tosagua 2018	29
Tabla 2 Accidentes geográficos del cantón Tosagua. Adaptado de: datos del Municipio de Tosagua.....	32
Tabla 3 Impacto ambiental y niveles de contaminación del cantón Tosagua. Adaptado de: Datos del Municipio de Tosagua	33
Tabla 4 Censo de las viviendas de Tosagua. Adaptado de datos del censo del 2001	35
Tabla 5 Receta estándar de la mousse de tamarindo	38
Tabla 6 Receta estándar el pastel de tamarindo	39
Tabla 7 Receta estándar de los profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo.....	40
Tabla 8 Receta estándar de las galletas de tamarindo	42
Tabla 9 proveedor comisariato y Bodega Ecuabastos	51
Tabla 10 proveedor Supermaxi	52
Tabla 11 Procedimiento de la elaboración de la mousse de tamarindo	80
Tabla 12 Procedimiento de elaboración del pastel de tamarindo	84
Tabla 13 Procedimiento de elaboración de las galletas de tamarindo	89
Tabla 14 procedimiento de la elaboración de los profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo.....	93
Tabla 15 Equipo y menaje de cocina	98

INTRODUCCIÓN

TEMA

Creación de una línea de productos artesanales de pastelería a base de tamarindo.

ANTECEDENTE DEL PROBLEMA

Actualmente existe una gran variedad de productos, que son utilizados para la elaboración de productos de pastelería artesanales o gourmet. El tamarindo es una fruta tropical, muy apetecida por su delicioso sabor y su textura en varios lugares, producida en la costa ecuatoriana, de origen Africano.

El tamarindo es un alimento que puede ser usado como una alternativa para crear un producto original y novedoso. Tiene muchas propiedades nutricionales porque cuenta con una vitamina llamada tiamina la cual es crucial para el buen funcionamiento del sistema nervioso, muscular y digestivo.

En la actualidad se ha observado que pese a todos los beneficios que ofrece la fruta, su uso gastronómico y medicinal no ha incrementado en el país, tomando en cuenta que se ayudara al aumento de la producción de los pequeños y grandes productores ecuatorianos.

La producción del tamarindo se encuentra en la costa ecuatoriana, principalmente en las provincias de Manabí, Guayas y El Oro; en donde se encuentra la mayor producción de la fruta a nivel nacional.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente las personas buscan adquirir postres que sean ricos, diferentes y originales, que su sabor sea distinto a los tradicionales, tanto en la pastelería artesanal como en la pastelería gourmet.

La gastronomía busca resaltar y rescatar los productos ecuatorianos tradicionales que han sido olvidados y poco usados. El tamarindo es un producto introducido al territorio ecuatoriano, con grandes propiedades nutricionales y medicinales. Generando nuevas oportunidades para el desarrollo de los pequeños y grandes productores de tamarindo, del cantón Tosagua en la provincia de Manabí.

Debido a la alta demanda del consumo de postres por parte de la sociedad, las grandes industrias han acelerado el crecimiento de varios productos agrícolas, incrementando el uso de fertilizantes y diferentes sustancias químicas para el crecimiento de las plantas, lo cual perjudica a la salud del consumidor. Tomando en cuenta que en algunos casos cambia un poco el sabor del fruto o también en ocasiones el fruto adquiere el sabor de algún quico.

Por ello presento la propuesta de trabajar con los pequeños productores, porque es más fácil controlar el uso de químicos en los pequeños productores y enseñarles nuevas técnicas para realizar el cuidado de las mismas. Los pequeños productores tamarindo en el cantón Tosagua, comentaron que es una planta endémica, la cual no necesita tanto cuidado, ya que se la encuentra en cualquier lado y muchos de los agricultores no usan abonos o fertilizantes químicos sino naturales.

En la actualidad existe una gran variedad de productos en el mercado, entre ellos el tamarindo, el cual no ha sido usado ni aplicado en su totalidad, se busca incrementar su uso y fomentarlo en el mercado gastronómico.

JUSTIFICACIÓN

Difundir el uso y la aplicación del tamarindo en la cocina ecuatoriana, una fruta tropical con grandes propiedades nutricionales y medicinales, todas sus propiedades no son conocidas y mucho menos aplicadas. El desarrollo de una línea de productos de pastelería artesanales a base del tamarindo, sería una nueva opción para consumir el tamarindo de una manera diferente a la conocida.

Aportando al incremento del consumo y la producción de este fruto, beneficiando a los pequeños y grandes productores de la costa ecuatoriana, en especial a los pequeños productores de tamarindo del cantón Tosagua, fomentando el trabajo en diferentes zonas y el desarrollo de muchas familias, las cuales tienen como sustento la producción del tamarindo y de otros productos.

Este proyecto puede servir como base para futuras investigaciones y aplicaciones en la cocina ecuatoriana, ofertando nuevos productos de pastelería o aplicando en comida de sal.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Crear una línea de productos artesanales de pastelería a base del tamarindo, para fomentar el consumo y conocer las diversas aplicaciones y usos del mismo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Fundamentar teóricamente el origen, usos y propiedades del tamarindo para su aplicación gastronómica, basado en fuentes de alto rigor académico.
2. Diagnosticar la situación actual de los pequeños productores del cantón Tosagua en la provincia de Manabí.
3. Desarrollar una línea de postres artesanales a base de tamarindo y validar a través de un focus group y una validación de expertos, el desarrollo de la línea de postres.
4. Desarrollar un recetario para la elaboración de postres a base de tamarindo.

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

1. En la fundamentación teórica se aplicará el método analítico - sintético, que de acuerdo a Fraga (2007), se debe evaluar el estudio de un tema y todos sus componentes, para entenderlo de una mejor manera, apoyado en la técnica de revisión bibliográfica permitirá obtener las bases teóricas que sustenten el desarrollo de una línea de pastelería artesanal a base de tamarindo.
2. Para el diagnóstico se aplicará el método cualitativo, que de acuerdo a Fraga (2007), se utiliza para en la investigación de descripciones interpretativas, este método se apoya en describir lo que una persona o grupos de personas quieren, manifiestan, experimentan, etc., Apoyando en técnicas como entrevistas para obtener un Informe sobre la situación actual de los proveedores de tamarindo de la región de Tosagua.
3. Para la experimentación se utilizara el método experimental que según Fraga (2007), es el que permite crear nuevas cosas, siendo el investigador el principal corroborado de la causa y efecto del producto que está desarrollando. Apoyando en técnicas como fichas de resumen se obtendrá como resultado la presentación de la línea de postres artesanales a base de tamarindo.

4. Para la validación de la línea de postres artesanales se utilizara el método cuantitativo que según Fraga (2007), es el que nos ayudara a medir numérica y estadísticamente los resultados obtenidos de un focus group y el criterio de expertos, para obtener como resultado la validación del producto.

5. Para el desarrollo del manual se utilizará dos métodos. El primer método es el método sintético, que de acuerdo a Fraga (2007), consiste en evaluar el estudio de un tema y todos sus componentes, para entenderlo de una mejor manera. El segundo método es el de modelación que según Fraga (2007), es el desarrollo de los conocimientos generales y científicos, para la creación de un objeto muy similar al original. Apodados en fichas de resumen se obtendrá como resultado un manual para para la elaboración de postres a base de tamarindo.

IMPACTOS

Impacto social

Según el objetivo 9 del Plan Nacional Del Buen Vivir (PNDBV), El trabajo es un derecho fundamental para el desarrollo saludable y económico de una persona lo que conlleva a una realización personal y superación diaria. Es importante tener en cuenta que no todos los trabajos que se realizan en el país son en las condiciones que el trabajador necesita ya que no cuentan con las adecuaciones necesarias o la implementación que necesitaría. Al trabajar con pequeños productores de tamarindo, tendremos en cuenta las condiciones en las que laboran, buscando mejorar las condiciones laborales y personales.

Impacto ambiental

Según el objetivo 7 del PNDBV. Este proyecto al trabajar con pequeños productores evita los monocultivos y la utilización de fertilizantes que afecten al entorno y a los cultivos. Buscando cuidado y la preservación de la flora y fauna que es nuestra riqueza natural. En el presente proyecto los pequeños productores de tamarindo del cantón Tosagua, comentaron que el tamarindo es una planta endémica la cual no requiere de tanto cuidado y ellos, gracias a las charlas y recomendaciones del Municipio de Tosagua, han optado por cuidar sus cultivos con abono natural y en algunos casos usar fertilizantes de manera moderada.

Impacto económico

Según el objetivo 10 del PNDBV. Al dinamizar la matriz productiva de una manera correcta, obtenemos una mejora en la calidad de vida de los ecuatorianos y aumentaría la economía ecuatoriana generando mayor ganancia. Este proyecto quiere dar a conocer una línea de postres artesanales a base de tamarindo. Un producto cultivado en el país del cual muchas familias productoras sobreviven. Por lo cual este proyecto busca incrementar el consumo de la fruta entre los ecuatorianos y de esta manera generar más exportaciones del tamarindo para que el mundo se dé cuenta de la calidad, su versatilidad, sus usos y todas sus propiedades y también incrementar la economía y ventas de los pequeños productores del cantón Tosagua de la provincia de Manabí.

NOVEDAD

El desarrollo de una línea de productos artesanales de pastelería a base de tamarindo, es una forma novedosa para dar a conocer los usos, las propiedades y el aporte nutricional del tamarindo, impulsando su consumo en el mercado nacional, mediante la creación de un manual. Procurando el incremento de la matriz productiva y el cuidado de los productos cultivados de los pequeños productores de tamarindo en Tosagua.

HIPOTESIS

La creación de una línea de productos de pastelería artesanal a base de tamarindo contribuye a la salud del ser humano, ya que los productos se convierten en alimentos funcionales que aportan nutrientes a las personas que lo consumen.

También para este proyecto se contará con la aprobación de expertos gastronómicos, los cuales validarán, mediante una degustación y calificación los productos a desarrollar. Después de su degustación se realizará un análisis de las recomendaciones brindadas por los mismos y se aplicará para la mejora de las recetas o procedimientos, que se realizan para la elaboración de los productos y posteriormente se colocará en el recetario a elaborar.

Uno de los objetivos específicos es incrementar la venta de tamarindo de los pequeños productores en el cantón Tosagua, dando a conocer a todo el Ecuador que es un cantón agrícola y ganadero, el cual produce una infinidad de productos y es uno de los principales centros de acopio y venta de Manabí para el resto de provincias del país.

VARIABLES

Variable dependiente

Pulpa extraída de la fruta de tamarindo

Variable independiente

Uso de la pulpa de tamarindo para crear un manual con productos de pastelería artesanal a base de tamarindo.

CAPÍTULO I

MARCO TEORICO

ENFOQUE GENERAL

Origen e historia de la pastelería en el mundo

Según Bilheux R. y Escoffier A. (1993). La pastelería es el arte de crear y elaborar una infinidad de pasteles, postres, confitería y una gran variedad de dulces a base de masas y cremas tradicionales. La palabra pastelería proviene

de la palabra “Watel” que significa alimento según la CEEAP (Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería).

Remontándonos a épocas prehistóricas como la época neolítica se conoce que los hombres primitivos ya consumían alimentos azucarados extraídos de la savia de algunos productos como: el arce o abedul y la miel silvestre, están eran mezcladas en papillas de cereales, los cuales fueron considerados los primeros pasteles ya que fueron preparados sobre piedras calientes mediante las cuales se cocinaban.

Los hechos históricos de la evolución de la pastelería según Bilheux R. y Escoffier A. (1993). Cuentan que el oficio de la pastelería data de unos 5000 años antes de Cristo. En Grecia se denominó obelias a un tipo de pastel que era una ofrenda.

La primera corporación de los “Pastillarioum” aparece cuatro siglos antes de Cristo en Roma. En el siglo XI, durante la edad media en Francia a los obloiers les concedían el privilegio de fabricar las hostias bajo la supervisión de la iglesia.

Tiempo después los obloiers incrementaron sus actividades y formaron los oubliers, al momento que ocurrió esta vinculación con la iglesia se dio inicio a la creación de pasteles dulces y salados, los cuales se denominaban “grofres de perdón”. Por esa razón la repostería vivirá un poco ligada a los festivales religiosos. En la actualidad la repostería formara parte del consumo diario, pero aún está ligada a la idea de alegría, fiesta y placer.

A finales del siglo XV, El tradicional pastel navideño en Italia conocido como Panttone, fue creada en la confitería Della Grazia por Toni.

Según Ávila Granados J. (2003), durante el siglo XVI, el cocinero francés del rey Carlos I sorprendió al rey al agregar leche y crema a los helados, pero el cocinero fue obligado a guardar en secreto la receta y a cambio de eso tenía una remuneración adicional a su sueldo de 500 libras anuales. En el año 1566,

Carlos IX formo la consagración del oficio del pastelero, el cual fue creado para regular la reglamentación del aprendizaje y el acceso a la materia.

En el año 1659, se abre la primera chocolatería en Europa por el repostero francés David Chaillou. A mediados del siglo XVI, Phillippine Welser crea un manual en el cual hace referencia a la tarta de peras, azúcar, mantecados de harina y el agua de rosas.

El descubrimiento de la levadura biológica se dio en el siglo XVII, la cual contribuyo con gran medida a la panadería y pastelería, ya que de esta forma se crearon nuevos productos y la mejora de otros. A finales de este siglo en España fue fabricado por primera vez en toda Europa el chocolate en tableta.

En el siglo XVIII, en Francia se desarrolló las pastas de hojaldradas y dio paso a la aplicación de nuevas masas y cremas las cuales son cada vez más variadas e innovadoras. Durante este siglo los molineros después de varios intentos y técnicas aprendieron a obtener una harina fina de trigo sin mezclar.

El azúcar de caña llega a Europa pero al inicio fue usado como medicamento. Andreas Marggraf un periodista alemán publicó un artículo en el año 1744, en el cual da a conocer sobre la posibilidad de extraer azúcar de la remolacha, la cual se realizó a inicios del siglo XIX.

Venezuela se convierte en el principal productor de cacao en el año 1810, el cual abastecía a la mitad del consumo mundial. Portugal en el año de 1820, introduce el cultivo de cacao en el continente africano y Ghana es uno de los países más destacados.

Van Hauten un holandés que en el año de 1828, extrajo la manteca de cacao de los granos, dando lugar a la mejora de las tabletas de chocolate. El pastelero Koops F. Rottmann H. y Thouet R. (1993), refiere que Franz Sacher en 1832, creo una famosa tarta de chocolate y hasta la fecha varias personas la siguen imitando, otro pastelero famoso Budapest Josef Karl Dobos desarrollo una versión diferente del bizcocho sin grasa. En el año 1875, comienza la

producción de la galleta María por la empresa Peecfreem la cual después de un tiempo fue fabricada por una empresa española llamada Artiach.

Un repostero muy conocido en Suiza Daniel Peter añadió la leche a la mezcla de cacao y azúcar creando el chocolate con leche. Mientras tanto en Guadalajara México se dio inicio a la elaboración de los biscochos borrachos.

Pozuelo J. y Perez M.(1999), dice que las bases de la repostería se concretan en el siglo XIX, cuando un personaje muy importante llamado Antonin Carême, gran cocinero y pastelero público una obra denominada, “el pastelero real”, esta obra fue considerada el inicio de la pastelería moderna. Todos los profesionales del medio corrigieron sus recetas, sus técnicas, su modo de elaboración y se dio un avance en la tecnología que utilizaban.

El dominio del frío se dio en el siglo XX, permitiendo una mejora de calidad y de productividad con la ayuda de la evolución tecnología, que fue un gran paso y ayuda para la evolución de técnicas, de procesos, y la creación de nuevos productos alrededor del mundo.

I.Durán S. (2013). Dice que una de las técnicas utilizadas actualmente es la regeneración que no solo se utiliza en los productos terminados y en las materias primas, la que garantiza la calidad del producto final. A que se vigila todo el proceso para garantizar la higiene y sanidad del producto final y la conservación de las propiedades organolépticas.

Se conoce que existen dos tipos de pasteleros uno de ellos son los artesanales y otros son los pasteleros industriales y la única diferencia entre ellos es la cantidad que realizan en sus producciones.



FIGURA 1 Historia de la pastelería

Origen e historia del tamarindo

Según la National Academy of sciences, (1979), el nombre científico del tamarindo es *Tamarindos indica* L.; una fruta nativa de África tropical, el cual se cultiva en varias regiones del mundo con clima tropical seco. Los países productores más importantes son: India, Tailandia, México, Indonesia, Filipinas, Brasil, Guatemala, Costa Rica, Nicaragua, y otros países de América Central, Sudamérica, Asia, y África.

En la Biblia se cuenta que, hace unos 4.000 años, el profeta Abraham sembró un árbol de tamarindo junto a un pozo que construyó en Bersebá, en el sur del actual Israel. Lo hizo porque el tamarindo, mezclado con agua, era considerado la mejor bebida para combatir la sed que provocaba el largo cruce del desierto. Por ese motivo los viajeros llevar este fruto para, cuando llegaban a un oasis o fuente de agua, realizar esa mezcla que podía salvarles la vida bajo el intenso sol del Medio Oriente y con ello poder resistir los largos viajes.

Según Orozco M.(2001), en 1565 García D'Orta lo describió como un fruto valioso y muy apreciado. El tamarindo ha sido domesticado en las Indias Orientales y en las islas del Pacífico. Fue introducido al nuevo Mundo por los españoles y portugueses en el siglo XVIII, probablemente junto con los primeros embarques de esclavos procedentes del oeste de África. En las islas Hawaianas, los primeros árboles fueron plantados en el año de 1797.

En muchas áreas tropicales y subtropicales del mundo, el tamarindo se explota como fruta y como árbol de sombra en avenidas, calles y avenidas, en jardines y parques.

Propiedades de la planta de tamarindo

Según la National Academy of sciences, (1979), el tamarindo pertenece a la familia de las leguminosas y a la subfamilia de las Cesalpináceas, aproximadamente el 52 por ciento de la fruta es comestible, sus raíces son un abono natural para el suelo, establece relaciones con bacterias fijadoras de nitrógeno que aportan este valioso elemento al suelo, sus hojas son un excelente abono para la textura del suelo ya aportan nutrientes para el desarrollo de nuevas cosechas. Tanto la pulpa, hojas como la corteza del árbol de tamarindo tienen aplicaciones medicinales. El árbol empieza a producir frutos a partir del tercer año de ser sembrado. Es cultivado en todo tipo de suelo, el tamarindo es una especie que no requiere de grandes cantidades de agua luego del segundo año de haber sido plantado.

Propiedades Botánicas y Taxonómicas del Tamarindo

Según Orozco M (2001).El árbol de tamarindo es de lento crecimiento, pero pueden llegar a crecer de 24 a 30 metros de altura, en condiciones óptimas. El tronco del árbol es recto, grueso y en algunos casos cortos, la corteza tiene fisuras a lo largo del tronco y ramas principales son de diferentes tonalidades desde colores grises cenizos hasta pardos oscuros. La copa del árbol es grande y frondosa. En México existe el árbol de tamarindo más longevo del mundo, ya que puede llegar a vivir más de 200 años.

La vaina de tamarindo es indehiscente, es decir que permanece cerrada hasta cuando ya llega a la madurez y no se abre espontáneamente. El fruto es de color café canela o café grisáceo, tienen una forma ligeramente curvada y aplanada. Llegan a medir de 7 a 20 centímetros de largo y de 1 a 3 centímetros de ancho. Los frutos nacen de manera abundante a lo largo de las ramas. Cuando el fruto está maduro su cáscara es quebradiza y se rompe fácilmente. La pulpa es de color café, tiene una consistencia firme y su sabor es agrídulce.

Problemática de la producción de tamarindo

Según Orozco M. (2001), existen una gran variedad de especies de tamarindo, y su cuidado se rige mucho al tipo de tamarindo que sea, el clima, lugar de cultivo, producción, rendimiento, las plantas que estén a su alrededor, etc. Algunos de factores que afectan a la producción de tamarindo es:

-El germoplasma, ya que existen varios tipos de planta de tamarindo que no tiene una buena semilla para ser cultivada.

-La alternancia, es un factor importante porque alternar la siembra de las semillas paría dependiendo la edad y el tipo de propagación de los árboles.

-El uso de agua, se conoce que el tamarindo es un árbol rústico que soporta condiciones extremas que en algunas ocasiones puede ser ventajoso los cambios climáticos, en otra puede causar el daño de la misma.

-La fertilización; para el uso de fertilizantes químicos en el tamarindo, se debe tener en cuenta el número de aplicaciones anuales y la cantidad de aplicaciones. Ya que no siempre obtienen mejores rendimientos.

-La poda, Las podas de formación, de sanidad y de rejuvenecimiento de la planta pero no todos los productores lo ponen en práctica.

-Las enfermedades, La Cenicilla y Antracnosis son las enfermedades que afectan a este cultivo.

-Las plagas, Los barrenadores de troncos, ramas y frutos, los trazadores de ramas y el Picudo del fruto son las plagas que afectan y causan daño a los cultivos de tamarindo.

Siembra y cultivo del tamarindo

Según Eco Agricultor (2017), existen tres maneras para cultivar el tamarindo, una es sembrando directamente la semilla, ya que germinan fácilmente y es el método más usado. Otra manera es mediante estacas y la última es por medio

de un injerto. Esta planta requiere de mucha exposición solar. Durante las primeras etapas de crecimiento del árbol, es importante mantener la tierra ligeramente húmeda, con riegos regulares. Lo mejor es regar mediante riego por goteo.

Propiedades nutritivas del tamarindo

Según el diario Montañez de España DM. Santander, (2017), en una de su publicaciones nos comunica que, el tamarindo contiene varias propiedades nutritivas por eso se le podría considerar como un excelente complemento alimenticio multivitamínico al tamarindo, ya que está conformado de ácido tartárico y cítrico, una gran cantidad de vitaminas, sobre todo B, hierro, calcio, fósforo, potasio, magnesio y un altísimo contenido de fibra que ayudan al ser humano en muchos aspectos; por ejemplo:

Contiene calcio: es un mineral esencial de huesos y dientes. Ayuda en la coagulación de la sangre, transmisión de impulsos nerviosos y funcionamiento de los músculos y corazón.

Contiene ácido glutámico: es una fuente de energía para el cerebro que tiene la peculiaridad de ayudar a mejorar la memoria.

Contiene leucina y ácido aspártico: Importantes componentes del ADN, utilizados también para hacer posible la comunicación entre neuronas.

Contiene riboflavina: más conocida como, vitamina B2. Ayuda en la transformación de alimentos en energía, pues favorece la absorción de proteínas, grasas y carbohidratos. Ayuda con el crecimiento, reproducción y buen estado de piel, uñas, cabello y membranas mucosas.

Contiene fósforo: nos ayuda a transformar los alimentos que se convierten en energía.

Contiene hierro: es necesario para la correcta utilización de vitaminas del complejo B e indispensable para la producción glóbulos rojos encargada de transportar oxígeno en la sangre y oxigena músculos.

Contiene Tiamina: más conocida como, vitamina B1. Ayuda a la asimilación de los azúcares.

Contiene fibra: ayuda en el tránsito intestinal y es un excelente laxante.

Contiene pectina: es un tipo de fibra que absorbe agua y ayuda tanto en problemas de estreñimiento como de diarrea.

ENFOQUE INTERMEDIO

Origen e historia de la pastelería en América

Según Líceaga Dr. (1945), la época de las Cruzadas, se convirtió en un momento clave en la pastelería occidental, ya que se establece un contacto con otras culturas y civilizaciones. Se realizan una infinidad de intercambios, compras y ventas de los europeos; ellos llevaron a su tierra, nuevos ingredientes los cuales ayudaron a enriquecer su pastelería.

A mediados del siglo XIV, se creó un listado de dulces que eran elaborados en esa época. Se preparaban desde tartas, buñuelos con todo tipo de ingredientes, mazapanes y flanes, hasta hojaldres y quesadillas. En 1440, se decreta una ordenanza en Francia, la que concede a los pasteleros, la exclusiva para elaborar ciertas preparaciones, tanto dulces como saladas.

El mundo occidental transformó su visión de la cocina y de la pastelería, cuando el azúcar atravesó las fronteras y se estableció en América, la gastronomía americana tuvo un cambio.

La caña de azúcar, llegó junto con la conquista española. Cristóbal Colón, Francisco Pizarro y Hernán Cortés fueron los primeros en introducir el cultivo de esta planta en tierras americanas. Su desarrollo fue acelerado, logrando que en menos de cien años el nuevo mundo se convirtiera en el mayor productor de caña de azúcar, superando al continente europeo y africano.

Bilheux R. y Escoffier A. (1993)., nos dice que a partir del descubrimiento de América, la planta de caña de azúcar encontró nuevas tierras ideales para su producción, fue sembrada y cultivada por primera vez en la isla Española, ahora conocida como Santo Domingo, en esta isla se cultivó la caña y comenzó su exportación hacia distintos destinos en América como; Jamaica, Puerto Rico, México y Perú. Pero cuando esta planta llega a Brasil comenzó una cosecha realmente provechosa para el continente.

Se dice que el origen de la pastelería y confitería actuales, surge a partir de las farmacias ya que eran los boticarios los verdaderos maestros del azúcar de caña, pues la utilizaban mucho para endulzar aquellos medicamentos que eran muy amargos.

Según García A.(2015). Cuando las mujeres inglesas llegaron a nuevas tierras de América del norte, en la actualidad Estados Unidos, ya llevaban mucho tiempo preparando todo tipo de pasteles, tanto salados como dulces.

Entre los primeros pies elaborados en Estados Unidos, usaron frutos del bosque nativos, las mujeres del nuevo mundo comenzaron a usar unos moldes redondos para realizar sus pies o tartaletas. Con el paso del tiempo, fueron aumentando las variedades de pies, convirtiéndolos en tradicionales para cualquier reunión familiar.

Fue tanta la fama de este pastel, que en el año 1796, se convierte en una de las primeras referencias del Apple pie, un documento escrito y dirigido a una congregación de Nueva Suecia, en el que se detalla que el consumo de esta tarta, es durante todo el año y se sirve como cena para los más pequeños de la casa.

En Guadalajara – México, las monjas del convento de Santa María de Gracia eran muy solicitadas para la elaboración de varios platillos deliciosos, especialmente en fechas importantes, ya que tenían una gran reputación y Guadalajara no tenía pastelerías ni restaurantes.

Otro producto que introdujeron los españoles, fue el trigo y sus procesos para transformarlo. El trigo se sembró por primera vez en un solar que pertenecía a Hernán Cortés y que fue regalado a Juan Garrido, un esclavo liberado y de los primeros panaderos de la época de la colonia.

Según Isla Durán S. (2013), En el año 1524, se inició la producción y transformación en México, del trigo criollo en pan, al principio los hornos y amasijos eran familiares, pero tiempo después se convirtieron, en empresas productoras para el consumo de la población en general.

Las panaderías de la época colonial estaban reglamentadas rigurosamente, tanto en el peso, como en el precios. Los panes eran distribuidos en las pulperías, que eran tiendas en donde vendían distintos productos de abastos, comestibles, bebidas, entre otras cosas. Las pulperías fueron en toda Hispanoamérica, el antecedente de nuestras actuales misceláneas o tiendas. Las mujeres indígenas eran las encargadas de vender los panes en las plazas y mercados.

Llegan a México los primeros maestros europeos de panadería y pastelería, originarios de Francia e Italia, a finales del siglo XVIII. Establecen las primeras negociaciones semejantes a las europeas, talleres donde el jefe de la familia es el maestro y sus hijos los pupilos.

Según Koops F. Rottmann H. y Thouet R. (1993). Dice que Manuel Mazza, fue uno de esos maestros, de origen italiano, que en lo que hoy es Oaxaca, estableció este tipo de negocio y se convirtió, en el suegro de Don Benito Juárez.

En el año 1880, ya existían 78 panaderías y pastelerías en la ciudad de México y un sinfín de indígenas que seguían haciendo sus productos en hornos y los vendían en mercados.

En el siglo XX, los habitantes de la Ciudad contaban con afamadas panaderías como LA VASCONIA, que aún existe en el Distrito Federal de México. El pan

dulce llega a México con los franceses que llegaron mucho antes de Maximiliano I.

En los primeros años del siglo XX, la industria panificadora se inició con el uso de revolvedoras para pan blanco. En el año de 1922, la panadería en México, se caracterizó por la producción del pan blanco en los anaqueles de los expendios. Del año 1923 a 1950 aproximadamente, empezaron a ofrecer bizcochería.

Para enfrentar la competencia entre tantas panaderías que se crearon, los panaderos empezaron a ofrecer el bolillo calentito, para que la gente lo prefiriera y ahí empezó la costumbre de sacar pan caliente cada 20 minutos.

Los dueños de las panaderías, conducen la transformación de los pequeños negocios en industrias. El sistema de ventas durante muchos años fue la atención personalizada a través de un mostrador.

Según Moreno M. (1991), en la década de los 50, Antonio Ordóñez Ríos, llegó a una de sus panaderías y decidió darle la vuelta al mostrador, permitiendo que el cliente seleccionara y colocara su pan en la charola, iniciando así, el autoservicio en panaderías y mejoro las ventas.

La que había sido una actividad reservada para las mujeres, se convirtió en una tarea a la que ahora podrían también tener acceso los hombres.

El autoservicio, en las panaderías significó también la dinamización de los proveedores, no solamente porque se incrementaron las ventas y sino porque también porque las decoraciones modernas jugaban un papel importante para diferenciarse del resto de panaderías y pastelerías.

Origen e historia del tamarindo en América

Según Orozco M. (2001). El tamarindo llegó a América traído por los españoles, probablemente al principio de la Colonia. Su cultivo rápidamente se

extendió en las zonas tropicales de América, especialmente en la vertiente del Pacífico.

En el continente Americano el tamarindo es cultivado en México, Estados Unidos de América, Guatemala, Belice, Honduras, Costa Rica, Panamá, norte de Brasil, Colombia, Venezuela y Ecuador. En el Caribe, se reporta su existencia en Cuba, Jamaica, República Dominicana, Haití, Puerto Rico y algunas islas de las Antillas Menores (Bahamas, Barbados e islas Vírgenes).

Según Líceaga Dr. (1945), en México se cultivan más de 8,000 hectáreas, distribuidas en las llanuras tropicales de la costa del Océano Pacífico y del Golfo de México. En los estados de Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Chiapas e incluso Yucatán, donde se le conoce como pah-ch'uuk. En la región tropical seca del Pacífico-Centro que comprende los estados de Colima, Jalisco, Michoacán y Nayarit se cultiva alrededor del 65% de la superficie nacional de este frutal.

Actualmente, el tamarindo representa una alternativa económica para los productores de la región, ya que en los últimos años ha mantenido su rentabilidad en niveles aceptables. Además, es una fuente importante de empleo y la fruta producida en la entidad es de excelente calidad.

Orozco M. (2001) El tamarindo es comparado con el cocotero como otro árbol de la vida, ya que es una especie vegetal ampliamente adaptada, de fácil manejo y se aprovecha la mayor parte de sus productos. El tamarindo produce una gran diversidad de ingredientes alimenticios de gran valor nutricional, es materia prima para la industria farmacéutica, maderera y productos para la construcción.

ENFOQUE ESPECÍFICO

HISTORIA DE LA PASTELERIA EN ECUADOR

Historia de la pastelería y repostería en Quito - Ecuador

Según Pazos Barrera J. (2008), Quito, al igual que otras ciudades del Ecuador se caracteriza por mantener una tradición gastronómica de siglos atrás incluso, mucho antes de la conquista española, sin embargo en cuanto a repostería quiteña, no existen datos de que en la época prehispánica se hable de la realización de productos de dulce, ya que su alimentación consistía en animales de caza y en los productos agrícolas que ellos mismos cultivaban.

La influencia en la cocina quiteña y en especial en la preparación de los dulces por parte de la cultura indígena, fue muy poco significativa. Es posible que la presencia de algunos árboles frutales diera inicio al consumo de una variedad de frutas como alimentos naturales dulces en la dieta de las comunidades indígenas prehispánicas.

A finales del siglo XIX; se obtiene información de los primeros pasos de la repostería y confitería quiteña, de igual manera el consumo de dulces, pero regido por el estado económico, por ejemplo la clase social más baja consumía como postre, un pedazo de raspadura o una caña de azúcar.

Durante la colonia surgieron tres grupos llamados pulperos, gateras y recatonas. Los pulperos, eran tiendas que expendían queso, sebo y manteca, regulados por el Cabildo y era lo único que podían expender, para lo cual los dueños de estas pulperías contrataban a mujeres indígenas y mestizas llamadas gateras y recatonas quienes se encargaban de vender ilegalmente los productos asignados a los pulperos.

Freire Rubio E. (2005). Dice que las tiendas de esta época o pulperas no solo expendían queso, sebo y manteca, sino otros artículos que pudieron ser utilizados en la realización de dulces como es chocolate, raspadura, azúcar y maní. Los conventos y claustros de la ciudad, en especial el convento del Carmen Alto, formaron parte importante de la historia gastronómica ya que compraban chocolate con el fin de prepararlo para su consumo interno para venderlo en la plaza.

Según Pazos Barrera J. (2008). Las ventas del convento el Carmen Alto, se hacía en fechas especiales como; el Día de Reyes en los que vendían postres de leche, helados de almendras, alfajores y bizcochos. En el mes de marzo, en el día de San José ofrecían tamales, dulces y empanadas. En Cuaresma y Semana Santa se acostumbraban tamales y dulces. En junio se saboreaban postres de leche. En el día de la Virgen del Carmen, las monjas vendían dulces y empanadas. En Navidad la variedad de manjares era mayor entre ellos tenían tamales, dulce de leche, mazapanes, hostias con maní, alfajores, costras, bizcochos, torrejas, bizcochuelos, tortas y molletes.

Stevenson dijo que lo más sorprendente de la comida quiteña son sus postres y dulces, ya que eran preparadas con pulpa y gelatina de frutas imitando sus formas, describe la pastelería y repostería quiteña como una verdadera obra de arte. Se caracterizó por una variedad de sabores y preparaciones que sorprenden a muchos, porque cuenta con una gran influencia europea, especialmente española, francesa e italiana.

Según Sandoval F. (2016), durante esta época, se publicó el primer libro de cocina en Quito titulado "Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa". En este libro se pueden encontrar varias recetas de postres quiteños que eran preparados en ese tiempo, y aun se los prepara, pero muchos otros se han perdido con el paso del tiempo.

Historia de la pastelería y panadería en Cuenca - Ecuador

Según Carrillo Espinoza M. (1996). El primer molino de leña, estilo español, fue el de Santa Ana en el sector de Todos los Santos, 15 años antes de la fundación de Cuenca. La leña es otro elemento básico en el trabajo a diario venían caballos del campo cargados de leña seca a llenar la bodega. La

competencia con el resto de panaderías que existían era dura, así que quienes se levantaban más temprano vendían más.

El primer molino hidráulico de trigo en Ecuador estaba ubicado en Tomebamba- Cuenca, otros lugares en donde se situaron los molinos hidráulicos fueron en Osoyuaico – Paute, Coyoctor – Cañar y Nabon – Oña.

Se conoce que una de las primeras actividades de los españoles, en el territorio fue la siembra de trigo, producción, molienda y comercialización de harina para la producción de pan y bizcochos. El cultivo de esta planta se dio de mejor manera en las zonas más cercana a Cuenca, situándose en zonas más frías y aptas de Cañar y Oña.

El desarrollo de la producción de biscochos tuvo una gran importancia y era un alimento básico, a pesar de su precio elevado, a pesar de los grandes costos que conllevaba su producción, logra prosperar durante el siglo XVIII, y esta es una de las actividades económicas más relevantes en la ciudad de Cuenca.

Existen dos barrios reconocidos en Cuenca, los cuales fueron grandes productores de pan y biscochos, pero en la actualidad su producción es limitada, se los conoce como El Vado y Todos Santos, llamados “barrios de las panaderías” o “barrios de panamá”, son la huella de toda la historia del inicio de la producción de pan y bizcochos, aunque ninguno de los molinos hidráulicos aun existentes funciona. La crisis del cultivo de trigo en Ecuador se fue a la quiebra y desapareció el uso de los molinos hidráulicos en Cuenca, hace más de treinta años.

Freire Rubio E. (2005). Dice que ya existían los vendedores ambulantes de pan y bizcochos, en estos barrios reconocidos. El pan de “burro”, “la palanqueta” o también conocido como, “pan de agua” fueron los panes más vendidos en ese tiempo, el pueblo lo denominó así porque su dueño distribuía el pan sobre un asno, mientras él anunciaba su mercancía por medio de una campanilla. Estas dos variedades de panes fueron elaboradas exclusivamente por panaderos.

El tamarindo en Ecuador

Según Orozco M. García K. Hernández L. Velázquez J. Bermúdez M. Robles M. Manzanilla M. Sánchez G. NIETO D. (2014). Dice que el tamarindo es cultivado en zonas cálidas y de baja precipitación, entre 400 y 600mm, se desarrolla en toda clase de suelos, desde el arenoso, arcilloso, pero se cultiva de mejor manera en los suelos livianos y aireados, por esa razón es cultivado en zonas cercanas al mar.

Las zonas secas de las provincias de Manabí, Guayas y El Oro, son las más favorables para la producción de tamarindo. La siembra directa o la plantación son las dos maneras que se puede cultivar.

Las propiedades del tamarindo son varias, entre ellas es la pulpa de esta rica vaina de propiedades nutritivas únicas gracias a su contenido de ácido tartárico y cítrico, con gran riqueza de vitaminas y un altísimo contenido en fibra, se utiliza para la preparación de dulces, refrescos, conservas, salsas, e incluso como medicina natural para el tratamiento de múltiples enfermedades. También es un valioso recurso para la industria por sus cualidades como goma espesante y polisacárido o para la industria textil, ya que del tamarindo se extraen tintes de color negro; además sus hojas se utilizan como forraje para el ganado.

Según El Diario (2017) El agricultor ecuatoriano Mario Quiñónez conoció que los líderes del tamarindo en el mundo estaban en Vietnam, India, Tailandia, Filipinas y Sri Lanka. Viajó a esos países. “Busqué los árboles madre para extraer las yemas y realizar injertos en el Ecuador”.

Para iniciar la producción de este fruto en Ecuador buscando la mejor semilla para su siembra y cultivo, con el pasar del tiempo se ha convertido en un gran productor y en la actualidad cuenta con una certificación como producto 100% orgánico, ya que no emplea químicos en esos sembríos ni en su proceso hasta tener la pulpa empacada, comercializada con la marca Loren & Nonoy.

CAÍTULO II

Análisis del entorno de Tosagua

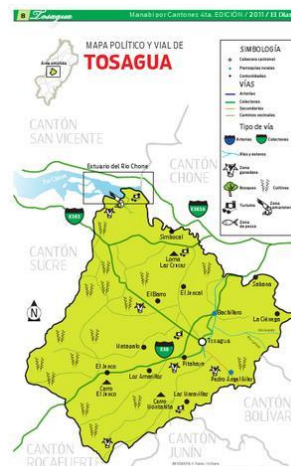


FIGURA 2 Escudo del cantón
 Tosagua. Adaptado de:
<https://tosagua.wordpress.com>

FIGURA 3 Cantón Tosagua.

de:
tosagua.wordpress.com

Antecedentes Históricos

Tabla 1 Información general del Cantón Tosagua. Municipio de Tosagua 2018

Nombre del GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Tosagua
Fecha de creación del cantón	25 de Enero de 1984
Población total al 2014	39,515 habitantes
Extensión	379,4331 km cuadrados
Límites	Norte: Chone y Sucre Sur: Junín y Rocafuerte Este: Bolívar Oeste: Sucre
Rango altitudinal	0 a 320 m.s.n.m.
Distrito administrativo de planificación	13D12 en conjunto con el cantón Rocafuerte, y toda la jurisdicción del cantón conforman los circuitos 13DC03, 13D12C04, 12D12C05

Según el Gobierno Municipal de Tosagua. (2017) , El nombre del cantón Tosagua se debe a que históricamente el sector fue un asentamiento de la tribu Tosahuas, que pertenecían al reino de Los Caras, un grupo de personas humildes, sencillas, pacíficas y trabajadoras.

Este grupo indígena fue un gran trabajador en la tierra y entre otras actividades se dedicaban a la pesca, la caza y el comercio, que lo ejercieron con diferentes grupos indígenas como los Ñausas, los Chonanas, los Chunos, los Apedigues, los Pinchotas, los Pinpiguasies, los Mantas y los Caniloas.

Tosagua es un cantón que pertenece a la provincia de Manabí. Ubicado a las orillas del río Carrizal. Tosagua es uno de los 22 cantones de la provincia de Manabí. Tiene una superficie territorial de 379,4331 km cuadrados. Está conformada por una parroquia urbana que es la cabecera cantonal, conocida como Tosagua y dos parroquias rurales llamadas Bachillero y Ángel Pedro Giler o también conocida como La Estancilla, es el eje geográfico de la zona norte de Manabí. Su clima se caracteriza por ser cálido – seco.

En la época republicana Tosagua fue constituida como parroquia civil del cantón Montecristi, posteriormente, formó parte de Portoviejo, después de Rocafuerte, hasta que, el 20 de enero de 1984 se ordena la ejecución de su cantonización, en. el gobierno del Doctor Oswaldo Hurtado.

El cantón Tosagua está limitado por: al Norte con los cantones Chone y Sucre, al Sur con los cantones Junín y Rocafuerte, al Este con el cantón Bolívar y al Oeste con el cantón Sucre.



**FIGURA 4 límites del Cantón Tosagua Adaptado de:
<https://tosagua.wordpress.com>**

Accidentes geográficos de Tosagua

Según el Gobierno Municipal de Tosagua. (2017), dice que Tosagua tiene un relieve regular, caracterizado con una asociación de colinas y montañas, que no sobrepasan los 400 metros sobre el nivel del mar. Su mayor elevación es el cerro El Junco, al igual que las lomas del Cerro Verde, Los Amarillos, Mata Palo, El Barro, Buena Vista y Vargas Torres.

El río Carrizal, es uno de los ríos más importantes de Manabí y el más grandes y productivo de la región de Tosagua. Este río nace en las montañas del Cantón Bolívar, y recorre de sureste a noreste, recibiendo las influencias de las aguas del río Canuto y del Chone, lo que lo convierte en la mayor cuenca hidrográfica de la provincia.

Tabla 2 Accidentes geográficos del cantón Tosagua. Adaptado de: datos del Municipio de Tosagua

Relieve	Altura (m)	Descripción
Plano	0 – 25	Corresponde principalmente al valle del río Carrizal, en donde las pendientes son menores a 5%
Ligeramente Ondulado	25 - 100	Son partes ligeramente más altas conformadas por valles de ríos afluentes al Carrizal o de ríos no perennes.
Ondulado	100 - 200	Se desarrolla en la parte central y occidental del cantón, las pendientes alcanzan el 30%.
Muy Ondulado	200 - 400	Son las colinas más altas y se ubican al oeste del cantón cerca de los límites con el cantón Sucre y Rocafuerte.

Agricultura de Tosagua

El cantón está compuesto por el 75% de zonas altas, y el 25% de zonas bajas, según los registros del Gobierno Municipal de Tosagua (2017). Por esta razón en época de invierno el cantón puede sobrellevar inundaciones y pérdida de sembríos a diferencia del resto de cantones de la provincia de Manabí.

Ante esta situación la población ha optado por tener diferentes tipos de cultivos en ciclos cortos y largos.

Recursos mineros del cantón Tosagua

Según el municipio de Tosagua, los tres principales recursos mineros del cantón son: la arcilla, la bentonita, y petróleo. La Arcilla sirve a los habitantes para la fabricación de ollas u objetos domésticos de barro. La bentonita es un material utilizado en el revestimiento de pozos petroleros. El petróleo no ha sido explotado pero su presencia ha sido constatada en estudios realizados por la Petroleum Company. Gobierno de Tosagua. (2017).

Impacto ambiental y niveles de contaminación del cantón Tosagua

Según datos del Municipio de Tosagua se lleva un registro del impacto ambiental que se genera en cada uno de sus sectores, tomado en cuenta que después de los resultados en el año 2014 se encontró un gran porcentaje de contaminación y desde entonces el Municipio de Tosagua junto a su alcalde brinda capacitaciones, cursos y talleres a los agricultores para ir controlando y reduciendo los porcentajes de contaminación en el cantón.

Tabla 3 Impacto ambiental y niveles de contaminación del cantón Tosagua. Adaptado de: Datos del Municipio de Tosagua

Recurso	Impacto	Actividad	Nivel de afectación
Agua	Contaminación por aguas servidas	Antrópica urbana	Alta
Agua	Contaminación por pesticidas	Antrópica agrícola artesanal Pequeña Ganadería	Media
Agua	Contaminación por pesticidas	Antrópica agro-industrial	Alta
Cultivos	Daño y afectación en el riego con aguas contaminadas por químicos y desechos orgánicos	Antrópica agro-industrial y artesanal	Media
Fauna nativa	Contaminación de sus ecosistemas (bosques, humedales y otros)	Antrópica urbana	Media
Flora nativa	Contaminación por productos químicos (agrícolas)	Antrópica agro-industrial	Alta
Ganadería	Afectaciones a la salud del ganado por agua contaminada	Antrópica Agro-industrial	Media
Suelo	Contaminación por pesticidas	Antrópica agrícola artesanal y en mayor grado agro-industrial	Alta

Población del cantón Tosagua

Según los datos del censo INEC (2010), el cantón Tosagua presenta una población total de 38341 habitantes en las áreas urbana y rural. En el área urbana la población es de 10751 habitantes, de los cuales 5336 son hombres y 5415 son mujeres; mientras que en el área rural la población es de 27590 habitantes, de los cuales 14191 son hombres y 13399 son mujeres.

Economía del cantón Tosagua

Según datos del censo del INEC (2010), la población en edad económicamente activa en el cantón Tosagua, es de 12694 habitantes. Existe un mayor porcentaje de población ocupada en el área rural con 8178 personas frente a 3635 del área urbana.

La economía en el cantón Tosagua se divide en tres sectores:

El sector primario conformado con un 11,18% en el área urbana y un 63,28% en el área rural, en este sector las actividades económicas están relacionadas con la agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y explotación de minas. Principalmente en el área rural en donde la mayoría de familias se dedican a actividades agrícolas debido a la fertilidad de la tierra del sector. En el cantón Tosagua predomina la producción de maíz, en un segundo orden la actividad pecuaria destinada a producción de carne, leche y queso. Según el último Censo Agropecuario Nacional (2001) se determinó que en el cantón Tosagua existen 7265 Unidades Productivas Agropecuarias

El sector secundario conformado con un 13,86% en el área urbana y un 5,25% en el área rural; la principal actividad dentro de este sector es la construcción, una actividad que con el paso de los años ha ido en incremento, ya que se han formado varios proyectos de construcción importantes como, el proyecto

multipropósito Chone en el cual se han empleado trabajadores locales no solo de Chone sino también de Tosagua debido a la cercanía de los dos cantones.

El sector terciario conformado con un 55,30% de las personas en el área urbana y un 16,27% en el área rural, siendo la actividad principal el comercio al por mayor y menor; dentro de estas actividades se encuentra la comercialización de los productos provenientes de la agricultura, la ganadería y la avicultura.

Educación del cantón Tosagua

Según los datos del Gobierno Municipal de Tosagua (2017); este cantón cuenta con 94 centros de educación. Entre ellos están instituciones de preprimaria, educación primaria media y superior, sumando un total de 94 establecimientos educativos, de las cuales 6 son de educación preprimaria, 81 son Unidades Educativas o primaria, 5 son de enseñanza media o colegio y 2 Universidades, la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y la Escuela superior pirotécnica de Manabí.

Vivienda del cantón Tosagua

De acuerdo a los datos del INEC (2001), se establece que existen en Tosagua 8.258 viviendas; distribuidas en: área urbana con 1.986 viviendas y en el área rural existen 6.272 viviendas

Tabla 4 Censo de las viviendas de Tosagua. Adaptado de datos del censo del 2001

CENSO DE VIVIENDA							
CANTÓN TOSAGUA							
TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL. Censo 2001							
ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSIÓN Km ²	DENSIDAD Hab / Km ²
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	8.258	6.957	33.849	4,9	33.922	377,4	89,9
ÁREA URBANA	1.986	1.769	8.361	4,7	8.424		
ÁREA RURAL	6.272	5.188	25.488	4,9	25.498		

CAPITULO III

PROPUESTA

La creación de una línea de productos de pastelería a base de tamarindo es una nueva propuesta, la cual busca incrementar el uso y consumo del tamarindo en el área de la pastelería, ya que en la actualidad su uso es muy limitado.

Es una manera novedosa de abrir campo en el mercado gastronómico, porque actualmente es un área muy competitiva, en el cual al generar nuevos productos, que marca una diferencia ante el resto de competidores, poniendo un sello en su producto para crecer en el mercado. Agregando un valor extra a los productos creados, pero sin alejarse de las bases de la pastelería tradicional.

DETERMINAR LA IDEA

Crear una línea de pastelería a base del tamarindo es una constante para sobresalir con productos, que garanticen ganar rápidamente el mercado. Ayudando a los pequeños productores de tamarindo a que generaran mayor producción y venta de su fruto. Cambiando la perspectiva del uso del tamarindo en la pastelería y saliendo de la cotidianidad de los productos que son lanzados a la venta, sin perder la tradición de la pastelería.

VENTAJA COMPETITIVA

En el mercado en la actualidad existe una gran variedad de productos de pastelería de diferentes sabores y texturas, el tamarindo es una fruta que al convertirlo en un postre combina muy bien con los distintos ingredientes, es un producto con alto valor nutricional. Es de fácil cultivo y la preparación es

sencilla, ya que el sabor de la pulpa es muy fuerte y se concentra rápidamente en la preparación de los distintos productos, por lo que su costo de preparación es económico.

VALOR AGREGADO

La elaboración de una línea de productos de pastelería artesanal, usa como ingrediente principal la pulpa de tamarindo, busca ofertar una nueva opción de consumir un postre, con la cual se busca la elaboración de postres con diferentes frutas que no son tan conocidas ni convencionales. El tamarindo no tiene ninguna restricción para consumirlo, ya que es un alimento con varias propiedades nutricionales.



ANÁLISIS DEL PROBLEMA

Ecuador es un país con una gran diversidad de alimentos, es un país agrícola, ganadero, pesquero y con el pasar de los años se ha convertido en un productor importante para el mundo, de algunos productos que el país importa a diferentes lugares del mundo. Lamentablemente no todos sus productos cultivados son tan usados ni exportados, lo cual perjudica directamente a los pequeños y grandes productores del país. El tamarindo es uno de esos productos, a pesar que no es originario de Ecuador, se lo cultiva ya hace muchos años, pero no ha logrado posicionarse en el lugar que le corresponde ya que su producción no ha sido aprovechada, con esta nueva propuesta busco incrementar su uso en el ámbito de la pastelería, creando así una alternativa distinta de su consumo.

RECETAS ESTÁNDAR

MOUSSE DE TAMARINDO

Tabla 5 Receta estándar de la mousse de tamarindo

 FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
Nombre de la receta	Mousse de tamarindo			
Número de porciones	12 porciones			
Peso por porción	35 gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
190	Gr	pulpa de tamarindo	4	0,8
220	MI	crema de leche	4,39	1,0
100	Gr	Azúcar	0,9	0,1
7	Gr	gelatina sin sabor	24,57	0,2
1	unidad	claras de huevo	0,15	0,2
30	Gr	Azúcar	0,9	0,2
10	Gr	Agua	0	0,0
			costo total	2,2
			costo unitario	0,2
Fotografía		Procedimiento		
		<ul style="list-style-type: none"> • Preparar el mise en place y reservar. • Hidratar los 7 gr de gelatina con 35 gr de agua. • Por otro lado para la elaboración del merengue italiano colocamos agua y azúcar en una olla, dejamos hervir hasta alcanzar los 110 °C. En la batidora colocamos las claras de huevo, hasta que este batido, agregamos el almíbar sobre las claras de huevo batidas y batimos a mayor velocidad hasta que se formen picos estables. • Hervir la pulpa con el azúcar y dejamos enfriar hasta los 50°C e incorporamos la gelatina hidratada caliente sobre la pulpa de tamarindo, disolvemos todo. • Mezclar bien el merengue italiano con la pulpa y gelatina. • Finalmente incorporar la crema de leche semi batida y mezclar con movimientos envolventes. • Colocar la mousse en una manga pastelera y porcionar en los envases a elegir y dejar enfriar en la refrigeradora por 1 hora. • Para la cobertura de la mousse, hervir la pulpa de tamarindo con azúcar y dejar enfriar hasta que llegue a los 40°C y después incorporar la gelatina, previamente hidratada.. 		

PASTEL DE TAMARINDO

Tabla 6 Receta estándar el pastel de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
		Nombre de la receta		
Nombre de la receta		Pastel de tamarindo		
Número de porciones		8 porciones		
Peso por porción		110 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
150	Gr	pulpa de tamarindo	4	0,6
20	Gr	polvo de hornear	13	0,3
125	Gr	azúcar	0,9	0,1
3	unidades	huevos	0,15	0,5
125	MI	leche	1,06	0,1
225	Gr	harina	1,6	0,4
100	MI	aceite girasol	2,92	0,3
			costo total	2,2
			costo unitario	0,3
Fotografía		Procedimiento		
		<ul style="list-style-type: none"> • Preparar en mise en place y reservamos. • Colocar en la licuadora la pulpa de tamarindo, el aceite, la leche, el azúcar y los huevos. • Licuar todo hasta que esté bien unificado. • Por otro lado tamizar la harina y el polvo de hornear. • Incorporar la mezcla la harina tamizada a la mezcla. • Mezclar con movimientos envolventes hasta que este sin grumos y bien incorporado. • Precalentar el horno y enharinar el molde para hornear el pastel. • Colocar la mezcla en el molde del pastel y hornear a 180°C por 30 minutos. • Retirar del horno y dejar enfriar para porcionar. 		

PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA PASTELERA DE TAMARINDO

Tabla 7 Receta estándar de los profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Nombre de la receta	Profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo			
Número de porciones	15 porciones			
Peso por porción	50 gr			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
masa de profiteroles				
150	Gr	harina	1,6	0,2
100	Gr	mantequilla sin sal	6,6	0,7
250	MI	Agua	0	0,0
4	unidades	Huevos	0,15	0,6
8	Gr	Sal	0,45	0,0
14	Gr	Azúcar	0,9	0,0
Crema pastelera de tamarindo				
100	MI	Leche	1,06	0,1
40	Gr	Azúcar	0,9	0,1
4	unidades	yemas de huevo	0,15	0,6
16	Gr	fécula de maíz	3,2	0,1
100	Gr	pulpa de tamarindo	4	0,4
			costo total	2,1
			costo unitario	0,14
Fotografía		Procedimiento		
		Procedimientos: Crema pastelera de tamarindo: <ul style="list-style-type: none"> • Agregar en una olla la leche y llevar a punto de ebullición. • En un bowl colocar las yemas de huevo, el azúcar y la maicena. mezclar hasta que todo esté disuelto y sin grumos. • Retirar la leche del fuego e incorporar la mezcla de las yemas. 		

- Dejar un momento a fuego bajo e incorporar la pulpa de tamarindo.
- Mezclar rápidamente para eliminar todos los grumos y llevar nuevamente a fuego hasta que se espese.
- Retirar del fuego y conservar cubierto para que no se forme una costra en la crema.



Masa de profiteroles :

- Colocar en una olla el agua junto con la mantequilla, la sal y azúcar y llevar a ebullición.
- Retirar del fuego y añadir la harina y mezclar constantemente, regresar al fuego y mantenemos a llama baja hasta que se forme una de costra en la mezcla.
- Colocar la mezcla en un bowl para reducir su temperatura a 60°C.
- Incorporar los huevos uno por uno y mezclar la masa hasta que esté completamente emulsionada.
- La masa deberá tener un brillo perlado y deberá estar lo suficientemente firme para mantener su forma cuando sea manguada.
- Colocar en una lata papel encerado y reservar.
- Agregamos la mezcla de profiteroles dentro de una manga pastelera.
- Colocar la mezcla en la lata, dejando espacio entre cada uno de los profiteroles.
- Pre calentar el horno con unos 15 minutos de anticipación.

	<ul style="list-style-type: none"> • Horneamos por 15 minutos mantener a temperatura alta 220°C. • Luego se reduce la temperatura a 190° C para terminar su cocción y fijar la estructura del profiterol. Retirar del horno y dejar enfriar en un lugar tibio. • Finalmente cortar por la mitad a los profiteroles y rellenar con la crema pastelera ya fría, decoramos.
--	---

GALLETAS DE TAMARINDO

Tabla 8 Receta estándar de las galletas de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
		Nombre de la receta			
Número de porciones		Galletas de tamarindo			
Peso por porción		40 porciones			
8 gr					
	CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	75	Gr	Azúcar	0,9	0,0675
	150	Gr	mantequilla sin sal	6,6	0,99
	200	Gr	Harina	1,6	0,32
	100	Gr	pulpa de tamarindo	4	0,4
	1	Unidad	Huevo	0,15	0,15
				costo total	1,93
				costo unitario	0,05
Fotografía		Procedimiento			
		<ul style="list-style-type: none"> • Preparar el mise en place y reservar. • Colocar la mantequilla en el bowl junto con el azúcar y cremar. • Incorporar el huevo y cremar. 			

- Agregar la harina y mezclar hasta que todo esté bien unificado.
- Colocar la pulpa de tamarindo y mezclar nuevamente hasta que esté bien unificado todo.
- Colocar en una manga pastelera la mezcla.
- Colocar papel encerado en una lata de horno y reservar.
- Precalentar el horno a 160 °C.
- Colocar la mezcla sobre la lata dejando espacio de galleta a galleta y mantener el mismo tamaño entre todas las porciones.
- Hornear por unos 30 minutos a 160°C.
- Dejar enfriar y empacar.

ANÁLISIS DEL COSTO DE LA RECETAS

- La receta de la mousse de tamarindo es rentable, ya que el costo por porción es bajo y se puede incrementar para obtener mayor ganancia.
- El costo de por porción de pastel de tamarindo es de 0,30 centavos y es el valor unitario más alto, de todos los productos.
- Los profiteroles es la receta que lleva mayor cantidad de ingredientes, pero su costo no se ve afectado por ello, ya que la preparación de 15 profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarino tuvo un costo total de 2,40 centavos de dólar.
- Las galletas de tamarindo, es el producto más económico ya que cada unida tiene un valor de 0,04 centavos de dólar y su preparación no es tan costosa.

ENTREVISTAS

Entrevista #1

Datos personales del entrevistado:

Nombre: Luis Parraga

Edad: 48 años

Estado civil: casado

Hijos: dos hijos

Profesión: agricultor

Datos sobre el negocio

Nombre de la finca: “ Los Tamarindos de Manabí”

Numero de trabajadores: 4 personas

Cantidad de plantas sembradas: 12.00 plantas de tamarindo

Costo del quintal de tamarindo a la venta: 70 dolares

Principales compradores: pequeños compradores de Manabí.

Negocio: familiar y retable

hectarias del terreno: 12 hectarias

Ubicacion: San Eloy serca del canton Tosagua



FIGURA 5 Entrevista #1, Señor Luis Parraga

Entrevista # 2

Datos personales del entrevistado:

Nombre: Claudio Bermudez

Edad: 46 años

Estado civil: casado

Hijos: tres hijos

Profesión: agricultor y vendedor

Datos sobre el negocio

Nombre de la finca: no tiene nombre

Numero de trabajadores: 2 personas

Cantidad de plantas sembradas: 26 plantas de tamarindo

Principales compradores: pequeños compradores de tosagua y sus alrededores

Negocio: familiar

Hectarias del terreno: 4 hectarias

Ubicacion: Canton Tosagua sector Pitahaya



FIGURA 6 Entrevista #2 señor Claudio Bermudez

Entrevista # 3

Datos personales del entrevistado:

Nombre: José Evaristo Bravo

Edad: 62 años

Estado civil: casado

Hijos: tres hijos

Profesión: agricultor y vendedor

Datos sobre el negocio

Nombre de la finca: no tiene nombre

Numero de trabajadores: 3 personas

Cantidad de plantas sembradas: 12 plantas de tamarindo

Principales compradores: pequeños compradores de tosagua y sus alrededores

Negocio: familiar

Hectarias del terreno: 4 hectarias

Ubicacion: Canton Tosagua



FIGURA 7 Entrevista #3 señor José Evaristo Bravo

Entrevista # 4

Datos personales del entrevistado:

Nombre: Richard Holguín Moreira

Edad: 52 años

Estado civil: casado

Profesión: Ingeniero Agrónomo

Lugar de trabajo: Municipio de Tosagua

Cargo del trabajo: Jefe técnico de desarrollo Económico

Correo electronico: riholmo@gmail.com

Numero de contacto: 2330698 / 0987597286



FIGURA 8 Entrevista #4 señor Richard Holguín Moreira

Entrevista # 5

Datos personales del entrevistado:

Nombre: Mervin Miranda Fernandez

Edad: 27 años

Estado civil: soltero

Profesión: Ingeniero técnico de desarrollo Económico

Lugar de trabajo: Municio de Tosagua

Cargo del trabajo: Coordinador del patrimonio y turismo

Correo electronoco: eliud@gmail.com

Numero de contacto: 0960774154



FIGURA 9 Entrevista #5 señor Mervin Miranda Fernandez

Entrevista # 6

Datos personales del entrevistado:

Nombre: Jennifer Vera

Edad: 38 años

Estado civil: casada

Profesión: Ingeniera comercial

Lugar de trabajo: Municipio de Portoviejo

Cargo del trabajo: Directora de avaluos, Ordenamientos territoriales y gestion del suelo.

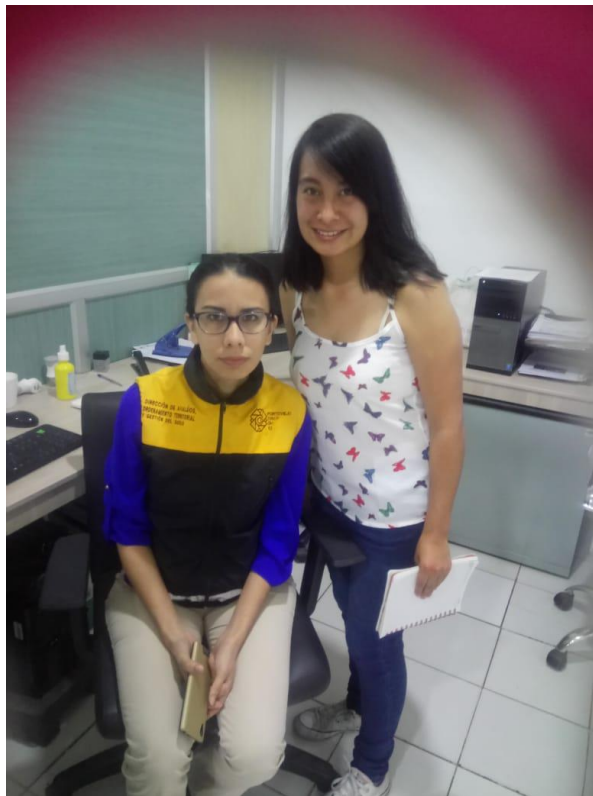


FIGURA 10 Entrevista #6 señora Jennifer Vera

PROVEEDORES

Proveedor Comisariato y bodega Ecuabastos

Tabla 9 proveedor comisariato y Bodega Ecuabastos

COMISARIATO Y BODEGA ECUABASTOS				
PRODUCTO	MARCA	PESO	UNIDAD	COSTO
Harina	Santa Lucia	2	Kilos	3,82
Azúcar	El troncal	2	kilos	1,7
Polvo de Hornear	Santa Lucia	120	gramos	1,59
Gelatina en polvo	Fleischmann	250	gramos	4,6
Azúcar impalpable	Santa Lucia	500	gramos	1,16
Maicena	Iris	400	gramos	1,59
Sal	Cris sal	2	Kilos	0,95
Mantequilla	Imperial	1	Kilo	7,1
Leche	Nutri leche	1	litro	1,33
Crema de leche	La Lechera	1	litro	4,66
Pulpa de tamarindo	El Huerto	500	gramos	1,55
Aceite de girasol	El Girasol	1	litros	1,83
Huevos	Sin marca	15	unidades	2,8

Información:

- Dirección: Jaime Roldos Aguilera y Rio Cayambe
- Sector: Carapungo
- Ruc: 1791936752001
- Teléfono: 2403777 / 2428396
- Tipo de negocio: sociedad
- Actividad: venta por mayor de abarrotes y subministro de comida



FIGURA 11 Comisariato y bodega Ecuabastos

Proveedor cadena Supermaxi

Tabla 10 proveedor Supermaxi

SUPERMAXI				
PRODUCTO	MARCA	PESO	UNIDAD	COSTO
Harina	Santa Lucia	2	Kilos	3,55
Azúcar	San Carlos	2	kilos	1,8
Polvo de Hornear	Santa Lucia	120	gramos	1,56
Gelatina en polvo	Gelhada	250	gramos	0,86
Azúcar impalpable	Santa Lucia	500	gramos	0,98
Maicena	Iris	400	gramos	1,28
Sal	Cris sal	2	Kilos	0,79
Mantequilla	Supermaxi	1	Kilo	6,6
Leche	Nutrileche	1	litro	1,06
Crema de leche	La Lechera	1	litro	4,39
Pulpa de tamarindo	Fruteiro	500	gramos	2
Aceite de girasol	El Girasol	1	litros	
Huevos	Oro	15	unidades	2,15

Información:

- Dirección: Av. Diego Vásquez de Cepeda, Quito 170310
- Sector: Carcelén
- Tipo de negocio: asociados corporación Favorita
- Actividad: venta al por mayor y menos de alimentos, salud, higiene, hogar.

SUPERMAXI
el placer de comprar

FIGURA 12 Supermercado Supermaxi

ANÁLISIS DE PROVEEDORES DE TAMARINDO

Proveedor # 1

El señor Luis Parraga, agricultor de 48 años de edad, dueño de la finca “ los tamarindos de Manabí”, agricultor al por mayor es dueño de 1200 plantas de tamarindo, ubicado en el sector de San Eloy, nos menciona que su negocio es familiar y que el producir tamarindo es muy rentable ya que es una planta que no requiere tanto cuidado ni fertilizantes, ya que es una planta endémica y muy resistente a plagas. Dispone de 4 empleados que le ayudan en la siembra, cosecha y venta del tamarindo.

Proveedor # 2

El señor Claudio Bermud, agricultor al por menor de 46 años de edad, tiene 26 plantas de tamarindo en su pequeña finca ubicada en el sector de Pitahaya-Tosagua, el tamarindo no es su principal fuente de ingreso ya que el señor también cultiva, maíz, cacao, mani, coco, plátano, etc. Entre toda su producción tiene unas plantas de tamarindo las cuales vende a los comerciantes de tosagua.

Proveedor # 3

El señor José Evaristo Bravo, pequeño agricultor de 62 años de edad, cuenta con 12 plantas de tamarindo, en su pequeña finca ubicada en Tosagua, al igual que muchos de los agricultores de Tosagua el tamarindo no es su producto principal para cultivar. Cuenta con tres trabajadores y sus productos los vende a los comerciantes de la zona.

TABULACIÓN DE LOS RESULTADOS DEL FOCUS GRUP

Resultados del sabor de los productos

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, el sabor de la mousse de tamarindo fue el adecuado. La aprobación de los degustadores fue satisfactoria.

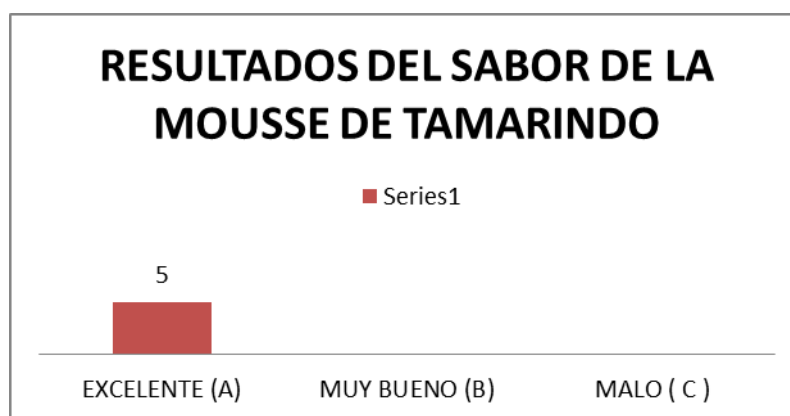


FIGURA 13 resultados del sabor de la mousse de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, el sabor de las galletas de tamarindo no fue el adecuado ya que a dos de los degustadores les faltó más sabor de la fruta.

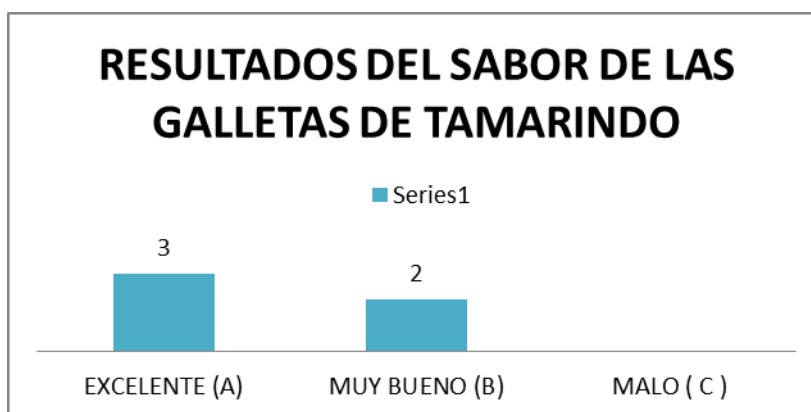


FIGURA 14 Resultados del sabor de las galletas de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, el sabor del pastel de tamarindo no fue el adecuado ya que cuatro de los cinco degustadores señalaron que faltaba mucho sabor a la fruta.

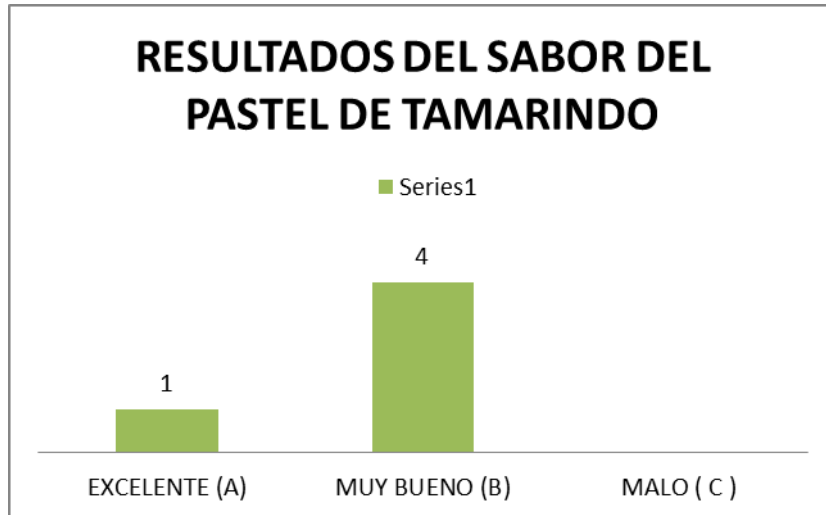


FIGURA 15 resultados del sabor del pastel de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, el sabor de los profiteroles con crema pastelera de tamarindo no fue el adecuado ya que a dos de los degustadores les faltó sabor a la fruta.

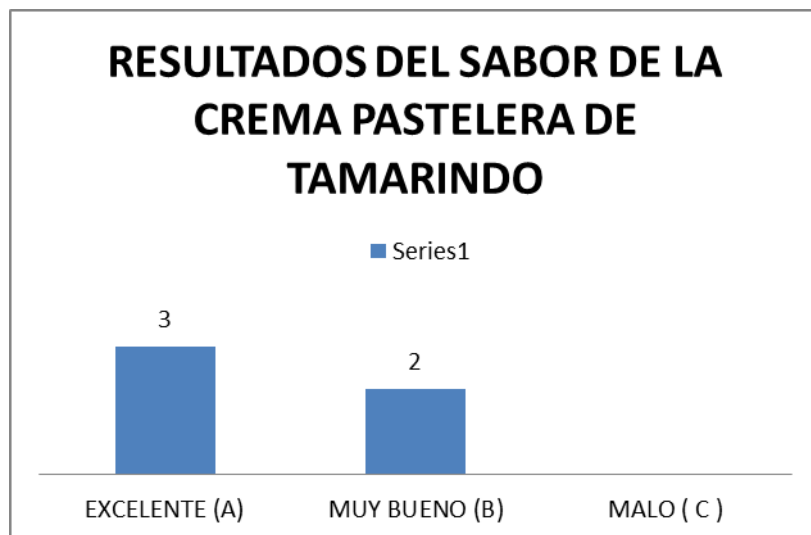


FIGURA 16 Resultados del sabor de la crema pastelera de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

Resultados de la textura de los productos

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la textura del mousse de tamarindo fue la adecuada. No se encontró ninguna novedad ni sugerencia por parte de los degustadores con referencia a la textura.

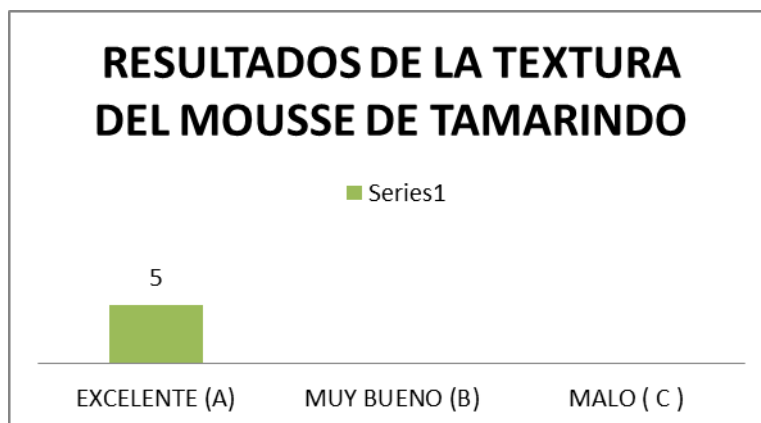


FIGURA 17 Resultados de la textura de la mousse de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la textura de las galletas de tamarindo fue la adecuada. Los cinco degustadores dieron su aprobación al producto.

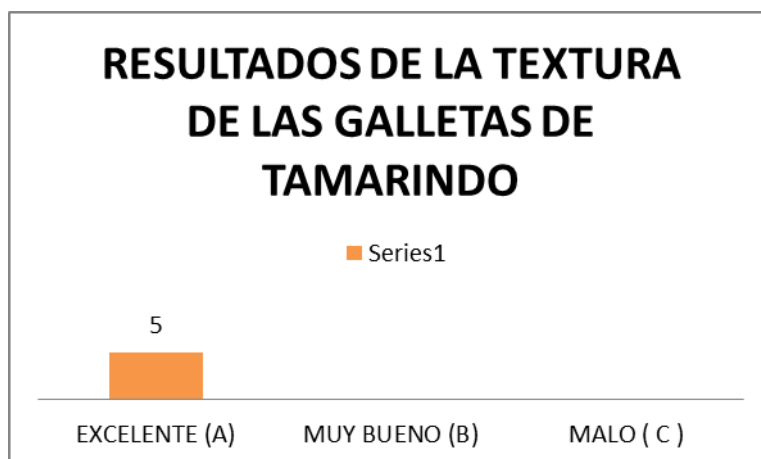


FIGURA 18 Resultados de la textura de las galletas de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la textura del pastel de tamarindo no fue el adecuado ya que dos de los cinco degustadores señalaron que faltaba humedad en la masa y sabor a la fruta.

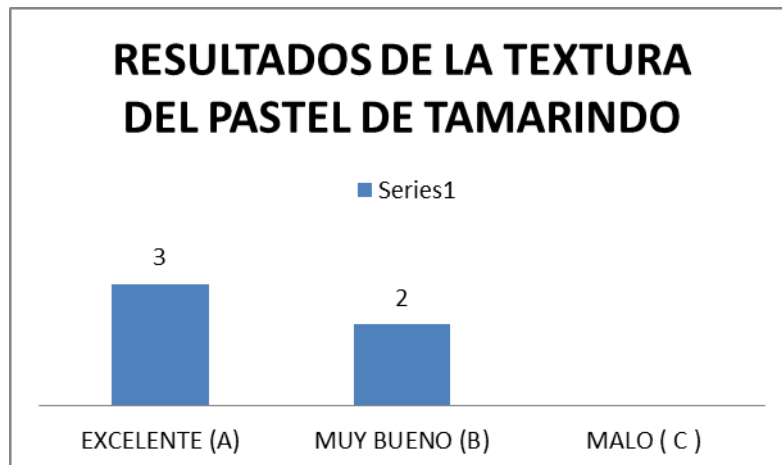


FIGURA 19 Resultados de la textura del pastel de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la textura de los profiteroles con crema pastelera de tamarindo, fue del gusto de todos los degustadores y la aprobaron inmediatamente.



FIGURA 20 Resultados de la textura de la crema pastelera de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

Resultados de la apariencia de los productos

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la apariencia de la mousse de tamarindo fue aceptada y adecuada para los degustadores, la decoración fue de su gusto.

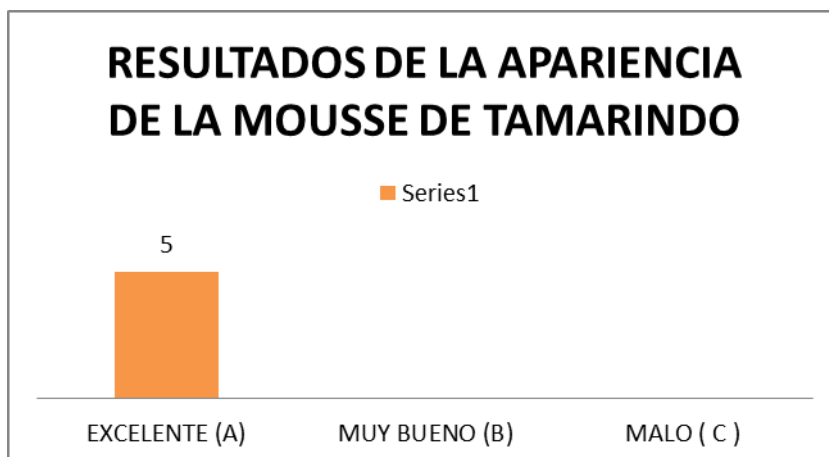


FIGURA 21 Resultados de la apariencia de la mousse de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la apariencia de las galletas de tamarindo no fue la adecuada, ya que uno de los cinco degustadores señaló que el tamaño de la galleta era muy pequeño.

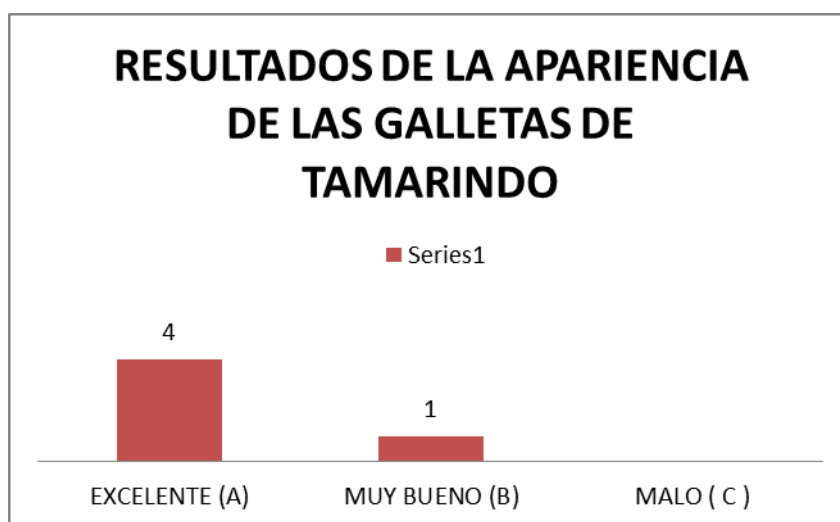


FIGURA 22 Resultados de la apariencia de las galletas de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la apariencia del pastel de tamarindo fue la adecuada, el color del pastel y su decoración fue del gusto de los degustadores

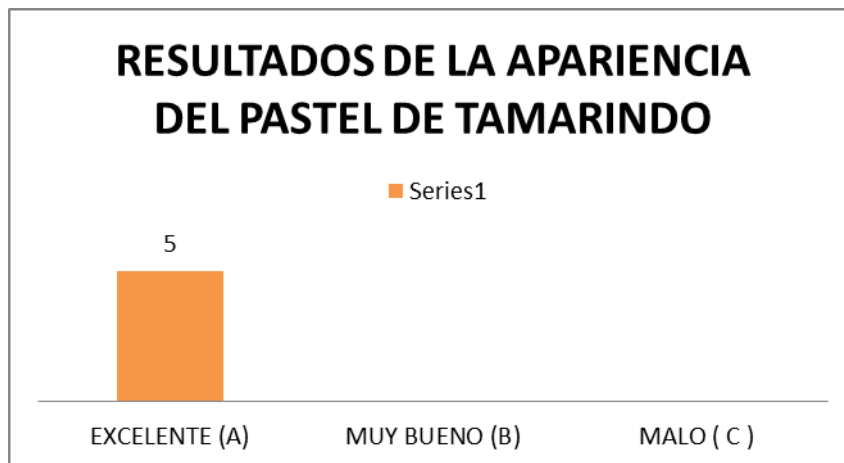


FIGURA 23 Resultados de la apariencia del pastel de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

- Según las fichas de los cinco degustadores del FOCUS GRUP, la apariencia de los profiteroles con crema pastelera de tamarindo fue la adecuada. El color café claro de la crema combinaba con el dorado de los profiteroles.

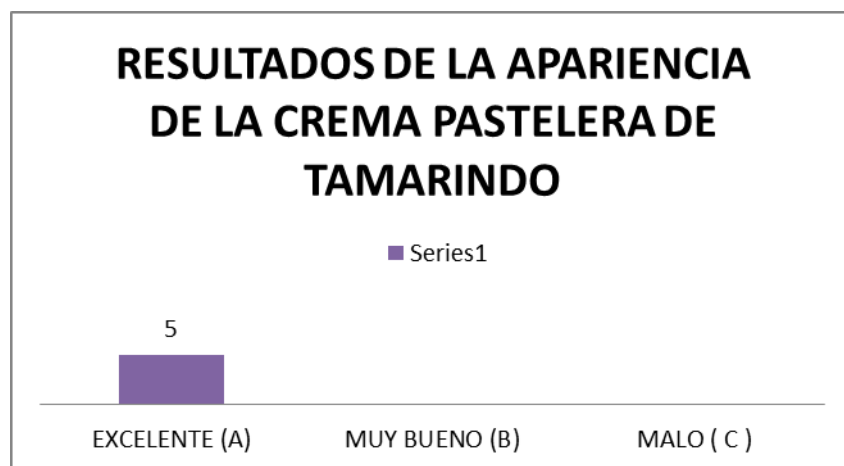


FIGURA 24 Resultados de la apariencia de la crema pastelera de tamarindo por parte del FOCUS GRUP

Conclusiones de FOCUS GRUP.

- Después del análisis de los resultados de las cinco personas que formaron parte del FOCUS GRUP señalaron que faltó más sabor a tamarindo en alguno de los productos.
- La textura de los productos fue la adecuada para los cinco degustadores, a excepción del pastel ya que faltaba humedad en la masa porque estaba muy seca y le faltaba más sabor a tamarindo.
- La apariencia de los productos fue bien calificada por el FOCUS GRUP, teniendo en cuenta un comentario de uno de los degustadores que señaló que el tamaño de la galleta no era el adecuado ya que era muy pequeño.

Mejoras del producto para realizar la validación de expertos

- Incrementar el porcentaje de la pulpa de tamarindo en las recetas, concentrándolo como pulpa, una mermelada, un aderezo, etc., dependiendo la receta.
- Aumentar el tamaño de las galletas de tamarindo.
- Cambiar de técnica al momento de realizar la mousse de tamarindo.

TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

La validación de expertos estuvo conformada por:

- Chef Carolina Guadalupe
- Chef Luis Narváez
- Chef Cynthia Peñafiel
- Chef Felipe Romero
- Chef Carlos Cabanilla

Resultados del sabor de los productos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, el sabor de la mousse de tamarindo no fue el adecuado ya que a cuatro de los cinco expertos les faltó más sabor a tamarindo.

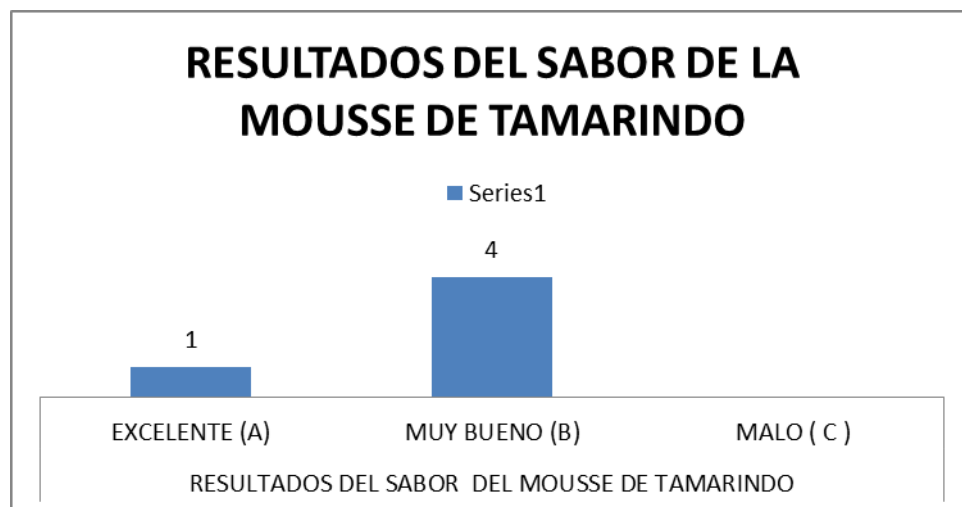


FIGURA 25 Resultados del sabor de la mousse de tamarindo por parte de los expertos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, el sabor de las galletas de tamarindo no fue el adecuado, porque a cuatro de los cinco expertos les faltaba más sabor a la fruta.

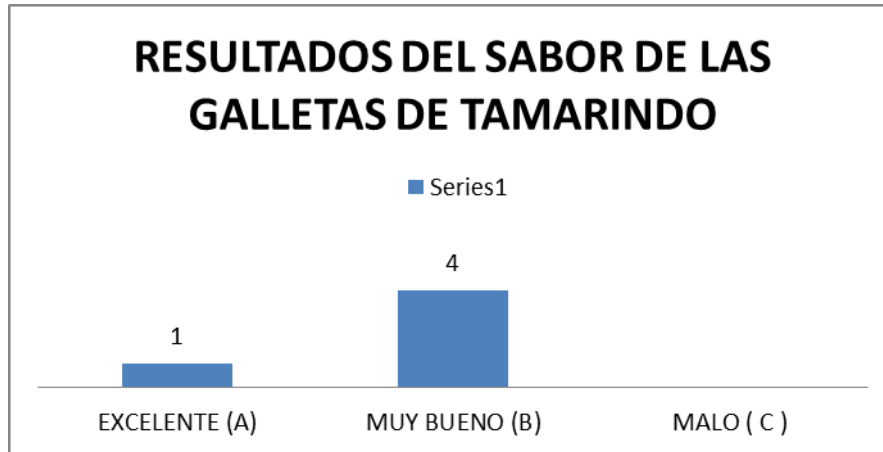


FIGURA 26 Resultados del sabor de las galletas de tamarindo por parte de los expertos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos el sabor del pastel de tamarindo no fue el adecuado porque a tres de los cinco expertos les faltó más sabor a tamarindo.

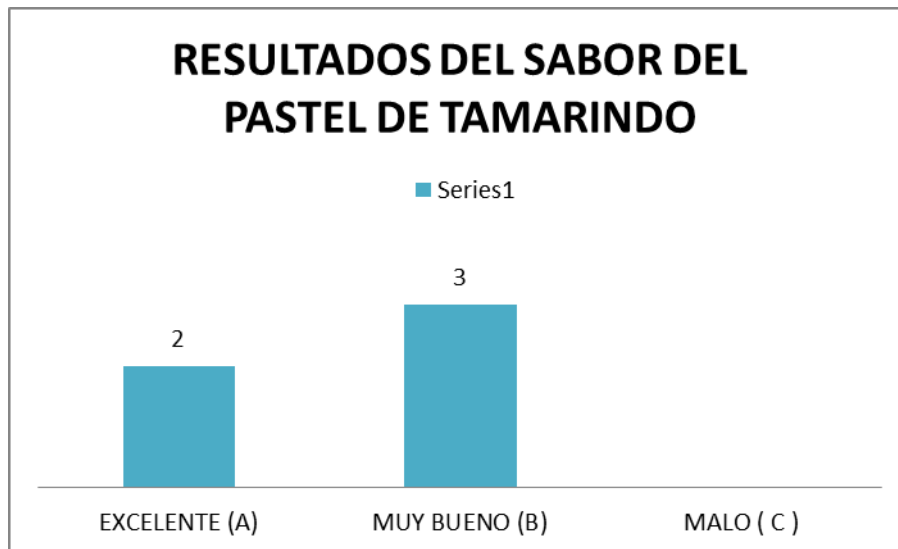


FIGURA 27 Resultados del sabor del pastel de tamarindo por parte de los expertos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, el sabor de los profiteroles con crema pastelera de tamarindo no fue el adecuado, porque a tres de los cinco expertos les faltó sabor a tamarindo.

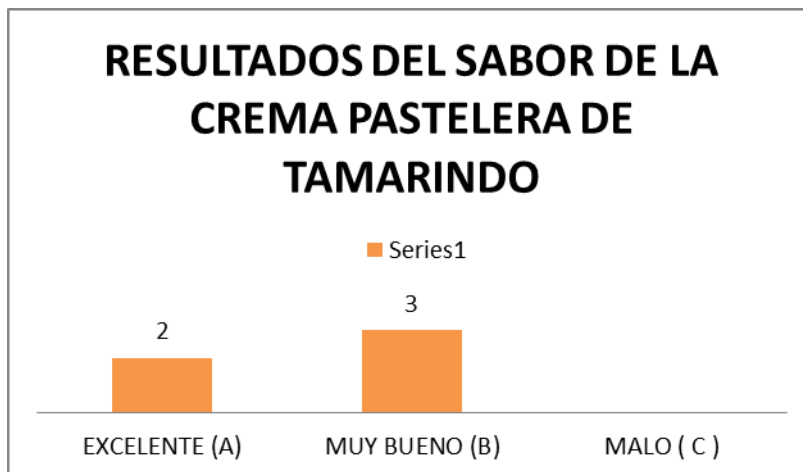


FIGURA 28 Resultados del sabor de la crema pastelera de tamarindo por parte de los expertos.

Resultados de la textura de los productos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la textura del mousse de tamarindo fue agradable y aceptada por tres de los cinco expertos, a un experto le pareció buena y al último no le agrado la textura de la mousse.

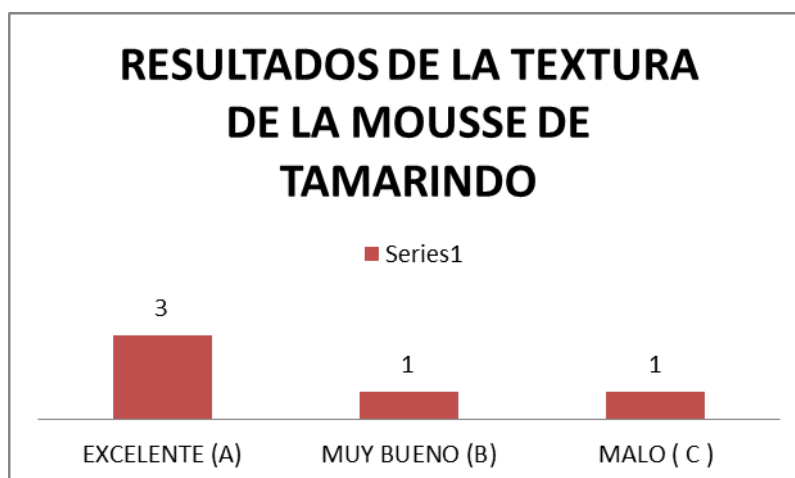


FIGURA 29 Resultados de la textura de la mousse de tamarindo por parte de los expertos.

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la textura de las galletas de tamarindo fue la adecuada, ya que a cuatro de los cinco expertos les gusto la textura de la galleta.

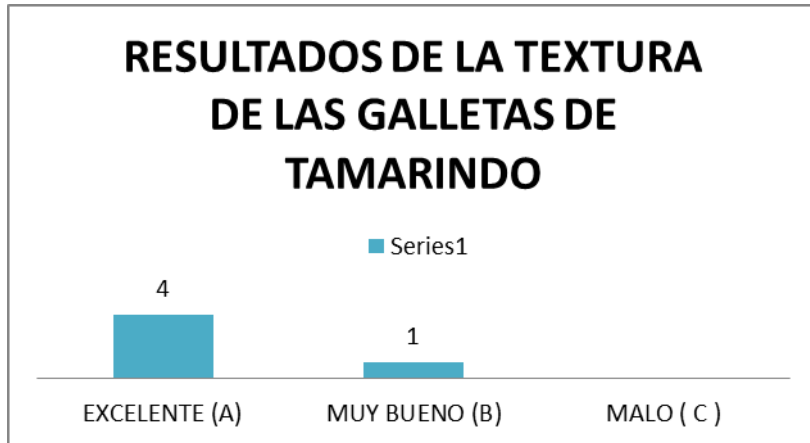


FIGURA 30 Resultados de la textura de las galletas de tamarindo por parte de los expertos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la textura del pastel de tamarindo fue la adecuada porque a cuatro de los cinco expertos les agrado mucho la textura a pesar de sus recomendaciones, que humedad al pastel ya que estaba un poco seco.

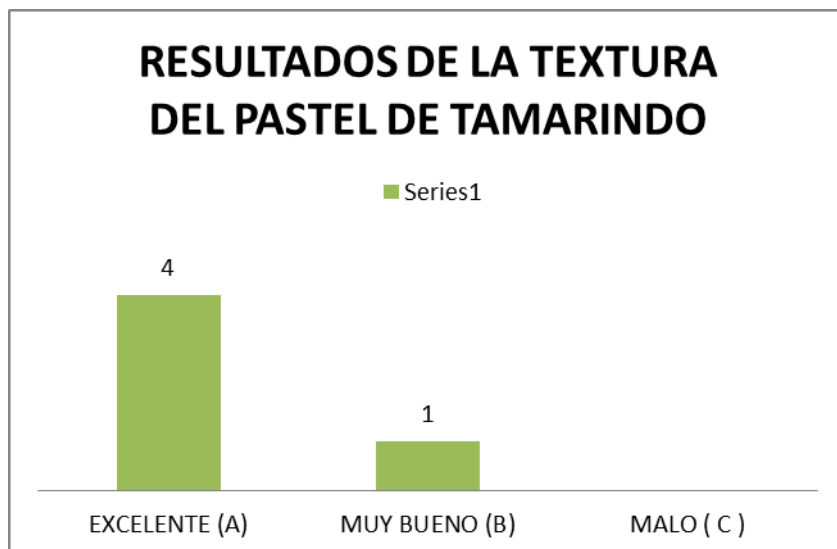


FIGURA 31 resultados de la textura del pastel de tamarindo por parte de los expertos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la textura de los profiteroles con crema pastelera de tamarindo fue la adecuada. La aprobación de los expertos, frente a este producto fue inmediata.

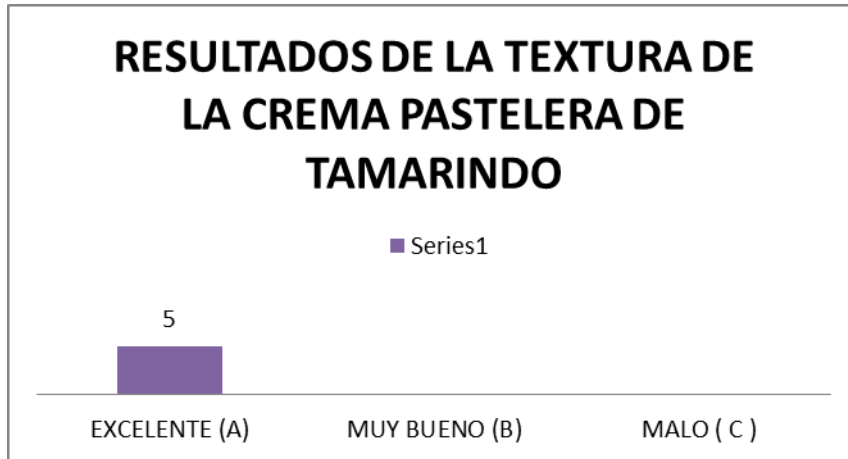


FIGURA 32 Resultados de la textura de la crema pastelera de tamarindo por parte de los expertos.

Resultados de la apariencia de los productos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la apariencia de la mousse de tamarindo fue la adecuada. La decoración y la combinación de colores fue aprobada por los expertos.

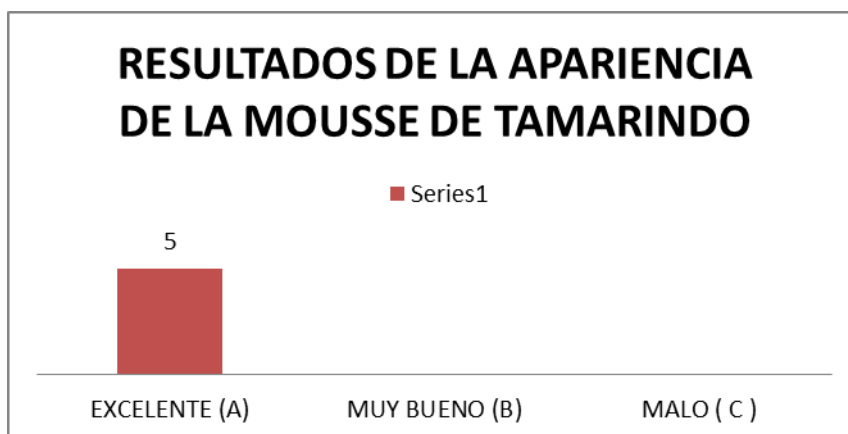


FIGURA 33 Resultados de la apariencia de la mousse de tamarindo por parte de los expertos.

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la apariencia de las galletas de tamarindo fue la adecuada, ya que a los cinco expertos les gusto la presentación y decoración.

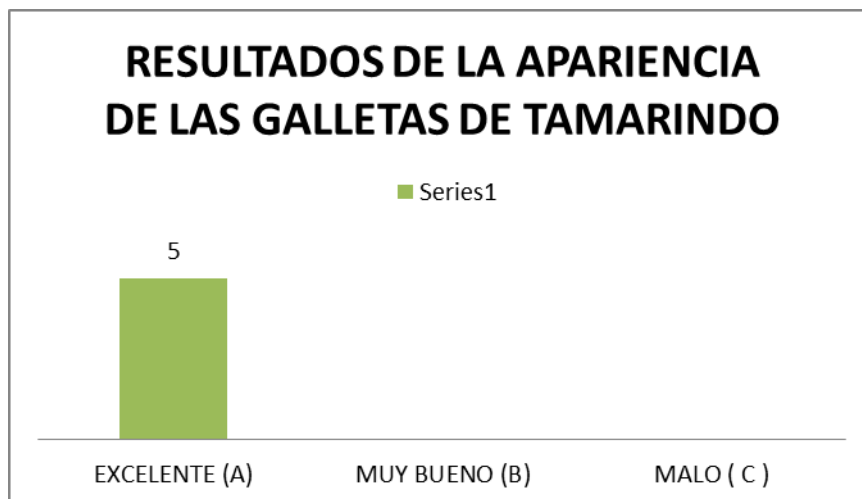


FIGURA 34 Resultados de la apariencia de las galletas de tamarindo por parte de los expertos

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la apariencia del pastel de tamarindo fue la adecuada. La decoración y presentación del pastel les agrado a los expertos.



FIGURA 35 Resultados de la apariencia del pastel de tamarindo por parte de los expertos.

- Según las fichas de validación de los cinco expertos, la apariencia de los profiteroles con crema pastelera de tamarindo fue la adecuada. Ya que los cinco expertos aprobaron este producto en su totalidad.

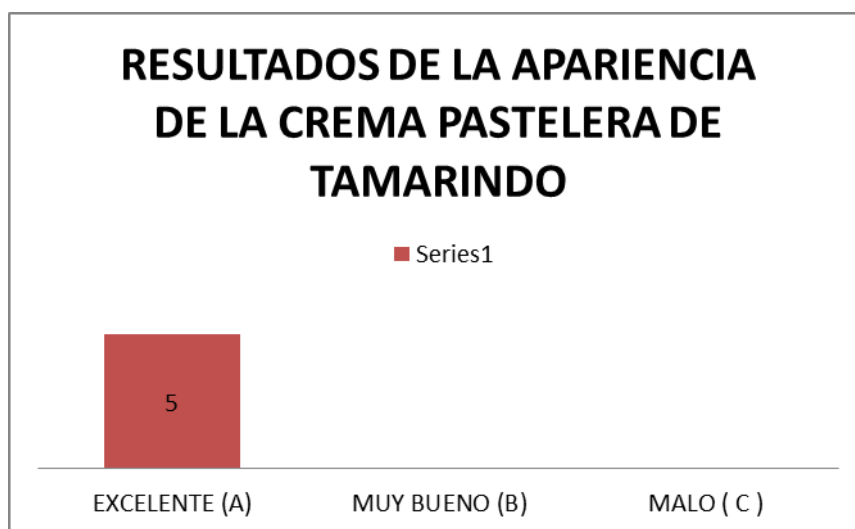


FIGURA 36 Resultados de la apariencia de la crema pastelera de tamarindo por parte de los expertos.

Conclusiones de la validación de expertos.

- Después del análisis de los resultados de los cinco expertos que formaron parte de validación de expertos señalaron que faltó más sabor a tamarindo en la mayoría de los productos.
- La textura de los productos fue agradable para los cinco expertos, a excepción del pastel ya que faltaba humedad en la masa porque estaba muy seca y le faltaba más sabor a tamarindo.
- La apariencia de los productos fue muy buena, ya que cumplía con todos los requisitos y exigencias de los expertos.

Recomendaciones de la validación de expertos

- Reemplazar la pulpa comprada por una pulpa de tamarindo hecha artesanalmente, esto aportará más en el sabor a tamarindo.
- Para la torta de tamarindo hidratar el bizcocho con un almíbar de tamarindo o rellenarlo con tamarindo confitado.
- Aplicar una mejor técnica al momento de realizar el mousse de tamarindo.

CAPÍTULO IV

OBJETIVO DE RECETARIO

En el presente recetario tendremos una base de Buenas Prácticas de Manufactura, de las norma ARCSA, de los procedimientos jurídico que necesitamos para la guía de la elaboración de productos de pastelería, los procedimientos, condiciones y controles. El procedo adecuado de la elaboración de la línea de productos artesanales de pastelería a base de tamarindo, estará apegado a las normas ARCSA, garantizando la calidad y seguridad alimentaria, considerando para ello normas y estándares de higiene establecidos para el expendio de alimentos y bebidas, usando como marca de los productos, el nombre de Kilómetros de Golosinas.

APLICACIONES

Los cuatro productos de pastelería artesanal a base de tamarindo, se puede aplicar como postres saludables, pueden ser consumidos por niños, adultos y ancianos. También se debe recordar y revisar los beneficios del consumo del tamarindo.

MARCO JURÍDICO

Constitución de una empresa

Según la Superintendencia de Compañías (2016), para constituir una empresa debe cumplir los siguientes parámetros:

1. Determinar el tipo de empresa que se va a constituir:

1.1 Compañía limitada: con capital cerrado y sus acciones no podrán ser utilizadas en la Bolsa de Valores.

1.2 Compañía anónima: con capital abierto y las acciones pueden ser utilizadas en la Bolsa de Valores.

2. Establecer un nombre:

Se debe dirigir al portal virtual de la Superintendencia de Compañías y seleccionar la opción Portal de Constitución de Compañías.

2.2 Registrarse como usuario: llenar todos los datos exigidos.

2.3 Reservación de denominación: seleccionar el nombre de la empresa, éste debe ser aprobado por la Superintendencia de Compañías.

3. Constitución de la empresa

Entrar a la página: <http://www.supercias.gob.ec/portalscvcs/> y seleccionar la opción Constituir una Compañía, seguir los siguientes pasos:

3.1 Completar la solicitud: se debe llenar los formularios según las necesidades de la compañía.

3.2 Pago Banco del Pacífico: el monto del pago se determina según el capital inicial de la empresa.

3.3 Validación del formulario: un notario debe verificar que todos los datos ingresados sean correctos y asignará la fecha para las firmas que exige la Superintendencia de Compañías.

3.4 Validación por Registro Mercantil: después de realizar las firmas correspondientes, la información será enviada automáticamente al Registro Mercantil para ser aprobadas.

3.5 Generación de número de expediente: este número será enviado al Servicio de Rentas Internas del Ecuador (SRI), el cual generará automáticamente el RUC para el establecimiento.

3.6 Consulta tramite: dirigirse al portal virtual de la Superintendencia de Compañías, se puede verificar que el trámite de constitución de la empresa ha finalizado.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Según el INEN (2016), las Buenas Prácticas de Manufactura son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que estos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Según Díaz A. y Uría R. (2009) Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y su aptitud, y para evitar su adulteración. También se les conoce como las “Buenas Prácticas de Elaboración” (BPE) o las “Buenas Prácticas de Fabricación” (BPF). Las Buenas Prácticas de Manufactura surgieron en respuesta a hechos graves relacionados con la falta de inocuidad, pureza y eficacia de alimentos y medicamentos. Los antecedentes se remontan a 1906, en Estados Unidos, cuando se creó el Federal Food & Drugs Act (FDA).

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ARCSA

La Agencia Nacional de Regulación, control y Vigilancia Sanitaria o más conocida como las ARCSA, son normativas técnica sanitaria, que establecen las condiciones higiénico sanitarias y requisitos que deberán cumplir los procesos de fabricación, producción, elaboración, preparación, envasado, empacado transporte y comercialización de alimentos para consumo humano, al igual que los requisitos para la obtención de la notificación sanitaria de alimentos procesados, con el objeto de proteger la salud de la población y garantizar la elaboración de productos sanos e inocuos.

La institución ARCSA, otorga los permisos para que pueda funcionar un establecimiento, que requiere de control y vigilancia sanitaria (ARCSA, 2016).

Se debe cumplir con las siguientes reglas:

1. Dirigirse al portal virtual de la agencia ARCSA y registrarse como usuario.
2. Generar en el sistema la solicitud para el permiso de funcionamiento.
3. Incluir todos los requisitos exigidos por la ARCSA.
4. Pagar el valor establecido, el pago será validado en 72 horas.
5. Imprimir la factura y permiso de funcionamiento.

NOTIFICACIÓN SANITARIA

Todo empresa, micro empresa o establecimiento de elaboración de productos pastelería, debe tener un control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora, el cual es concedido por el Ministerio de Salud Pública Ecuatoriana, después de una rigurosa evaluación y capacitación de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Todos los establecimiento deben tener claros cuales son Puntos Críticos de Control para llevar un estricto control de esos puntos. Los controles para verificar la correcta aplicación de los principios generales de higiene deben realizarse con una frecuencia de por lo menos cada 15 días y los controles microbiológicos y físico químicos de alimentos y microbiológicos para superficies, con una frecuencia de por lo menos cada 6 meses.

Ningún establecimiento que tenga como función la expedición de comida preparada puede funcionar si no cuenta con los permisos respectivos y principalmente el registro sanitario, el cual certifica que los productos de ese establecimiento son inocuos y de calidad, que no causaran daño a la población.

Según la Agencia Nacional de Regularización, Control y Vigencia Sanitaria (2016), se estableció que desde el 2015 los alimentos procesados necesitan de Notificación Sanitaria y no de Registro Sanitario. La notificación de Sanidad tiene una vigencia de 5 años desde su expedición.

Para obtener la Notificación Sanitaria se necesita son:

1. Obtención de Permiso de Funcionamiento del establecimiento.
2. Ingresar a la página de internet <https://portal.aduana.gob.ec/>, en donde se registrará el Representante Legal y el Representante Técnico.
3. Ingresar los datos exigidos en el portal: Normativas técnicas de elaboración del producto, especificación del código de lote, etiquetado del producto, especificaciones del envase físico-químicas y explicación del proceso de elaboración del producto.
4. Cancelar el pago según la categoría de producto.
5. El perfil de riesgo del producto será revisado por el ARCSA y determinar si el alimento es de, riesgo alto, riesgo medio o riesgo bajo.
6. Después de realizar el pago la agencia emitirá alguna observación del producto si es necesario.

PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS EN SANIDAD (POES)

Según García A. (2011), los Procedimientos Estandarizados en Sanidad o POES son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración. Son métodos prescritos que deben seguirse al pie de la letra para llevar a cabo operaciones o situaciones concretas.

REQUISITOS PARA OBTENER EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS PARA USO HUMANO

1. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura actualizado.
2. Título del Técnico responsable del establecimiento o
3. Categorización otorgada por el MIPRO.
4. Métodos y procesos que se van a emplear para: materias primas, método de fabricación, envasado y material de envase, sistema de almacenamiento de producto Terminado.
5. Indicar el número de empleados por sexo y ubicación: administración n, técnico, operarios.

6. Planos de la empresa con ubicación de equipos siguiendo el flujo del proceso.
7. Planos de la empresa a escala 1:50 con la distribución de áreas.
8. información referente al edificio.
9. Detalle de los productos a fabricarse.

ETIQUETADO DEL PRODUCTO

La etiqueta es el anuncio de una marca o imagen que describe el nombre o tipo de producto a la venta, es importante que los productos tengan un correcto etiquetado, ya que esto permitirá que el consumidor o comprador se informe sobre los ingredientes del producto.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las normas generales para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos pre envasados se necesita la siguiente información.

1. Ámbito de aplicación:

Se aplica al etiquetado de todos los alimentos pre envasados, definiendo que se ofrezca como tal al consumidor y las propiedades del mismo.

2. Descripción:

Se refiere a toda la composición de tales alimentos, ya sean elaborados o preparados que buscan satisfacer necesidades particulares de alimentación para las personas aunque sus necesidades sean diferentes. Aplicando las definiciones establecidas en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

3. Principios generales:

Todos los alimentos pre envasados no deberán describir, ni presentar información que no sea real o modificar la información de su etiquetado nutricional.

4. Etiquetado obligatorio de los alimentos pre envasados:

Las etiquetas de todos los alimentos pre envasados deberán contener la información.

- Nombre del alimento
- Lista de ingredientes
- Etiquetado nutricional
- Contenido neto y peso escurrido
- Nombre y dirección
- País de origen
- Identificación del lote
- Marco de la fecha e instrucciones para la conservación
- Conservación de alimentos en envases abiertos

5. Registros obligatorios adicionales para los alimentos:

- Declaración de propiedades
- Alimentos irradiados

6. Exenciones respecto a los requisitos de etiquetado obligatorio

7. Etiquetado facultativo

8. Presentación de la información obligatoria

El correcto etiquetado de los distintos productos puede influir en la calidad y venta de los productos alimenticios.

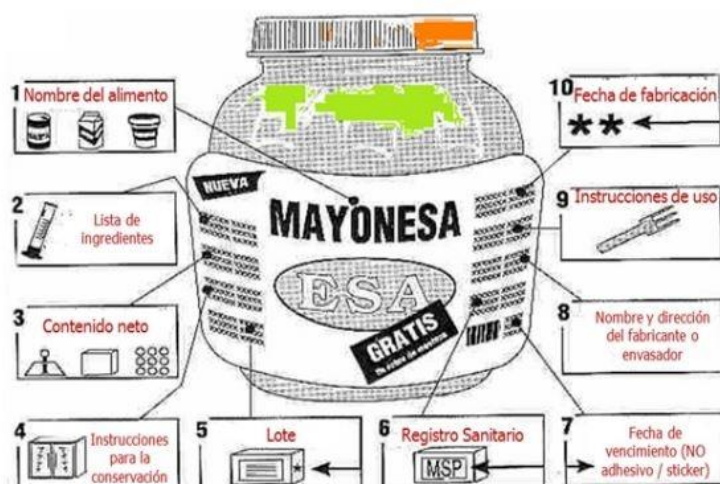


FIGURA 37 Información sobre el etiquetado del producto.

Es importante tomar en cuenta que otro requisito necesario para el etiquetado de un producto, es el semáforo nutricional, el cual establece el nivel de azúcar, grasa y sal del producto a la venta.



FIGURA 38 Información sobre el semáforo nutricional

El correcto etiquetado de los distintos productos puede influir en la calidad y venta de los productos alimenticios.

REGISTRO DE LA MARCA

Propiedad intelectual

La propiedad intelectual se refiere a todas las creaciones, tanto artísticas, literarias, innovaciones científicas, industriales; estas creaciones pueden ser nombres, símbolos, imágenes que identifican a una marca en particular. El IEPI otorga al creador intelectual o autor el derecho de ser reconocido como titular de su creación o invento y los beneficios del mismo.

¿Qué es una marca?

Según el IEPI (2017), una marca es un símbolo, signo que distingue un servicio o producto. Puede estar representada por una palabra, números, un símbolo, un logotipo, un diseño, un sonido, un olor, la textura, o una combinación de todos estos elementos, que sean originales e innovadores. El costo para registrar una marca es de 208,00 dólares y tiene una protección de 10 años, los cuales pueden ser renovables indefinidamente, aunque su costo varía dependiendo el tipo de logotipo que se deseara registrar.

¿Qué se necesita para registrar una marca?

Según el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (2017), uno de los primeros pasos para registrar una marca es hacer una búsqueda denominada fonética, la cual nos ayuda a verificar si existe una marca idéntica o similar a la que queremos registrar.

La marca seleccionada para la realización de la línea de productos de pastelería a base de tamarindo, se denomina kilómetros de Golosinas, la cual esta simbolizada por dos frutos, una cuchara y un tenedor los cuales simbolizan que es un logotipo dirigido al ámbito gastronómico y el nombre representa, la infinidad de postres que se pueden crear con distintos productos.



FIGURA 39 Nombre y logotipo de la marca

ENVASES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Según la Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos panificadores. (2010), los envases destinados al almacenamiento de los productos finales deben ser de uso exclusivo para los productos de venta, quedando estrictamente prohibida la reutilización de estos envases para otras cosas. Los envases constituyen un riesgo para la contaminación cruzada del producto terminado, por esta razón los envases se deben almacenar debidamente protegidos, sellados e en un lugar determinado, para evitar su contaminación, los envases debe ser de uso alimentario, no deben transferir olores, no debe permitir que existan filtraciones de líquidos, etc. Para el uso de estos envases deben ser autorizados y aprobados por parte de la autoridad sanitaria.

CONCLUSIONES

- La elaboración de este trabajo me llevo a conocer a fondo las diferentes propiedades que el tamarindo tiene, al igual que los diferentes usos, tanto gastronómicamente como medicinalmente, entre otros.
- Es una planta que a pesar de no ser nativa de Ecuador, se está abriendo mercado en nuestro país y a nivel mundial, porque el incremento de producción de este producto se ha visto en auge en los últimos años.
- El tamarindo es un fruto muy versátil del cual pude obtener cuatro distintas recetas, la cuales dieron apertura para querer realizar más productos con el tamarindo, porque el resultado fue muy bueno.
- Es importante recalcar que existen pequeños y grandes productores de tamarindo que viven principalmente entre la provincia de Manabí, Guayas y el oro. Y tenemos que estar orgullosos porque en nuestro país, tenemos una producción de tamarindo orgánico de excelente calidad, el cual es certificado y avalado nacional e internacionalmente, el dueño de este tamarindo se llama Mario Quiñonez, propietario de Loren y Nonoy una plantación de tamarindo ubicada en la provincia del Guayas.



RECOMENDACIONES

- Al momento de realizar las recetas, se debe buscar una mejor manera de concentrar el sabor de la fruta.
- Usar una pulpa de tamarindo, realizada artesanalmente dará mejor resultado que las pulpas adquiridas en supermercados o bodegas.
- Realizar mejoras en los procedimientos al momento de la elaboración de las recetas.

FASE DE ESPERIMENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

MOUSSE DE TAMARINDO

Tabla 11 Procedimiento de la elaboración de la mousse de tamarindo

Colocar 7 gr de gelatina sobre 35 gr de agua para hidratar.	Reservar la gelatina hidratada.
	
Colocar agua en una olla con azúcar y llevar a punto de ebullición hasta que alcance los 110°C.	Colocar en la batidora las claras de huevo y batirlas, agregar el almíbar
	
Batir a velocidad alta hasta que se formen picos estables del merengue italiano.	Hervir pa pulpa con azúcar y dejar enfriar hasta los 50°C, y agregar la gelatina hidratada caliente, disolver todo.
	

Mezclar el merengue italiano con la pulpa.



Semi batir la crema de leche con azúca.









Incorporar la crema semi batida a la mezcla con movimientos envolventes.



Alistar los envases para colocar la mousse.







<p>Colocar en una manga pastelera la mousse y colocamos en los envases seleccionados.</p>	<p>Colocar la misma cantidad de mousse en los envases.</p>
	
<p>Refrigerar los vasos de mousse de tamarindo por una hora.</p>	<p>Por otro lado en una olla colocar pulpa de tamarindo con agua y azúcar llevar a ebullición y dejar enfriar hasta 40°C, incorporar la gelatina caliente hidratada previamente la disolvemos,</p>
	
<p>Agregar la cobertura de tamarindo sobre los vasos mousse y refrigeramos nuevamente</p>	<p>Finalmente decor los vasos mousse.</p>
	

Producto final**FIGURA 40 Mousse de tamarindo producto final.**

PASTEL DE TAMARINDO

Tabla 12 Procedimiento de elaboración del pastel de tamarindo

Preparar el mise en place.	Engrasar y enharinar el molde para el pastel.
	
Colocar la pulpa de tamarindo en la licuadora..	Agregar el azúcar morena.
	

<p>Agregar la leche al ambiente.</p>	<p>Incorporar el aceite.</p>
	
<p>Colocar los huevos sobre el resto de ingredientes.</p>	<p>Licuar los ingredientes hasta que todo este unificado.</p>
	

Licuar bien y reservar.



Tamizar la harina.



Tamizar el polvo de hornear y reservar.



Incorporar los productos secos y los líquidos con movimientos envolventes, hasta eliminar todos los grumos.



Agregar la mezcla del pastel en el molde engrasado y enharinado.
Precalentar el horno.



Hornear a 180°C por unos 35 minutos.



Retirar del horno el pastel y dejar enfriar.



Retirar el pastel del molde.



Porcionar el pastel.	Decorar el pastel.
	

Producto final



FIGURA 41 Pastel de tamarindo producto final.

GALLETAS DE TAMARINDO

Tabla 13 Procedimiento de elaboración de las galletas de tamarindo

<p>Realizar el mise en place.</p>	<p>Colocar la mantequilla al clima en la batidora</p>
	
<p>Agregar el azúcar.</p>	<p>Cremamos los productos.</p>
	

<p>Agregar los huevos y batimos lentamente.</p>	<p>Esperar que los productos se unifiquen.</p>
	
<p>Agregar la harina.</p>	<p>Incorporar la pulpa de tamarindo al resto de la mezcla.</p>
	

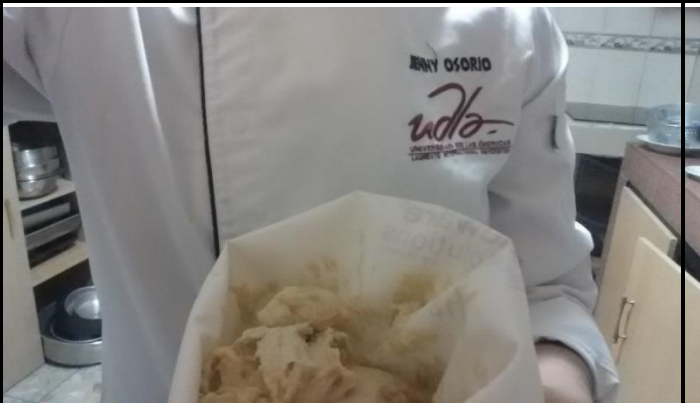
Batir hasta que todos los productos estén unificados.



Retirar la mezcla de la batidora y colocar en una manga pastelera.



Agregar la mezcla en una manga con una boquilla a su elección.



Colocar papel enserado sobre una lata.



<p>Colocar pequeñas porciones de la masa formando las galletas, dejando espacios entre cada una.</p>	<p>hornear las galletas a 160° C de 20 a 30 minutos.</p>
	





Producto final



FIGURA 42 Galletas de tamarindo producto final.

PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO

Tabla 14 procedimiento de la elaboración de los profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo

<p>Preparar el mise en place de la crema pastelera y reservar.</p>	<p>Mezclar en un bowl las yemas de huevo y el azúcar.</p>
	
<p>Agregar la maicena a la mezcla.</p>	<p>Mezclar hasta eliminar los grumos.</p>
	

	<p>Llevar a punto de ebullición a la leche y retirar del fuego, agregar la mezcla de huevos.</p>
	
<p>Llevar otra vez a fuego y en llama baja.</p>	<p>Agregar la pulpa de tamarindo a la mezcla y remover rápidamente para que no se formen grumos.</p>
	

<p>Prepara el mise en place.</p>	<p>Colocar la mantequilla en una olla.</p>
 A stainless steel countertop with various ingredients: a large stainless steel pot, a bowl of flour, a bowl of butter, two small red bowls containing salt and sugar, and four brown eggs.	 A chef in a white uniform is pouring butter from a small metal bowl into a large stainless steel pot on a stove.
<p>Agregar la sal y el azúcar y llevar a punto de ebullición.</p>	<p>Retirar del fuego e incorporar la harina, regresar al fuego y mover constantemente.</p>
 A hand is pouring white granulated sugar from a red bowl into a pot containing a yellow liquid mixture.	 A hand is using a blue spatula to mix flour into a yellow liquid mixture in a pot on a stove. The stove's digital display shows '00'.

<p>Retirar la mezcla de la olla y colocar en un bowl para reducir su temperatura y agregar los huevos uno por uno.</p>	<p>Mezclar todo muy bien para que todo este unificado.</p>
	
<p>Precalentar el horno y reservamos la masa,</p>	<p>Agregar la masa dentro de una manga pastelera.</p>
	

<p>Colocar la masa sobre la lata dejando espacios entre cada uno.</p>	<p>Colocar la lata dentro del horno y por 15 minutos mantener a temperatura alta 220°C. Luego se reduce la temperatura a 190° C para terminar su cocción, rellenar y decorar.</p>
	

Producto final:



FIGURA 43 Profiteroles rellenos de crema pastelera de tamarindo producto final

EQUIPOS Y MENSAJES DE COCINA**Tabla 15 Equipo y menaje de cocina**

Instrumento	Imagen
Ollas	
Batidor de mano	
Batidora	

Escudo		
Globo		
Espátula de goma		
Cucharas		

<p>Cuchillos</p>	
<p>Moldes de torta</p>	
<p>Latas de horno</p>	
<p>Mangas pasteleras</p>	

Balanza



Refrigeradora



<p>Cuchillo de cierra</p>	
<p>Bowls</p>	
<p>Horno</p>	
<p>Licadora</p>	

	
Boquillas de pastelería	
Cocina	

REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, c. y. (2017). *Obtención de Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados*. Recuperado el 2018, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>
- Agencia Nacional de Regulación, C. y. (2014). Recuperado el 2017, de : <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, C. y. (2015). *Instructivo Externo, Obtención del Permiso de Funcionamiento*. . Recuperado el 2018, de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-D.2.2-PF-01_Obtenci%C3%B3n_Permiso_de_funcionamiento.pdf
- Agencia Nacional de Regulación, C. y. (2015). *RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG* . Recuperado el 2018, de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf

- Agenda, Z. (2013). *Privincia de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas*. Recuperado el 2017, de <http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/11/Agenda-zona-4.pdf>
- Agricultor, E. (2017). *Ecoagricultor como cultivar el Tamarindo*. Recuperado el 2017, de <https://www.ecoagricultor.com/como-cultivar-tamarindo/>
- Agronegocios, S. (2009). *Buenas Prácticas de Manufactura, una guía para pequeños y medianos agroempresarios*. Recuperado el 2017, de <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>
- Ávila, G. (2003). El libro de la repostería tradicional. En *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona, España: Robinbook S.L.
- Bilheux, & Escoffier. (1993). Tratado de pastelería artesana, las masas fundamentales. En *Tratado de pastelería artesana, las masas fundamentales*. España: Otero ediciones, S.L. y Ediciones Garriga S.A.
- Carrillo, E. (1996). El sabor de la tradición, escenarios y actores de la cocina. En *El sabor de la tradición, escenarios y actores de la cocina*. Quito, Ecuador: Abya Yala.
- Cristina. (2009). *Quito la casa de los Dioses*. Recuperado el 2017, de <http://crisquito.blogspot.com/>.
- Díaz, & Uría. (2009). Buenas practicas de manufactura. En *Buenas practicas de manufactura*. San José, Costa Rica: IICA.
- Eldiario.ec. (6 de Enero de 2012). *Rentabilidad del tamarindo seduce*. Recuperado el 2017, de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/216042-rentabilidad-del-tamarindo-seduca/>
- FAO. (1985). *Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regimenes especiales*. Recuperado el 2018, de <http://www.fao.org/docrep/005/Y2770S/y2770s04.htm>
- FAO. (2000). *Correcto Almacenamiento de Alimentos*. Recuperado el 2018, de <http://www.fao.org/docrep/006/Y4893S/y4893s06.htm>
- Feldman, Melero, Teisaire, Nonzioli, Santín, Alderete, y otros. (2016). *Sistemas de Gestion de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM, POES, MIP, HACCP*. Recuperado el 2017, de http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/escuelagro/_archivos/00001

0_Alimentos/000000_Sistemas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario.pdf

- Fraga R, H., & Fraga. (2007). Investigación Socioeducativa. En Fraga, Herrera, & Fraga, *Investigación Socioeducativa*. Quito, Ecuador: Klendarios.
- García. (2006). Higiene he inspección de carnes. España: Díaz Santos.
- García, & Geel. (2015). Tartas del mundo. En *Tartas del mundo*. Barcelona, España: S. A. U.
- García, & Navarro. (2007). Elaboraciones básicas para pastelería - repostería. Clasificación de las pastas. Técnicas de elaboración y presentación. En *Elaboraciones básicas para pastelería - repostería. Clasificación de las pastas. Técnicas de elaboración y presentación*. España: Ideas Propias.
- IEPI. (2014). *Cómo registrar una marca*. Recuperado el 2018, de <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/como-registro-una-marca/>
- IEPI. (2018). *Servicio Nacional de derechos Intelectuales*. Recuperado el 2018, de <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/>
- INEC. (2010). *Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador*. Recuperado el 2018, de Fascículo Provincial Manabí: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/manabi.pdf>
- INEN. (2016). *Validación de productos*. Recuperado el 2017, de <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/Validacion/RESOLUCION%202016-022%20MYPES.pdf>
- Isla, D. (2013). Conservación en pastelería. Málaga: IC Editorial.
- Koops, Rottmann, & Thouet. (1993). Gran libro practico de la repostería. España: Everest S.A.
- Líceaga. (1045). *Camara Nacional de la Industria Panidoficadora y similares de Mexico*. Recuperado el 2017, de <http://www.canainpa.com.mx/varios/qsomos.asp>.

- Moreno, M. (1991). *Confederación Española de Empresarios Artesanos de Patelería*. Recuperado el 2017, de <http://www.ceeap.es/quienes-somos/>.
- Orozco, García, Hernández, Velázquez, Bermúdez, Robles, y otros. (2014). *Biología y manejo integrado del barrenador del fruto en el cultivo de Tamarindo*. Tecomán, Colima, Mexico: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas .
- Orozco, M. (2001). *El Cultivo de Tamarindo, El tropico seco de Mexico*. Recuperado el 2017, de https://www.cofupro.org.mx/cofupro/archivo/fondo_sectorial/Michoacan/61michoacan.pdf
- Pazos, B. (2008). *El sabor de la memoria, Historia de la cocina quiteña*. Quito, Ecuador: FONSAAL (Fondo del Salvamiento del Patrimonio Cultural).
- Pinchevsky, M. (2015). Mario Quiñónez con sabor a tamarindo. *La revista el Universo* .
- Pozuelo, & Pérez. (1999). *Hostelería, turismo y repostería*. Móstoles, España: Parsninfo.
- Productividad, M. d. (2017). *Categoriza tu empresa*. Recuperado el 2017, de Ministerio de Industrias y Productividad: <http://www.industrias.gob.ec/servicios-en-linea-1/>
- Rubio, F. (2005). El revés y el derecho de la memoria, Quito tradición u legendario. En *El revés y el derecho de la memoria, Quito tradición u legendario* (Vol. Quinta edición.). Quito, Ecuador: FONSAAL (Fondo del Salvamiento del Patrimonio Cultural).
- Salud, M. d. (2010). *Norma Sanitaria para la Frabricación, Elaboración y expendio de productos Panificadores*. Recuperado el 2017, de <http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/NORMA%20DE%20PANADERIAS.pdf>
- Sandoval, F. (2016). *Historia panadería y pastelería del Ecuador*. Recuperado el 2017, de <https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/HISTORIA-PANADERIA-Y-PASTELERIA-DEL-ECUADOR/3644528.html>.

- Santander. (2017). *Diario Montañes. El tamarindo*. Recuperado el 2018, de <http://www.eldiariomontanes.es/planes/201702/26/tamarindo-20170226171335.html>
- Sciences, N. A. (1994). *Tamarindus indica*. Recuperado el 2017, de http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/22-legum52.pdf
- Tamarindo. (2015). *Tamarindo con certificado orgánico*. Recuperado el 2017, de <http://tamarindoorganico.com/>
- Técnicas, R. (2012). *Desarrollo de productos*. Recuperado el 2017, de <https://es.slideshare.net/marciaroderiguezderoa/consideraciones-sobre-el-desarrollo-de-producto>
- Tosagua. (2013). *Datos generales del cantón Tosagua*. Recuperado el 2017, de <https://tosagua.wordpress.com/tosagua/>
- Tosagua. (2013). *Resumen ejecutivo del cantón Tosagua*. Recuperado el 2017, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA4/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/MANABI/TOSAGUA/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/resumen_ejecutivo_tosagua.pdf
- Tosagua, G. M. (2016). *Historia del cantón Tosagua*. Recuperado el 2018, de Municipio de Tosagua: <http://www.tosagua.gob.ec/tosagua/historia/>
- Tosagua, G. M. (2016). *Municipio de Tosagua*. Recuperado el 2018, de Geografía del Cantón Tosagua: <http://www.tosagua.gob.ec/tosagua/geografia/>
- Tosagua, G. M. (2016). *Municipio del Cantón Tosagua*. Recuperado el 2018, de Datos generales del cantón Tosagua: <http://www.tosagua.gob.ec/tosagua/>
- UNFPA. (2001). *Fondo de Poblacion de Naciones Unidas*. Recuperado el 2017, de Cantón Tosagua INEC: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Manabi/Fasciculo_Tosagua.pdf

ANEXOS

ANEXO 1.

FOTOGRAFIAS DE LAS ENTREVISTAS Y VISITA EN EL CANTÓN TOSAGUA

- Anexo 1.1 Vía al cantón Tosagua



- Anexo 1.2 Planta de tamarindo



- Anexo 1.3 Mirador del cantón Tosagua



- Anexo 1.4 Entrevista con encargados del Municipio de Tosagua



- Anexo 1.5 Productor de tamarindo



- Anexo 1.6 Entrevista en la finca “Los tamarindos de San Eloy”



- Anexo 1.7 Arboles de Tamarindo



- Anexo 1.8 Plantación de Tamarindo



- Anexo 1.9 Planta de tamarindo



- Anexo 1.10 Principales autoridades del Municipio de Tosagua



- Anexo 1.11 Municipio de Tosagua



B	Bueno
C	Malo

ANEXO 3.

VALIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS POR PARTE DE LOS DEGUSTADORES

- Anexo 3,1 Ficha degustador #1

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL DEGUSTADOR	Jaime Obregonet			
FECHA DE LA DEGUSTACION	19-11-2012			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	A	A	A	FALTA SABOR A TAMARINDO.
GALLETAS DE TAMARINDO	B	A	A	FALTA SABOR A TAMARINDO.
PASTEL DE TAMARINDO	B	B	A	FALTA SABOR Y MAS AZUCAR A LA MASA.

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL DEGUSTADOR	Tatiana Osorio Ramirez			
FECHA DE LA DEGUSTACION	19-11-2012			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	A	A	A	
GALLETAS DE TAMARINDO	B	A	A	Falto sabor a tamarindo.
PASTEL DE TAMARINDO	B	A	A	Falto sabor a tamarindo
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	A	A	A	

- Anexo 3,1 Ficha degustador #2

- Anexo 3,3 Ficha degustador #3

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL DEGUSTADOR	Mariana Pazmiño			
FECHA DE LA DEGUSTACION	19 de Noviembre / 2017			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	A	A	A	
GALLETAS DE TAMARINDO	A	A	B	el tamaño muy pequeño
PASTEL DE TAMARINDO	A	B	A	estaba un poco seco
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	A	A	A	

Anexo 3,4 Ficha degustador #4

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL DEGUSTADOR	Graciela Bautista			
FECHA DE LA DEGUSTACION	19/11/17			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	A	A	A	
GALLETAS DE TAMARINDO	A	A	A	
PASTEL DE TAMARINDO	B	A	A	Falto más sabor a tamarindo
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	A	A	A	

- Anexo 3,5 Ficha degustador #5

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL DEGUSTADOR	MARCO OSORIO B.			
FECHA DE LA DEGUSTACION	19-11-2017			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	A	A	A	
GALLETAS DE TAMARINDO	A	A	A	
PASTEL DE TAMARINDO	B	A	A	FALTO SABOR
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	B	A	A	FALTO SABOR

ANEXO 4.

VALIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS POR PARTE DE LOS EXPERTOS

- Anexo 4,1 Ficha Experto #1

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL EXPERTO	Felipe Romero			
FECHA DE LA DEGUSTACION	30/11/17			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	B	B	A	falta sabor
GALLETAS DE TAMARINDO	B	A	A	falta sabor
PASTEL DE TAMARINDO	B	B	B	falta sabor
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	B	A	A	Falta sabor

- Anexo 4,2 Ficha Experto #2

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL EXPERTO	Cynthia Penchel R			
FECHA DE LA DEGUSTACION	30 - Nov - 2017.			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	B. NO se siente mucho el sabor,	Muy aguado	agradable.	• Elaborar como tradicional en mousse. a base de crema italiana.
GALLETAS DE TAMARINDO	B	✓	✓	Concentrar más el sabor.
PASTEL DE TAMARINDO	B	B	A	• Aumentar tamarcndo o bajar y almidón de tamarcndo. • Evitar que la masa quede...
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	B. NO se siente mucho el sabor	✓	✓	

- Anexo 4,3 Ficha Experto #3

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL EXPERTO		Carolina Guadalupe Carrero		
FECHA DE LA DEGUSTACION		30/11/2017		
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	Recomiendo incrementar sabor tamarindo B	Mejorar textura aplicando una técnica adecuada C	Δ	↑ incrementar sabor
GALLETAS DE TAMARINDO	B	B	A	↑ incrementar sabor
PASTEL DE TAMARINDO	B	B	Δ	↑ incrementar sabor
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	Recomiendo subir porcentaje de tamarindo. B	A	Δ	↑ incrementar sabor.

- Anexo 4,4 Ficha degustador #4

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL EXPERTO		Gibi Galdames		
FECHA DE LA DEGUSTACION		30-11-17		
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	B	A	A	más sabor
GALLETAS DE TAMARINDO	B	A	A	Más Sabor
PASTEL DE TAMARINDO	A	B	A	Huevito
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	A	A	A	

- Anexo 4,5 Ficha Expertos #5

FICHA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS				
NOMBRE DEL EXPERTO	Luis Navarro			
FECHA DE LA DEGUSTACION	30/11/2017			
PRODUCTO	SABOR DEL PRODUCTO	TEXTURA DEL PRODUCTO	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
MOUSSE DE TAMARINDO	✓	✓	✓	✓
GALLETAS DE TAMARINDO	✓	✓	✓	✓
PASTEL DE TAMARINDO	✓	✓	✓	✓
PROFITEROLES CON CREMA PASTELERA DE TAMARINDO	✓	✓	✓	✓

ANEXO 5.

INVITACIÓN PARA LA DEGUSTACIÓN DE EXPERTOS



ANEXO 6.

IMÁGENES DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

- Anexo 6.1 Mesa decorada para la validación de expertos



- Anexo 6.2 Galletas de tamarindo



- de crema pastelera de tamarindo

Anexo 6.3 Profiteroles rellenos



- Anexo 6.4 mousse de tamarindo



- Anexo 6.5 Pastel de tamarindo



- Anexo 6.6 Expertos que formaron parte de la validación



- formaron parte de la validación

Anexo 6.7 Expertos que



- formaron parte de la validación

Anexo 6.8 Expertos que



- formaron parte de la validación

Anexo 6.9 Expertos que



- formaron parte de la validación

Anexo 6.10 Expertos que



- formaron parte de la validación

Anexo 6.11 Expertos que



- formaron parte de la validación

Anexo 6.12 Expertos que



- formaron parte de la validación

Anexo 6.13 Expertos que



ANEXO 7.

HOJAS DE VIDA DE LOS EXPERTOS

Anexo 7.1 Hoja de vida de la chef Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte



DATOS PERSONALES

Cédula de Identidad: 172456321-6

Lugar de Nacimiento: Quito, Ecuador

Fecha de Nacimiento: 21/Junio/1990

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

Teléfonos: (02) 2346472 / 0984584568

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

Estado Civil: Soltera

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

Email: gabriel.penafiel.r@hotmail.com

PERFIL

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

Idiomas: Español, Nativo

Inglés (Intermedio hablado y escrito)

Francés (Intermedio hablado y escrito)

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

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

EDUCACIÓN

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

Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas Honores: Cum Laude

Concentración: Arte Culinario

Concentraciones adicionales: Administración; Administración de Recursos Humanos. Pastelería, Repostería Fina.

Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia) 2012

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

- **EDUCACIÓN MEDIA**

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

Bachiller: Especialización Químico- Biólogo

Unidad Educativa Experimental “Academia Almirante Nelson” 2002-2003

- **EDUCACIÓN BÁSICA**

Unidad Educativa Experimental “Academia Almirante Nelson” 1997-2002

Colegio Bilingüe “Henri Becquerel” 1995-1997

Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes “ABC” 1994-1995

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa Personal (Quito- Ecuador) Agosto 2008 - Hasta el presente

Freelance

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

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

Docente, Escuela de Gastronomía

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

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

Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía

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

Restaurante “Alma Cocina” (Quito-Ecuador) Septiembre 2013- Abril 2014.

Cocinero (a)/Pastelero (a)

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

Restaurante “Marcus” USFQ (Quito- Ecuador) Enero 2013- Mayo 2013

Practicante (cocina y servicio)

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

Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador) Enero 2010 – Enero 2013

Asistente de Cátedra

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

Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia) Mayo 2012- Septiembre 2012

Pasante

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

Hotel "Dann Carlton” (Quito-Ecuador) Junio 2011 - Agosto 2011

Pasante, Asistente de Cocina

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

Thikè Eventos (Quito- Ecuador) Octubre 2009 - Junio 2011

Asistente de Cocina

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

Restaurante “Casa Damián, Asador y Tasca” (Quito- Ecuador) Junio 2010 - Agosto 2010

Pasante, Asistente de Cocina

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

Voluntariado

Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.

**INFORMACIÓN ADICIONAL
CURSOS Y CERTIFICACIONES**

Festival “Locro Fest” Marzo 2017

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

Quito - Ecuador

Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación.

Febrero 2017 “UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)” Quito – Ecuador

Primer Congreso “Qlinaria Mitad del Mundo”. Septiembre- Octubre 2016

UDLA Quito - Ecuador

Curso “Barista Especializado en máquina de espresso”. Julio 2016

“Lauseker”

Quito – Ecuador

Curso Normas ISO22000. Julio 2015

“Bureau Veritas”

Quito Ecuador

Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 . Julio 2015

“Bureau Veritas”

Quito Ecuador

Curso de Postres Magistrales Mayo-2011

ENSP Pâtisserie Yssingaux Quito, Ecuador

Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias Abril-2009

“Gourmonde Equinoccial 2009” Quito, Ecuador

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso “Cuisine du Monde”

Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia

Ecully, Septiembre 13 de 2012.

Anexo 7.2 Hoja de vida de la chef Alexandra Carolina Guadalupe Camino



DATOS PERSONALES

Apellidos: Guadalupe Camino

Nombres: Alexandra Carolina

Cédula de Identidad: 1718381609

Estado Civil: Casada

No. Hijos: 1

Edad: 29 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

- “Maestría en Dirección de Comunicación Empresarial e institucional”,
Universidad de Las Américas.

9 de Junio de 2015.

Quito Ecuador

- “Licenciada en Gastronomía”, Universidad de Las Américas.

15 de Mayo de 2012.

Quito-Ecuador Estudios Secundarios

- Unidad Educativa Experimental “Manuela Cañizares”, especialización Físico-
Matemático.

CAPACITACIÓN

- Certificación internacional, Serv Safe. Diciembre 2017. Quito- Ecuador.

- Community Managemet, Blue It, Ing. Ivan Alejandro Caicedo, Agosto 2017.
Quito-Ecuador

- Barista Skills Foundation, SCA- The Specialty Coffee Association, Sr. John
Deck. Abril, 2017.

Quito Ecuador

- Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación. Febrero
2017 “UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)”

Quito Ecuador

- Seminario-Taller de Catación de Café , VELEZ, Jhonattan Ramirez. Octubre
2015. Quito Ecuador.

- Taller introducción a las diferentes perspectivas de la investigación, feb-2017.
UDLA (facilitador interno).

Quito Ecuador

-

- Taller de Lectura Crítica, Febrero 2017. UDLA (facilitador interno)

- Taller de Investigación, Febrero 2017. UDLA (facilitador interno)

- Curso de Normas APA, Febrero 2016. UDLA (facilitador interno)

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

- Taller de Inteligencia emocional, Febrero 2016.

- Taller de Metodologías de Enseñanza, Febrero, 2016.

- Taller de Rúbricas. Febrero, 2016.

- Taller “Método de caso”. Septiembre, 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.
- 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.
- Kendall Best Practices and Demo class, 31 de Julio- 2014. Kendall College-Chicago
- Seminario- Taller “Plan estratégico de comunicación”. Udla. Mayo,2014.
- Cata de vinos y aceites, Noviembre-2012 a través de Bodegas y Viñedos Castiblanque.
- Seminario- Taller “Metodología de Titulación”. UDLA, Dra. Patricia Hidalgo (Facilitadora interna) 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.
- 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).
- 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 Ádria, 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.

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, gestión, 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 en adelante.
- Hostería San José de Puembo- 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 Megamaxi.
- Hostería San José de Puembo- 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.

Anexo 7.3 Hoja de vida del chef Luis Alberto Narváez Almeida



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

Ingeniero en Administración de Empresas Hoteleras

- Idioma Extranjero sexto nivel*
- Gerencia Empresarial*

FORMACIÓN PROFESIONAL:

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

- Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- Levapan*
- Curso de Panadería y Pastelería*
- FLACSO*
- Comida, Patrimonio y Etnicidad*
- Hostería San José*
- Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*
- Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baronccini*
- Asociación de Chefs del Ecuador*
- Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*
- Gerencia en Cocina*
- Hotel Sheraton – Quito*
- Taller de Liderazgo*
- Hotel J. W. Marriot – Quito*
- Great Food, Safe Food*
- Manejo y uso de extintores móviles A, B y C*
- Galardon C.H.A.M.P.S.*
- Seminario de Marketing y Gerencia empresarial*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

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

- *Asociación de Chefs Ecuatorianos – Asociación de Chefs del Ecuador*
- *Participación en eventos académicos – Universitec*
- *Evento Familia Eljuri – J.W. Marriott*

HISTORIA LABORAL:

- **2014 hasta la Actualidad**

Empresa Qualucit (Personal)

Quito – Ecuador

Posición:

Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)

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

- **Noviembre 2013 a la Actualidad UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA ESCUELA DE GASTRONOMÍA QUITO – Ecuador**

Posición:

Docente Gastronomía Alta cocina, Cocina Ecuatoriana, Cocina Internacional y Director Culinario CIGE Centro de Investigación, Innovación y Promoción de la Gastronomía Ecuatoriana. Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina Ecuatoriana y Alta cocina internacional, cocina vanguardista, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.

Ex Gerente de Alimentos y Bebidas de Gastronomía

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

Pueumbo - Ecuador Posición:

Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas Capacidad 100 personas en Habitaciones. Este lugar cuenta con todos los servicios incluidos, piscinas, gimnasio, spa, pistas y tres restaurantes Uno de ellos es de comida Ecuatoriana, comida gourmet y el último es de carnes a la parrilla Banquetes de hasta 700 personas **Deberes:** Totalmente responsable de todas las operaciones en el departamento de alimentos y bebidas, informó directamente al director general Y hacer que la planificación del menú, los costes laborales, recetas estándar y la contratación y capacitación del personal de servicio y cocina.

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

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

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, creación de estándares de calidad y manipulación segura de alimentos y desechos, presentación y preparación de platos, hojas de control de inventario, hojas de pedido. Restaurante gastronómico con servicio de degustación con varios cursos estilo gourmet y platos a la carta y cafetería. Restaurante de la Guía Michellin 4 estrellas

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

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo 170 habitaciones, 24 suites 140 restaurante gourmet del café Servicio de habitaciones Banquetes 1400 personas Total de comida por día 2.000 personas, incluyendo servicio de catering.

Deberes:

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

Logros:

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

□ **1999 - 2001 FOUR POINTS BY SHERATON CLUB RANCHO SAN
FRANCISCO BY SHERATON QUITO - Ecuador**

Posición: Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones 120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites. Este hotel cuenta con el Restaurante La Fragata, ofrecen una amplia gama de delicias internacionales y nacionales.

Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales. Banquetes de 600 personas aproximadamente y con servicio de catering de 1000 personas sólo en el hotel.

El Club Rancho San Francisco con un restaurante gourmet con comida italiana, francesa, y España, este lugar tiene a una cafetería de 300 personas, festivales como el caballo árabe de 2000 personas con invitados de lujo como la hija del rey Hussein de Jordania. **Deberes:** Totalmente responsable de toda la operación en los dos lugares y con relación directa con Gerencia General y

Gerencia de Alimentos y Bebidas, planificación de menús, recetas estándar, nuevos platos, Festivales de comida, y control de los costos, contratación y capacitación del personal, personal a cargo un total de 60 personas, 40 cocineros y 20 stewards.

□ **1998 - 1999 HOTEL JW MARRIOTT Quito - Ecuador** Posición: Lead Cook 257 habitaciones y 16 suites Dispone de 4 restaurantes internacionales. La Hacienda Comida Española y de alimentos gourmet, para 140 personas. El Restaurante Bistro Latino Cocina Típica y Nueva cocina para 300 personas

Exchange Lobby Bar Servicio de Cafetería y Alimentación, a 300 personas, la barra de sushi, para 100 personas. Banquetes de hasta 1.000 personas, entre ellas fuera de restauración. Sirviendo a un total de hasta 2.000 comidas al día. Deberes:

Responsable de todo el personal en Bistro Latino, y Apoyo en Banquetes, creación de recetas estándar y la planificación del menú, la compra, supervisión de alimentos y controles de la mano de obra, personal a cargo un total de 30 personas. Logros: La disminución de costos, Diseño e implementación de festival de comida y platos nuevos, Creación de la carta, personal capacitado.

□ **1996 A 1998 INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS Quito - Ecuador** Posición:

Chef de Partida 144 habitaciones 24 Suites de Lujo Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito Contaba con invitados exclusivos y artistas como Marta Sánchez, Proyecto Uno, Ray Ruiz, Jerry Rivera, Presidencia de la República.

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas Banquetes de hasta 500 personas, también servicio de catering con un total de 1000 comidas por día. Deberes: Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas La planificación del menú, la compra, la comida y los controles de la mano de obra. Personal total de 30, incluyendo 20 cocineros y mayordomos 10. Logros: La disminución desperdicios en los alimentos y del costo laboral por Implementación de una nueva formación.

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos 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

Anexo 7. 4 Hoja de vida del chef Felipe David Romero Montalvo

David Felipe Romero Montalvo

MBA MKT – MSc FIN - Gastrónomo - Hotelero

Celular: 098-603-9153

Teléfono: 2- 863- 426

Email: davidfeliperm@hotmail.com

Email: f.romero@udlanet.ec

Email: infodrcatering@aim.com

F&B Management Costos, Presupuesto, Compras, Marketing de Servicios, RRHH.
Operaciones – Fine-dining, Maître d', Hoteles, Casinos, Restaurante, Bares, Enología
 Historia y Filosofía Gastronómica – Alimentación Institucional Laboral & Educativa

EXPERIENCIA PROFESIONAL



ÁUREO Restaurant, Cumbayá, Ecuador, 2016 – Actualidad
Socio propietario, servicio, coctelería & cava, manejo administrativo



UDLA – Universidad de las Américas, Quito, Ecuador, 2013 – Actualidad
Facultad de Gastronomía- Coordinador Área Servicios, Técnicas de Servicios, coctelería, enología; Tutor & Jurado defensas de grado.



DR CATERING INSTITUCIONAL, Quito, Ecuador, 2011 – Actualidad.
Servicio de alimentación institucional para empresas privadas.
Dueño y Director de Explotación

MI COLACIÓN CATERING EDUCATIVO, Quito, Ecuador, 2012 – Actualidad.
Servicio de alimentación institucional para centros educativos privados.
Socio encargado del marketing & comunicación, asesoramiento y capacitación.

Mi Colación!
sumado con amor...



UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS, Quito, Ecuador, 2010-2011.
Docente Taller de Cocina Dulce.



DR CONSULTING GASTRONÓMICO, Quito, Ecuador, 2009 – 2011.
Consultoría de A&B, asesoría en aperturas y reingenierías de proyectos gastronómicos.

AR
Consulting Gastronómico

JOKERS CASINO, Quito, Ecuador, 2008 – 2009.
Jefe de Alimentos y Bebidas.

HOTEL & SPA VATEL, Nîmes, Francia, 2006 (Pasantía)
Assistant Hotel Manager.



créateur de convivialité



GRAND HOTEL MERCURE-ALAMEDA, Quito, Ecuador, 2006. (Pasantía)
Supervisor de Ambientes A&B.

CHÈRE SOPHIE RESTAURANT, Buenos Aires, Argentina 2005. (Pasantía)
Organización de Eventos, Jefe de Salón.



DANN CARLTON- HOTEL, Quito, Ecuador, 2005. (Pasantía)
Asistente de la Administración de A&B.

PISCIS HOTEL, Centro de esquí, Valle Las Leñas, Mendoza, Argentina, 2004
Staff de Servicio



MARRIOTT PLAZA HOTEL, Buenos Aires, Argentina, 2004. (Pasantía)
Ayudante de Cocina.

MANAGEMENT HOTELERO

Curso Sistema Operativo Hotelero FIDELIO.
École Supérieure VATEL, Argentina, 2006.

Curso Capacitación Hotelera.
Grupo Badino Consultora, Argentina, 2004.

GASTRONOMÍA TEÓRICA Y PRÁCTICA

Curso Auditor ISO22000
Bureau Veritas, Ecuador, 2015

Curso *Bartender*.
Club del Barman, Argentina, 2004.

Iniciación al Conocimiento del Vino.
Escuela Argentina de Vinos, Argentina, 2004.

HABILIDADES GERENCIALES

Curso Básico, Avanzado y Programa de Liderazgo.
LIDERANDO Ecuador, 2008.

Programa de Técnicas Gerenciales Aplicadas.
Dr. Pedro Deley Argentina 2006.

SOFTWARE Y HERRAMIENTAS MEDIAS

Moodle – Ambiente Educativo Virtual
UDLA, Ecuador, 2014
Experiencia: 1 año

Fidelio, Fidelio-Express.
École Supérieure VATEL / Hoteles.
Experiencia: 3 Años.

Micros by Fidelio.
IBAHRS / Hoteles.
Experiencia: 10 Años.

Microsoft Tools.
Colegio / Universidad / Self-learning.
Experiencia: 20 Años.

Internet Media y Web.
Colegio / Universidad / Self-learning.
Experiencia: 17 Años.

CAPACITACIÓN EDUCATIVA
Best Practices Program.
Kendall College, EEUU, 2014.

Curso de investigación científica aplicada a trabajos de titulación
UDLA – Dr. Miguel Pozo, Ecuador, 2016

EDUCACIÓN Y TITULACIÓN

SBS – Swiss Business School, Zurich
ADEN – Alta Dirección Business School, Quito
Suiza – Ecuador, **Máster of Science:**



Título: **Master of Science in Finance and Control Management** – 2013

UFV – Universidad Francisco de Vitoria, Madrid
ADEN – Alta Dirección Business School, Quito
España – Ecuador, **Máster Ejecutivo en Dirección de Empresas:**



Título: **Executive MBA / Orientación en Marketing** – 2012

EURHODIP – World Wide Association for Hotel and Tourism Management Training
Francia – Argentina, **Hotel Management:**



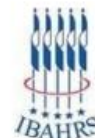
Título: **European Bachelor Degree en Hotel Management** – 2007

ECOLE SUPÉRIEURE VATEL, Escuela Internacional Management Hotelero & Turismo
Buenos Aires – Argentina, **Administración Hotelera**, Doble diploma:



1re-Título: **Técnico Superior en Gestión Hotelera-**
Argentina 2007
2do-Título: **Internacional Bachelor Degree-** Francia 2007

IBAHRS – International Buenos Aires Hotel and Restaurant School
Buenos Aires – Argentina, **Administración Gastronómica:**



Título: **Especialista en Arte Culinario** - 2006

IDIOMAS



INGLÉS
IECI Institute
90% expresión.
90% comprensión.
70% escritura.



FRANCÉS
Alliance Française
70% expresión.
70% comprensión.
40% escritura.



PORTUGUÉS
Escola Verde & Amarelo
70% expresión.
70% comprensión.
50% escritura.

REFERENCIAS PROFESIONALES

Sr. Gonzalo X. Ponce Flores **Gerente**
General, AUTO HOME. Cel: 0998-173354
Fono: 2869-499

Sr. Andrés Esteban Dávila
Gerente A&B – Chef Ejecutivo Hotel Casa Gangotena.
Cel: 099-364-4952
Fono: 400-8000

Arq. Juan Andrés Romero Montalvo,
Profesor Historia & Teoría de la Arquitectura & Diseño Básico UDLA.
Cel: 0994-483-244
Fono: 204-6976

Anexo 7.5 Hoja de vida del chef Carlos Alberto Cabanilla Rios

Carlos Alberto Cabanilla Rios

cabanillarios@yahoo.com • Pomasqui: Santa Teresa N1E • 2350-771 / 0098160581



Educación

Colegio Brasil

1999 Químico Biólogo

Universidad Tecnológica Equinoccial

2005 / Lic. En Administración Gastronómica

Universidad Tecnológica Equinoccial

2009 / Diploma Superior en Proyectos e Investigación

Universidad de Viña del Mar

2016 / MBA con mención en Gestión de la Calidad, Seguridad y Medio Ambiente

CURSOS

- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía

2012 / UTE

- Siete hábitos de Efectividad

2012 / UTE

- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

2011 / UTE

- Innovación y Emprendimiento para Docentes

2011 / UTE

- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores

2011 / UTE

- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva

2010 / UTE



- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje
2012 / Universidad Técnica del Norte

FORMACIÓN CONTINUA

-Auditor Interno ISO 22000:2005
2015 / Bureau Veritas Ecuador

- Instituto Argentino de Gastronomía
2012 / Técnicas culinarias avanzadas

- Seguridad Alimentaria HACCP
2011 / Universidad Particular de Loja

- Auditor Interno - Líder ISO 22000:2005
2011 / Certificación en SGS Ecuador

- Capacitador Regulado por el Ministerio de Relaciones Laborales
2011 / Capacitador certificado

- Gestión por Procesos
2009

Experiencia

Universidad De Las Américas
Año: 2013 – Actual
Cargo: Docente / Coordinador Académico

Restaurante Di Carlo – Parrilla Ecuatoriana
Año: 2012 – Actual
Cargo: Director de alimentos y Bebidas / Product manager

Universidad Tecnológica Equinoccial
Año: 2009 – 2014
Cargo: Docente, Vinculación, actividades como capacitador, curricular

Universidad Técnica del Norte
Año: 2011 – 2013
Cargo: Docente



Club de Voluntarios de las FFTT

Año 2008 – 2011

Cargo: Chef Ejecutivo Corporativo a nivel nacional

Funciones: gestión de alimentos y bebidas dentro de las filiales (Esmeraldas – Loja – Quito- Misahualli)

Restaurante Sabayón

Año: 2007 -2009

Cargo: Jefe de cocina

Centro de formación Chef Center

Año: 2007 – 2009

Cargo: Docente

Universidad Israel

Año: 2008 – 2009

Cargo: Docente

Servicios de catering URAZUL

Año: 2005 -2006

Cargo: Jefe de cocina

Restaurante Hansa Krug

Año: 2004

Restaurante Porth House

Año: 2002 – 2004

Cargo: Parrillero

Miembro de cocineros del Ex presidente Gustavo Noboa

Año: 2001

Cargo: parrilla, carnicería

Club de la Unión Quito

Año: 2001

Cargo: Parrillero, producción

Restaurante Mesón de Triana

Año: 2000 – 2001

Cargo: trabajos de pasantías Cocina caliente

Aptitudes

Actividades relacionadas a vinculación

Labor Social

Emprendimiento

Curricular

Gestión académica

Capacitador

Proyecto

