



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ADOBOS ARTESANALES A BASE DE VINO ECUATORIANO Y
ESPECIAS, PARA PRODUCTOS CÁRNICOS.

AUTOR

SERGIO NICOLÁS JARAMILLO HIDALGO

AÑO

2018



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ADOBOS ARTESANALES A BASE DE VINO ECUATORIANO Y ESPECIAS,
PARA PRODUCTOS CÁRNICOS.

Trabajo de anteproyecto presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de licenciado en alimentos y bebidas.

PROFESOR GUÍA

Daniel Rodrigo Arteaga

AUTOR

Sergio Nicolás Jaramillo Hidalgo

AÑO

2018

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, a través de reuniones periódicas con el estudiante Sergio Nicolás Jaramillo Hidalgo, en el semestre 2018-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigente que regulan los Trabajos de Titulación”.

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

CC: 1716191638

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, de Sergio Nicolás Jaramillo Hidalgo, en el semestre 2018-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Juan Omar Barreno Villacís

CC: 1712751997

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.”

Sergio Nicolás Jaramillo Hidalgo

CC: 1716026644

AGRADECIMIENTOS

Principalmente agradezco a mis padres que me han apoyado a lo largo de esta etapa de aprendizaje y que con su gran esfuerzo he logrado culminar una etapa de mi vida, de igual manera a mi hermano y resto de familia que han sabido brindar un apoyo incondicional, que con sus consejos he logrado crecer en aspectos tanto profesionales como personales con sus ejemplos de trabajo honesto y perseverancia.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi madre Susana Hidalgo y a mi abuela Susana Velastegui, ya que siempre me han sabido transmitir sus conocimientos culinarios y de igual manera sus valores que han mantenido unida a la familia.

Resumen

El siguiente trabajo de titulación, llevó como propósito la creación de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias para productos cárnicos, con el fin de dar a conocer la amplia versatilidad del vino, basándose en fuentes de alto rigor académico, ya que usualmente solo se lo conoce como bebida.

Una vez realizada la fundamentación teórica, con fuentes de alto rigor académico, se llegó a la conclusión de que el tema propuesto de la creación de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, es un plan viable, ya que el vino aparte de solo ser una bebida va bien con productos cárnicos.

Con la fundamentación teórica realizada sobre la versatilidad del vino, se procedió con el estudio de mercado, el cual claramente mostró que una gran parte de la población de Quito no tiene conocimiento sobre el vino ecuatoriano y a la vez les gustaría encontrar el producto propuesto, por ende, se prosiguió a la elaboración de los adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos.

Por la parte de la experimentación, el vino que se empleó fue netamente de origen ecuatoriano, es decir se trabajó con las marcas Chaupi Estancia, la cual se encuentra en Yaruqui, y con Dos Hemisferios, ubicada en Santa Elena, lo cual agregó un factor diferenciador ante cualquier producto similar.

Los adobos van concentrados a los productos cárnicos que más se consumen en el país, de igual manera se busca implementar sabores y especias, tanto nacionales como internacionales.

Abstract

The following titling work is intended to create marinades based on Ecuadorian wine and spices for meat products, in order to make known the wide versatility of the wine, since it is usually only known as a drink.

Once made the theoretical foundation, with sources of high academic rigor, it was concluded that the proposed theme of the creation of artisanal marinades based on Ecuadorian wine and spices, for meat products, it is a viable plan, since the wine apart from being just a drink goes well with the meat products.

With the theoretical foundation made on the versatility of the wine, we proceeded with the market study, which clearly showed that a large part of the population of Quito has no knowledge about Ecuadorian wine and at the same time they would like to find the proposed product, therefore it continued with the elaboration of the marinades based on Ecuadorian wine and spices, for meat products.

On the part of experimentation, the wine that was used was, purely of Ecuadorian origin, that is it work with the brands, Chaupi Estancia, which is located in Yaruqui, and with Dos Hemisferios, located in Santa Elena.

The marinades are concentrated to the meat products that are most consumed in the country, in the same way, it seeks to implement flavors and spices, both national and international.

ÍNDICE

Contenido

INTRODUCCIÓN	1
1. Tema	1
1.1. Antecedentes	1
1.2. Problema	1
1.3. Justificación	1
2. Objetivos	2
2.1. Objetivo General	2
2.2. Objetivo Especifico 1	2
2.3. Objetivo Especifico 2	2
2.4. Objetivo Especifico 3	2
2.5. Objetivo Especifico 4	2
3. Metodología de la investigación	3
4. Impactos.	3
4.1 Impacto Ambiental	3
4.2. Impacto Social	4
4.3. Impacto Económico.	4
5. Novedad	4
Capítulo I	5
6. Marco Teórico	5
6.1 Historia del vino	5
6.2 Adobos para carnes	8
6.3 Métodos de conservación de alimentos	10
Capítulo II	12
7. Diagnóstico	12
7.1 Adobos a base de vino	12
7.2 Diagnostico de proveedores	12
7.2.1 Vino.	12

7.3	Estudio de Mercado	15
7.3.1	Resultados de encuesta.....	16
7.4	Análisis demográfico.....	21
7.5	Generalidad del producto.	21
7.5.1	Valor agregado del producto.....	22
7.5.2	Ventaja competitiva del producto.....	22
7.5.3	Novedad del producto.	22
7.6	Diseño experimental.	22
7.6.1	Consideraciones técnicas.	22
7.7	Parámetros organolépticos.....	25
7.8	Desarrollo de receta estándar.....	26
7.8.1	Adobo para res.	26
7.8.2	Adobo para cerdo.	28
7.8.3	Adobo para pollo.....	30
7.9	Experimentación.	31
7.9.1	Proceso elaboración adobo para res.....	32
7.9.2	Proceso elaboración adobo para cerdo.....	34
7.9.3	Proceso elaboración adobo para pollo.	36
7.10	Validación.....	38
7.10.1	Validación mediante focus group.....	38
7.10.2	Validación de expertos.	43
	Capítulo III.....	44
8	Objetivo general.	44
8.1	Objetivos específicos.....	44
8.2	Aplicaciones.	44
8.3	Marco Jurídico.	45
8.4	Normativa técnica.....	46
8.5	Aplicaciones.	46
8.5.1	Adobo para res.	46
8.5.2	Adobo para cerdo.	48
8.5.3	Adobo para pollo.....	50

8.6	Diagrama de flujo.....	52
8.6.1	Adobo para res.	52
8.6.2	Adobo para pollo.....	53
8.6.3	Adobo para cerdo.	54
8.7	Procedimientos en aplicaciones del producto.	55
8.7.1	Estofado de res.....	55
8.7.2	Pollo al Horno.	56
8.7.3	Lomo de cerdo al vino.	57
8.8	Diagrama de flujo aplicación de producto.	58
8.8.1	Estofado de res.....	58
8.8.2	Pollo al horno.	59
8.8.3	Lomo de cerdo al vino.	60
8.9	Presentación.	61
8.9.1	Adobo para res.	61
8.9.2	Adobo para pollo.....	61
8.9.3	Adobo para cerdo.	62
8.9.4	Empaque anverso adobo para res.....	63
8.9.5	Empaque reverso adobo para res.....	63
8.9.6	Empaque anverso adobo para pollo.	64
8.9.7	Empaque reverso adobo para pollo.....	64
8.9.8	Empaque anverso adobo para cerdo.....	65
8.9.9	Empaque reverso adobo para cerdo.	65
	Capítulo IV.....	66
9	Conclusiones.....	66
9.1	Recomendaciones.....	67
	Referencias.....	68
	Anexos.....	65

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Proceso de la metodología de la investigación.....	3
Tabla 2. Análisis Dos Hemisferios.	13
Tabla 3. Análisis Chaupi Estancia.	14
Tabla 4. Estadística poblacional.	15
Tabla 5. Ingredientes de adobos.	21
Tabla 6. Herramientas empleadas.....	23
Tabla 7. Parámetros organolépticos.....	25
Tabla 8. Receta estándar Adobo para res.....	26
Tabla 9. Análisis nutricional adobo para res.....	27
Tabla 10. Receta estándar Adobo para cerdo.	28
Tabla 11. Análisis nutricional adobo para cerdo.	29
Tabla 12. Receta estándar Adobo para pollo.....	30
Tabla 13. Análisis nutricional adobo para pollo.....	31
Tabla 14. Proceso elaboración adobo para res.	32
Tabla 15. Proceso elaboración adobo para cerdo	34
Tabla 16. Proceso elaboración adobo para pollo.....	36
Tabla 17. Resultados Focus Group, adobo para res	38
Tabla 18. Resultados Focus Group, adobo para pollo.....	39
Tabla 19. Resultados Focus Group, adobo para cerdo.	40
Tabla 20. Focus Group.....	41
Tabla 21. Elaboración adobo para res.....	46
Tabla 22. Elaboración adobo para cerdo.	48
Tabla 23. Elaboración adobo para pollo.....	50
Tabla 24. Estofado de res.	55

Tabla 25. Pollo al horno.	56
Tabla 26. Lomo de cerdo al vino.....	57
Tabla 27. Ficha evaluación para Focus Group.	73
Tabla 28. Ficha evaluación de expertos.....	75

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Formula para calculo de tamaño de encuestas.....	15
Figura 2. Resultados pregunta 1.....	16
Figura 3.Resultados pregunta 2.....	16
Figura 4. Resultados pregunta 3.....	17
Figura 5. Resultados pregunta 4.....	17
Figura 6. Resultados pregunta 5.....	18
Figura 7. Resultados pregunta 6.....	18
Figura 8. Resultados pregunta 7.....	19
Figura 9. Resultados pregunta 8.....	19
Figura 10. Resultados pregunta 9.....	20
Figura 11. Resultado pregunta 10	20
Figura 12. Diagrama de flujo adobo para res.....	52
Figura 13. Diagrama de flujo adobo para pollo.	53
Figura 14. Diagrama de flujo adobo para cerdo.....	54
Figura 15. Diagrama de flujo. Estofado de res.....	58
Figura 16. Diagrama de flujo. Pollo al horno	59
Figura 17. Diagrama de flujo. Lomo de cerdo al vino.	60
Figura 18. Adobo para res	61
Figura 19. Adobo para pollo.....	61
Figura 20. Adobo para cerdo.	58
Figura 21. Empaque anverso adobo para res.....	63
Figura 22. Empaque reverso adobo para res.....	63
Figura 23. Empaque anverso adobo para pollo.	64
Figura 24. Empaque reservo adobo para pollo.	64
Figura 25. Empaque anverso adobo para cerdo.....	65

Figura 26. Empaque reverso adobo para cerdo.....	65
Figura 27. Hoja de vida experto 1	76
Figura 28. Hoja de vida experto 2.....	71
Figura 29. Hoja de vida experto 3.....	80
Figura 30. Evaluación de experto 1	82
Figura 31. Evaluación de experto 2	84
Figura 32. Evaluación de experto 3	86
Figura 33. Cotización Chaupi Estancia.....	81
Figura 34. Cotización Dos Hemisferios.	83

INTRODUCCIÓN

1. Tema

Adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos.

1.1. Antecedentes

El vino goza de una gran aceptación por parte de la población, siendo así, consumido desde tiempos inmemorables, y a pesar de todo esto, no ha sido utilizado en la elaboración de adobos para diferentes tipos de productos cárnicos.

1.2. Problema

La gastronomía en el Ecuador ha ido evolucionando con el pasar de los años, con la implementación de productos propios del país, sin embargo, en la actualidad se ha ignorado a la versatilidad del vino al solo verlo como una bebida y no para implementarlo en adobos artesanales para cualquier producto cárnico.

1.3. Justificación

En la actualidad, se encuentra en el mercado adobos muy fuertes, los cuales quitan y opacan el protagonismo al producto cárnico que se desea usar. Con la elaboración de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano, se podrá disfrutar de cualquier carne, sin que esta pierda su sabor original, y a su vez, añadiéndole un sabor único y de gran calidad.

2. Objetivos

2.1. Objetivo General

Crear una línea de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos

2.2. Objetivo Especifico 1

Fundamentar teóricamente, la versatilidad del vino y sus usos en la cocina de sal, basándose en fuentes de alto rigor académico.

2.3. Objetivo Especifico 2

Diagnosticar la situación actual de los proveedores de vino y del segmento de mercado para la propuesta planteada.

2.4. Objetivo Especifico 3

Desarrollar una línea de adobos artesanales para productos cárnicos a basa de vino ecuatoriano y especias, validado por expertos y un focus group.

2.5. Objetivo Especifico 4

Desarrollar un recetario para la elaboración de una línea artesanal de adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos.

3. Metodología de la investigación.

Tabla 1. Proceso de la metodología de la investigación.

Etapa/Capitulo	Método	Técnica	Resultado
Fundamentar teóricamente la versatilidad del vino	Analítico Sintético	Revisión Bibliográfica	Bases teóricas que permitan el desarrollo de un recetario para la elaboración de una línea artesanal de adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos.
Análisis del entorno	Cualitativo	Encuestas	Analizar el entorno actual del vino
Desarrollar la línea de productos	Experimentación	Fichas de resumen	Línea de productos propuesta
Validación de productos	Cualitativo-cuantitativo	Focus Group y validación de expertos	Aprobación de productos por expertos y focus grupo.
Desarrollo del recetario	Sintético Modelación	Fichas de Resumen	Recetario de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano para productos cárnicos.

4. Impactos.

4.1 Impacto Ambiental

En relación con el objetivo siete del Plan Nacional del Buen Vivir, la presente investigación se enfoca en la realización de adobos artesanales, utilizando ingredientes orgánicos, así ayudando a la sostenibilidad del medio ambiente, al no emplear ingredientes industrializados, es decir que contaminan al ecosistema.

4.2. Impacto Social

Alineándose en el tercer objetivo del Plan Nacional del Buen Vivir, la presente investigación busca ampliar la versatilidad del vino en los consumidores, mediante la realización de adobos artesanales, para productos cárnicos, a base de vino ecuatoriano.

4.3. Impacto Económico.

En relación con el objetivo número diez del Plan Nacional del Buen Vivir, la presente investigación busca aportar en la transformación de la matriz productiva creando una nueva demanda con la realización de la línea de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias para productos cárnicos, con el propósito de beneficiar a pequeños productores de materia prima y mejorando su estilo de vida.

5. Novedad.

La creación de una línea de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias para productos cárnicos busca dar a conocer la versatilidad del vino ecuatoriano, a su vez ayudará a la sostenibilidad del medio ambiente utilizando productos artesanales.

Capítulo I

6. Marco Teórico.

6.1 Historia del vino.

Conforme la RAE, el vino es una bebida alcohólica que se hace del zumo de uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación. (RAE, 2018), es importante tener clara esta definición, ya que se suele cometer el error de llamar vino a cualquier bebida fermentada de cualquier zumo de fruta.

Aunque existen indicios de que el cultivo de la vid y la elaboración de bebidas a partir de las uvas, en forma de zumos con añadido de azúcares, ya se realizaban en torno a los años 6.000 y 5.000 a.C., no es hasta la Edad de Bronce, 3.000 a.C., cuando se estima que se produjo el verdadero nacimiento del vino. (Vinosselección, 2017)

En Sumer, la antigua Mesopotamia, se han encontrado cosechas de la vid y fermentaciones de esta, que datan a los años 3.000 a.C, las cuales se fueron abriendo paso hacia Egipto, en donde sería un fuerte rival para la cerveza y a su vez se convertiría en un símbolo de estatus social. La cultivación de la vid, que se dio en las orillas del río Nilo, ayudo para así poder expandirse y llegar a China. En los años 700 a.C el vino llega a Grecia, en donde adquirió más poder social, inclusivamente se otorga un dios del vino. “Dionisos, el dios griego del vino representaba en sus dos caras de la misma moneda, no sólo el poder embriagador del vino, sino también sus influencias sociales y benéfica.” (WinePlus, 2018).

En la Edad Media (472 d.C-1492), las tierras pasan a ser manejadas por la religión, es decir las vides pasan a manos de iglesias y reyes, por ende, se comienza a tener un mejor método de conserva y de esta forma aparecen las barricas de madera y las primeras bodegas o cavas. El vino entra al Nuevo Mundo (América) con la conquista española, ya que traían ingredientes propios de sus tierras, como el cacao, el café, entre estos la vid, la cual se usaba para conquistar tierras mediante la plantación y la religión.

A partir de la conquista española, 1492, se comienza a registrar la llegada de vino producido en Europa al Nuevo Mundo. "...no era posible abastecer de vino a todos los europeos asentados en los nuevos territorios, lo que hacía necesaria el desarrollo de una vitivinicultura propia." (Sol, 2018)

No es hasta 1564 que España manda la uva *vitis vinífera* para ser plantada en el Nuevo Mundo, para así poder abastecer a todos los asentados en "Las Indias", al mismo tiempo fue una táctica de conquista religiosa, ya que solo la iglesia podía tener vides, por ende, era un símbolo de religión y a la vez de poder. Se cree que las primeras vides fueron plantadas y cultivadas en República Dominicana, México, Argentina y Perú. La primera bodega de vinos aparece en el año 1593 en México, por el conquistador Francisco de Urdiñola, para 1626, se inaugura el viñedo que actualmente es Casa Madero, anteriormente llamada San Lorenzo por su fundador Lorenzo García.

"Muchos de los colonos europeos que desembarcaron en América del norte en busca de fortuna no tardaron en descubrir que les faltaba algo que hasta entonces había ocupado un papel importante en sus vidas: el vino." (Dominé, 2005, pág. 790)

En lo que es actualmente Estados Unidos, el origen del vino, llegó de la mano de los colonizadores europeos, que, al llegar y encontrar la presencia de cepas silvestres de la vid, se dieron cuenta que no sería difícil la plantación y cosecha de más vides y por ende la elaboración de vino, el cual ocupa un papel importante en su vida. Para 1607, se elabora el primer vino autóctono en Virginia, pero sin embargo este no era apto para ser consumido, se debe esperar 200 años para poder elaborar un vino apto para el consumo, ya que las vides traídas de Europa no sobrevivían al clima ni a los parásitos y las vides silvestres autóctonas del país, no producían un producto de calidad. En el siglo XIX, se encuentra un híbrido, entre una cepa americana *vitis labrusca* y una europea *vitis vinífera* el resultado obtuvo el nombre de Alexander, gracias a este híbrido, se comenzó a sembrar y cultivar más híbridos, que en un futuro tendrían gran aceptación por el consumidor. En 1863, llega desde Europa la plaga *Phylloxera*

vastratix, la cual no tardo más de dos años en destruir las vides, por ende, en el año 1880, se crea un departamento de enología en la Universidad Davis de California, con el propósito de encontrar solución a esta plaga. El resultado fue la creación de más híbridos que pudieran resistir tal plaga.

Como bien se sabe, Chile y Argentina son los países con mayor elaboración de vinos y de gran calidad y reconocimiento a nivel mundial. “En 1840 Chile se convirtió en el principal productor de vino de la América Latina. Pero no fue hasta 1851 que Silvestre Ochagavia hizo conseguir con el viñedo chileno una autentica revolución.” (Collombet, 2002, pág. 245). Esto lo logra al contratar vinicultores expertos de Francia con el fin de plantar las cepas francesas más emblemáticas, tales como, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Carmenere, dando así una revolución a los viñedos chilenos. Gracias al clima del país, las vides no debieron ser plantadas colgadas, en cambio, fueron sembradas directamente en el terruño propio del país y, por otra parte, no fueron atacadas por la phylloxera, debido a esto, Chile fue importante para la reconstrucción de los viñedos de Francia en los finales del siglo XIX. En la actualidad, Chile cuenta con aproximadamente 70.000 hectáreas de viñedos, las cuales son destinadas a la producción de 5.000.000 hectolitros por año. El promedio de consumo de vino por persona es de 35 litros al año por habitante, así mismo las exportaciones son de 220.000 hectolitros al año, el doble de lo que era en los años 80, así convirtiéndose en el tercer país abastecedor de vino para Estados Unidos y el mayor país latino americano exportador a nivel internacional. Por otro lado, Argentina cultiva de igual manera un aproximado de 14.000.000 de hectolitros al año, pero este es destinado más al consumo interior, lo cual lo coloca a Argentina en el cuarto lugar de países que producen vino. Esta cantidad es destinada al consumo interior ya que el promedio de consumo por habitante es de 70 litros anualmente, lo cual demuestra el bajo nivel de exportación. A pesar de tener un gran momento de exportación, en la cual después de la segunda Guerra Mundial, se exportaba la cuarta parte de su producción a Gran Bretaña. Argentina tiene una producción a nivel industrial, en Mendoza es responsable de la producción de 1.000.000 de hectolitros al año. “Es en 1556, en la región de Cuyo, donde los jesuitas plantaron

la primera viña del país” (Collombet, 2002, pág. 244) .En 1853, el futuro presidente de Argentina, Domingo Faustino Sarmiento, contrata al francés Aimé Pouget con el propósito de plantar y cultivar cepas francesas, entre ellas Malbec, la cual según expertos enólogos y sommeliers, esta se ha adaptado mejor en suelo argentino que en cualquier otra parte del mundo.

A pesar de que el Ecuador no cuenta con las características propias y óptimas para el cultivo de la vitis vinífera, Guillermo Wright y Alejandro Taramelli, decidieron incursionar en este negocio y arte. “Los días luminosos, las noches frías, la brisa marina y el suelo calcario, calizo, terminaron por producir una uva excelente.... La fortaleza además de la calidad es que el vino es ecuatoriano...” (Taramelli, 2014)

Todo comienza con la curiosidad de saber si podían elaborar un vino de mesa para amigos y familias, puesto a que ya cultivaban uvas para el consumo. En el año 2004 se traen las cepas francesa Cabernet Sauvignon, la cual fue sembrada a 15 kilómetros de Villamil Playas, para el año 2005 se traen las cepas, clones de origen brasileño, Malbec y Cabernet, en un año más, es decir para el 2006, se produce y embotella su primera cosecha, llamada Paradoja. Tal grande es la acogida del vino realizado en Dos hemisferios, que dejan de producir uvas de mesa y se enfocan en la elaboración de vino, se producen alrededor de 60 000 botellas al año.

Hablar sobre la historia del vino en el Ecuador, es algo muy breve y simple, ya que el vino es joven aún en el país, ya que no son ni 20 años que en el Ecuador se produce vino, además que el país no es un país con cultura vinícola.

6.2 Adobos para carnes.

“Se tiene conocimiento de la utilización de las salsas en la cocina desde los tiempos de los romanos, ya que hay escritos del siglo I a.C. en el que se menciona el empleo del "Garum" como acompañamiento y aderezo de las

comidas.” (Recetasalsas, 2013). El uso de salsa o adobos en la cocina se viene usando desde tiempos memorables, se han encontrado escritos sobre salsas del siglo I a.C en Roma, el Garum que se elaboraba a partir de los intestinos del pescado, de igual manera se encuentra referencia a marinados, adobos, mediante el nombre de Liquanum. No es hasta el siglo XVIII que se comienza a ver más tipos de salsas, adobos, entre otros, especialmente en Francia, claramente podemos ver esto en su platillo tradicional coq au vin, ya que es preparado a base de vino y especias, en donde se marina o adoba al producto cárnico con el fin de que esta tome tanto el sabor y color de todas las especias y aromas en la cual está sumergida. A partir de esto, podemos encontrar un sinnúmero de adobos para productos cárnicos, ya sean de origen animal o vegetal, así logrando agregar propiedades organolépticas a la proteína que deseamos implementar. Claro está que, si se abusa de sabores, se opacaría el sabor original de la proteína empleada, se debe siempre tener claro que combinar con cada producto cárnico y a que se quiere llegar, ya sea algo de sabor fuerte o de sabor ligero, y también se debe tener en cuenta que dependiendo del país en donde se vaya a utilizar el adobo, cambiara el nivel de especias como el picante o el ajo. Se tiene de igual manera unos adobos clásicos y típicos como el BBQ, el marinado italiano para aves, adobo estilo cajún, entre otros.

Los adobos en la gastronomía latinoamericana son más fáciles de elaborar y usualmente tienen chile, hierbas, frutas, lo cual aporta más sabor y duración en el paladar, así mismo al producto al que se le esté aplicando, aporta aromas e incluso texturas en alguna ocasión. En los Estados Unidos de América, se encuentra el adobo BBQ (barbecue) el cual es muy típico y mundialmente reconocido, así mismo este tiene un sinnúmero de variantes según el estado, se la encontrara picante o dulce, líquida o sólida. En México, se encontrarán adobos que usen como ingrediente principal al chile, de igual manera en cada país del continente América se encontrarán adobos, los cuales tendrán como ingrediente principal a algún producto especial y emblemático del país o región, estos inclusivamente pueden llegar a variar de ciudad en ciudad.

“La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país.” (Turismo, 2012) Es por esto por lo que en la gastronomía ecuatoriana podemos encontrar varios tipos de adobos, los cuales varían según la región del país, como por ejemplo encontramos en la costa que se emplea bastante lo que es el maní, la sal prieta o inclusivamente la cerveza. Por otro lado, en la sierra encontramos que se utiliza más jugos de frutas locales, hierbas aromáticas, panela. Al ser un país bendecido con tres regiones, encontramos un sinfín de hierbas aromáticas, condimentos naturales, frutas, vegetales, etc., los cuales nuestros antepasados con el pasar del tiempo han ido implementando a nuestra basta gastronomía. Unos platos típicos del país, en donde podemos encontrar claros ejemplos de adobos son, la tripa mishqui, el hornado, el seco de pollo, seco de chivo, entre otros.

6.3 Métodos de conservación de alimentos.

Desde el inicio de la historia del hombre, se ha consumido productos cárnicos, que con el tiempo se ha ido buscando y se han encontrado formas de conservarlo, ya que este puede causar enfermedades debido a la alta presencia de bacterias. “Se considera que los sumerios, 3000 años antes de Cristo, fueron los primeros criadores de ganado. Además, se asocia a su cultura la conservación de la carne y el pescado por medio de la salazón.” (TISPAIN, 2018). A partir de este método, se fueron descubriendo más con el pasar del tiempo, tales como el ahumado, transformación de cereales a pan, conservación en aceite, fermentaciones naturales, secado al sol, entre otras.

La pasteurización, es un método de conservación en el cual el alimento se lleva una temperatura adecuado por un periodo de tiempo optimo, sin dañar o modificar sus propiedades organolépticas, con el fin de neutralizar toda presencia posible de bacterias en el alimento. Este proceso fue creado por Luis

Pasteur en el año 1882. “El objetivo primordial no es la eliminación completa de los agentes patógenos sino la disminución sensible de sus poblaciones, alcanzando niveles que no causen intoxicaciones alimentarias a los humanos” (Quimica.es, 2018). Es importante que el producto se refrigere después del proceso de pasteurización.

Un nuevo método de conservación de alimentos es mediante luz UV, es decir se expone al alimento a radiación de UV-C, ya que es la apropiada para alimentos, con el fin de controlar y eliminar microorganismos en los alimentos y poder alargar su vida útil. “La radiación UV-C tiene efecto directo en el DNA de los m.o. evitando que se multipliquen las cadenas de este, cuando intentan replicarse, mueren.” (esebertus.com, 2018).

Capítulo II

7. Diagnóstico.

7.1 Adobos a base de vino.

“Prácticamente la totalidad de veces que consumimos vino lo hacemos con comida... Esto nos aporta dos ideas claras: la primera que vino y comida van bien juntos, la segunda que hay millones y millones de combinaciones posibles entre las que elegir.” (TurismodeVino, 2018). Es por esto que surge la idea de la creación de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, ya que si bien es cierto que al tomar vino con productos cárnicos, resultará en una armonía y combinación de sabores, pero al crear un adobo a base de vino, se estará proporcionando al producto cárnico el sabor del vino, y las especias, con el fin de obtener un producto final con mayor sabor y un maridaje óptimo que ya no solo se podrá disfrutar al beber vino y comer. El producto propuesto se lo trabajaría de forma de líquida, en el cual se mezclará todos los ingredientes en perfecto balance y armonía. Se lo presentará en un empaque al vacío, en el cual se podrá sumergir el producto cárnico y dejarlo marinando en dicho adobo. Este vendrá conjunto con direcciones para un mejor resultado final.

7.2 Diagnóstico de proveedores.

7.2.1 Vino.

El Ecuador cuenta, con dos viñedos, Dos hemisferios, el cual está ubicado en Santa Elena, y Chaupi Estancia, ubicado a las afueras de Quito.

-Dos hemisferios.

Viñedo situado en la provincia de Guayas, nace la idea en el 2004 con la importación de cepas clásicas y la ayuda de un enólogo argentino reconocido. Es recién en el 2006 que se logra el primer vino de calidad, un blend de Cabernet Sauvignon y Malbec, pero no es hasta el 2008 que este sale a la venta, a penas 1200 botellas se produjeron. En el mismo año se producen por primera vez tres variedades mas. Para el 2011 se da su último vino, un Cabernet Sauvignon. (DosHemisferios, 2018).

Tabla 2. Análisis Dos Hemisferios.

Producto	Disponibilidad	Presentación	Precio
Vino -Bruma -Paradoja -Travesía -Enigma -Del Morro	Se lo puede encontrar en cadenas de supermercados, tales como Supermaxi, Comisariato, Coral, etc. De igual manera se puede comprarlo en licorerías como La Guarda.	Botellas de 750ml	Sus precios varían entre \$15 y \$31

-Chaupi Estancia.

Este viñedo se encuentra cerca de Quito, es decir es un viñedo situado a 2400m sobre el nivel del mar, lo cual lo hace único a pesar de no tener las temperaturas adecuadas, lograron lo que mucha gente decía imposible, fabricar un vino de buena cálidas a pesar de las condiciones. Actualmente cuentan con cinco cepas que comercializan, las cuales son Chardonnay, Palomino Fino, Pinot Noir, Meritage (llega a ser una mezcla de varias cepas dependiendo de las cosechas del año) y Alyce Gran Reserva. (ChaupiEstancia, 2018).

Tabla 3. Análisis Chaupi Estancia.

Producto	Disponibilidad	Presentación	Precio
Vino -Chardonnay -Meritage -Palomino Fino -Pinot Noir -Alyce Gran Reserva	Se lo puede conseguir en cadenas de Supermaxi, Mi Comisariato, Tía. Es muy complicado encontrarlo en licorerías.	Botellas de 750ml	Sus precios varían entre \$12 a \$25

7.3 Estudio de Mercado

Para realizar un estudio sobre la situación en relación con el interés y consumo de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano, se procedió a recaudar información por medio de encuestas. Para determinar el número de encuestas a realizar, se recopiló información de los registros del INEC, del censo nacional del 2010. Para la recaudación de información, se procedió a realizar las encuestas en el barrio de Rumipamba.

Tabla 4. Estadística poblacional.

LUGAR	Población
Ecuador	14.483.499
Pichincha	2.576.287
Quito	2.239.191
Administración Eugenio Espejo	11.282
Rumipamba	1.032
Unión Nacional	3.266

Se utilizó la fórmula a continuación para determinar el número de encuestas necesarias, el número necesario es de 91.

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

Figura 1. Fórmula para cálculo de tamaño de encuestas. Tomado de FeedbackNetworks.com

N= Total de población= 3.266
 K= Nivel de confianza= 95% (2)
 E= Error máximo admisible en términos de proporción= 10%
 P= Margen de error positivo= 0,5
 Q= Margen erro negativo=0,5
 (FeedbackNetworks, 2018)

7.3.1 Resultados de encuesta

Género

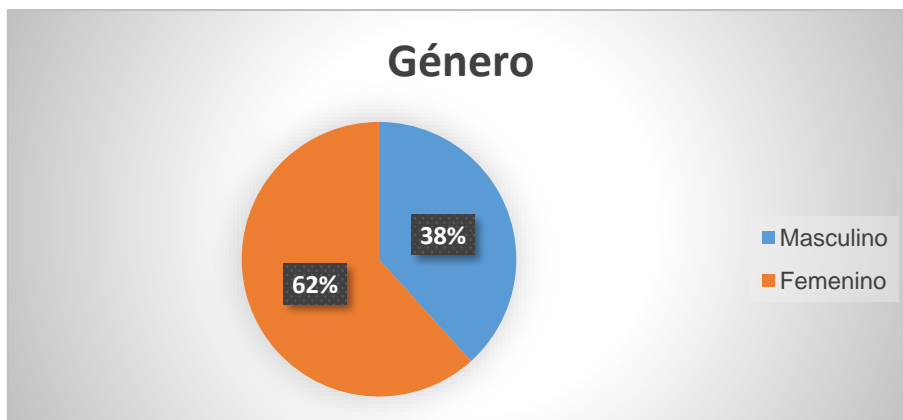


Figura 2. Resultados pregunta 1. Género.

La pregunta con respecto al género para identificar el segmento de mercado al cual debe ser dirigido el producto, refleja una gran inclinación por el género femenino con un 60,20% del total de las encuestas realizadas, por ende, el producto sería más acogido por este segmento.

Edad

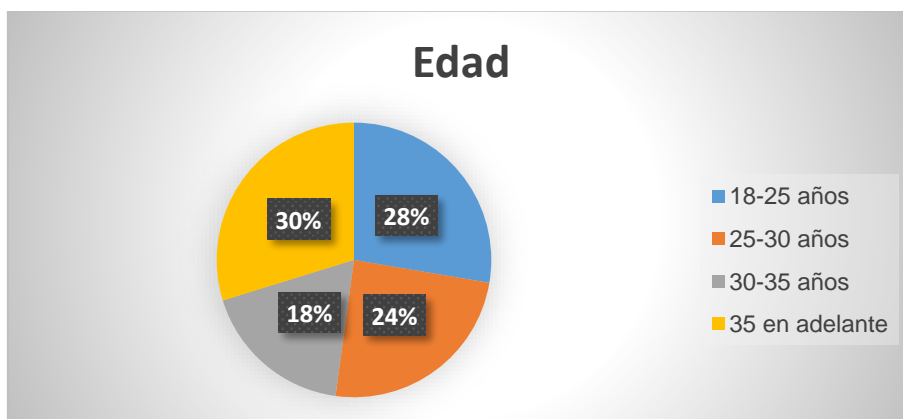


Figura 3. Resultados pregunta 2. Edad

Se puede observar que el rango de 35 en adelante predomina con el 30% de las encuestas, lo que indica que este es el segmento principal para el desarrollo del producto propuesto.

¿Con qué frecuencia consume productos cárnicos a la semana?

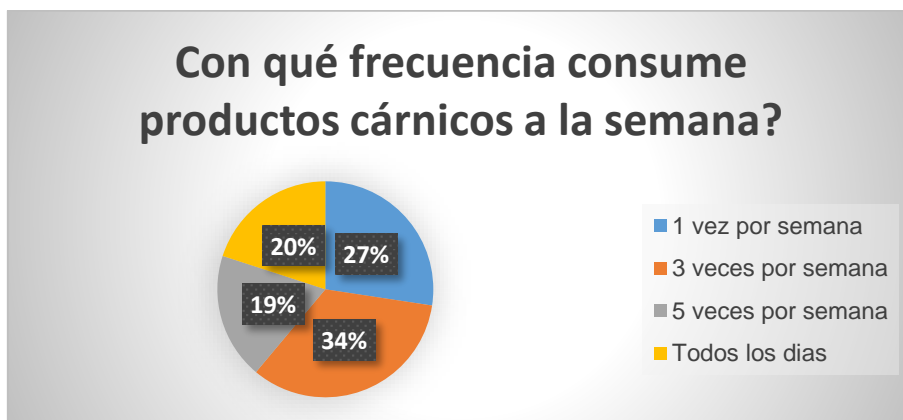


Figura 4. Resultados pregunta 3. ¿Con qué frecuencia consume productos cárnicos a la semana?

Se puede observar que todas las personas consumen productos cárnicos, al menos una vez por semana, un 34% consume tres veces por semana, lo cual de igual manera es un fuerte indicador de que el producto propuesto podría tener una buena aceptación.

¿Suele consumir vino con sus comidas?



Figura 5. Resultados pregunta 4. ¿Suele consumir vino con sus comidas?

El 49% consume de vez en cuando vino con sus comidas, mientras que el 17% afirma que sí lo hace, es decir que más del 50% de las personas encuestadas, consumen vino con sus alimentos, por ende, es un segmento para introducir el producto propuesto.

¿Con que frecuencia cocina usted?

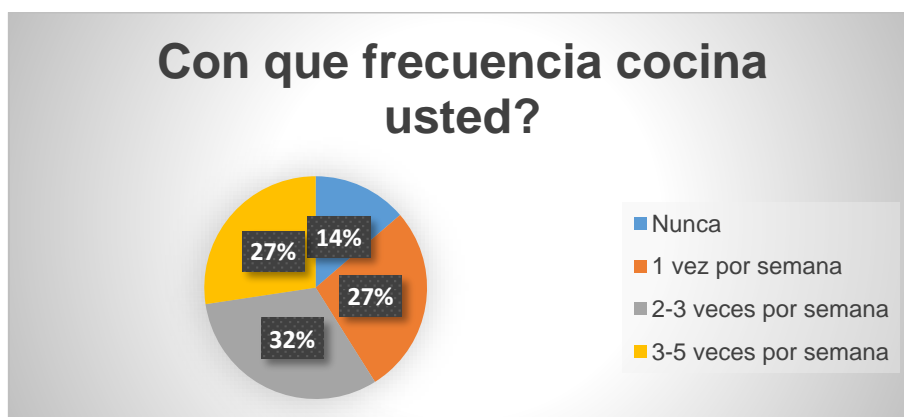


Figura 6. Resultados pregunta 5. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Solo el 14% indica que nunca cocina en la semana, esto es un porcentaje muy bajo, lo cual es una buena señal, ya que el resto si cocina. El 32% cocina de 2 a 3 veces por semana, y el 27% lo hace de 3 a 5 veces por semana, lo cual es un gran porcentaje, y por ende este segmento podría utilizar los adobos propuestos.

¿Conoce usted adobos a base de vino para productos cárnicos que se comercializan en el mercado?

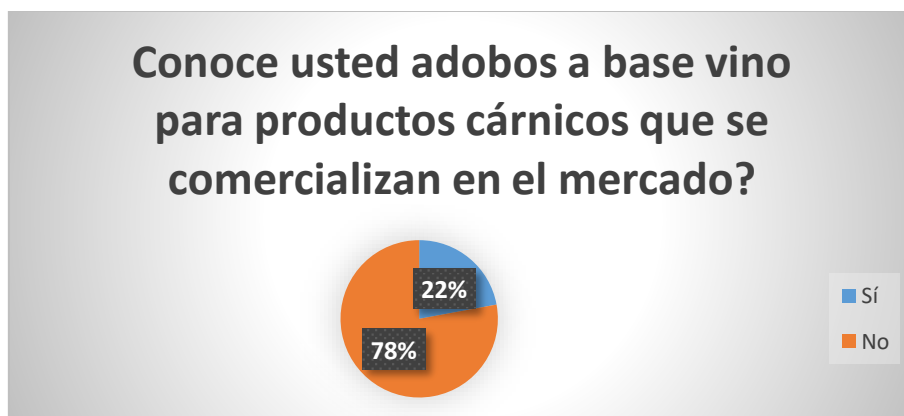


Figura 7. Resultados pregunta 6. ¿Conoce usted adobos a base de vino para productos cárnicos que se comercializan en el mercado?

Aunque un 22% de personas encuestadas, sí conocen de adobos a base de vino que se comercializan en el mercado, el 78% no conoce de este producto, por lo cual el proyecto de la creación de adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, es viable.

¿Creé usted que el vino va bien con los productos cárnicos?

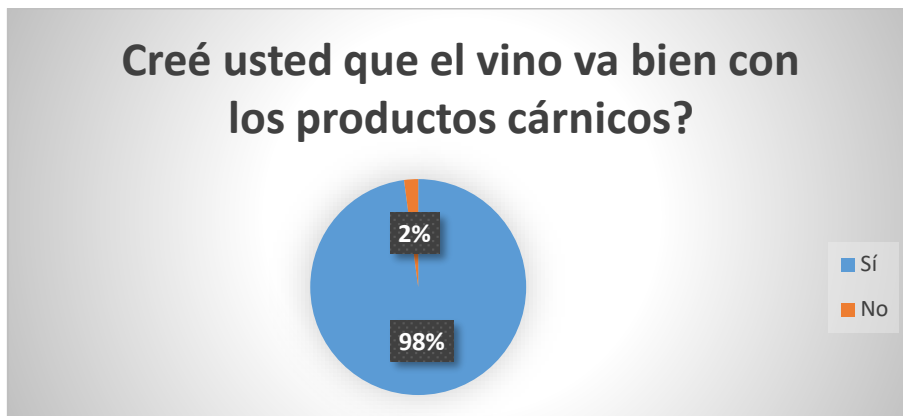


Figura 8. Resultados pregunta 7. ¿Creé usted que el vino va bien con los productos cárnicos?

Solo el 2% del total de las personas que fueron encuestadas, están en desacuerdo que el vino va bien con productos cárnicos, es decir que el 98% piensa que el vino sí va bien con los productos cárnicos, por ende, los adobos propuestos es un buen concepto y tendría una buena acogida por el mercado.

¿Conoce usted vinos del Ecuador?

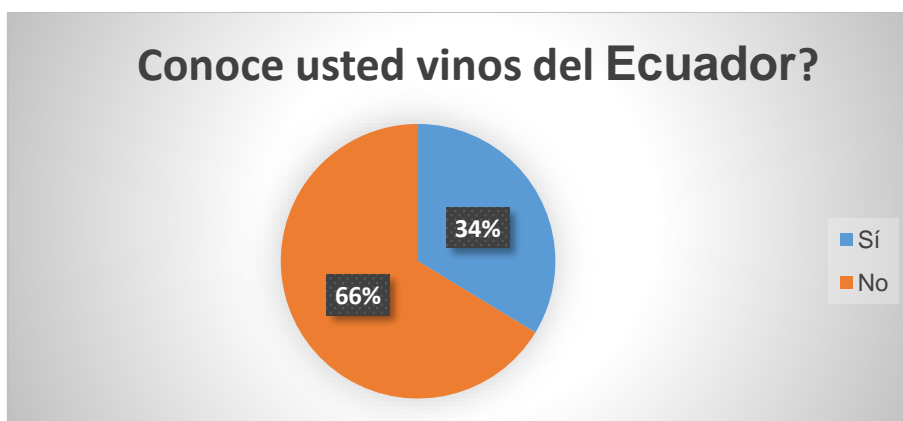


Figura 9. Resultados pregunta 8. ¿Conoce usted vinos del Ecuador?

El 66% de los encuestados no conocen el vino ecuatoriano, lo cual es una oportunidad para dar a conocer el vino ecuatoriano en un producto que se lo podría usar varias veces por semana, y así a la vez podría llegar a ser una ventaja competitiva.

¿Le gustaría encontrar en el mercado, adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos?

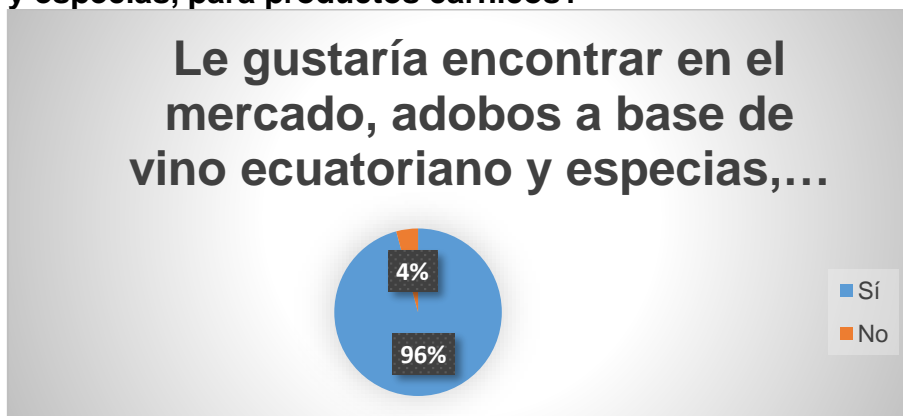


Figura 10. Resultados pregunta 9. ¿Le gustaría encontrar en el mercado, adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos?

Existe un rechazo del 4% en cuanto si les gustaría encontrar los adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, mientras el 96% si le gustaría, por lo tanto, este porcentaje es un indicador positivo para la creación del proyecto propuesto.

¿Como le gustaría encontrar el adobo?

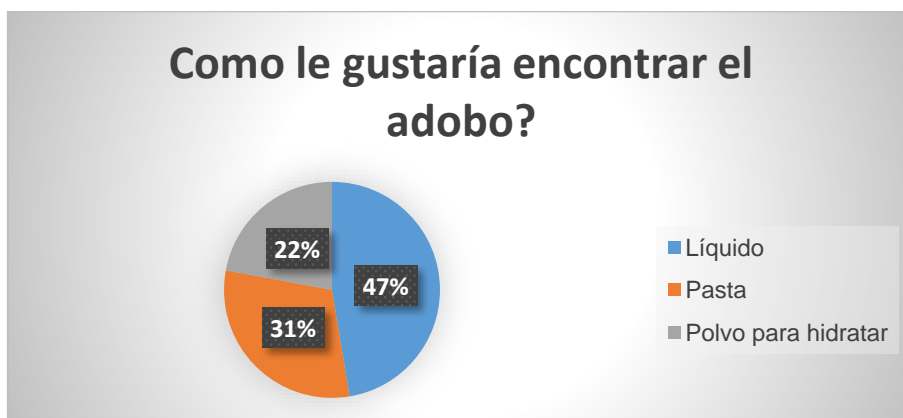


Figura 11. Resultado pregunta 10. ¿Cómo les gustaría encontrar el adobo?

Un 47% de los encuestados preferirían encontrar el adobo de forma líquida, mientras que el 31% le gustaría encontrarlo en forma de pasta. De esta manera se tiene dos presentaciones viables, las cuales se deberá estudiar y encontrar cual de las dos será la mas optima para el producto.

7.4 Análisis demográfico.

El producto propuesto, es decir, adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, iría dirigido a un segmento el cual sería personas de 35 años en adelante, sobre todo al género femenino, a la vez los cuales consuman productos cárnicos de tres a cinco veces por semana y así mismo que cocinen en un promedio de dos a tres veces por semana, el cuál reside en el barrio Rumipamba.

7.5 Generalidad del producto.

El producto por desarrollar, adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, el cual estará compuesto primordialmente por vino ecuatoriano, que además de aportar sus aromas y sabores al producto cárnico, será una ventaja competitiva, ya que el mercado tiene casi nulo conocimiento del vino ecuatoriano, por ende, al utilizarlo se estará promoviendo los productos locales y a la vez será el único producto en el mercado que lo utilizará. Estos adobos vendrán en una presentación líquida, el cual estará compuesto de vino y especias, en el cual se introducirá el producto cárnico deseado con el fin de marinarlo por un tiempo de una a dos horas, así dándole al producto cárnico los sabores y aromas del adobo obteniendo como resultado, un alimento de buen sabor y aroma. Se elaborarán tres variedades de adobos para tres productos cárnicos los cuales son, res, cerdo y pollo; los cuales estarán compuestos por:

Tabla 5. Ingredientes de adobos.

Adobo para res	Adobo para cerdo	Adobo para pollo
-Vino tinto -Tomillo -Pimienta negra -Sal -Perejil -Ajo	-Vino Blanco -Romero -Ajo -Pimienta -Curry -Sal	-Vino Blanco -Albahaca -Orégano -Tomillo -Sal

7.5.1 Valor agregado del producto.

Promover y dar a conocer el vino ecuatoriano como ingrediente principal en productos de cocina tales como adobos para productos cárnicos.

7.5.2 Ventaja competitiva del producto.

En el mercado actual no se puede observar adobos a base de vino ecuatoriano para productos cárnicos, por lo cual, la ventaja sobre la competencia es la oferta del uso de vino ecuatoriano en productos para la cocina, con buenas propiedades organolépticas.

7.5.3 Novedad del producto.




La novedad de la presente oferta de línea de adobos artesanales es el uso del vino ecuatoriano como materia prima, a la vez su presentación en estado líquido ya listo solo para marinar el producto cárnico deseado.




7.6 Diseño experimental.

7.6.1 Consideraciones técnicas.

Los siguientes equipos y herramientas son primordiales para la elaboración de los adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, cada uno tiene un papel importante para la elaboración de dicho producto.

Tabla 6. Herramientas empleadas.

<p>Balanza:</p> <p>Este equipo pesa cualquier ingrediente en medidas que están dentro de del sistema internacional de medidas, tales como gramos u onzas.</p>	
<p>Fundas empacado al vacío:</p> <p>Sirven para empacar productos al vacío, así conservando y potencializando sus propiedades organolépticas, de igual manera extendiendo su tiempo de vida útil.</p>	
<p>Saca corchos:</p> <p>Herramienta que ayuda abrir la botella de vino sin dañar su corcho.</p>	

<p>Bowl:</p> <p>Esta herramienta sirve para verter todos los ingredientes, combinarlos y procesarlos, en caso de ser necesario, previamente al empaclado al vacío.</p>	
<p>Máquina empacadora al vacío:</p> <p>La siguiente herramienta tiene el propósito de empaclar al vacío, es decir retirar todo el oxígeno dentro de la funda, así extendiendo su vida útil, combinando y potencializando las propiedades organolépticas del contenido dentro de la funda.</p>	
<p>Mixer:</p> <p>Utensilio con el propósito de procesar y combinar ingredientes.</p>	

7.7 Parámetros organolépticos.

El en el siguiente cuadro se muestra las propiedades organolépticas que se desea tener presente en el producto.

Tabla 7. Parámetros organolépticos.

Tacto	Olfato	Vista	Gusto
<p>-El producto no debe ser grasoso.</p> <p>- No tendrá grumos.</p>	<p>-Predominará el olor del vino.</p> <p>-Aroma de ajo no debe de ser abrumante.</p> <p>-El aroma en general no debe ser abrumador.</p>	<p>-Deberá presentar un color rojizo en caso de vino tinto.</p> <p>-Deberá presentar color amarillo translucido en caso de vino blanco.</p> <p>- Todos los ingredientes se deben poder visualizar.</p> <p>- No presentará presencia de grasa.</p>	<p>-Debe de tener armonía de sabores combinados.</p> <p>-No deberá tener una sensación grasosa.</p> <p>-El vino no debe ser opacado por especias.</p>

7.8 Desarrollo de receta estándar.

7.8.1 Adobo para res.

Tabla 8. Receta estándar Adobo para res.

		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE DE LA RECETA	Adobo para res				
GÉNERO	Adobos				
PESO					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	Observaciones
0,5	ml	Vino tinto	\$ 15,00	\$ 7,50	Dos Hemisferios Bruma
0,005	kg	Ajo	\$ 3,33	\$ 0,02	
0,005	kg	Pimienta negra	\$ 16,80	\$ 0,08	
0,02	kg	Tomillo	\$ 7,00	\$ 0,14	
0,02	kg	Perejil	\$ 1,00	\$ 0,02	
0,03	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,01	
			VALOR TOTAL	\$ 7,78	

Procedimiento:

- Pesar y combinar todos los ingredientes en un bowl.
- Transferir el contenido del bowl a una funda mediana de empaque al vacío.
- Empacar al vacío.

Análisis nutricional adobo para res:*Tabla 9. Análisis nutricional adobo para res.*

Adobo para res			Macronutrientes			
Ingrediente	cantidad	unidad	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Sodio(g)
Vino tinto	500	ml	0,34	0,00	12,59	
Ajo	5	g	0,3	0,0	1,5	
Pimienta Negra	5	g	0,5	0,2	3,2	
Tomillo	20	g	1,1	0,3	4,9	
Perejil	20	g	0,6	0,2	1,3	
Sal	30	g				10
TOTAL 580 g			2,86	0,67	3,53	10

7.8.2 Adobo para cerdo.

Tabla 10. Receta estándar Adobo para cerdo.

					
Escuela de Gastronomía					
NOMBRE DE LA RECETA		Adobo para cerdo			
GÉNERO		Adobos			
PESO					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	Observaciones
0,5	ml	Vino blanco	\$ 12,00	\$ 6,00	Chaupi estancia
0,05	kg	Ajo	\$ 3,33	\$ 0,17	
0,03	kg	Pimienta negra	\$ 16,80	\$ 0,50	
0,02	kg	Romero	\$ 15,00	\$ 0,30	
0,02	kg	Mostaza	\$ 2,23	\$ 0,04	
0,002	kg	curry	\$ 11,20	\$ 0,02	
0,03	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,01	
			VALOR TOTAL	\$ 7,05	

Procedimiento:

- Pesar y combinar el vino, mostaza y sal, pasar mixer.
- Pesar resto de ingredientes y agregar a la mezcla anterior y transferir a funda de empaque al vacío y empacar.


Análisis nutricional adobo para cerdo:

Tabla 11. Análisis nutricional adobo para cerdo.

Adobo para cerdo			Macronutrientes			
Ingrediente	cantida d	unida d	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Sodio(g)
Vino blanco	500	ml	0,34	0,00	12,93	
Ajo	5	g	0,3	0,0	1,5	
Pimienta Negra	5	g	0,5	0,2	3,2	
Romero	20	g	1,0	3,0	9,3	
Mostaza	20	g	0,8	0,6	1,6	
Curry	2	g	0,25	0,28	1,16	
Sal	30	g				10
TOTAL 582 g			3,20	4,11	7,31	0

7.8.3 Adobo para pollo.

Tabla 12. Receta estándar Adobo para pollo.

					
Escuela de Gastronomía					
NOMBRE DE LA RECETA		Adobo para pollo			
GÉNERO		Adobos			
PESO					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	Observaciones
0,5	ml	Vino blanco	\$ 12,00	\$ 6,00	Chaupi estancia
0,003	kg	Orégano	\$ 12,00	\$ 0,04	
0,01	kg	Albahaca	\$ 10,80	\$ 0,11	
0,005	kg	Tomillo	\$ 7,00	\$ 0,04	
0,03	kg	Sal	\$ 0,48	\$ 0,01	
			VALOR TOTAL	\$ 6,19	

Procedimiento:

- Pesar y combinar ingredientes en un bowl.
- Transferir mezcla a funda de empaque al vacío.
- Empacar al vacío.

Análisis nutricional adobo para pollo:

Tabla 13. Análisis nutricional adobo para pollo.





Adobo para pollo			Macronutrientes			
Ingrediente	cantidad	unidad	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Sodio(g)
Vino blanco	500	ml	0,34	0,00	12,93	
Orégano	3	g	0,33	0,31	1,93	
Albahaca	10	g	0,29	0,12	0,73	
Tomillo	5	g	0,28	0,08	1,23	
Sal	30	g				10
TOTAL 548 g			1,24	0,51	1,75	10





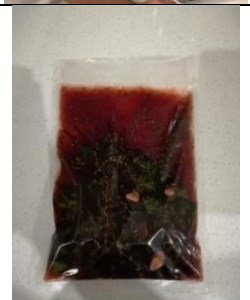
7.9 Experimentación.

Se procederá a realizar la experimentación de los adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos. Se harán dos clases de adobos con los mismos ingredientes, en el uno los ingredientes se deshidratarán y en el segundo no, con el objetivo de ver cual de las dos alternativas preserva más su sabor y aporta más al producto final sin adulterar al vino ni opacarlo.

7.9.1 Proceso elaboración adobo para res.

Tabla 14. Proceso elaboración adobo para res.






Procedimiento	Fotos
1. Abrir vino y pesar.	
2. Laminar ajo.	
3. Agregar pimienta negra.	
4. Agregar tomillo.	




5. Agregar perejil.	
6. Agregar sal.	
7. Pasar a funda de empaque al vacío.	
8. Empacar al vacío.	
9. Pasteurizar y refrigerar.	

*Todas las especias son deshidratadas y previamente tratadas con luz UV-C.

7.9.2 Proceso elaboración adobo para cerdo.

Tabla 15. Proceso elaboración adobo para cerdo






Procedimiento	Fotos
1. Abrir y pesar vino.	
2. Agregar mostaza y pasar mixer.	
3. Laminar ajo.	
4. Agregar pimienta negra.	
5. Agregar curry.	




6. Agregar romero.	
7. Pasar a funda de empaque al vacío.	
8. Pasteurizar y refrigerar	

*Todas las especias son deshidratadas y previamente tratadas con luz UV-C.

7.9.3 Proceso elaboración adobo para pollo.

Tabla 16. Proceso elaboración adobo para pollo.

Procedimiento	Fotos
1. Abrir vino y pesar.	
2. Agregar orégano.	
3. Agregar albahaca.	
4. Agregar tomillo	
5. Agregar sal.	

<p>6. Pasar a funda de empaque al vacío.</p>			
<p>7. Empacar al vacío.</p>			
<p>8. Pasteurizar y refrigerar.</p>			

*Todas las especias son deshidratadas y previamente tratadas con luz UV-C.

7.10 Validación.

7.10.1 Validación mediante focus group.

Esta validación se la elaboró con un grupo de 17 personas. Los factores que se calificaron fueron los siguientes; sabor, textura, color y armonía, a través de las siguientes calificaciones, Excelente (1) Bueno (2) Malo (3).

Adobo para res:

Tabla 17. Resultados Focus Group, adobo para res

Adobo para res																		
	Ev 1	Ev 2	Ev 3	Ev 4	Ev 5	Ev 6	Ev 7	Ev 8	Ev 9	Ev 10	Ev 11	Ev 12	Ev 13	Ev 14	Ev 15	Ev 16	Ev 17	Pro m.
Sabor	2	1	2	2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1,6
Color	2	1	3	1	1	2	3	2	1	2	2	1	1	1	2	2	2	1,7
Textura	1	2	2	1	3	3	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	1,8
Armonía	1	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	2	1,5
Total																		1,65

En cuanto el sabor, el adobo para res tuvo una calificación de 1,6, lo cual lo coloca en el parámetro de bueno; en cuanto al color, se obtuvo un 1,7 lo cual coloca este parámetro en bueno; en la textura, se tuvo un 1,8 de igual manera lo coloca en bueno, y en cuanto la armonía se obtuvo un 1,5 ubicando este parámetro entre bueno y excelente.

De esta manera, la calificación promedio obtenida sobre el adobo para res es de 1,65, esto determina que toda su composición lo hace un producto bueno en sabor, color, textura y armonía.

Adobo para pollo:

Tabla 18. Resultados Focus Group, adobo para pollo

Adobo para pollo																		
	Ev 1	Ev 2	Ev 3	Ev 4	Ev 5	Ev 6	Ev 7	Ev 8	Ev 9	Ev 10	Ev 11	Ev 12	Ev 13	Ev 14	Ev 15	Ev 16	Ev 17	Pro m
Sabor	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	2	1	2	2	2	2	1	1,5
Color	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1,2
Textura	1	2	2	1	1	1	2	2	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1,4
Armonía	2	2	2	1	1	2	1	2	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1,5
Total																		1,38

En cuanto el sabor, el adobo para pollo obtuvo una calificación de 1,5, colocando a este parámetro entre bueno y excelente; en color, se obtuvo una calificación de 1,2 lo cual indica que tiene un parámetro de color excelente; en la textura, se obtuvo 1,4 de esta manera se tiene a textura entre bueno y excelente. La parte de armonía obtuvo una calificación de 1,5, poniendo a este parámetro en bueno.

La calificación en total, del adobo para pollo, obtenida es de 1,38 lo cual determina que la estructura del producto lo hace bueno en sabor, color, textura y armonía.

Adobo para cerdo:

Tabla 19. Resultados Focus Group, adobo para cerdo.

Adobo para cerdo																		
	Ev 1	Ev 2	Ev 3	Ev 4	Ev 5	Ev 6	Ev 7	Ev 8	Ev 9	Ev 10	Ev 11	Ev 12	Ev 13	Ev 14	Ev 15	Ev 16	Ev 17	Pro m
Sabor	1	2	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1,4
Color	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1,2
Textura	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1,3
Armonía	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	2	1,4
Total																		1,31

La calificación obtenida en sabor del adobo para cerdo fue de 1,4 así catalogándolo como bueno; en la parte del color, este obtuvo 1,2 lo cual lo posiciona en excelente; por la parte de textura se obtuvo 1,3 y esto lo pone en bueno por la parte de textura y en armonía se tiene 1,4 poniendo al adobo en bueno y excelente.

El resultado obtenido en el adobo para cerdo es de 1,31 y esto demuestra que toda la estructura del producto es entre excelente y buena, en su sabor, color, textura y armonía.

Desarrollo de Focus Group:

Tabla 20. Focus Group.





7.10.2 Validación de expertos.

Los resultados obtenidos en la validación por parte de expertos en cuanto al sabor, el adobo para cerdo fue el producto con mejor aceptación por su parte, mientras que el de pollo no fue de su agrado, en general en cuanto al sabor; en el aspecto de la textura el adobo para res fue el de más agrado por parte de los expertos mientras que el adobo para cerdo fue criticado por tener presencia de granos de mostaza. En el parámetro de originalidad del producto, el adobo para cerdo ocupa el primer lugar a pesar de que los expertos comentan que el producto no se encuentra en el mercado y es novedoso. En la parte de la presentación, el de pollo obtiene el primer lugar, ya que se logra visualizar todos los ingredientes de una manera elegante y a la vez es un producto con presentación original.

Capítulo III

Manual de procesos

8 Objetivo general.

Elaborar adobos artesanales, para productos cárnicos, con propiedades organolépticas de alta calidad y estándares, usando como base el vino ecuatoriano.

8.1 Objetivos específicos.

- Dar a conocer el vino ecuatoriano en el mercado mediante el uso de este en adobos artesanales.
- Hacer uso de ingredientes de alta calidad conjunto la aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- Realizar un manual con los procesos estandarizados del producto, tomando en cuenta los comentarios y sugerencias de los expertos y focus group.

8.2 Aplicaciones.

Debido a la amplia versatilidad del vino, tanto como bebida y como ingrediente en platos, ya sean de sal o de dulce, permite la creación de una línea de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos; la cual se adapte fácilmente en la cocina del día a día, los jóvenes y adultos son el segmento que demanda este producto por su novedad y originalidad, de la misma manera de la implementación del vino en la cocina y ya no solo tenerlo como una bebida alcohólica. El bajo conocimiento del vino ecuatoriano por parte de la población ecuatoriana permite su aplicación en productos novedosos y de alta demanda, así de esta manera lograr que con el pasar del tiempo posicionar el vino de origen ecuatoriano en la mente de un segmento de la población que la conforman jóvenes y adultos que consuman productos cárnicos en su dieta.

8.3 Marco Jurídico.

De acuerdo con la resolución número 067 presentada por el ARCSA emitida en el 2015, expresa que todos los productos elaborados que se lleguen a comercializar, a nivel nacional, y en un envase con marca específica y nombres, están obligados a la normativa sanitaria. En el artículo número 14 de la resolución 067, aclara que, dentro de la normativa sanitaria para alimentos procesados como adobos artesanales, estos solo se deben someter a un control y vigilancia por parte del ARCSA y en coordinación de entidades correspondientes, así exceptuándose del cumplimiento de la notificación sanitaria. Con esto se puede garantizar un estándar de calidad del producto. (ARCSA, 2015)

Cualquier persona que elabore productos de consumo inmediato o artesanales, se verá sujeto a las prácticas correctivas de higiene (PCH) con el fin de obtener el permiso de funcionamiento, el cual permite la elaboración y comercialización de productos procesados.

En el artículo 7 se determina que las superficies de trabajo en donde se manipulara la materia prima para la elaboración de adobos artesanales, deben ser materiales no tóxicos, lisos, no absorbentes, de fácil limpieza, duradero, ya que con esto se evitara posibles contaminaciones durante su proceso de elaboración.

Dentro del artículo 11 se menciona que es obligatorio el rechazo y la eliminación de materia prima que se encuentre contaminada, ya sea por microorganismos no deseados, materia descompuesta o en mal estado. (Arcsa, 2015)




8.4 Normativa técnica.






Actualmente en el Ecuador, no existe una normativa técnica para la elaboración de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano o productos procesados similares, los cuales tengan como de base vino.


8.5 Aplicaciones.

8.5.1 Adobo para res.

Tabla 21. Elaboración adobo para res.

Procedimiento	Fotos
1. Abrir vino y pesar.	
2. Laminar ajo, previamente blanqueado	
3. Agregar pimienta negra.	




4. Agregar tomillo.	
5. Agregar perejil.	
6. Agregar sal.	
7. Pasar a funda de empaque al vacío.	
8. Empacar al vacío.	






9. Pasteurizar y refrigerar.	
------------------------------	--

*Todas las especias son deshidratadas y previamente tratadas con luz UV-C

8.5.2 Adobo para cerdo.

Tabla 22. Elaboración adobo para cerdo.






Procedimiento	Fotos
1. Abrir y pesar vino.	
2. Agregar mostaza y pasar mixer.	
3. Laminar ajo.	




4. Agregar pimienta negra.	
5. Agregar curry.	
6. Agregar romero.	
7. Pasar a funda de empaque al vacío.	
8. Pasteurizar y refrigerar.	

*Todas las especias son deshidratadas y previamente tratadas con luz UV-C.

8.5.3 Adobo para pollo.

Tabla 23. Elaboración adobo para pollo.

Procedimiento	Fotos
1. Abrir vino y pesar.	
2. Agregar orégano.	
3. Agregar albahaca.	
4. Agregar tomillo	
5. Agregar sal.	

<p>6. Pasar a funda de empaque al vacío.</p>	
<p>7. Empacar al vacío.</p>	
<p>8. Pasteurizar y refrigerar.</p>	

*Todas las especias son deshidratadas y previamente tratadas con luz UV

8.6 Diagrama de flujo.

8.6.1 Adobo para res.

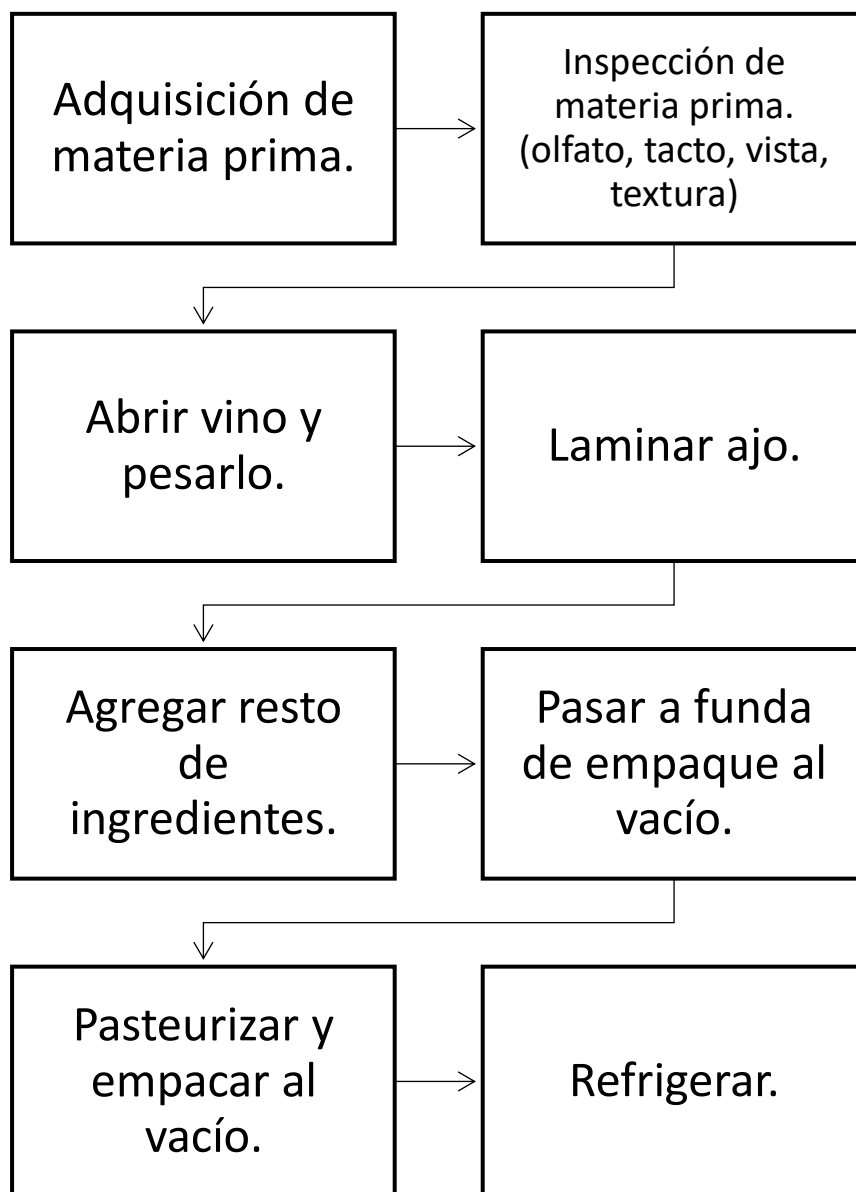


Figura 12. Diagrama de flujo adobo para res.

8.6.2 Adobo para pollo.

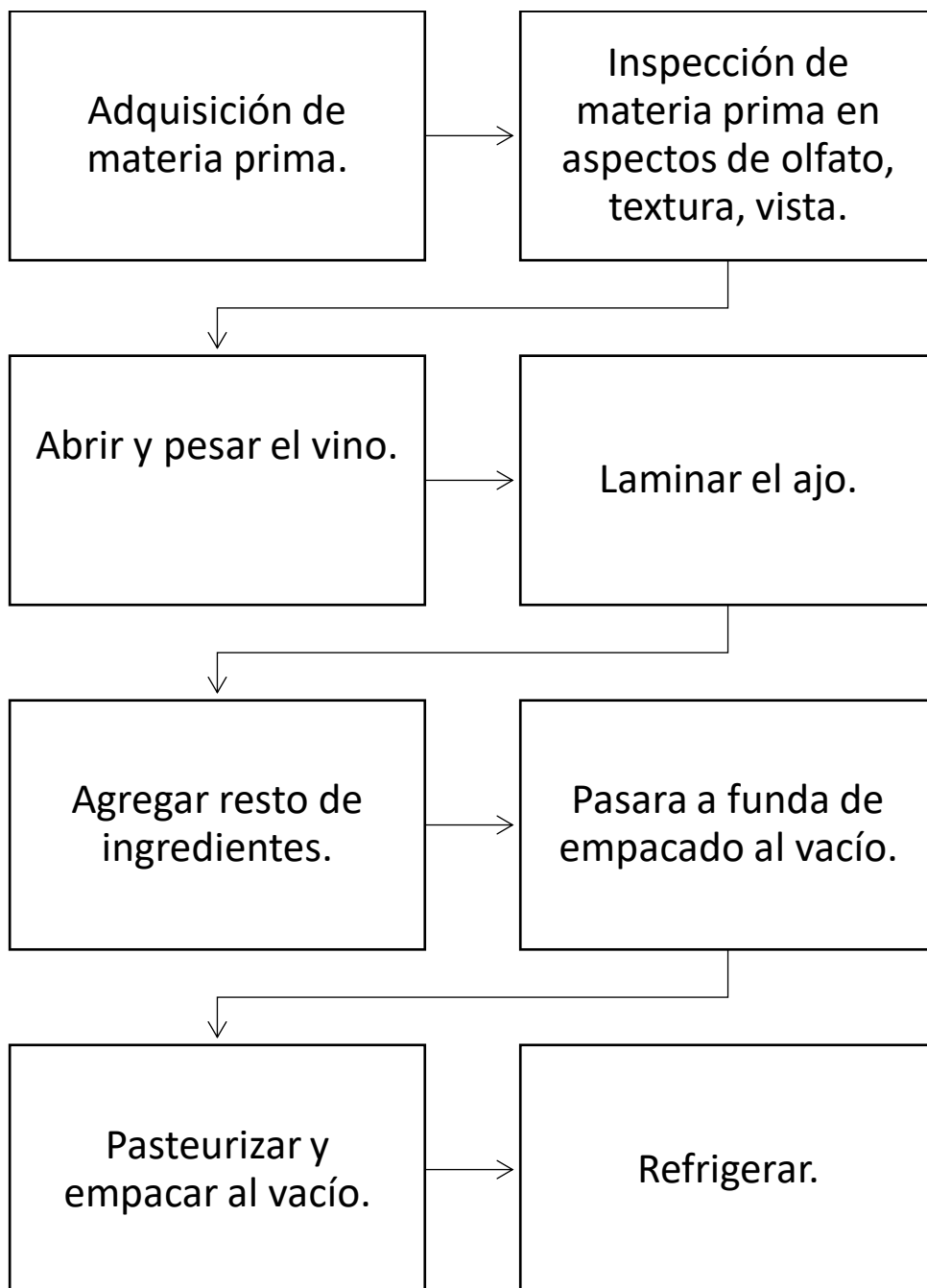


Figura 13. Diagrama de flujo adobo para pollo.

8.6.3 Adobo para cerdo.

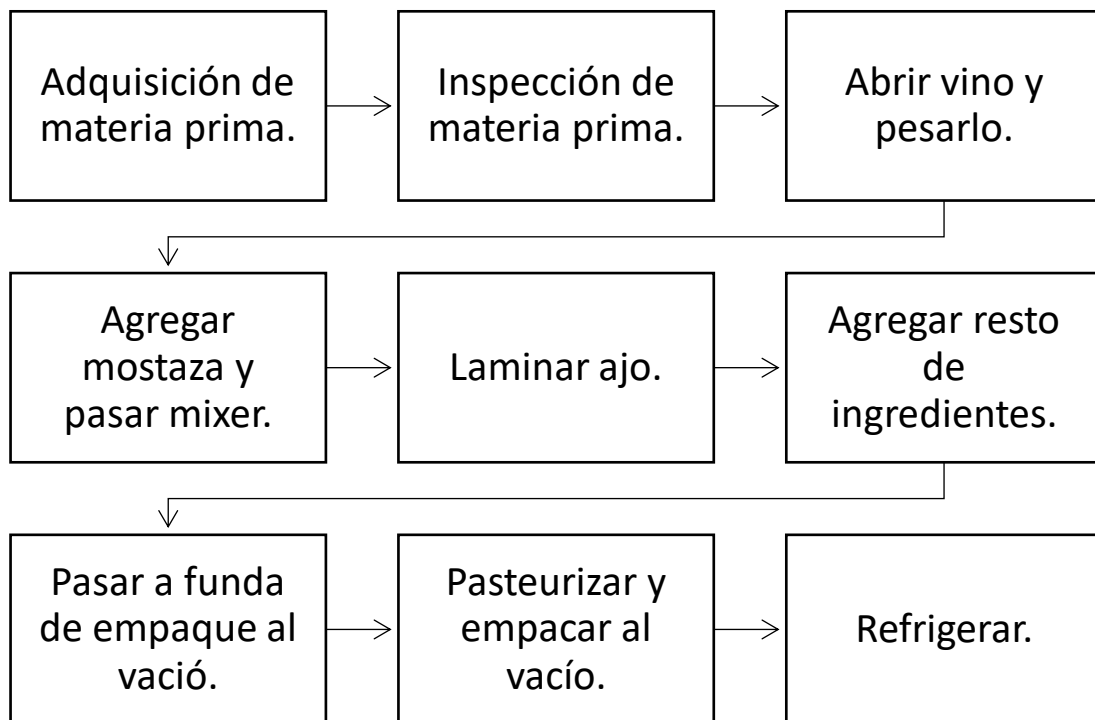






Figura 14. Diagrama de flujo adobo para cerdo.

8.7 Procedimientos en aplicaciones del producto.





8.7.1 Estofado de res.

Tabla 24. Estofado de res.

	
<p>Porcionar carne de res.</p>	<p>Marinar la carne por una hora en refrigeración</p>
	
<p>Cocer por una hora en temperatura baja.</p>	<p>Producto final.</p>

8.7.2 Pollo al Horno.

Tabla 25. Pollo al horno.

	
<p>Porcionar pechuga de pollo.</p>	<p>Marinar por una hora en refrigeración.</p>
	
<p>Hornear a 200°C por una hora a una hora y media.</p>	<p>Producto final.</p>

8.7.3 Lomo de cerdo al vino.

Tabla 26. Lomo de cerdo al vino

	
<p>Porcionar lomo de cerdo.</p>	<p>Adobar y dejar reposar en refrigeración por una hora.</p>
	
<p>Freír en aceite vegetal.</p>	<p>Producto final.</p>

8.8 Diagrama de flujo aplicación de producto.

8.8.1 Estofado de res.

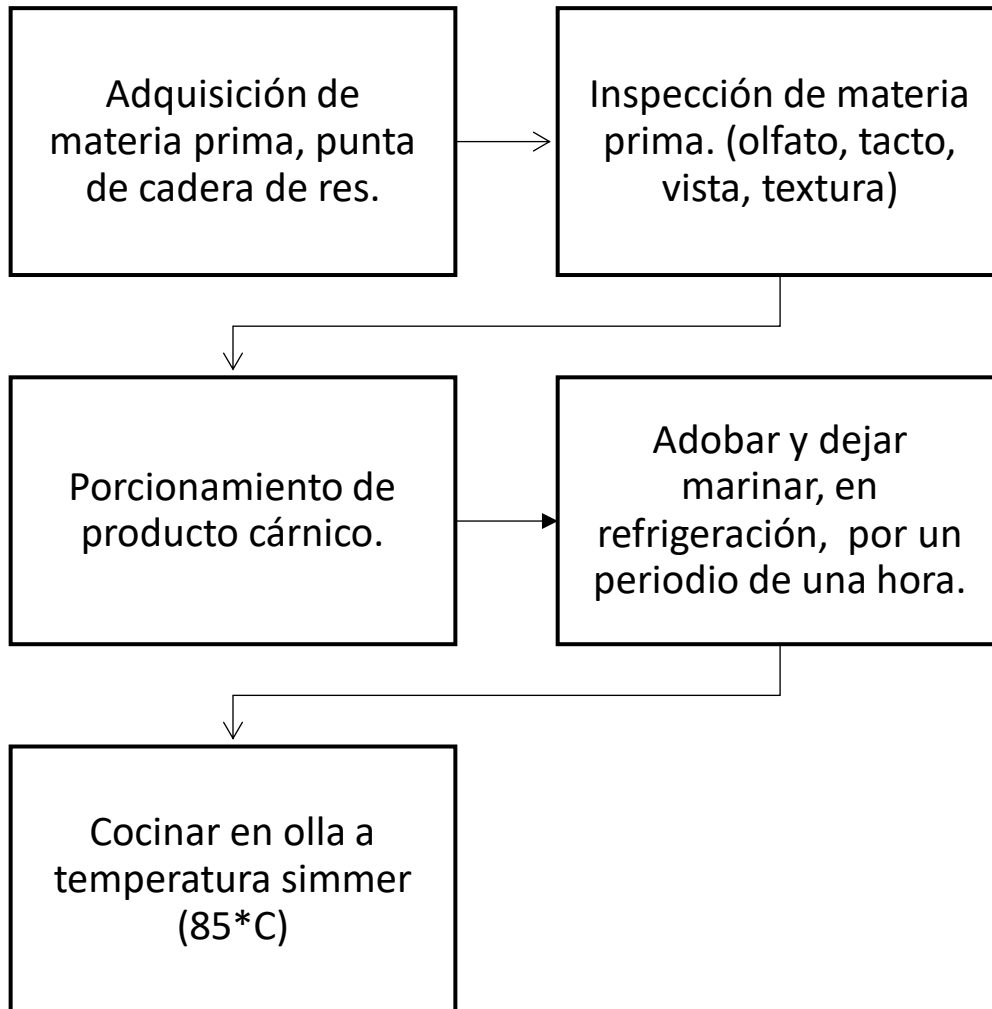


Figura 15. Diagrama de flujo. Estofado de res.

8.8.2 Pollo al horno.

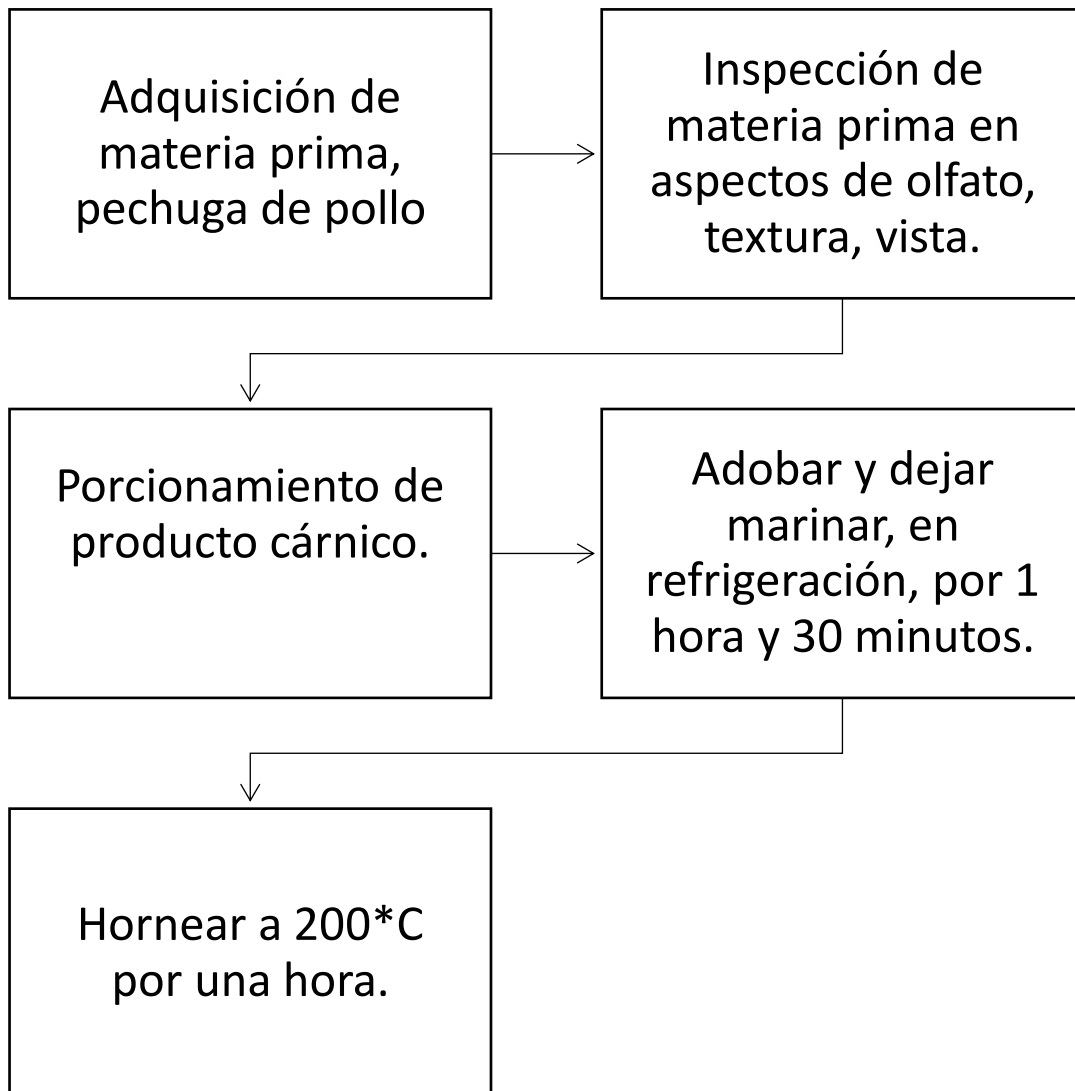


Figura 16. Diagrama de flujo. Pollo al horno

8.8.3 Lomo de cerdo al vino.

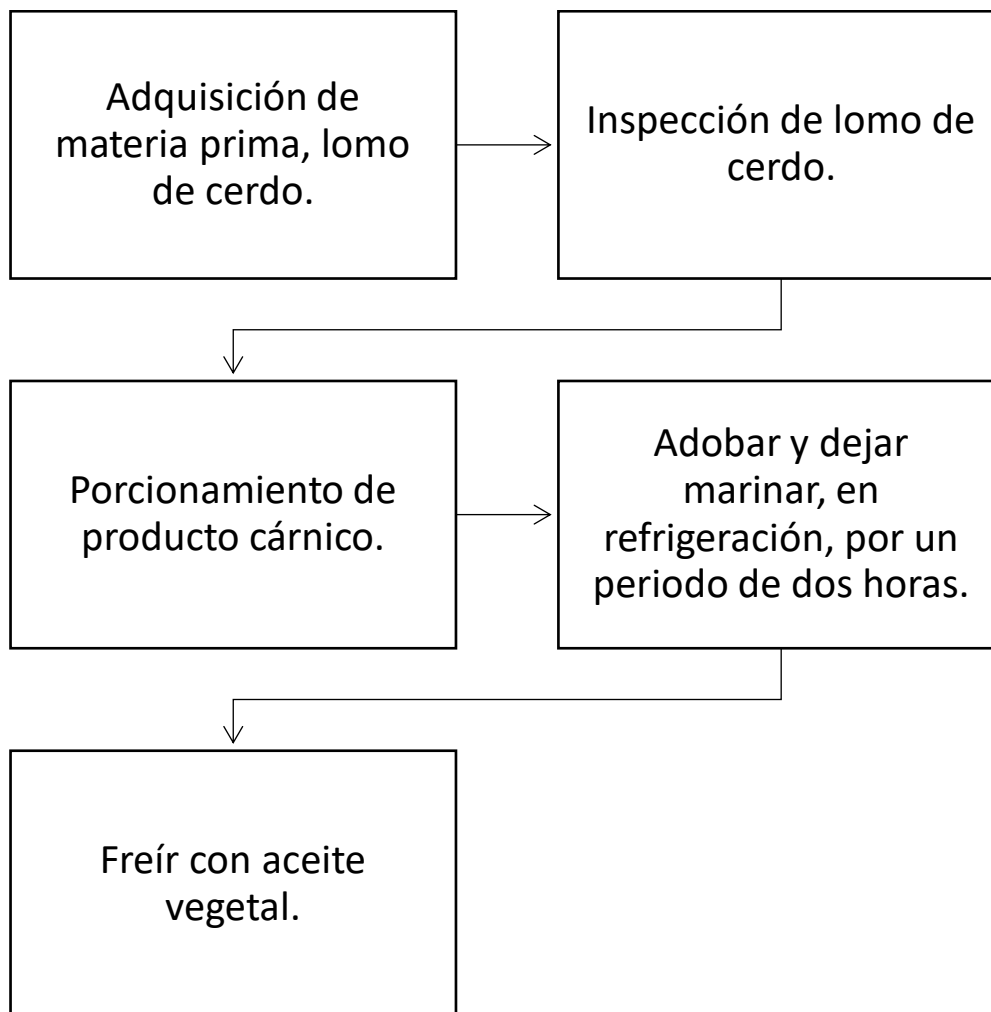


Figura 17. Diagrama de flujo. Lomo de cerdo al vino

8.9 Presentación.

8.9.1 Adobo para res.



Figura 18. Adobo para res

8.9.2 Adobo para pollo.



Figura 19. Adobo para pollo.

8.9.3 Adobo para cerdo.



Figura 20. Adobo para cerdo.

8.9.4 Empaque anverso adobo para res.



Figura 21. Empaque anverso adobo para res.

8.9.5 Empaque reverso adobo para res.

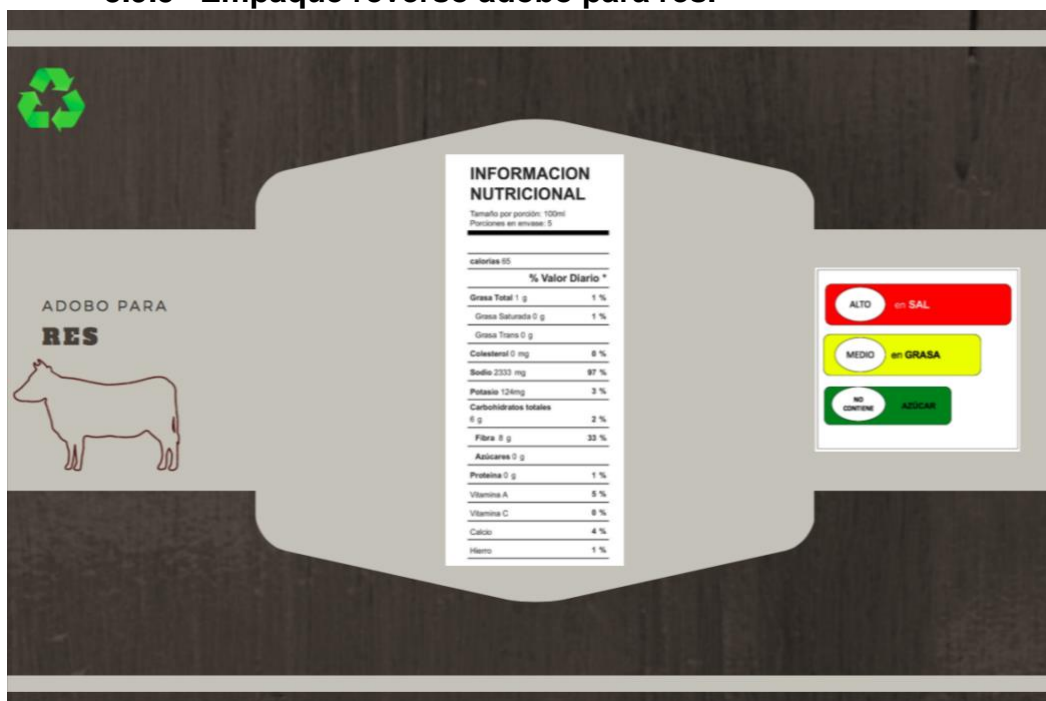


Figura 22. Empaque reverso adobo para res.

8.9.6 Empaque anverso adobo para pollo.



Figura 23. Empaque anverso adobo para pollo.

8.9.7 Empaque reverso adobo para pollo.

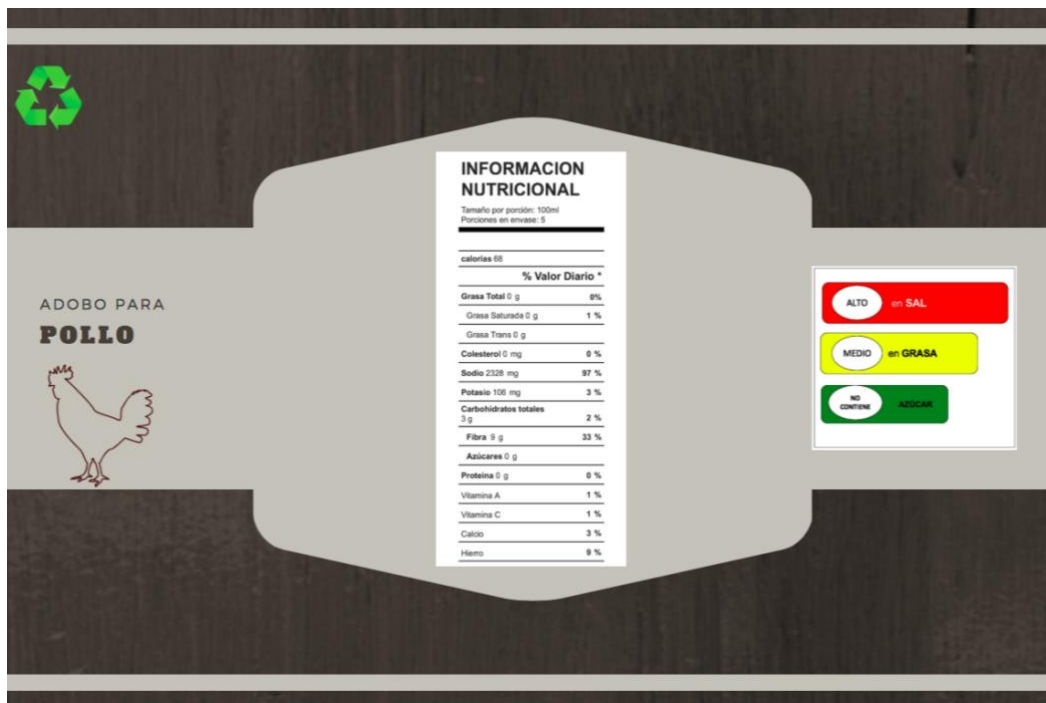


Figura 24. Empaque reverso adobo para pollo.

8.9.8 Empaque anverso adobo para cerdo.



Figura 25. Empaque anverso adobo para cerdo.

8.9.9 Empaque reverso adobo para cerdo.

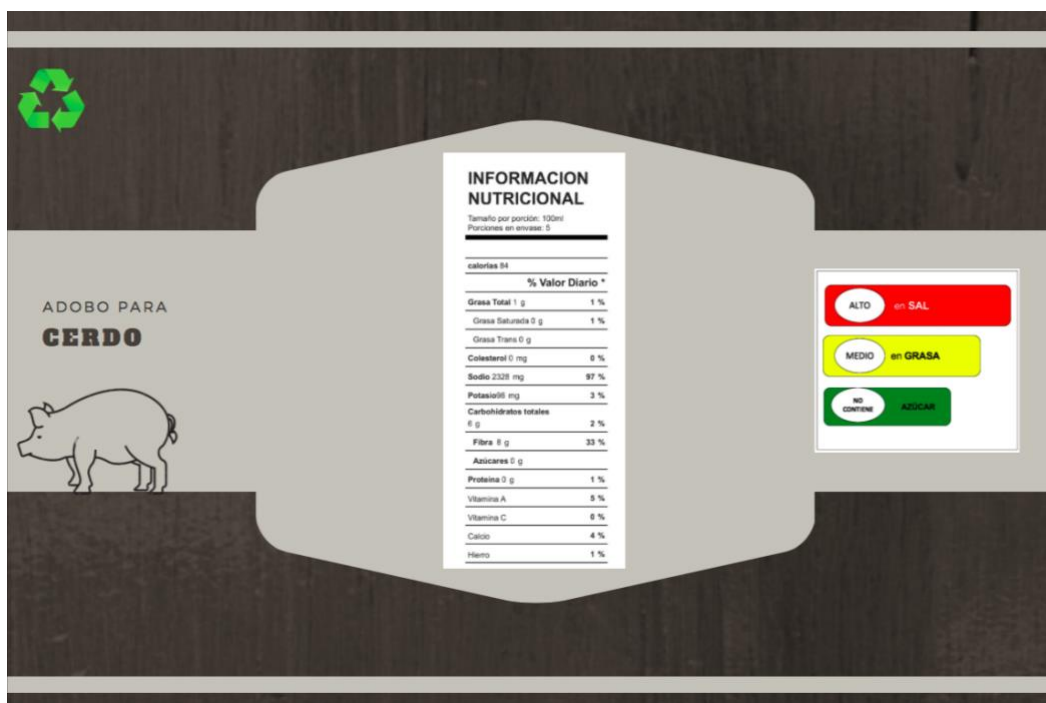


Figura 26. Empaque reverso adobo para cerdo.

Capítulo IV

Conclusiones y recomendaciones

9 Conclusiones.

Una vez fundamentada teóricamente la versatilidad del vino en la cocina de sal, basándose en fuente de alto rigor académico, se concluye que la creación de la línea de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, es un proyecto posible por realizarse.

Tras diagnosticar la situación actual de proveedores de vino del país, y del segmento de mercado, se determina que la propuesta de la creación de una línea de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, es factible.

Gracias a las encuestas realizadas, se logró determinar que la población local del sector de Rumipamba muestra un gran interés y tendría la intención de comprar y consumir los adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, ya que esto no se encuentra en el mercado nacional.

Los resultados del focus group realizado, dieron a conocer las mejores cualidades que el producto presenta, ya sea en textura, color o sabor, estos resultados fueron analizados y aceptados de manera positiva, ya que quienes formaron parte del focus group representan al mercado meta.

Con los resultados obtenidos gracias al panel de expertos y focus group realizado, se logró desarrollar un recetario de la línea de adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos.

El panel de expertos arrojó resultados tanto positivos como negativos, de las cualidades del producto presentado, así permitiendo mejorar el producto con la finalidad de obtener y ofertar un producto de alta calidad.

El producto con más aceptación, tanto por parte del focus group como el panel de expertos, fue el adobo para cerdo, ya que se aclamaba que el presentaba una buena armonía de sabores, y a la vista era apetecible.

9.1 Recomendaciones.

Tras la fundamentación teórica sobre la versatilidad del vino en la cocina de sal, se recomienda emplear cepas de vino, las cuales vayan bien con el producto cárnico, con el fin de poder crear un buen adobo.

Un amplio diagnóstico sobre proveedores de vino ecuatoriano, es recomendado con el fin de poder tener la materia prima en cualquier momento necesitado al crear la línea de adobos.

Se recomienda realizar los adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, enfocado al mercado meta que las encuestas arrojaron.

Es de suma importancia la verificación de la calidad de cada uno de los ingredientes que tiene cada producto compuesto por la línea, por esto se recomienda la inspección de los aspectos visuales y de olfato, ya que ningún ingrediente debe de tener presencia de manchas u olores ajenos o que demuestren proceso de descomposición. A su vez es importante que el ingrediente principal, en este caso el vino, se lo pueda distinguir fácilmente de los otros ingredientes.

Para obtener el correcto balanceamiento y armonía de sabores, sin que uno opaque a otro, es importante emplear el peso exacto que se indica en la receta estándar, caso contrario se podría llegar tener sabores muy fuertes y el vino podría ser opacado, tanto al olfato como al paladar.

Referencias

- Arcsa. (2015). *NORMATIVA TECNICA SANITARIA SOBRE PRACTICAS CORRECTIVAS DE HIGIENE*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/02/NORMATIVA-TECNICA-SANITARIA.pdf>
- ARCSA. (2015). *Resolucion_ARCSA-DE-067-2015*. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- ChaupiEstancia. (2018). *ChaupiEstancia*. Obtenido de http://www.chaupiestancia.com/espanol/vinos.html#Meritage_Alyce
- Collombet, F. (2002). *El Gran Libro de los Vinos*. París.
- Dominé, A. (2005). *El Vino*. Konemann.
- DosHemisferios. (2018). *DosHemisferios*. Obtenido de <http://www.doshemisferios.com/wb/index.php/es/>.
- Esebertus.com*. (2018). Obtenido de <http://www.esbertus.com/blog/2009/12/14/luz-uv-nuevas-tecnologias-de-conservacion-de-alimentos/>
- FeedbackNetworks. (2018).
- Quimica.es*. (2018). Obtenido de <http://www.quimica.es/enciclopedia/Pasteurización.html>
- RAE. (07 de abril de 2018). *Vino*. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=br2NGSw>
- Recetasalsas. (2013). *Recetasalsas*. Obtenido de <http://www.recetasalsas.com/HistoriaSalsas/HistoriaSalsas.html>
- Sol, E. P. (07 de abril de 2018). *El Parral de Baco y El Lagar del Sol*. Obtenido de <http://elparraldebaco.tripod.com/id31.html>
- Taramelli, A. (2014). Cinco vinos con toques del Guayas. *El Comercio*.
- TISPAIN*. (2018). Obtenido de <https://www.tispain.com/2011/08/origen-y-conservacion-de-los-alimentos.html>
- Turismo, M. d. (2012). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

TurismodeVino. (2018). *Turismo de vino*. Obtenido de Turismo de vino:
<https://turismodevino.com/saber-de-vino/maridaje-de-vino/>

Vinoselección. (15 de mayo de 2017). *Vinoselección*. Obtenido de
<https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/historia-del-vino>

WinePlus. (07 de abril de 2018). *Wine in moderation*. Obtenido de
<https://www.wineinmoderation.eu/es/content/LEGAL-TERMS-AND-CONDITIONS.42/>

ANEXOS

Anexo 1 Modelo de encuesta.

Creación de adobos artesanales a base de vino ecuatoriano y especias para productos cárnicos.

*Obligatorio

Género *

- Femenino
- Masculino

Suele consumir vino con sus comidas? *

- Sí.
- No.
- De vez en cuando.

Con que frecuencia cocina usted? *

- Nunca.
- 1 vez a la semana.
- 2-3 veces por semana.
- 3-5 veces por semana.

Conoce usted adobos a base de vino para productos cárnicos que se comercializan en el mercado? *

- Sí.
- No.

Crée usted que el vino va bien con los productos cárnicos? *

- Sí
- No

Conoce usted vinos del Ecuador? *

- Sí
 - No
-

Le gustaría encontrar en el mercado, adobos a base de vino ecuatoriano y especias, para productos cárnicos? *

- Sí
- No

Como le gustaria encontrar el adobo? *

- Líquido
- Pasta
- Polvo para hidratar

Sin título

Anexo 2 Ficha de evaluación para Focus Group

Tabla 27. Ficha evaluación para Focus Group.

Nombre del evaluador					
Producto	Parametros	Excelente	Bueno	Malo	Comentarios y sugerencias
Adobo para res : vino tinto, ajo, pimienta negra,tomillo, perejil, sal.	Sabor				
	Color				
	Textura				
	Armonía				
Adobo para pollo: vino blanco, albahaca, orégano, tomillo, sal.	Sabor				
	Color				
	Textura				
	Armonía				
Adobo para cerdo: vino blanco, mostaza, romero, pimienta negra, sal.	Sabor				
	Color				
	Textura				
	Armonía				

Anexo 3 Ficha para validación de expertos.

Ficha para validación de expertos.

Nombre del experto:

Fecha:

En frente suyo tiene tres muestras correspondientes a tres productos de adobos a base de vino de ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, cada uno de ellos debe ser calificado en los aspectos de sabor, textura, originalidad del producto y presentación.

Los productos son los siguientes:

- Adobo para res
- Adobo para cerdo
- Adobo para pollo

Sabor.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1.
	2.
Menos Agradable	3.
Comentarios:	

Textura.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1.
	2.
Menos Agradable	3.
Comentarios:	

Originalidad del producto:	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1.
	2.
Menos Agradable	3.
Comentarios:	

Presentación.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1.
	2.
Menos Agradable	3.
Comentarios:	

Tabla 28. Ficha evaluación de expertos.

Firma

Anexo 4 Hoja de vida expertos.

MARCELO TAPIA

E-mail: machis04@hotmail.com
Dirección: Carcelén
Celular: 0987313818

Fecha de nacimiento: 8 de febrero de 1976.
Nacionalidad: Ecuatoriana.
Estado civil: Casado.

Experiencia Profesional

Feb 08-Jul 08 La carreta restaurante. Chef
Jun 09-Dic 09 Pelotu2 bar pizzería. Chef
Ene 10-May 10 LDU, encargado alimentación de equipo. Chef
May 10-Ag 10 Colegio Santa María Gorreti. Chef
Sep 10-Dic 10 American Deli. Administrador

Figura 27. Hoja de vida experto 1

Gladys Yolanda Cáceres Maldonado



Perfil Personal

Visionaria, creativa, emprendedora, enfocada en la planeación, decoración de eventos. Dueña y Gerente general de su propio negocio donde creación de nuevos proyectos direccionados al servicio de calidad es su principal objetivo. Siempre dispuesta a aprender, emprender y mejorar.

Datos Personales

Edad:	40 años
Cedula:	1714267729
Ciudadanía:	Ecuatoriana
Estado Civil:	Casada
Domicilio:	El Pinar Alto, Quito, Ecuador
Teléfonos de contacto:	2241595/096426679
Email:	banqueteskandy@hotmail.com

Perfil Académico

1993 Quito - Ecuador	Título Bachiller en Contabilidad Unidad Educativa Particular "Sata Marianita de Jesus"
1994 semestre) Quito – Ecuador	Estudios de la carrera de contabilidad y Auditoría (3 Universidad Central del Ecuador
2006-2008 Miami – USA	Estudiante para: Professional Chef Miami Culinary Institute

Idiomas: **Español:** Natal
 Inglés: Intermedio

Educación Complementaria

- * Wedding MBA 2016
 - Wedding weather: forecast of next years trends
 - The business Side of the Wedding Business.
- * Cursos varios en Chef Center.
- * Participación en la feria de novias de la Revista Vistazo 2017.
- * Diploma de alta cocina Otorgado por la Escuela gastronómica de Guayaquil
- * Taller de Nutrición humana y dietética
Realizado por Mg. Lorena Dobronsky en el Instituto Tecnológico Hotelero
- * Taller sobre BPMS basada en Resolución ARCSA 067 con el MIPRO
Organizado por CAPEIPI

Experiencia laboral

- **2008- Actualidad Kandy Eventos y Recepciones**

Dueña y Gerente General.

Organizador y decorador de eventos: decorar y diseñar espacios a gusto del cliente.

- 2018 KHAOS- American Fast Food

Dueña y Gerente General.

Figura 28. Hoja de vida experto 2

Hoja de Vida



Otros datos

Idiomas **Inglés:** Nivel alto First Certificate in English (FCE) Cambridge y Business Certificate

(BEC)

Alemán: Nivel Alto
Schprachdiplom C1

Informática **STATA:** intermedio

Microsoft office: Nivel intermedio

Sistema Nacional de Compras Públicas: Nivel alto

Formación Académica

1994-2002 **Escuela primaria Colegio Alemán Quito**

2002-2008 **Colegio Secundaria Colegio Alemán Quito**

Formación Superior

2008-2010 **Instituto Tecnológico Superior Alemán**
Tecnología en Administración de empresas y Economía

2012-2016 **Universidad de las Américas**
Cursando el 9no semestre en la Facultad de Ciencias Económicas en la carrera de Economía

Experiencia profesional

Agosto 2008 - Junio 2010 /Merck C.A. (Empresa farmacéutica)

Cargo: Pasante áreas Administrativas

Función: Pasante en las áreas de Contabilidad, Caja, Facturación, Marketing, Cartera

Roberto Fernando Larrea Sáenz
Fecha de Nacimiento: 1 de Marzo de 1989
Edad: 27 años
Domicilio: Luis Algomedo N36-179 y Mañosca
Teléfono / Móvil: 2243247/09941810400
E-mail: robertolarrea48@hotmail.com

English

Junio 2010 - Marzo 2011/ Restaurante Los Rodríguez

Cargo: Administrador

Función: Administración general del restaurante

Experiencia Adquirida: Manejo de recursos humanos, normativa referente a temas laborales y SRI, gestión de permisos de funcionamiento

Agosto 2012 – Mayo 2016/ Ministerio Coordinador de Política Económica

Cargo: (agosto 2012 – julio 2013) Asistente Administrativo

Función: Encargado de procesos de ínfima cuantía

Cargo: (agosto 2012 – Mayo 2014) Asistente de Compras Públicas

Función: Encargado de manejo y seguimiento de compras públicas institucionales

Experiencia Adquirida: Leyes y normativa: LOSEP, Código de Trabajo, LOSNCP y Control Interno

Enero 2017 –/ RYU Hot Roll Sushi Bar

Cargo: Propietario – Gerencia de Proyecto

Marzo 2017 – Actualidad / Restaurante Romolo e Remo

Cargo: Propietario – Gerencia de Operaciones

Figura 29. Hoja de vida experto 3

Anexo 5 Evaluación de expertos.

Ficha para validación de expertos.

Nombre del experto: MARCELO TAPIA

Fecha: QUITO, 09 DE ABRIL DE 2013

En frente suyo tiene tres muestras correspondientes a tres productos de adobos a base de vino de ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, cada uno de ellos debe ser calificado en los aspectos de sabor, textura, originalidad del producto y presentación.

Los productos son los siguientes:

- Adobo para res
- Adobo para cerdo
- Adobo para pollo

Sabor.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. CERDO
	2. RES
Menos Agradable	3. POLLO
Comentarios:	
<u>Alf, le gustó el pollo</u>	

Textura.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. RES
	2. POLLO
Menos Agradable	3. CERDO
Comentarios:	

Originalidad del producto:	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. CERDO
	2. POLLO
Menos Agradable	3. RES
Comentarios:	
Producto original que no he visto en el mercado	

Presentación:	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. POLLO
	2. CERDO
Menos Agradable	3. RES
Comentarios:	
Muy original la presentación del producto	

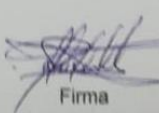

 Firma

Figura 30. Evaluación de experto 1

Ficha para validación de expertos.

Nombre del experto: GABRIEL CAJERES.

Fecha: 23-MAYO-2018

En frente suyo tiene tres muestras correspondientes a tres productos de adobos a base de vino de ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, cada uno de ellos debe ser calificado en los aspectos de sabor, textura, originalidad del producto y presentación.

Los productos son los siguientes:

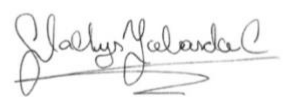
- Adobo para res
- Adobo para cerdo
- Adobo para pollo

Sabor.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. RES P
	2. POLLO
Menos Agradable	3. CERDO.
Comentarios:	
SABOR ORIGINAL.	

Textura.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. POLLO
	2. RES
Menos Agradable	3. CERDO.
Comentarios:	
TEXTURA ORIGINAL E INOVADORA.	

Originalidad del producto:	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. CERDO
	2. RES
Menos Agradable	3. POW
Comentarios:	
NO SE ENCUENTRA EN EL MERCADO.	

Presentación.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. RES.
	2. POW
Menos Agradable	3. CERDO
Comentarios:	
LA PRESENTACION MUY ORIGINAL.	



Firma

Figura 31. Evaluación de experto 2

Ficha para validación de expertos.

Nombre del experto: *Roberto Lamea*

Fecha: *15 de mayo del 2018*

En frente suyo tiene tres muestras correspondientes a tres productos de adobos a base de vino de ecuatoriano y especias, para productos cárnicos, cada uno de ellos debe ser calificado en los aspectos de sabor, textura, originalidad del producto y presentación.

Los productos son los siguientes:

- Adobo para res
- Adobo para cerdo
- Adobo para pollo

Sabor.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. <i>Cerdo</i>
	2. <i>Res</i>
Menos Agradable	3. <i>Pollo</i>
Comentarios:	
<i>Muy agradable el sabor</i>	

Textura.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. <i>Res</i>
	2. <i>Pollo</i>
Menos Agradable	3. <i>Cerdo</i>
Comentarios:	
<i>La presencia de granos de mestaza no es muy agradable</i>	

Originalidad del producto:	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. Cerdo
	2. Res
Menos Agradable	3. Pollo
Comentarios:	
muy original ya que no se encuentra en el mercado	



Presentación.	
Orden de preferencia	Nombre del producto
Agradable	1. Pollo
	2. Cerdo
Menos Agradable	3. Res
Comentarios:	
Presentación original ya que se puede ver con facilidad todos los ingredientes	

Figura 32. Evaluación de experto 3

Anexo 6 Cotizaciones vinos.



PRECIOS EN LA BODEGA 2018

	PRODUCTO	AÑO	C.C.	PRECIO BASE	ICE	IVA 12%	TOTAL PRECIO CLIENTE	CEPA
	ALYCE GRAN RESERVA	2012	750ml	\$ 13,73	\$ 4,13	\$ 2,14	\$ 20,00	
	ALYCE GRAN RESERVA NUEVO	2015	750ml	\$ 15,51	\$ 4,13	\$ 2,36	\$ 22,00	
								Pinot Noir, Mouvedre, Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Pinot Meunier, San Giovese
ALC. 14,4%	RESERVA 2 AÑOS EN BARRICA DE ROBLE FRANCES							
	ALYCE MERITAGE	2015	750ml	\$ 13,73	\$ 4,13	\$ 2,14	\$ 20,00	TINTO/BLEND
								Pinot Noir, Mouvedre, Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Pinot Meunier, San Giovese
ALC. 13.1%	RESERVA 1 AÑO EN BARRICA DE ROBLE FRANCES							



	PINOT NOIR *NUEVO*										
	PINOT NOIR RESERVA *NUEVO*	2015	750ml	\$ 13,73	\$ 4,13	\$ 2,14	\$ 20,00	100% PINOT	TINTO		
2 AÑOS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS											
ALC. 12,4%											
	Palomino Fino *NUEVO*										
	Palomino Fino *NUEVO*	2016	750ml	\$ 11,94	\$ 4,13	\$ 1,93	\$ 18,00	100% Palomino	BLANCO		
RESERVA 1 AÑO EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS											
ALC. 11.3%											
<p>Producido y embotellado por Chaupi Estancia Winery, Yaruqui, Quito - Ecuador</p> <p>Pedidos:</p> <p>Sandra 0999721014 / sandratasiguano12@yahoo.es / chaupiestancia@aol.com</p>											
www.chaupiestancia.com											

Figura 33. Cotización Chaupi Estancia

			
Dos Hemisferios Bruma Cab./Pinot/Mer./ Shiraz	Dos Hemisferios Travesia Cab. Sauv.	Dos Hemisferios Enigma Chardonnay	Dos Hemisferios Paradoja Cab. Sauv. Malbec
US\$14.69	US\$19.99	US\$18.55	US\$27.70

Figura 34. Cotización Dos Hemisferios.

