



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“IMPLEMENTACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE AVESTRUZ
EN LA HOSTERÍA RUMIPAMBA DE LAS ROSAS 2010”.**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GATRONÓMICA

Angélica Maricela Naranjo Vargas

RIOBAMBA – ECUADOR

2010

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de investigación ha sido revisado por lo tanto se autoriza su presentación.

.....

Chef. David Rodolfo Guambi

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Chef. David Rodolfo Guambi, Dra. Sarita Betancourt, en su orden Director y Miembro del Tribunal de Tesis de Grado desarrollado por la Srta. Angélica Maricela Naranjo Vargas

CERTIFICAN

Que luego de revisada la Tesis de Grado en su totalidad, se encuentra que cumple con las exigencias académicas de la Escuela de Gastronomía, Carrera Licenciatura en Gestión Gastronómica, por lo tanto autorizamos su presentación y defensa.

Chef.....

DIRECTOR DE TESIS

Dra.....

MIEMBRO DE TESIS

AGRADECIMIENTO

Agradezco especialmente a Dios por estar conmigo en todo momento siendo la guía espiritual de mi camino y lograr con éxito la culminación de mi vida estudiantil, a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme sus puertas y formar parte de tan prestigiosa institución educativa, al Chef David Rodolfo Guambi Director de Tesis y a la Dra. Sarita Betancourt miembro de tesis que con sus múltiples conocimientos me prestaron la ayuda necesaria para la elaboración de este trabajo y así poder culminarlo de manera satisfactoria.

Agradezco a mi madre y amigos quienes me han dado la alegría de compartir buenos y malos momentos, que quienes con sus palabras de aliento hicieron que siga adelante y no decaiga, también hago extensivo mi agradecimiento a todos aquellos quienes contribuyeron directa o indirectamente para llevar adelante la realización de esta investigación, ya que estos conocimientos serán aprovechados dentro de mi desempeño laboral.

Angélica Naranjo

DEDICATORIA

Este trabajo de tesis, fruto de mi esfuerzo y sacrificio dedico:

A Dios por haberme dado la vida y ayudarme a cumplir con este gran sueño, a mi madre querida que con su constante apoyo y ejemplo supo guiarme siendo el pilar fundamental a lo largo de mi vida estudiantil brindándome todo lo que soy como persona inculcándome los mejores valores y todo ello con un inmenso amor y esfuerzo.

A mis amigos con quienes he compartido momentos felices y tristes a lo largo de mi vida estudiantil.

Angélica Naranjo

ÍNDICE

I. INTRODUCCION.....	1
II. OBJETIVOS.....	3
A. GENERAL.....	3
B. ESPECIFICOS.....	3
III. MARCO TEÓRICO.....	4
3.1 La carne.....	4
3.1.1 Composición de la carne.....	5
3.1.2 Tipos de carne.....	6
3.1.2.1 Carne roja.....	6
3.1.2.2 Carne blanca.....	7
3.1.3 Clasificación de la carne.....	7
3.1.3.1 Carne de vacuno.....	7
3.1.3.2 Carne de porcino.....	8
3.1.3.3 Carne de ovino.....	8
3.1.3.4 Carne de caprino.....	9
3.1.3.5 Carne de equino.....	9
3.1.3.6 Especies de corral.....	9

3.1.3.7	Carnes de Caza	10
3.1.3.8	Carnes especiales.....	10
3.2	. Calidad de la carne	11
3.2.1	Almacenamiento de la carne	12
3.2.2	Maduración.....	12
3.2.3	Dureza.....	14
3.2.4	Conservación de la carne	14
3.2.5	Textura de la carne.....	15
3.2.6	Sabores y olores de la carne	15
3.2.7	Valores nutricionales de la carne.....	16
3.2.8	Aporte dietético.....	18
3.2.9	Consumo de carne	19
3.3	El Avestruz.....	19
3.3.1	La productividad del avestruz	21
3.3.2	Tipos de avestruces	22
3.3.3	El huevo de avestruz	23
3.3.4	Utilizaciones adicionales	23
3.3.5	Consumo de carne de avestruz.....	24
3.3.6	Formas de consumo.....	26

3.3.7	Clasificación de la carne de Avestruz.....	28
3.3.8	Valores nutritivos de la carne de avestruz.....	28
3.3.9	Aminoácidos que aporta la carne de avestruz.....	31
3.3.10	Fuentes de proteínas.....	32
3.3.11	Hierro.....	33
3.3.12	Comercio de la carne de Avestruz.....	33
3.3.13	La carne de avestruz, un alimento caro y sano	34
3.3.14	Consumo del avestruz en Ecuador.....	36
3.3.15	Consumo por regiones en el Ecuador	38
3.3.16	Aceptación de la carne de avestruz en establecimientos gastronómicos	39
3.3.17	Implementación de la carne de avestruz en Hoteles, Hosterías, Restaurantes	40
3.4	Servicios gastronómicos en el ecuador.....	41
3.4.1	Sector de servicios gastronómicos en el Ecuador.....	41
3.4.1.1	Restaurante buffet.....	41
3.4.1.2	Restaurante de comida rápida (fast food)	42
3.4.1.3	Restaurantes de alta cocina o gourmet.....	42
3.4.1.4	Restaurantes temáticos	42

3.4.1.5	Comida para llevar	42
3.4.2	Sector hotelero y de servicios gastronómicos	43
3.4.2.1	Hotel.....	43
3.4.2.2	Hostería	43
3.4.2.3	Implementación de menús y servicios gastronómicos	44
3.4.2.4	Alimentos introducidos a la gastronomía ecuatoriana.....	44
3.4.2.5	Gastronomía en la región sierra centro.....	45
3.4.3	Provincia de Cotopaxi.....	46
3.4.3.1	Clima.....	47
3.4.4	Cantón Salcedo.....	47
3.4.4.1	Sector Agrícola del Cantón Salcedo	49
3.4.4.2	Sector Turístico del Cantón Salcedo.....	50
3.4.4.3	Tradiciones y Cultura	52
3.4.4.4	Tejidos	52
3.4.4.5	Gastronomía típica del Cantón Salcedo.....	53
3.5	Hostería Rumipamba de las Rosas	54
3.5.1	Servicio de Alimentos y Bebidas - Hostería Rumipamba de las Rosas .	56
3.5.1.1	Técnicas de Cocción usadas en la Hostería Rumipamba de las Rosas.....	58

3.5.1.2 Manipulación de alimentos.....	59
3.5.1.3 Conservación y almacenamiento de alimentos.....	61
3.5.1.4 Tipos de productos almacenables.....	62
3.5.1.5 Productos perecederos.....	63
3.5.1.6 Productos no perecederos.....	63
IV. METODOLOGÍA.....	65
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	65
B. VARIABLES.....	65
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	69
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....	69
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	69
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	73
VI. CONCLUSIONES.....	136
VII. RECOMENDACIONES.....	137
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	138
IX. ANEXOS.....	141

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N ^o 1	Contenido nutricional de las carnes.....	17
TABLA N ^o 2	Etapas de producción avestruz- bovino.....	22
TABLA N ^o 3	Valor nutricional de la carne de avestruz.....	30
TABLA N ^o 4	Distribución porcentual según origen de los degustadores.....	73
TABLA N ^o 5	Distribución porcentual según edad y sexo de los degustadores.....	76
TABLA N ^o 6	Distribución porcentual del nivel de aceptación de entradas.....	78
TABLA N ^o 7	Distribución porcentual del nivel de aceptación de platos fuertes.....	80
TABLA N ^o 8	Distribución porcentual de aceptación de las picadas.....	82
TABLA N ^o 9	Distribución porcentual de las características organolépticas de la Ensalada Cesar de Carne de Avestruz	84
TABLA N ^o 10	Distribución porcentual de las características organolépticas del carpaccio de carne de avestruz.....	87
TABLA N ^o 11	Distribución porcentual de las características organolépticas de rollitos primavera de de carne de avestruz.....	89
TABLA N ^o 12	Distribución porcentual de las características organolépticas de avestruz en salsa de ciruela.....	91
TABLA N ^o 13	Distribución porcentual de las características organolépticas de avestruz con confit de rosas.....	93
TABLA N ^o 14	Distribución porcentual de las características organolépticas de filete de avestruz en salsa de yogur.....	95

TABLA N° 15	Distribución porcentual de las características organolépticas de las..... brochetas de carne de avestruz.	97
TABLA N° 16	Distribución porcentual de las características organolépticas de las croquetas de carne de avestruz.....	99
TABLA N° 17	Distribución porcentual de las características organolépticas de las fajitas de carne de avestruz.....	101
TABLA N° 18	Distribución porcentual de las características bromatológicas de la carne de avestruz.....	103

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N ^o 1	Distribución porcentual según el origen de los degustadores.....	74
GRÁFICO N ^o 2	Distribución porcentual según edad y sexo de los degustadores...	76
GRÁFICO N ^o 3	Distribución porcentual del nivel de aceptación de entradas.....	79
GRÁFICO N ^o 4	Distribución porcentual del nivel de aceptación de platos fuertes...	80
GRÁFICO N ^o 5	Distribución porcentual del nivel de aceptación de picadas.....	82
GRÁFICO N ^o 6	Distribución porcentual de las características organolépticas de la ensalada cesar de carne de avestruz.....	85
GRÁFICO N ^o 7	Distribución porcentual de las características organolépticas del carpaccio de carne de avestruz.....	87
GRÁFICO N ^o 8	Distribución porcentual de las características organolépticas de los rollitos primavera de carne de avestruz.....	89
GRÁFICO N ^o 9	Distribución porcentual de las características organolépticas de avestruz en salsa de ciruela.....	91
GRÁFICO N ^o 10	Distribución porcentual de las características organolépticas de avestruz con confit de rosas.....	93
GRÁFICO N ^o 11	Distribución porcentual de las características organolépticas de filete de avestruz en salsa de yogur.....	95

GRÁFICO N° 12	Distribución porcentual de las características organolépticas de... brochetas de carne de avestruz.	97
GRÁFICO N° 13	Distribución porcentual de las características organolépticas de las croquetas de carne de avestruz.....	99
GRÁFICO N° 14	Distribución porcentual de las características organolépticas de fajitas de carne de avestruz.....	101
GRÁFICO N° 15	Distribución porcentual de las características bromatológicas de la carne de avestruz.....	104

ÍNDICE DE RECETAS ESTANDARIZADAS

Receta N ^o 1	Ensalada cesar de avestruz.....	106
Receta N ^o 2	Carpaccio de avestruz.....	107
Receta N ^o 3	Rollitos primavera de avestruz.....	108
Receta N ^o 4	Ensalada de espinaca con carne de avestruz.....	109
Receta N ^o 5	Ensalada de carne de avestruz en salsa verde.....	110
Receta N ^o 6	Ensalada de avestruz con frutas.....	111
Receta N ^o 7	Ensalada california de avestruz.....	112
Receta N ^o 8	Arepas con carne de avestruz y queso.....	113
Receta N ^o 9	Rosca de carne de avestruz.....	114
Receta N ^o 10	Ceviche de avestruz.....	115
Receta N ^o 11	Avestruz en salsa de ciruela.....	116
Receta N ^o 12	Avestruz con confit de rosas.....	117
Receta N ^o 13	Filete de avestruz en salsa de yogur.....	118
Receta N ^o 14	Avestruz cubierto con costra de quinua.....	119
Receta N ^o 15	Medallones de avestruz al vino tinto.....	120
Receta N ^o 16	Filetes de avestruz ahumados con especias.....	121
Receta N ^o 17	Avestruz con cebollas confitadas.....	122
Receta N ^o 18	Avestruz en salsa de pasas.....	123

Receta N° 19	Bistec de carne de avestruz.....	124
Receta N° 20	Albóndigas de carne de avestruz con arroz integral.....	125
Receta N° 21	Medallones de avestruz empanados tipo caprece.....	126
Receta N° 22	Medallones de avestruz en salsa de mora.....	127
Receta N° 23	Lasaña de carne de avestruz.....	128
Receta N° 24	Avestruz en salsa de mango.....	129
Receta N° 25	Avestruz a la hierba luisa.....	130
Receta N° 26	Brochetas de carne de avestruz.....	131
Receta N° 27	Croquetas de carnes de avestruz.....	132
Receta N° 28	Fajitas de carne de avestruz.....	133
Receta N° 29	Papas rellenas de carne de avestruz.....	134
Receta N° 30	Bocaditos de carne de avestruz y puré de habas.....	135

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, se desarrollo en la Hostería Rumipamba de las Rosas en el universo de 240 degustadores mediante un diseño descriptivo experimental para evaluar características bromatológicas, organolépticas y aceptabilidad de la carne de avestruz en las siguientes preparaciones, ensalada cesar, avestruz con confit de rosas y fajitas de avestruz. Análisis bromatológico, proteína 22.8%, grasa 11.82%, humedad 70,98% y cenizas 1.06%; características organolépticas, ensalada cesar por su olor 80%, color 58%, sabor 82% y textura 48%; avestruz con confit de rosas, olor 37%, color 55%, sabor 47% y textura 43%; fajitas de avestruz, olor 38%, color 41%, sabor 70% y textura 55%; en la aceptabilidad de las preparaciones con carne de avestruz se obtuvo el 100%.

Mediante la elaboración de un recetario se recomienda el consumo de carne de avestruz ya que mejora la calidad de la alimentación por su gran aporte proteico con características óptimas en relación a otros tipos de carnes.

SUMMARY

This research work was developed at Hosteria Rumipamba de las Rosas with a universe of 240 tasters by means of an experimental descriptive design to evaluate bromatological, organoleptic characteristics and acceptability of the ostrich meat in preparations such as ostrich caesar salad, ostrich with roses confit and ostrich fajitas. The bromatological analysis shows: protein 22.8%, fat 1.06%; humidity 70.98% and ashes 11.82%; ostrich caesar salad organoleptic characteristics by its odor 80%, color 58%, taste 82% and texture 48%, ostrich with confit of roses, odor 37%, color 55%, taste 47% and texture 43%; ostrich fajitas, odor 38%, color 41%, taste 70% and texture 55%; the acceptability of ostrich meat preparation was the 100%.

By means of the elaboration of a recipe book, it is recommended the consumption of the ostrich meat because the quality of food is improved due to its protein support with the best characteristics related to other kinds of meat.

I. INTRODUCCIÓN

La presencia de alimentos nuevos está cada vez más presente en las preparaciones culinarias actuales, es sabido que hoy en día la presentación de un alimento es fundamental para la valoración de un plato e incluso para el disfrute de un buen manjar, ya que la vista juega un papel muy importante en este aspecto.

Los alimentos bajos en grasas son más saludables para el organismo, y un claro exponente de ello es la carne de avestruz, que desde el punto de vista nutritivo esta carne proporciona gran cantidad de proteínas, nutrientes, vitaminas, y como alimento presenta una infinita gama de sabores y texturas.

El consumo de carne de avestruz es reciente, este tipo de carne es muy poco conocida en nuestro país, ya que al no saber cómo utilizarla y en donde conseguirla se le da muy poca importancia, el problema que genera el rechazo de muchas personas a la carne de avestruz es el desconocimiento, esto ocurre por la tendencia a no probar cosas nuevas.

Cabe señalar que la calidad de las proteínas y nutrientes que aporta al organismo la carne de avestruz son de alto valor biológico, ya que es una de las carnes que menos grasa posee, se ubica entre las mejores y las más saludables para todos

los consumidores. La carne de avestruz es rica en ácidos grasos esenciales para la vida, indicados clínicamente para prevenir y combatir numerosas patologías.

Con estos antecedentes se ve la necesidad de implementar el consumo de carne de avestruz en la gastronomía de la Hostería Rumipamba de las Rosas, para ponerlas a disposición de los turistas que visitan dicho establecimiento, mejorando así la calidad de la alimentación.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Implementar el consumo de la carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas. Provincia de Cotopaxi Cantón Salcedo 2010.

B. ESPECÍFICOS

- Determinar las características demográficas de los degustadores.
- Desarrollar alternativas gastronómicas utilizando carne de avestruz.
- Determinar las características organolépticas y bromatológicas de las preparaciones propuestas.
- Estandarizar recetas mediante la utilización de la carne de avestruz como ingrediente básico.

III. MARCO TEÓRICO

3.1 La carne

Según el código alimentario, es la parte comestible los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye (vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos), se aplica también a animales de corral, caza, de pelo, plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.

Es de tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento, se trata de una clasificación escrita y comercial que sólo se aplica a animales terrestres (normalmente vertebrados: mamíferos, aves y reptiles), pues, a pesar de poder aplicarse tal definición a los animales marinos, estos entran en la categoría de pescado, especialmente los peces, los crustáceos, moluscos y otros grupos suelen recibir el nombre de marisco. Más allá de su correcta clasificación biológica, otros animales, como los mamíferos marinos, se han considerado a veces carne y a veces pescado.

Existen muchas variedades de carnes procedentes de muchas localidades, se puede decir que la mayoría del consumo mundial de carne procede de la carne de animales domesticados para abastecer de materia prima la industria cárnica. Una

pequeña proporción procede de la carne de caza. No siempre fue así, ya que en la antigüedad (mucho antes de la revolución industrial) la mayoría de la carne consumida por los humanos procedía de la caza, siendo la ganadería y el pastoreo un elemento menor.

3.1.1 Composición de la carne

La carne tiene una composición química bastante compleja y variable en función de un gran número de factores tanto extrínsecos como intrínsecos. El conocimiento detallado de su composición y la manera en que estos componentes se ven afectados por las condiciones de manipulación, procesamiento y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte del consumidor. Químicamente, tanto la carne fresca como aquella procesada industrialmente, se caracterizan realizando análisis de contenido microbiano y con la medida de atributos físicos como la ternura y el color, los constituyentes principales de la humedad, el nivel de proteínas con respecto a la grasa y las cenizas (material inorgánico). En el caso de carnes crudas de abasto, se realizan otras medidas como el pH y el color. Ambas constituyen indicadores de la calidad de la carne.

La carne se suele analizar para indicar niveles de frescura o determinar si está rancia, con test que indican el valor de peróxidos y de ácido. Estos miden el estado oxidativo de la grasa rancia, mientras que las pruebas que averiguan los niveles de ácidos grasos miden el estado de hidrólisis de la grasa rancia. Las

carnes suelen tener un rango de contenido graso que varía desde un 1% hasta un 15%, generalmente almacenada en el tejido adiposo.

Sobre el tejido muscular se encuentra la mioglobina del músculo que es un pigmento que le da su color característico que en contacto con el aire cambia y esto hace que el corte exterior sea más oscuro que la zona interior, la mayor o menor intensidad en el color rojo no afecta al valor nutritivo ni su digestibilidad, contiene tejido graso, que puede ser visible o invisible, cuanto más cantidad de grasa tenga una carne, menor contenido de agua tiene, influyendo en su valor nutritivo y en la digestibilidad.

El tejido conectivo es el que separa o recubre los grandes músculos y también los tendones, su cantidad depende del grupo muscular, ya que aumenta con la edad y ejercicio que haya realizado el animal, haciendo que la carne sea más dura.

3.1.2 Tipos de carne

Existe una categorización de la carne puramente culinaria que no obedece a una razón científica clara y que tiene en cuenta el color de la carne esto depende del contenido de hemoglobina, colorante de la sangre, su abundancia o escasez determinara el color de la carne como son las siguientes:

3.1.2.1 Carne roja

Suele provenir de animales adultos. Por ejemplo: la carne de res (carne de vaca), la carne de cerdo, la carne de ternera y la carne de buey, se consideran igualmente carnes rojas la carne de caballo y la de ovino, desde el punto de vista nutricional se llama carne roja a "toda aquella que procede de mamíferos". El consumo de este tipo de carne es muy elevado en los países desarrollados y representa el 20% de la ingesta calórica.

3.1.2.2 Carne blanca

Se denomina así como contraposición a las carnes rojas. En general se puede decir que es la carne de las aves (existen excepciones como la carne de avestruz), algunos de los casos dentro de esta categoría son la carne de pollo, la carne de conejo y a veces se incluye el pescado. Desde el punto de vista nutricional se llama carne blanca a "toda aquella que no procede de mamíferos". El término "carne roja" o "carne blanca" es una definición culinaria que menciona el color (rojo o rosado, así como blanco) de algunas **carnes** en estado crudo, el color de la carne se debe a un pigmento rojo denominado mioglobina.

3.1.3 Clasificación de la carne

La clasificación de las carnes, se hace tanto por su origen como por su calidad. Respecto al primer concepto, el origen, podremos diferenciar.

3.1.3.1 **Carne de vacuno**

Dentro del ganado vacuno podremos incluir carne de toro (machos adultos), vacas (hembras adultas), novillo (jóvenes de más de 2 años sin llegar a la edad madura), añojo (animales de entre 1 y 2 años) y ternero (jóvenes de más de un año). Una de las primeras razas domésticas que pudieron abastecer al hombre de sus necesidades cárnicas pudo haber sido el bos primigenius que se extendió a lo largo de Eurasia. En el siglo XVII algunos ganaderos de Europa empezaron a seleccionar diversas razas bovinas para mejorar ciertas cualidades como su leche, la capacidad y resistencia ante el trabajo agrícola, la calidad de la carne.

3.1.3.2 Carne de porcino

Dentro de este tipo podremos incluir el lechón o cochinitillo (animales jóvenes que no han pasado al consumo de pienso) y el cerdo propiamente dicho. Si la carne de vaca ha sido la predilección de muchos habitantes de Europa y América, la carne de cerdo es la que más porcentaje de población ha alimentado en el resto del mundo, en algunos países como China la palabra "cerdo" es entendida como un significado genérico de "carne".

3.1.3.3 Carne de ovino

Proveniente de corderos lechales (animales que solo se han alimentado de leche materna), pascuales (que aun siendo jóvenes ya han consumido algo de pienso o hierba), la oveja propiamente dicha y el carnero, la carne de cabra es baja en grasas y resulta popular en aquellas zonas donde es importante el pastoreo.

3.1.3.4 Carne de caprino

Puede ser de cabrito (animales jóvenes lechales o de pasto), cabra y macho cabrío. Las especies de corderos han sido seleccionadas igualmente para proporcionar diversos subproductos como puede ser la leche o la lana, además de generar ciertas características como la cola grasienta, muy apreciada culinariamente en algunas partes.

3.1.3.5 Carne de equino

Proveniente de potros o caballos, según la edad de sacrificio.

3.1.3.6 Especies de corral

Procedentes de algunos de las aves o mamíferos de pequeño tamaño, como al conejo doméstico, el pollo, la gallina, el gallo, el capón, el pavo, la pintada, el pato o la oca. Estas suelen encontrarse, en las granjas, ya sean artesanales o industriales. Las gallinas han derivado por selección a razas de alta velocidad de crecimiento con el objetivo de satisfacer la demanda de carne. Por regla general un ave es capaz de alcanzar la edad propia de su sacrificio en unas pocas semanas, el tiempo depende del tipo de ave y dentro del tipo existen razas 'más tempranas' que otras.

3.1.3.7 Carnes de Caza

Ofrece carnes de sabor más intenso, las especies que se integran en este grupo son la liebre, el conejo silvestre, el jabalí, el ciervo o el corzo y aves del tipo del faisán, el pato salvaje, la perdiz, la codorniz, la paloma o la becada. Las carnes de caza poseen menor contenido graso que las de animales de corral o domesticados. Los motivos son evidentes, ya que ambos tipos de animales llevan dietas y estilos de vida muy diferentes.

Esta característica hace que necesiten menos tiempo para cocinarse y que presenten un aspecto más 'seco' cuando se hacen a la barbacoa, la carne de caza es un caso distinto del de las carnes procedentes de animales criados en granjas. Estas carnes de caza son muy apreciadas y se consumen especialmente en otoño.

3.1.3.8 Carnes especiales

En este grupo integramos especies que van ganando importancia en el mercado de origen exótico como el avestruz, el canguro, el cocodrilo, en diferentes culturas el tipo de consumo de carne varía mucho, el concepto habitual es relativo y está relacionado con las costumbres culinarias del lugar, la disponibilidad del animal,

las tradiciones sociológicas, etc. Se puede identificar otros tipos de carnes como son:

Carne de perro.- Se consume de forma tradicional desde muy antiguo con fines medicinales, donde se cree que previene la impotencia además de proporcionar "calor" a los cinco órganos vitales.

Carne de gato.- Se ha llegado a consumir en épocas de escasez, al igual que la carne de perro (es el origen de la expresión dar gato por liebre).

Carne de camello.- Es muy empleada en ciertos lugares de África (Oriental y septentrional) así como en algunos países de Medio Oriente, donde es apreciada también su leche.

Carne de ballena.- Su carne es muy similar a la carne de vacuno, pero con un mayor contenido graso, el color de la carne depende de la edad del espécimen y puede variar entre rojo a rojo oscuro. Esta carne tiene periodos de conservación muy cortos y tiende a ponerse rancia muy rápido.

3.2. Calidad de la carne

La calidad de la carne influye a una gran cantidad de factores, entre los que se considera sobre todo el tipo de animal del que procede, la alimentación que éste ha tenido en su vida, la forma en que ha sido sacrificado y el despiece al que ha sido sometido.

La presencia de un color rojo en algunas carnes es un buen indicativo del grado de frescura, la calidad de la carne depende de sus propiedades organolépticas, siendo la jugosidad y la suavidad las más importantes. La jugosidad está íntimamente ligada con el marmoleo, así como la suavidad lo está con la madurez fisiológica del animal.

3.2.1 Almacenamiento de la carne

La carne es un excelente medio para el crecimiento de microorganismos por lo que es necesario ser muy cuidadoso con su manejo. El inicio de la descomposición de la carne se destaca porque se comienza a desarrollar un olor pronunciado a amoníaco y su superficie se torna húmeda. Para retardar la descomposición de la carne se debe refrigerar, pero de todos modos la grasa se oxida lentamente desarrollando un olor rancio, problema que se agudiza si se añade sal a la carne antes de refrigerarla. La manipulación de la carne aumenta el riesgo de contaminación por lo que debe almacenarse en frío tan pronto como se recibe, tapada con bolsas plásticas de color negro para evitar quemaduras por el frío y cambios indeseables por la luz o la oxidación. El aire ayuda a mantener la carne fresca por lo que no se debe amontonar ni se recomienda almacenarla no más de un mes a 1°C.

3.2.2 Maduración

La carne de animales recién sacrificados (fresca) sufre un endurecimiento debido posiblemente a la formación de ácidos, a la coagulación y al cierre de las células de grasa de la carne, la rapidez con que este fenómeno ocurre llamado rigor mortis, parece depender de la temperatura y la actividad muscular del animal, esta carne se conoce técnicamente como carne verde y si se prepara dará como resultado una carne dura, para que la carne de su mayor rendimiento y sea más agradable debe madurarse, la madures influye en su sabor y en su dureza, pues se torna más blanda.

Para madurar una carne es necesario dejar reposar y luego se procede a colgarla en el cuarto frío en piezas enteras y cubiertas de grasa. La grasa protege la carne de mohos, bacterias, resecamiento y quemado.

El cuarto frío en el cual se madura la carne debe tener una temperatura de 2 a 4°C y una humedad relativa del 85%. En estas condiciones se desarrollan ciertas enzimas que producen ácidos en la cual ablanda la carne y hace que se eleve su porcentaje de agua volviéndola más jugosa, la acidez que se produce en la maduración hace que la hemoglobina se cambie a una temperatura menor lo cual significa que un trozo de carne a la parrilla debe cocerse menos si la carne a sido madurada.

La carne pierde 1% de humedad por cada día de maduración lo que eleva el costo por lo cual es mejor madurar la carne envuelta en plástico para disminuir la

deshidratación, teniendo en cuenta que al destaparla se obtiene un olor fuerte que va desapareciendo poco a poco.

3.2.3 Dureza

Una carne es dura según la cantidad de tejido conectivo; músculos que trabajan más tiene más tejido conectivo que los otros; la forma como se cría el animal también incide en la dureza de su carne, la carne está compuesta por fibras que tiene forma de tubos cilíndricos tapados por ambos lados; las fibras se juntan en atados como las pajas de una escoba y son sostenidos por el tejido conectivo, una masa de tejido conectivo rodea cada atado de fibras reuniéndolas entre sí para formar un músculo. Al final de cada musculo el tejido conectivo forma una masa (tendones) que ata el musculo en el hueso.

Existe dos tipos de tejido conectivo: el colágeno y la elastina.

La elastina es de color amarillo no cambia con la cocción, teniendo que recurrir a medios mecánicos como moler y picar para ablandarla.

3.2.4 Conservación de la carne

Por su alto contenido de agua y nutrimentos, la carne es un alimento que se descompone con mucha facilidad, la refrigeración es el mejor método para

conservarla, así habrá menos posibilidades de que se eche a perder. Cuando la humedad que guarda el refrigerador es excesiva, la carne adquiere un aspecto lanoso muy desagradable, es fundamental que la carne no esté húmeda o mojada al momento de refrigerarla.

Congelarla es un excelente método de conservación sobre todo por períodos largos, o cuando se va a llevar de un lado a otro. No es conveniente descongelarla y volverla a congelar, porque afecta principalmente la textura, es decir, se vuelve más dura.

3.2.5 Textura de la carne

Resulta de gran importancia el tiempo que ha pasado la carne conservada desde el sacrificio del animal hasta su consumo, además del método empleado para éste. Es recomendable que, tras el sacrificio del animal, la carne permanezca descansando en cámaras frigoríficas por un periodo mínimo de 8 días (denominado periodo de oreo).

3.2.6 Sabores y olores de la carne

Se cree en la comunidad científica que los sabores y aromas de la carne provienen predominantemente de los compuestos a cíclicos azufrados y de los compuestos heterocíclicos que contienen nitrógeno, oxígeno o azufre.

No obstante existen diferencias respecto a la cantidad de los compuestos según la especie animal de que se trate.

El sabor de la carne almacenada o curada ha sido estudiado con detalle por la industria cárnica, pudiendo comprobar que algunos nitritos que existen en la carne reaccionan con las fibras enmascarando los sabores naturales, las carnes curadas o puestas en salazón mantienen su sabor. No obstante uno de los "facilitadores" del sabor y textura en este alimento es su contenido graso.

El sabor puede resultar también un indicativo de calidad de la carne, siempre y cuando no haya sufrido tratamientos con productos químicos.

El sabor influye de manera notable la cantidad y distribución de la grasa, presentando las carnes de calidad un buen porcentaje de grasa, pero infiltrada entre el tejido muscular, no acumulada en nódulos periféricos.

3.2.7 Valores nutricionales de la carne

Todas las carnes están englobadas dentro de los alimentos proteicos y nos proporcionan entre un 15 y 20% de proteínas, que son consideradas de muy buena calidad ya que proporcionan todos los aminoácidos esenciales necesarios. Son la mejor fuente de hierro y vitamina b12.

Aportan entre un 10 y un 20 % de grasa (la mayor parte de ellas es saturada), tienen escasa cantidad de carbohidratos y el contenido de agua oscila entre un 50 y 80 %. Además nos aportan vitaminas del grupo B, zinc y fósforo.

Tabla N°1

CONTENIDO NUTRICIONAL DE LAS CARNES

Contenido Nutricional de ciertas carnes en 110 g				
FUENTE	K-CAL	PROTEÍNA	CARBOHIDRATOS	GRASA
Pescado	110–140	20–25 g	0 g	1–5 g
pechuga de pollo	160	28 g	0 g	7 g
Cordero	250	30 g	0 g	14 g
filete (vaca)	275	30 g	00 g	18 g
<u>T-bone</u>	450	25 g	0 g	35 g

Fuente y elaboración: Frazier, W.C Microbiología de los alimentos. Segunda edición Acribia S.A 2004.

Se han realizado estudios acerca del impacto que existe entre el consumo de carne, las dosis mínimas que deben tenerse en cuenta, los tipos de carne más consumidos, el efecto que puede hacer en diversos grupos de la población: infantes, personas mayores, deportistas, etc. y existen algunas conclusiones

contundentes, mientras que por otra parte existen polémicas que permanecen todavía en debate.

Lo que nadie duda es que la carne posee un gran valor nutritivo, proporcionando macro nutrientes como las proteínas y los ácidos grasos, y micronutrientes como minerales (hierro principalmente), vitaminas, etc.

3.2.8 Aporte dietético

Desde el punto de vista nutricional la carne es un gran aporte de proteínas (20% de su peso) y aminoácidos esenciales, siendo además responsable de reactivar el metabolismo del cuerpo humano. 100 gramos de carne roja aportan 20,7 g de proteínas y la misma cantidad de carne blanca aporta 21,9 g de proteínas, la carne aporta muy pocos carbohidratos y contiene muy poca fibra.

Las carnes rojas son una fuente importante de hierro y suelen contener vitamina B12 (ausente en los alimentos vegetales, pues la vitamina B12 es producida por microorganismos del suelo que viven en simbiosis con las raíces de las plantas) y vitamina A (si se consume el hígado).

La cantidad de vitaminas en la carne se ve reducida en gran medida cuando se cocina, y la reducción será mayor cuanto más tiempo se cocine, o cuanto mayor sea la temperatura. Algunas carnes como la del cordero o la oveja son ricas en

ácido fólico, los aportes nutricionales de la carne dependerán en gran medida de la raza y de la alimentación a la que se le ha sometido durante su cría. Son muchos los nutricionistas que aconsejan comer moderadamente carne, incluyendo en las raciones de los platos verduras variadas y fibra en lo que se denomina una dieta equilibrada, se ha demostrado que el consumo de carne durante las comidas aumenta la absorción de hierro en alimentos vegetales de dos a cuatro veces.

3.2.9 Consumo de carne

La carne, por sus características, es un alimento de gran importancia para la alimentación humana, su consumo siempre se ha asociado al nivel de desarrollo económico, de modo que a mayor cantidad de carne consumida, más alto es el nivel de calidad de vida o índice de riqueza atribuidos a una población.

El consumo de carnes no sólo suministra gran cantidad de proteína imprescindible para el cuerpo, sino que ésta se acompaña de aminoácidos esenciales necesarios, el 20% de la carne es pura proteína estas sustancias son indispensables para el crecimiento, las defensas y la regeneración de los tejidos, de hecho en muchas ocasiones, utilizamos el consumo de carne como instrumento para medir la calidad de la alimentación de una determinada sociedad.

El consumo de carne está creciendo de forma global en consonancia con el incremento de la población mundial, siendo los países en vías de desarrollo los que poseen mayor crecimiento, lo que implica que en unos años se necesitarán soluciones para satisfacer la creciente demanda de este alimento.

3.3 El Avestruz

El nombre del avestruz proviene de la forma en que tiene su esternón, que se asemeja a una balsa y que es realmente una placa grande, cartilaginosa en su mayor parte que protege al corazón, hígado y pulmones, el avestruz ha existido siempre en tierras africanas, pero no se exportó hasta mucho tiempo después. Es muy similar al pollo, carece de grasa, con lo cual el sabor es más suave que el de la ternera, y es especialmente tierna.

Su alimentación se basa en cereales como trigo, avena o centeno y en las zonas más frías incluso maíz, que contiene poca proteína pero mucha grasa. Un elemento esencial es la alfalfa, que aporta un 18% de proteínas y la soja, de elevado precio.

El crecimiento del avestruz es muy curioso, ya que, "cuando nace pesa aproximadamente un kilo, y al cumplir un año ya oscila los 100 y alcanza los dos metros de altura, es el momento óptimo para el sacrificio, del cual obtendremos aproximadamente 30 kg de carne aprovechable, y matiza que "la cantidad de

alimento que ingiere desde que es un pollito hasta que se lleva al matadero es de 600 kg".

El avestruz tiene una placa grande del pecho que cubre el área torácica y protege el corazón y el hígado, no hay pieza y así, ninguna localización para la conexión de los músculos del vuelo.

El corazón, los pulmones y el hígado están en la cavidad torácica, el avestruz no tiene vejiga sino que por el contrario tiene un estómago glandular llamado proventrículos, este estómago vacía en un estómago muscular llamado ventrículos.

El ventrículo contiene arena, roca y otro material que las ayudan a analizar el alimento lo que permite que pase al intestino pequeño. Porque el intestino del avestruz es anormalmente largo, la cantidad de tiempo necesaria para que el alimento pase completo es también larga (36 horas).

3.3.1 La productividad del avestruz

Cual sea la razón, el avestruz va a producir una alta recuperación de la inversión con la apropiada diligencia de administración, la salud y alimentación. Esto quiere decir que la producción del avestruz y la industria de esta, están entrando en su tercera etapa.

La primera etapa: fue la industria de la pluma a principios de siglo.

La segunda etapa: fue la industria de la piel y cuero por su belleza y diversidad.

La tercera etapa: La industria de la carne. Esta sabrosa carne es la que contiene menos grasa, calorías y de menos colesterol, y por esta razón la demanda está incrementándose hoy en día alrededor del mundo.

Parece ser que la demanda se ha venido retrasando por el restringido abastecimiento, y ahora estamos entrando a la era de la calidad y continuidad de la oferta de la carne.

Tabla N°2

ETAPAS DE PRODUCCIÓN Avestruz- Bovino

Etapas de producción	Bovino	Avestruz
Gestación / Incubación	280 días	42 días
Descendencia por Año	1	25
Conversión promedio alimento	6 para 1	3.5 para 1
Días para la matanza desde la concepción	380	407
Kg. de carne	550	2500
Pies cuadrados de piel	30	350

Posibles ingresos de plumaje o pelo	No	Sí
Venta de Cascarón	No	Sí

Fuente y elaboración: <http://www.uclm.es/profesorado/produccionanimal/avestruz>

3.3.2 Tipos de avestruces

Negro: Son las más empleadas para explotación comercial, nace en Sudáfrica el siglo pasado. Su tamaño es reducido y la explotación se dirige fundamentalmente hacia las plumas, empresa que tuvo su apogeo en Francia, tras finalizar la Revolución Francesa.

Azul: Son avestruces de tipo salvajes.

Rojo: Gigantescas y agresivas

Las más comunes son las de cuello negro y una mezcla entre éstas y las de cuello azul.

Los Avestruces son aves que no pueden volar debido a que su esternón carece de quilla y presenta atrofia de la musculatura de las alas, además de su gran peso, para poder compensar este impedimento se ha desarrollado como gran corredora alcanzando velocidades de hasta 70 kilómetros por hora, se han adaptado a una vida terrestre, las piernas las tienen bien desarrolladas y fuertes.

3.3.3 El huevo de avestruz

Otro exótico bocado es el huevo de avestruz, son color crema claro a blancos que puede pesar hasta 1.5 kilos y alimentar a 15 personas. Sin embargo los productores prefieren la carne, por lo tanto en cuanto los huevos tocan el nido, son trasladados a una incubadora.

3.3.4 Utilizaciones adicionales

Además de la carne, se aprovecha la piel para elaborar chaquetas, zapatos y bolsos de mano que pueden costar hasta 450 dólares, las plumas que miden hasta 60 cm. es utilizada desde mucho tiempo atrás para el embellecimiento de las damas y ornamentación de artistas de espectáculos de variedades, en los nuevos tiempos las plumas menos vistosas se utilizan para la fabricación de plumeros, sobre todo para el uso en ordenadores y aparatos eléctricos, por sus propiedades estáticas.

3.3.5 Consumo de carne de avestruz

El consumo de este tipo de carne es relativamente reciente en nuestro país, hace aproximadamente doce años pocos eran los que la habían degustado, la expansión del avestruz llegó con la preocupación popular por lograr una dieta sana. Los alimentos bajos en grasas son más saludables para el organismo y el avestruz es un claro exponente de ello.

El problema que genera el rechazo de muchos hacia esta carne es el desconocimiento, esto ocurre por la tendencia a no probar cosas nuevas, tarea que cedemos gustosamente a aquellos que son más aficionados a productos gourmet.

El avestruz es un ave de carne roja pero con características de carne blanca, combina un exquisito y particular sabor, es suave y jugosa, con un elevado contenido en ácidos grasos como el omega tres, bajo contenido en colesterol, grasas y calorías (un kilo de carne de avestruz contiene 114 calorías, contra 211 calorías de la carne de res, 205 del pollo y 187 del pavo). Estas cualidades nutritivas la colocan como la mejor y más sana carne comercial, muy apetecida en los mercados internacionales y últimamente en el consumo interno.

Además de poseer contenidos en [colesterol](#) más bajos que otras carnes, posee además un contenido en [hierro](#) más elevado que otras carnes rojas. Sin embargo, en pequeñas porciones es confundida con la carne de [pavo](#) o [pollo](#). La carne del avestruz proviene en su gran parte de las patas, muslos y parte trasera; el avestruz no tiene "pechuga" como el pollo o el pavo, la grasa del avestruz está concentrada en ciertas partes de su anatomía y es posible hacer cortes limpios sin mezclar carne con grasa, lo que no ocurre con la carne de cerdo o de vaca.

La forma de cocinarla es muy variada, siendo un manjar en todas sus presentaciones en los platos, el avestruz es sacrificado para su comercialización

entre los 12 y los 14 meses. Es ahora cuando la cría y engorde del avestruz es espectacular, de carne en canal pesan entre 60 y 75Kg.

Durante su degustación puede apreciarse un suave sabor dulzón que es debido a su alto contenido en glucógeno, es muy rica en aminoácidos esenciales: hierro, fósforo y magnesio; y por tanto, especialmente recomendable su consumo durante los llamados períodos carenciales: embarazo, lactancia, adolescencia y convalecencia, para deportistas y también para los que siguen dietas eminentemente vegetarianas, al mismo tiempo, por su bajo contenido en grasa y aporte calórico es idónea para personas que siguen régimen para el control de la obesidad, lo que la hace la reina de las carnes para los que padecen algún problema cardíaco, o son propensos a engordar.

Lo ideal es dorarla a fuego alto, para que se cierren bien los poros y luego cocerla, de este modo conseguiremos que se presente sonrosada por el centro y dorada por los extremos.

3.3.6 Formas de consumo

Su poco contenido graso permite que sea más fácil (y también más rápida) de cocinar, el interés que la carne de avestruz ha despertado en la última década en el mercado de las carnes de consumo se debe sobre todo a sus remarcables cualidades nutritivas: es rica en proteínas y pobre en colesterol, grasa y calorías.

No existen límites para aprovechar la carne de estas aves corredoras, pues va desde los cortes finos (acompañados de vino tinto) y fajitas, hasta embutidos y hamburguesas.

Se puede emplear en recetas tradicionales que emplean res, aunque debe tenerse en cuenta que requiere menos tiempo de cocción que la ternera: si se cocina a la plancha, por ejemplo, requiere la mitad de lo que tarda en elaborarse el bovino, y su mejor punto es cuando aún luce un poco rosada por dentro.

La carne de avestruz es empleada para la elaboración de subproductos tales como embutidos diversos como pueden ser salchichas, el salame, etc. Su bajo contenido graso hace que no exista mucha variedad o que se tenga que mezclar a veces con otras grasas. La carne de avestruz se emplea como reemplazo a la carne de vaca o de ternera, siendo posible encontrarla en diversos estofados (como puede ser un gulasch), a la brasa, cortada y asada en filetes, en marinadas, picada en hamburguesas, etc. Los tiempos de exposición al fuego deben ser ligeramente inferiores que los similares cortes de carne de vaca o de ternera.

Esta carne requiere una preparación muy cuidadosa; necesita cocciones o frituras cortas para evitar que se quede seca y estropajosa, por lo que hay que evitar emplear cocciones prolongadas. Cuando se elabora en la forma adecuada, resulta una carne jugosa y fácil de digerir, admite muy bien el macerado con hierbas aromáticas.

Suministrada por un buen criador y cocinada correctamente es una de las carnes más blandas y sabrosas, su preparación no es muy diferente a la de una buena carne de vacuno. Se hace rápidamente y admite múltiples variaciones gastronómicas, aunque no deberá servirse “muy hecha”.

En cuanto a sus caracteres organolépticos de sabor y de color, la carne de avestruz se aproxima a las carnes rojas de vacuno. El color rojo de las carnes de avestruz puede ser explicado en parte por el contenido de hierro (22-30mg), así como su alto pH final.

Tiene un porcentaje mínimo de grasa, que suele ser inferior al 2%, y se recomienda para dietas bajas en colesterol. Aunque se comen otras partes del ave, los cortes de primera proceden del muslo y el contra muslo, que llega a pesar unos 10 kilos.

Con estos músculos de la pierna se preparan filetes, solomillos, turnedós y bistecs, que, aunque sea por curiosidad, son dignos de probarse.

3.3.7 Clasificación de la carne de Avestruz

Carne especialmente tierna: su pieza más codiciada es el llamado abanico, por la forma que tiene. Pesa normalmente 1,400 kg.

Carne menos tierna: bistec.

Carne de guisar: la calidad es más baja.

Cuello: se trocea y prepara como el rabo de toro.

3.3.8 Valores nutritivos de la carne de avestruz

Si bien la alternativa de comer más sano es un factor que influye en qué tipo de carne comprar, el factor económico es y será siempre más importante, ya que no importa que tan sano queramos comer, si nuestra economía no nos permite adquirir productos sanos nos veremos en la necesidad de consumir productos más baratos sin poder considerar su valor nutricional, su calidad y sabor o su peligro potencial.

Las costumbres alimenticias de nuestros días demandan productos que además de aportar los nutrientes necesarios para una dieta balanceada posean bajos niveles de calorías, grasa y colesterol. Una alternativa a estas exigencias es la carne de avestruz, especie animal proveniente de Sudáfrica que desde hace ya varios años se cría con éxito.

Si hace unos días hablábamos de la avena como cereal en alto contenido en proteínas hoy hablamos del avestruz, un ave corredora cuya carne es rica en proteínas de alto valor biológico, minerales y vitaminas del grupo B. minerales como el fósforo, el cinc, el cobre y el manganeso.

En 100 gramos de carne de avestruz encontramos 26 gramos de proteína, 6 más que en un filete de pollo. Además el contenido en colesterol es bajo y el de sodio también, con lo que es aconsejable en personas que tengan hipercolesterolemia y necesiten una dieta baja en sodio

Contiene **más hierro y vitamina A, C y B12 que la de vacuno** así como un menor contenido en colesterol con respecto a ésta y a la carne de pollo en el mercado chileno es clasificada bajo la categoría “light”.

Desde un punto de vista nutricional, se puede considerar a la carne de avestruz más saludable que la carne de vacuno, pollo o de pavo debido a su bajo contenido en grasa como se puede apreciar en la siguiente tabla:

Tabla N°3

**COMPARACIÓN DEL CONTENIDO NUTRICIONAL DE LAS CARNES EN
RELACION A LA CARNE DE AVESTRUZ**

100 GRAMOS	COLESTEROL	CALORIAS	GRASA	PROTEINA
DE CARNE	(mgrs.)	(Kcal)	(grs.)	(%)
AVESTRUZ	49	97	1.7	23.2
POLLO	73	140	3.0	27.0
PAVO	59	135	3.0	25.0
RES	77	240	15.0	23.0
CORDERO	78	205	13.0	22.0
CERDO	84	275	19.0	24.0

Fuente y elaboración: <http://wikipedia.org/wiki/carnedeavestruz>

La carne de avestruz tiene un bajo contenido en grasa en relación a otras especies. El bajo contenido de grasa intramuscular de la carne de avestruz es una de las características más ventajosas de esta carne con miras a las estrategias de comercialización, siendo recomendable para las personas que deseen mantener su peso bajo control y para tratar de evitar enfermedades del corazón.

Tiene un bajo contenido en sodio (43mg) comparado con el bobino (63mg) o el pollo (77mg/100g), lo que hace que este producto sea recomendable para una dieta reducida en sal, como los pacientes Hipertensos.

El volumen férrico (2,3mg) es más alto que en la carne bovina (2,2 mg) y que en el pollo (0,9 mg/ 100 g). La carne de avestruz podría proveer una fuente importante de hierro para los pacientes anémicos y las mujeres embarazadas.

3.3.9 Aminoácidos que aporta la carne de avestruz

Los aminoácidos son las unidades elementales constitutivas de las moléculas denominadas Proteínas, los alimentos que ingerimos nos proveen proteínas pero tales proteínas no se absorben normalmente en tal constitución sino que, luego de su desdoblamiento ("hidrólisis" o rotura), causado por el proceso de digestión, atraviesan la pared intestinal en forma de aminoácidos y cadenas cortas de péptidos.

Otro aspecto que debe mencionarse en la promoción de la carne de avestruz, es el de que nuestras costumbres alimenticias han cambiado a través de los años, por lo que ahora las dietas promedio han dejado de “ser naturales”, incluyendo sólo una pequeña parte de pescado, semillas y alimentos de origen vegetal que son ricos en Ácidos Grasos Esenciales (AGE) que el cuerpo humano requiere para su normal desarrollo.

Pero esto pasa generalmente desapercibido, fomentándose una condición crónica deficitaria de AGE, que son ácidos grasos poli insaturados, ya que sus átomos de carbono tienen uniones que se rompen fácilmente, siendo por lo tanto más asimilables que los Ácidos Grasos Saturados (AGS), que son abundantes en alimentos de origen animal con las consecuencias de propensión a problemas cardiovasculares que esto acarrea.

Dentro de los principales AGE, encontramos los ácidos Omega 3 y Omega 6 que en las dietas actuales presentan un serio desbalance, ya que las mismas son ricas en ácidos grasos Omega 6, pero muy deficientes en Omega 3, en donde un balance normal debería ser de 1:1 entre ambos ácidos, ubicando los promedios actuales entre 10:1 y 25:1, resaltando la importancia de encontrar alimentos alternativos que proporcionen AGE, situando a la carne de avestruz como una opción real para aportar estos ácidos, ya que contiene 8-9 veces más ácidos grasos Omega 3 que la carne de bovino y 70 a 80 veces más que la carne blanca,

comparándose con otros alimentos ricos en estos elementos como el atún, el salmón y muchos tipos de semillas, vegetales y frutos secos.

3.3.10 Fuente de proteínas

La carne de avestruz es una de las fuentes más seguras para encontrar proteína, las fuentes dietéticas de proteínas incluyen carne, aves, huevos, soja, granos, legumbres y productos lácteos tales como queso o yogurt. Las fuentes animales de proteínas poseen los 20 aminoácidos. Las fuentes vegetales son deficientes en aminoácidos y se dice que sus proteínas son incompletas, la mayoría de las legumbres típicamente carecen de cuatro aminoácidos, mientras los granos carecen de dos, tres o cuatro aminoácidos. Sin embargo, para aquellas personas que tienen una dieta vegetariana, existe la opción de complementar la ingesta de proteínas de productos vegetales con diferentes tipos de aminoácidos para contrarrestar la falta de algún aminoácido componente.

3.3.11 Hierro

Las mejores fuentes de hierro son las frutas desecadas, los cereales integrales (incluido el pan integral), los frutos secos, las hortalizas de hojas verdes, las semillas y las legumbres las aves pero principalmente la carne de avestruz. Otros alimentos ricos en hierro, pero que se toman normalmente en cantidades más

pequeñas son la harina de soja, el perejil, el berro, las melazas y las algas comestibles.

El hierro es uno de los nutrientes más importantes que la carne de avestruz aporta en su mayoría para los beneficios del cuerpo humano. Elemento necesario en el cuerpo para que se forme la sangre. El cuerpo humano contiene normalmente de 3 a 4 gr. de hierro, del que más de la mitad se encuentra en forma de hemoglobina, el pigmento rojo de la sangre.

3.3.12 Comercio de la carne de Avestruz

El avestruz, además de ser un animal hermoso y majestuoso, su tamaño elegancia y rapidez, siempre ha inspirado un sentimiento de sobrecogimiento. La cría del avestruz se ha convertido en una industria de rápido crecimiento, que ha pasado a ser una fuente interesante de ingresos, es una opción de crianza seria y viable, mucho mejor que cualquier otro ganado en el mercado actual.

Hoy en día, contamos con grandes explotaciones y otras más pequeñas, de origen familiar, que dependen de las primeras, se requieren mataderos especiales para los avestruces. El producto máspreciado de esta ave es la piel, en otras épocas fueron las plumas muy utilizadas.

Las grandes ventajas que ofrece este tipo de carne se centran en lo saludable que resulta para nuestro cuerpo y en la variedad de formas que acepta para que la cocinemos. "La podemos preparar de cualquier modo: asada, cruda, frita, guisada.

3.3.13 La carne de avestruz, un alimento caro y sano

La carne de avestruz está de moda ya que muchas personas la incluyen en sus comidas diarias, la textura, el color y el sabor de la carne es la misma a la de la res. Su valor agregado es que es baja en calorías, colesterol y grasa al mismo tiempo que proporciona una gran cantidad de proteínas, la carne de avestruz también es baja en sodio y es muy rica en hierro, ideal para los anémicos.

La carne de esta apreciada ave es muy tierna y fácil de cortar dado que en la preparación de la carne para el consumo es posible retirar el tejido cartilaginoso mecánicamente, haciendo que la carne sea más blanda. La carne de avestruz es roja, suave, deliciosa y rica en proteínas. Su aspecto, textura, color y sabor son parecidos al filete de res, sobre todo de ternera. La grasa del avestruz está separada de su carne, por lo tanto es más saludable y baja en calorías que la del pollo o el pavo (50% menos calorías y 25% menos colesterol).

La carne de avestruz ha cautivado con recetas ingeniosas en la gastronomía, por lo tanto es muy común en los restaurantes de cocina exótica, de gran prestigio y muy apreciada por los paladares exigentes.

La carne de avestruz es una de las más saludables. Su aspecto es similar a la carne de vacuno mayor, pero algo más dulce y con menos grasa y colesterol. Por cada 100 gramos de carne, el contenido de grasa apenas llega a 1,6 gramos,

incluso menos que en una pechuga de pollo, y el colesterol oscila entre 40 y 50 mg. Este aspecto nutritivo, junto a su contenido proteico equivalente al de otras carnes de consumo habitual, hace que se la considere un producto muy sano, que encaja en las recomendaciones nutricionales actuales. Además, su color rojo oscuro se debe a la gran cantidad de mioglobina, un pigmento abundante en las fibras musculares, que contiene hierro y contribuye a aumentar su valor nutritivo.

Destaca su aporte de proteínas de alto valor biológico, entre 20 y 22 gramos por cada 100 gramos de carne. La ingesta dietética diaria de proteínas proporciona la materia prima necesaria para el crecimiento y regeneración de tejidos del cuerpo, y ayuda a mantener en buen estado el sistema de defensas.

De este modo el valor energético es modesto, entre 90 y 100 Kcal por cada 100 gramos, siempre que se cocine con poca grasa (plancha, horno, parrilla). Entre sus vitaminas sobresalen las del grupo B, en especial B2 y B12, y en menor medida B1 y B3. En cuanto a los minerales, además del hierro hemo de fácil absorción, despiden el fósforo y el cinc. Las cualidades nutritivas de la carne de avestruz la convierten en un alimento recomendable para personas de todas las edades, en particular, para quienes tienen exceso de peso, problemas de colesterol o el índice de triglicéridos elevado.

3.3.14 Consumo del avestruz en Ecuador

El avestruz ingresó por primera vez al Ecuador en 1998. En ese año, 300 ejemplares se distribuyeron en la Costa y Sierra. “Los animales se adaptaron rápido al clima. Al momento, mucha gente sigue con el negocio de ofertar la carne en el mercado local.

En Ecuador el mercado no es amplio, en su mayor parte el consumo se establece en Guayaquil, sin embargo no cumple su relación con el grado de producción aduciendo que el costo de la carne es elevado. Los avestruces más cotizados son las de cuello rojo por ser más grandes, le siguen las de cuello azul y negro. La incubación de un huevo se realiza en 42 días. Ecuador es un gran productor pero carece de mercado, mientras en Colombia existe el mercado pero no existe producción. Por eso las proyecciones de exportación son rentables.

Platos como el llapingacho y el churrasco, se elaboran con estas aves todo empezó con las hamburguesas de avestruz. Hoy, el negocio se ha ampliado y se venden arroz con menestra y avestruz, llapingacho de avestruz, churrasco de avestruz y sándwich de lomo de avestruz.

En la variedad de los platos está el éxito. Así lo considera Jorge Hernández González, quien dirige lo que inició como un negocio familiar y ahora es el paradero El Dular, una hacienda situada en el kilómetro 36 de la vía a la costa.

Este producto llamó la atención de las personas, que comenzaron a frecuentar el negocio primero por curiosidad, luego porque les gustaba la comida.

Los Hernández aprendieron poco a poco los trucos de la carne de avestruz. “Uno de los secretos es sacrificar al animal joven, entre los 11 y 13 meses, para tener la carne jugosa y tierna que se usa en el sándwich de lomo. Si se pasa, ya la carne y se pone dura se utiliza en las hamburguesas”.

La familia posee cerca de 1.500 avestruces, en un criadero en Arenillas (El Oro). Allá existe el único camal para sacrificar estas aves, que cuenta con las normas de sanidad internacionales. “Al animal se le cubren los ojos 4 horas antes de sacrificarlo, en la madrugada, y se le aplica un choque eléctrico.

La carne es procesada por un grupo que se especializó en estos productos, y ahora elaboran embutidos como salchichas y chorizos de avestruz.

La carne de avestruz es similar a la de res. Por eso, cada vez más personas se dejan seducir por este exótico manjar.

3.3.15 Consumo por regiones en el Ecuador

De acuerdo con el Censo Agropecuario del Inec, en Ecuador hay 1161 avestruces, las cuales se distribuyen en diferentes regiones donde se consume la carne de avestruz, en la Región Costa es consumida en las provincias de Santa Elena,

Guayaquil, y el Oro, en la Sierra provincia de Pichincha (Pifo, Tandapi y Tumbaco), Tungurahua (Ambato), Azuay (Cuenca), Imbabura (Cotacachi) y en Chimborazo (Riobamba).

La granja “La colonia” es la más avanzada tiene el ciclo completo del negocio: reproducción, engorde, faenamamiento, producción de embutidos y carne con marca registrada (Hilary) en el país existe 7 mil avestruces, solo en la colonia existen más de mil ejemplares, en el caso de Inga esa granja tiene 105 animales reproductores y 20 de engorde. Allí también se faena pero en pequeñas cantidades a diferencia de la colonia que se produce alrededor de una tonelada de carne de avestruz cada mes.

La ganadería ecuatoriana requiere desarrollar nuevas alternativas productivas que contribuyan a la diversificación de la oferta exportable, a fin de incrementar su presencia y su competitividad en los mercados del mundo.

En el marco de estos desafíos, Terravestruz empresa ubicada en el centro del país se ha propuesto impulsar las acciones orientadas a alcanzar este objetivo

3.3.16 Aceptación de la carne de avestruz en establecimientos gastronómicos

El Corral un establecimiento que brinda servicios gastronómicos ubicado en machachi atribuye el éxito del negocio a la diferencia del sabor de la carne. Su

objetivo fue vender cinco hamburguesas al día, pero ahora ya vende un promedio de 30 y para fines de año espera triplicar su facturación.

Ahora se piensa abrir un delicatessen para vender la carne fresca y ahumada, el chorizo y los huevos de avestruz.

La aceptación por esta carne es muy buena ya que es ideal para aquellas personas que sufren de colesterol alto o para quienes desean bajar de peso. La diferencia está en el bajo contenido de grasa, calorías y colesterol que tiene y el alto nivel de proteínas.

Un plato de excelente calidad y se aspira que en poco tiempo, la carne del avestruz se convierta en plato importante de la dieta diaria.

En la medida que los costos de producción se optimicen y como la calidad de la carne es excelente, se proyecta que el avestruz podría llegar a ser una solución económica para proveer a la comunidad de una fuente de proteínas que se pueda obtener a bajos precios.

3.3.17 Implementación de la carne de avestruz en Hoteles, Hosterías, Restaurantes

La carne de Avestruz es totalmente nueva para algo más del 99.5% de la población ecuatoriana. De las opiniones dadas por los Gerentes de Supermercados así como los resultados que han tenido los esfuerzos para mejorar la distribución y en especial la introducción de cortes americanos y carnes importadas permiten concluir que el consumidor ecuatoriano es tan sensitivo a calidades de carnes como cualquier otro.

La producción de carnes tiende hoy a diversificarse para satisfacer al consumidor, ofreciendo un producto nuevo en el mercado de las carnes, con alto valor agregado por su buena calidad, presentación y bajos índices grasos

En cuanto a la carne de avestruz ya poseen el registro sanitario para comercializar y hasta exportar. En Estados Unidos y Europa no ingresan con este producto porque se argumenta que podría estar contaminada de fiebre aftosa, lo cual es imposible en esta especie.

Por ahora, su interés está en que se venda la carne en supermercados y restaurantes. Se trabaja bajo pedido que se realiza desde el Bankers Club, la que se distribuye al Hotel Oro Verde, Hilton Colón, y otros lugares del Ecuador del 40% de la carne aprovechable, que produce Los Alisos, el 25% es entregada en lomos en el Hotel Quito y en el Café de la Vaca, en Machachi.

Hasta el momento los únicos ofertantes de carnes de Avestruz en el Ecuador han sido Supermercados Santa Isabel y Procarnes. Además de estos clientes se está

introduciendo con relativo éxito a través del Hotel Oro Verde. Al momento, hoteles cinco estrellas de Quito y Guayaquil la adquieren.

3.4 Servicios gastronómicos en el Ecuador

Los servicios gastronómicos en el Ecuador, es una actividad integradora que une sectores en diferentes ramas económicas, como es el caso de restaurantes, hosterías, hoteles, etc.

Todo turista tiene necesariamente que hacer uso de una serie de servicios entre los que se encuentra la preparación de los alimentos y bebidas. En diferentes establecimientos es donde el turista degusta la gran riqueza gastronómica y diferentes tendencias nuevas por aplicar, pues muchos afirman que ésta es una de las más importantes y variadas a nivel mundial, pues surge de una fusión entre la cocina indígena y española.

3.4.1 Sector de servicios gastronómicos en el Ecuador

3.4.1.1 Restaurante buffet

Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona.

3.4.1.2 Restaurante de comida rápida (fast food)

Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo.

3.4.1.3 Restaurantes de alta cocina o gourmet

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maître. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.

3.4.1.4 Restaurantes temáticos

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana, china, cocina japonesa, cocina ecuatoriana, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina tailandesa y restaurantes espectáculo.

3.4.1.5 Comida para llevar

Son establecimientos que ofertan una variedad de entradas y platos fuertes, una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús.

3.4.2 Sector hotelero y de servicios gastronómicos

3.4.2.1 Hotel

Es un edificio planificado y acondicionado para otorgar servicio de alojamiento a las personas temporalmente y que permite a los visitantes sus desplazamientos. Los hoteles proveen a los huéspedes de servicios adicionales como restaurantes, piscinas y guarderías.

Los hoteles están normalmente, clasificados en categorías según el grado de confort, posicionamiento, el nivel de servicios que ofrecen. En cada país pueden encontrarse las categorías siguientes:

- 1.-Estrellas (de 0 a 7,)
- 2.-Letras (de E a A)
- 3.-Clases (de la cuarta a la primera)
- 4.-Diamantes y "World Tourism".

3.4.2.2 Hostería

Lugar en donde se brinda servicios de alojamiento, alimentación, y recreación en contacto con la naturaleza. Ubicadas generalmente fuera del área urbana.

3.4.2.3 Implementación de menús y servicios gastronómicos en el Ecuador

A través del Ministerio de Turismo se reconoce la necesidad de posicionar la riqueza gastronómica ecuatoriana como elemento a la oferta turística ya determinada, que logrará que la visita turística sea llena de gratas sorpresas, mediante un plan incluyente que ha empezado a ejecutarse desde julio de este año y que se fundamenta en la investigación y levantamiento de las preparaciones que busca determinar las particularidades de la gastronomía, los ingredientes que determinan diferencias en los sabores y en los modos de preparación a través de visitas a todas las regiones.

Preparar los comestibles de la cocina nacional e internacional con higiene y eficiencia, aplicando las medidas de seguridad recomendadas y acorde con las normas internacionales de calidad, para satisfacer los requerimientos del cliente.

3.4.2.4 Alimentos introducidos a la gastronomía ecuatoriana

En los últimos 20 años la cocina ecuatoriana ha tenido un repunte importante sobre la percepción y el significado en nuestra cultura.

La cocina ecuatoriana constituye un patrimonio inmaterial de nuestro pueblo y es la expresión de una cultura milenaria que se interpreta en las distintas regiones del país con el uso de productos que son característicos de nuestros pueblos.

El Ecuador se está posicionando en América Latina como uno de los destinos turísticos más apreciados en la región, y es fundamental recuperar nuestras tradiciones para proyectarnos como un destino gastronómico conservando toda la esencia de su tradición y origen cultural, los siguientes son alimentos introducidos a la gastronomía ecuatoriana. Achiote, capulí, badea, ají rocoto, Guayusa, Ishpingo, Chamburo, Uvilla, Chivo, Carne de Avestruz, Camarón cebra, Corvina plateada, Concha spondylus y pescado carita.

3.4.2.5 Gastronomía en la región sierra centro

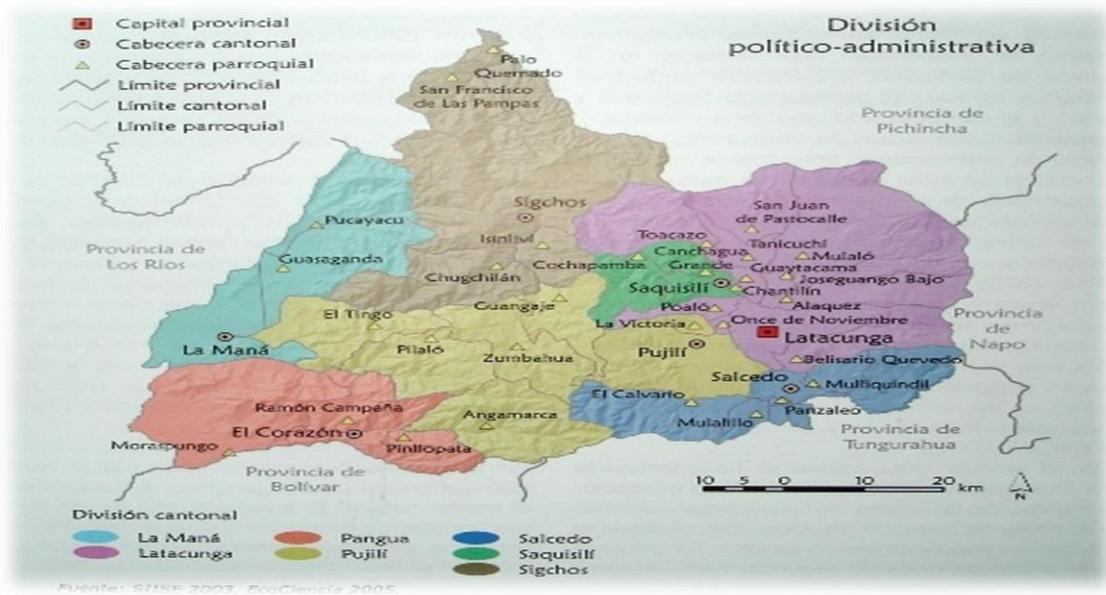
La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo a la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica.

En la región [andina](#) o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el [seco de pollo](#), el [cuy](#) estofado, [quimbaletes](#), [humitas](#), [tamales](#), [hornado](#), [llapingachos](#), yahuarlocro, menudo, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros.

En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de [Guaranda](#). Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica.

3.4.3 Provincia de Cotopaxi

Mapa de la Provincia de Cotopaxi



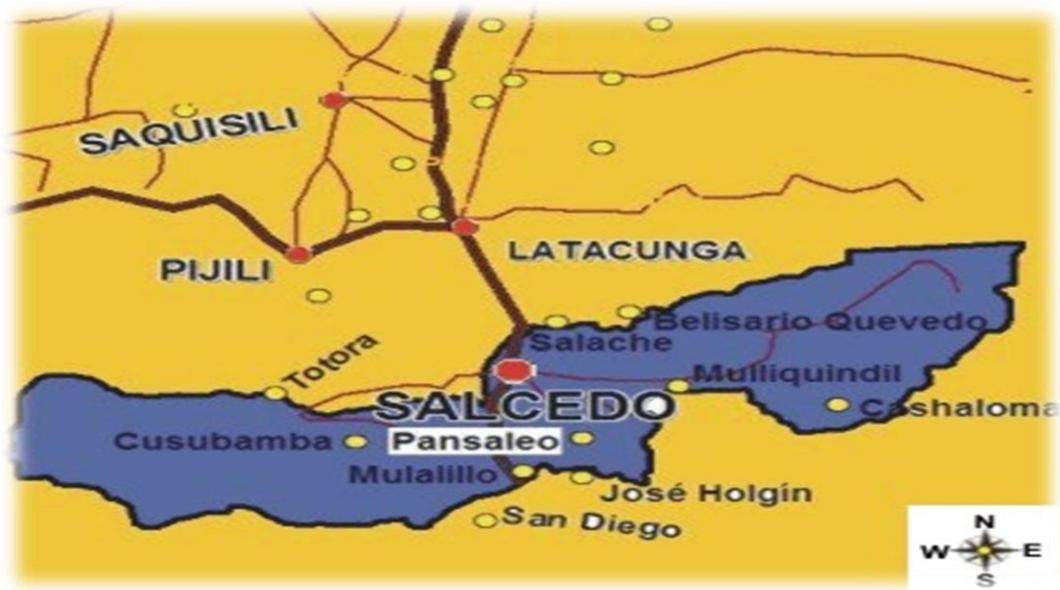
La Provincia de Cotopaxi es una de las más ricas del país, en sus tierras se asientan poblaciones indígenas centenarias que aún conservan sus costumbres y tradiciones, esta población ha ido resaltando sus atractivos turísticos en cada uno de sus cantones con el fin de mejorar el índice económico de cada una de ellas llevándolos a mejorar e incluir nuevos servicios tanto gastronómicos como de hospedaje, su capital es la ciudad de Latacunga con una superficie de 6.071 Km², con 303.489 habitantes, teniendo como límites provinciales: al norte con Pichincha, al sur con la provincia de Tungurahua y Bolívar, al este con Napo y al oeste con las provincias de Pichincha y Los Ríos, sus cantones son: Latacunga, La Mana, Lasso, Pangua, Pujilí, Saquisilí, y Salcedo.

3.4.3.1 Clima

El clima varía muy húmedo temperado, páramo lluvioso y subhúmedo tropical de acuerdo a la región. La provincia cuenta con un clima que va desde el gélido de las cumbres andinas hasta el cálido húmedo en el subtrópico occidental. La capital Latacunga, está ubicada a 2.800 metros sobre el nivel del mar, lo cual le determina un clima templado, a veces ventoso y frío. En General la provincia posee una temperatura media anual de 12 °C, por lo que cuenta con un clima templado, frío y cálido húmedo.

3.4.4 Cantón Salcedo

Mapa de ubicación cantón Salcedo



Fuente: Municipalidad del cantón Salcedo

El Cantón Salcedo se encuentra ubicado en el corazón del país al sur oriente de la Provincia del Cotopaxi, tiene la forma más o menos rectangular que se extiende desde la cima de la Cordillera Central hasta la cima de la Cordillera Occidental de los Andes. Cabecera Cantonal.

Pertenece a la provincia de [Cotopaxi](#), en la Sierra central del [país](#), se cantonizó el 19 de Septiembre de 1919. Su nombre es en honor al orador Manuel Antonio Salcedo y Legorburú, sacerdote.

La (PEA) población económicamente activa es de 22.181 habitantes (2001). Tierra de Panzaleos, pueblo indomable y sanguinario que por muchos años detuvo la invasión de Tupac-Yupanqui hacia el Reino de Quito, dirigidos por Pillahuasu, a la vez de este los incas lograron su objetivo dirigidos por Huina-Capac, que lo consolidan con una serie de matrimonios entre ellos el de Hati un familiar cercano del inca Huina-Capac con Shuasanguil hija del jefe Pillahuasu.

En 1573 fue fundada como San Miguel de Molleambato; tuvieron que transcurrir 343 años para que se expida el Decreto de creación del Cantón el 19 de Septiembre de 1919 en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel.

Limita al norte con los cantones Pujilí y Latacunga, con su parroquia Belisario Quevedo provincia del Cotopaxi, al sur con los cantones Ambato y Píllaro provincia del Tungurahua, al este la Cordillera Central de los Andes provincia del Napo y al oeste con el cantón Pujilí con su parroquia Angamarca Provincia de

Cotopaxi. Con una altitud de 2.683 m. sobre el nivel del mar tiene una superficie de 533 Km², se divide en 5 Parroquias Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil, y Panzaleo.

El clima se puede clasificar en dos zonas Templada y Fría. Zona templada: es notable en la parte baja y plana, tiene un clima delicioso que oscila entre los 13 a 20 grados. Zona Fría: a partir de los 3.000 metros de altura en el páramo, se presenta el clima frío con vientos helados propios de estas regiones.

En todo el cantón hay una temporada un tanto fría y ventosa entre los meses de Junio y Agosto, pero entre los meses de febrero y Marzo son días muy calurosos. Temperatura promedio varía de 12 a 18 °C.

3.4.4.1 Sector Agrícola del Cantón Salcedo

Salcedo pueblo progresista tiene una variedad de vegetación sirve para el comercio interno y externo con otros cantones y provincias. La principal ocupación de los habitantes es la agricultura, los cultivos que se cosechan en mayor escala son: papas, maíz, trigo, cebada, arveja, fréjol, haba, lenteja, quinua, hortalizas y frutas. En los valles encontramos grandes extensiones de pastizales, sus tierras son aptas para el cultivo de plantas medicinales y ornamentales, especialmente claveles, geranios y rosas. Hay una considerable cantidad de eucaliptos, capulíes y cipreses.

Gracias al ganado vacuno la producción de leche es suficiente para satisfacer la demanda interna y el sobrante es enviado a la Costa ya sea en quesos o mantequilla. Es importante mencionar también la producción de cuy y conejos, estos animales copan totalmente los mercados y aún constituye un plato obligado de preparar en las fiestas.

Los campesinos se dedican a la crianza de aves de corral tales como: gallinas, patos, gansos, etc. y algunos a la crianza de gallo de pelea. En estado de libertad hay gran cantidad de gorriones y tórtolas ideal para la temporada de caza.

En los páramos encontramos en pequeña escala el ganado de lidia y las llamas animal oriundo de Bolivia y Perú, lo utilizan como un animal de carga, estos ejemplares podemos observarlos en los días de feria.

3.4.4.2 Sector Turístico del Cantón Salcedo

Tanto a la entrada como a la salida y en toda la extensión del Cantón Salcedo nos encontramos con centros y atractivos turísticos. A la entrada norte de Salcedo se encuentra la Hostería Rumipamba de las Rosas, Centro Turístico muy visitado el mismo que acoge a turistas nacionales e internacionales todo el año; esta hostería tiene muchos visitantes.

Al costado derecho de esta Hostería tenemos el Parque Infantil, lugar de recreación infantil y familiar, especialmente los fines de semana y feriados, la

mayoría de su espacio posee juegos infantiles y amplias áreas verdes de distracción y para la actividad deportiva de adultos y niños.

Desde el centro de la ciudad, podemos dirigirnos por otros sectores tomando las rutas viables y transitables, así llegaremos a Centros Turísticos, Haciendas Coloniales, Lagunas, Vertientes, Valles, Caminos Pintorescos y Piscinas.

Al sur-este de Salcedo en el valle del Barrio Yanayacu encontrarnos sitios de esparcimiento como: Los Molinos, Hostería El Surillal, las vertientes de agua El Carrizal, que sirven como fuente de agua potable para la ciudad.

El Cantón Salcedo cuenta con un sinnúmero de Haciendas, entre las cuales sobresalen la Hacienda El Galpón, Cumbijín y Bellavista, al este; y Nagsiche La Playa, Atocha, La Compañía y San Antonio de Cunchibamba al oeste, todas pertenecientes a los Caciques del antiguo Salcedo.

Las lagunas más representativas de este Cantón son las lagunas de Yambo y de Anteojos. Al este, en pleno páramo en la nueva vía en construcción Salcedo-Tena a 32 Km. de la ciudad de Salcedo, se encuentra el sector de las lagunas de Anteojos que forma parte del Parque Nacional Llanganates, atractivo natural que no ha sido explotado y con el tiempo llegará a ser un gran potencial para el turismo en Salcedo. La laguna de Yambo se encuentra a 6.5 Km. al sur de Salcedo vía a la ciudad de Ambato.

3.4.4.3 Tradiciones y Cultura

En cuanto a tradiciones el Cantón Salcedo es un lugar privilegiado por encontrarse ubicado sobre los antiguos asentamientos de los Panzaleos, por tal motivo la cultura continúa manteniéndose esencialmente aborigen; pero a medida que pasan los años va penetrando la influencia cultural extranjera con mayor facilidad en todas las manifestaciones de la vida social: idioma, religión, costumbres, artesanía, música y danza.

Las fiestas del Inti Raymi o Fiesta del Danzante, que es la viva representación del Danzante que asciende al Calvario, el mismo que se celebra en el mes de junio, evento cultural que se lo busca rescatar, con la participación de las comunidades que ancestralmente tuvieron esta tradición en el Cantón. Tradiciones que son las que dan el matiz de grandeza y pureza a los habitantes de esta noble tierra. Por lo tanto diremos que Salcedo se encuentra al servicio del pueblo ecuatoriano.

3.4.4.4 Tejidos

Son apreciadas en todos los mercados como fajas, shigras, linches, macanas, chalinas, frazadas y ponchos de tejido manual con colores que dicen del buen gusto de los Salcedenses que se dedican a esta tarea. Los indios de Sigchoscallo, San Andrés y Collanas mantienen comercio con Colombia a donde llevan estos artículos manuales que son muy apreciadas en este hermano país, mientras que de ahí traen hilos, telas y colorantes para sus confecciones.

3.4.4.5 Gastronomía típica del Cantón Salcedo

A más de poseer atractivos turísticos, tradiciones Salcedo también es rico en gastronomía típica con los diferentes platos típicos como el caldo de 31, caldo de mondongo, caldo de la vida, cuyes asados, habas con melloco, morocho de dulce, tripa mishki, la tradicional chicha de jora, en las bebidas, entre otras delicias que satisfacen a propios y extraños. Pero entre los más destacados tenemos:

Hornado.- El chanco debe ser joven y luego del correspondiente adobo, ingresa al horno de leña en un gran charol de lata. Va acompañado de tortillas de papas, queso, cebolla picada y manteca de color.

Helados.- Son elaborados a base del jugo de frutas frescas, especialmente de coco, frutilla, mora, naranjilla, aguacate, mango, guanábana, papaya, etc.

Pinol.- Es elaborado a través de la machica la misma que es mezclada con panela y algunas especias.

Fritada.- Se prepara en base a carne de chanco, para servirla se la acompaña con mote, tostado o choclos, también se acompaña con patatas y plátanos fritos, cuero reventado.

El Sector Hotelero del Cantón Salcedo está rodeado de muchos establecimientos hoteleros prestando servicios de alimentación, hospedaje, salones para diferentes

eventos, áreas verdes, piscina y en cada una muchas zonas de diversión. Los más destacados son:

- Hostería Rumipamba de las Rosas
- Hotel Jarfi
- Hotel La Casona
- Hotel Las Vegas
- Hostería El Surillal
- Hostería Los Molinos

3.5 Hostería Rumipamba de las Rosas

La Hostería Rumipamba de las Rosas, ubicada en la población de Salcedo, fue una antigua hacienda que con mucha imaginación y buen gusto se convirtió en una gran hostería en donde hoy se puede disfrutar de toda la comodidad y el confort moderno en un entorno campestre único.

Su decoración tan particular la conforman antiguos elementos cotidianos transformados en útiles artefactos; lámparas, mesas y artículos decorativos los que fueron alguna vez la herradura de un caballo o el telar de un artesano, cada rincón de la hostería cuenta con su propia historia donde se mezclan la armonía de la naturaleza con el descanso, el relax, el entretenimiento y la mejor gastronomía de la zona.

La Hostería Rumipamba de las Rosas cuenta con una amplia y variada oferta de productos, servicios y facilidades; sus habitaciones y suites son de gran lujo y confort, están rodeadas de hermosos jardines, áreas verdes y de recreación. Su restaurante, bar y cafetería ofrece lo mejor de la gastronomía nacional. Cuenta con dos salones: Salón Rumipamba con capacidad de 200 personas y Salón Cotopaxi con capacidad de 80 personas. Las instalaciones satisfacen las necesidades de descanso, relax, distracción y entretenimiento para todas las edades.

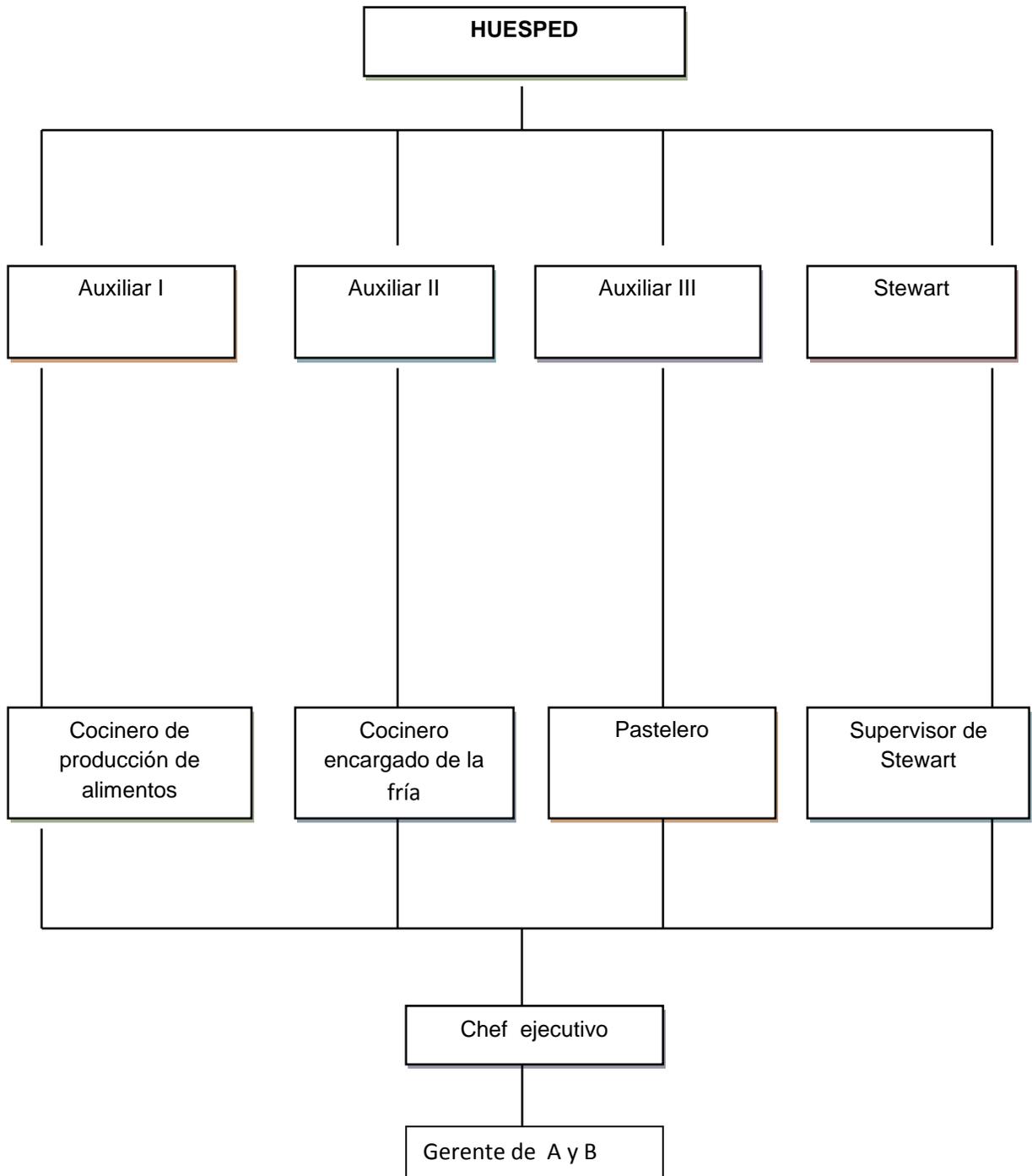
En sus cercanías se encuentran los mercados y ferias artesanales más importantes del país, el paisaje andino se muestra en su máximo esplendor con la imponente presencia del volcán de nieve perpetua más alto del mundo: El Cotopaxi, que en conjunto con las lagunas de Yambo, Quilotoa, Anteojos y las ciudades de Ambato y Baños brindan la más variada diversidad de actividades.

Esta hostería es considerada de 4 estrellas por el Ministerio de Turismo, siendo parte de la cadena hotelera "Oro Verde" y CIALCOTEL (Cadena Hotelera Colonial), especializada en Hoteles Boutique, donde prima la calidad del servicio y el confort. Ofrece destinos exclusivos y únicos para descubrir Ecuador intensamente. Cialcotel ofrece servicios corporativos de administración y gestión hotelera otorgando a sus establecimientos el respaldo y las herramientas necesarias para estar a la vanguardia de la industria.

3.5.1 Servicio de Alimentos y Bebidas - Hostería Rumipamba de las Rosas

El Bar El Barón, restaurante y cafetería Rincón de Carlos se encuentran ubicados en una de las edificaciones originales de esta antigua casa hacienda, la infraestructura conserva la sala y la chimenea original de la casa alrededor de la cual se ubican las mesas en un ambiente muy acogedor y cálido. Las especialidades se han convertido en la mejor opción gastronómica de la región, ofreciendo platos típicos locales e internacionales.

Organigrama de la Hostería Rumipamba de las Rosas



3.5.1.1 Técnicas de Cocción usadas en la Hostería Rumipamba de las Rosas

Asado.- Consiste en cocinar un género con un mínimo de grasa, de forma que quede dorado en la parte externa y jugosa en el interior. Se aplica a géneros tiernos.

Al horno.- Calor por convección. Se emplea para piezas grandes que por su tamaño necesitan un tiempo más largo de cocción.

A la plancha.- Calor por conducción. Se emplea para todo tipo de pieza pequeña, incluso huevos.

A la parrilla.- Calor por radiación y conducción. En la parrilla solo una parte del calor se transmite por contacto, el soporte que es la parrilla, y el resto por radiación, lo que permite cocinar piezas gruesas y de mayor tamaño sin que se tuesten y requemen el exterior.

Salamandra.- Para piezas pequeñas que deben quedar poco hechas o jugosas en el interior y ligeramente doradas por fuera.

Hervido.- Es cocinar un producto en un fluido llevado a ebullición.

Al vapor.- Se hace mediante hornos de convección vapor o en vaporearas, es el mejor sistema de cocción para pescados, mariscos, y hortalizas.

Salteado.- Consiste en cocinar con un poco de grasa caliente el producto principal, junto a ingredientes de condimentación a fuego vivo para que se dore rápidamente.

Baño maría.- consiste en colocar un recipiente dentro de otro que contenga agua al borde de la ebullición para que el producto o elaboración contenida en el primer recipiente se cocine muy lentamente.

Fritura.- el aceite debe estar caliente a la temperatura adecuada, ni demasiado flojo para que no se abran los productos y no se empanen de aceite, ni demasiado fuerte que se doren demasiado en el exterior y queden crudos en el exterior.

3.5.1.2 Manipulación de alimentos

Deberán establecerse procedimientos para seleccionar los alimentos y sus ingredientes con el fin de separar todo material que manifiestamente no sea apto para al consumo humano.

Se debe eliminar de manera higiénica toda materia rechazada y proteger los alimentos y los ingredientes para alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte.

Deberá tenerse cuidado en impedir, en la medida en que sea razonablemente posible, el deterioro y la descomposición aplicando medidas como el control de la temperatura y la humedad u otros controles.

Quienes manipulan alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal y cuando proceda llevar ropa protectora como uniformes adecuados para cocina, malla o toca y calzado adecuado, los cortes y las heridas del personal, cuando a este se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados.

El personal deberá lavarse siempre las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos por ejemplo:

1.- Antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos.

2.- Inmediatamente después de hacer uso del retrete.

3.- Después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material contaminado, en caso de que éstos puedan contaminar otros productos alimenticios, cuando proceda deberán evitar manipular alimentos listos para el consumo.

Las personas empleadas en actividades de manipulación de alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo:

1.- Fumar

2.- Escupir

3.- Masticar o comer

4.- Estornudar o toser sobre alimentos no protegidos

En las zonas donde se manipulan alimentos no deberán llevarse puestos ni introducirse efectos personales como joyas, relojes, broches u otros objetos si representan una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

A las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no deberá permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones deberá informar inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad y los síntomas.

Un manipulador de alimentos deberá someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

3.5.1.3 Conservación y almacenamiento de alimentos

La zona de almacenamiento se define como el conjunto de locales anexos a la zona de producción destinados a reunir y guardar los productos necesarios para su funcionamiento, estos locales deben ser construidos, equipados y dispuestos

de manera que su temperatura interior sea compatible con la buena conservación de los productos, independientemente de la temperatura que haya en el exterior.

Se debe disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles, cuando se proceda, las instalaciones de almacenamiento de alimentos deberán estar construidas y proyectadas de manera que permitan un mantenimiento y una limpieza adecuados, eviten el acceso y al anidamiento de plagas, permitan proteger con eficacia los alimentos de la contaminación durante el almacenamiento y en caso necesario proporcionen unas condiciones que reduzcan al mínimo el deterioro de los alimentos mediante el control de la temperatura y la humedad.

El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio, en caso necesario se dispondrá de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpiezas y las sustancias peligrosas.

3.5.1.4 Tipos de productos almacenables

Los productos que se utilizan en los establecimientos de hostelería se clasifican por su naturaleza y siempre en función de sus necesidades de conservación, diferenciando claramente aquellos que necesitan frío para su conservación

(productos perecederos) de aquellos que no lo necesiten, aunque sí unas condiciones mínimas (productos no perecederos).

3.5.1.5 Productos perecederos

Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecibilidad, y la leche y carnes de menor perecibilidad ya que en refrigeración se conservan.

Frescos.- son aquellos que se presentan en el mercado sin ningún tratamiento previo de conservación y son para consumir o transformar en breve periodo de tiempo. Lo constituyen frutas, hortalizas, carnes, pescados, productos lácteos no esterilizados (quesos frescos, yogures, mantequilla, etc.).

Congelados.- son productos o preparados que han sido sometidos a muy bajas temperaturas para prolongar su vida útil, se comercializan productos congelados de cualquier naturaleza.

Semi- conservas.-son aquellos productos que vienen envasados y preparados que necesitan frio para su mantenimiento, como las latas de anchoas, ahumados.

3.5.1.6 Productos no perecederos

No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados

Conservas. Productos enlatados o en tarros; conservas de pescados, como atún, bonito, o sardinas; vegetales como, espárragos, alcachofas o judías verdes, preparados como mermeladas, etc.

Otros. Especias, harina, vinos, licores, leche en polvo, aceites, granos secos, azúcar, etc.

IV. METODOLOGÍA

A. Localización y Temporalización

La investigación se desarrolló en el Cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi y tuvo una duración de seis meses.

B. Variables

1. Identificación

Características Demográficas

Características Bromatológicas

Características Organolépticas

Alternativas gastronómicas

2. Definición

Características Demográficas: Se define al conjunto de atributos demográficos y sociales del grupo que fue investigado, consiste en la determinación de edad y sexo.

Características Bromatológicas: Constituyen el conjunto de características donde se determina todas las proteínas, vitaminas, hierro, aminoácidos, grasas de los diferentes alimentos de consumo humano.

Características Organolépticas: Es el conjunto de características donde se identifica el color, olor, sabor y textura de cada uno de los alimentos.

Alternativas Gastronómicas: Nivel de preferencia en el área gastronómica con la acción de preparar aquello que se desconoce y se puede consumir e implementar en un menú.

3. Operacionalización

VARIABLE	ESCALA NOMINAL	INDICADOR
Características	Origen Colombia Argentina Chile Ecuador Costa Sierra Oriente	% de consumidores según su nacionalidad

Demográficas	Edad 20 - 25 25 - 30 30 - 35 35 - 40 40- 45 45- 50	% de consumidores según edad
	Sexo Femenino Masculino	% de consumidores según sexo

VARIABLE	ESCALA NOMINAL	INDICADOR
Alternativas gastronómicas	Entradas <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada César de avestruz • Carpaccio de avestruz • Rollitos primavera de avestruz Platos fuertes <ul style="list-style-type: none"> • Avestruz en salsa de ciruela • Avestruz con confit de rosas • Filetes de avestruz en salsa de yogur Picadas <ul style="list-style-type: none"> • Brochetas de 	Me gusta No me gusta Ni me gusta ni me disgusta Me gusta No me gusta Ni me gusta ni me disgusta Me gusta

	<p>carne de avestruz</p> <ul style="list-style-type: none">• Croquetas de carne de avestruz• Fajitas con carne avestruz	<p>No me gusta Ni me gusta ni me disgusta</p>
--	--	---

VARIABLE	ESCALA NOMINAL	INDICADOR
Características Organolépticas	Color Olor Sabor Textura	Excelente Muy bueno Bueno
Características Bromatológicas	Proteína Cenizas Humedad Grasa	% de proteína % de ceniza % de humedad % de grasa

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación fue de tipo descriptivo – experimental.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

El universo estuvo compuesto por los turistas y el personal de la Hostería Rumipamba de las Rosas del Cantón Salcedo.

TURISTAS	CANTIDAD
Nacionales	400
Extranjeros	200
Total	600

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

A continuación se describe los procedimientos que se efectuaron para la recolección de la información, la tabulación según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para la presentación de resultados.

1. A través de una encuesta se determinó las características demográficas de los degustadores.
2. Se realizó un análisis bromatológico de la carne de avestruz para conocer los distintos porcentajes de composición en cuanto a proteína, grasa, humedad y ceniza.
3. Se estandarizó las recetas para identificar con claridad los principales ingredientes, procedimientos, técnicas de producción, tiempo de preparación, costos y el análisis nutricional.
4. Se elaboró diferentes preparaciones con carne de avestruz en géneros como: entradas, platos fuertes y picadas.
5. Se realizó una degustación de las preparaciones a los turistas que visitaron la Hostería, a los cuales se les aplicó una encuesta de aceptabilidad para conocer las características organolépticas de cada uno de los platos que se prepararon para la degustación.
6. Se tabularon en cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias y se graficaron los resultados.
7. Se desarrollaron los análisis correspondientes de los resultados de cada ítem para emitir las respectivas conclusiones y recomendaciones.

8. Para concluir con este trabajo se diseñó un libro recetario que consta de entradas, platos fuertes y picadas, cada una con sus preparaciones, respectivas fotografías, análisis nutricional y costos de las preparaciones.

INSTALACIONES

Esta investigación se efectuó en la “Hostería Rumipamba de las Rosas”. Para su efecto se utilizaron los siguientes materiales.

EQUIPOS Y MATERIALES DE CAMPO

- Cocina
- Mesones de procesamiento
- Horno
- Grill
- Freidora
- Plancha
- Refrigerador
- Ollas
- Sartenes
- Batidor de mano
- Bowls
- Tablas
- Cuchillos
- Licuadora

- Bandejas
- Balanza
- Tamizadores
- Cucharas medidoras
- Platos de presentación
- Guantes quirúrgicos

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. Características Demográficas de los degustadores. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

a) Origen

TABLA N°4

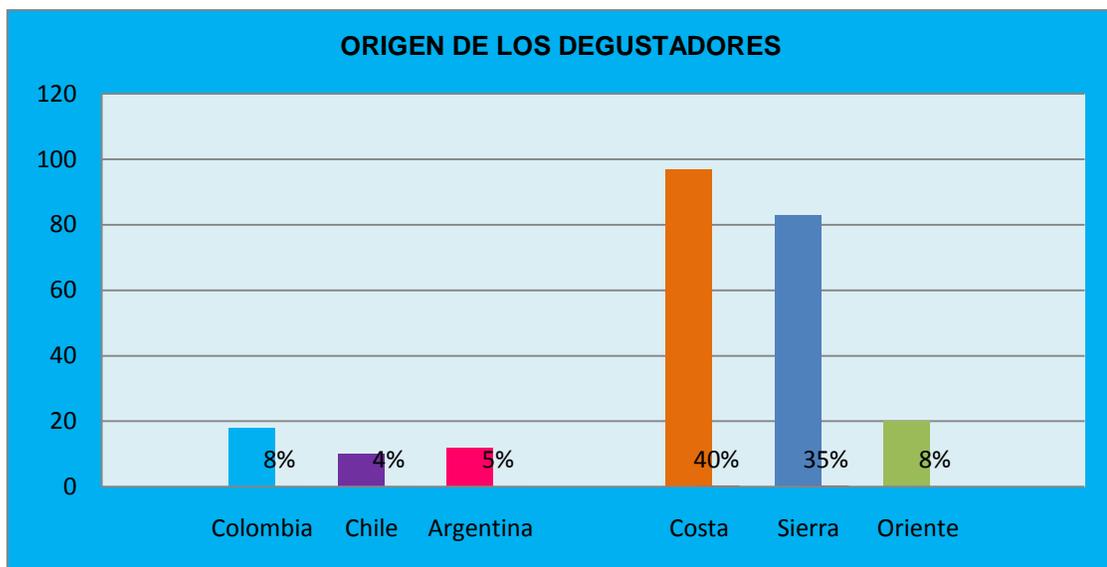
Distribución porcentual según origen de los degustadores. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

Origen	ENCUESTADOS	
	N°	%
Colombia	18	8%
Chile	10	4%
Argentina	12	5%
Ecuador		
Costa	97	40%
Sierra	83	35%
Oriente	20	8%
Total	240	100%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°1

Distribución porcentual según edad y sexo de los degustadores.
Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

La “Hostería Rumipamba de las Rosas” brinda servicios de gastronomía y hospedaje, atractivos para la distracción de turistas nacionales y extranjeros.

De los/las encuestados que visitan la “Hostería Rumipamba de las Rosas”, 83% son ecuatorianos a los cuales se les ha distribuido por regiones siendo el 40% personas que llegan a este lugar desde la costa ecuatoriana, el 35% turistas que llegan desde la sierra, y el 8% desde el oriente ecuatoriano. El 5% son turistas

extranjeros que visitan este lugar desde Argentina, el 8% de turistas llegan desde Colombia y por último el 4% de los encuestados son turistas Chilenos.

Podemos destacar que los turistas nacionales son en gran mayoría, de la costa ecuatoriana, ellos llegan a este lugar para disfrutar de todos los servicios y atractivos que ofrece esta maravillosa hostería, así como a disfrutar de un clima diferente y una gastronomía exquisita que se encuentran a disposición las 24 horas del día.

b) Edad y sexo

TABLA N°5

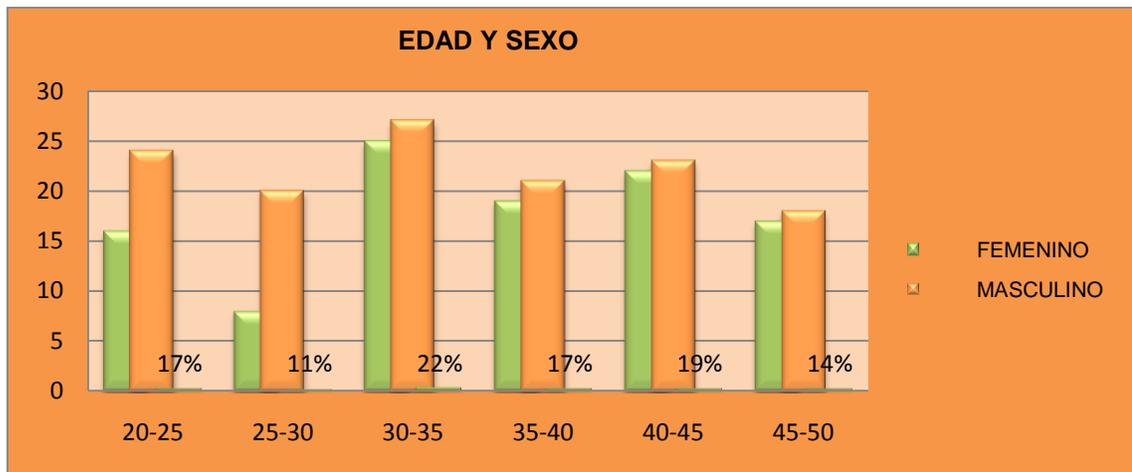
Distribución porcentual según edad y sexo de los degustadores. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

Edad	Sexo	
	FEMENINO	MASCULINO
20-25	16	24
25-30	8	20
30-35	25	27
35-40	19	21
40-45	22	23
45-50	17	18
Total	107	133

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°2

Distribución porcentual según edad y sexo de los degustadores. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
 ELABORADO POR: Angélica Naranjo

El 55% de los encuestados son de sexo masculino, y 45% de sexo femenino, las personas del sexo masculino son quienes más visitan la Hostería Rumipamba de las Rosas de estos la mayor parte se encuentran en un rango de 30-35 años de edad.

2. Alternativas gastronómicas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

a) Entradas

TABLA N°6

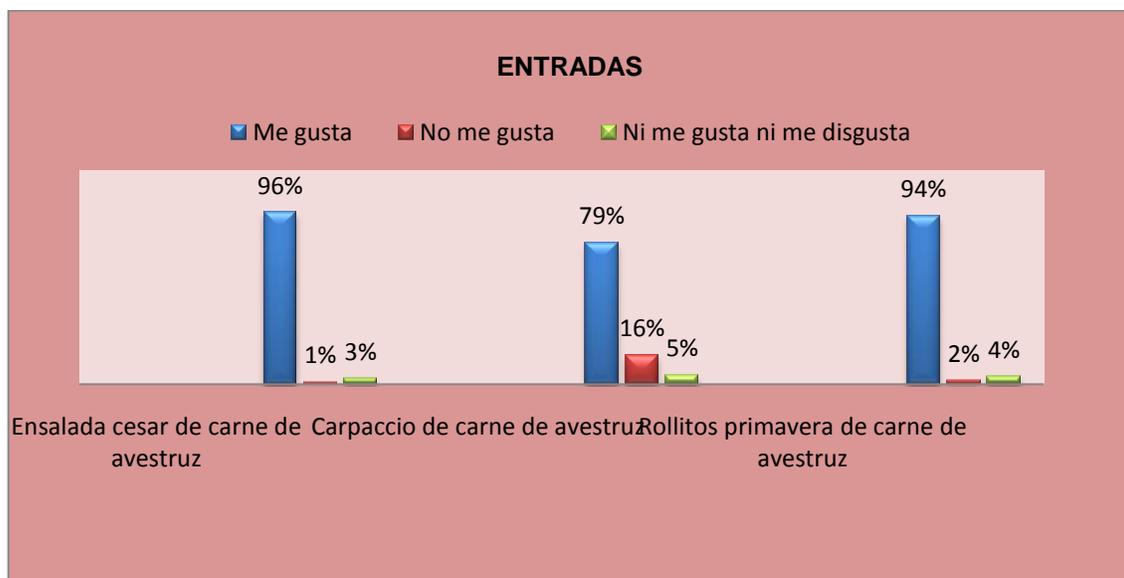
Distribución porcentual del nivel de aceptación de entradas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

ENTRADAS	Me gusta		No me gusta		Ni me gusta ni me disgusta	
	N°	%	N°	%	N°	%
Ensalada cesar de carne de avestruz	229	96%	3	1%	8	3%
Carpaccio de carne de avestruz	189	79%	40	16%	11	5%
Rollitos primavera de carne de avestruz	225	94%	5	2%	10	4%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°3

Distribución porcentual del nivel de aceptación de entradas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

Entre las entradas distinguimos las que se sirven calientes y las que se sirven frías, podemos decir que a un 96% de degustadores les gusta más la ensalada

cesar por ser un género que se lo sirve frío con el acompañamiento de su respectiva salsa, a un 94% les gusta los rollitos primavera de carne de avestruz este género es caliente y muy crujiente, el carpaccio de carne de avestruz también tuvo gran acogida en un 79% de degustadores. Este plato está formado de láminas muy finas de carne y se caracteriza por servirse frío y crudo.

b) Platos fuertes

TABLA N°7

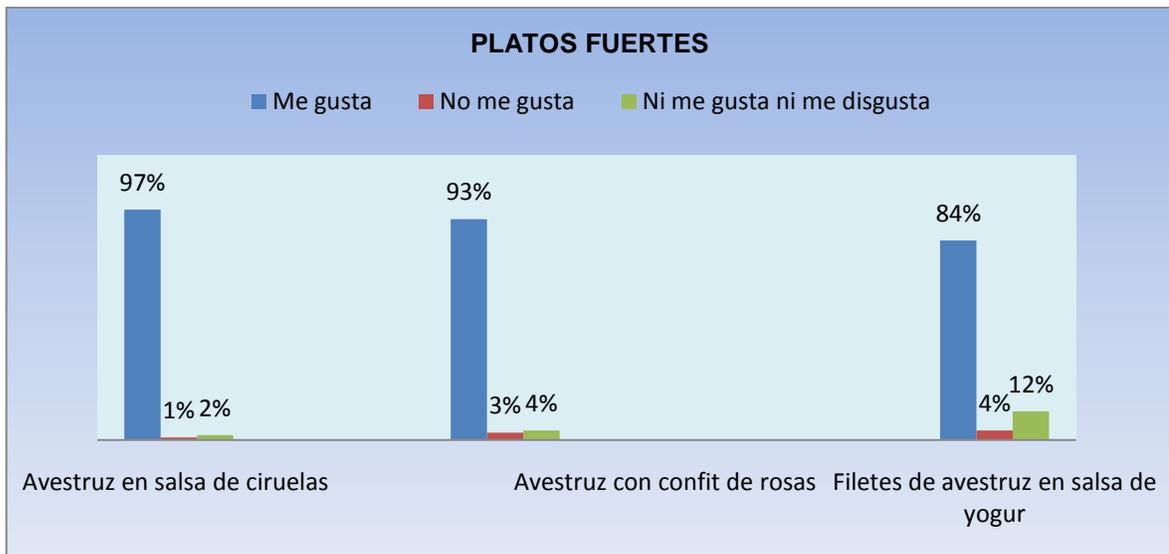
Distribución porcentual del nivel de aceptación de platos fuertes. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

PLATOS FUERTES	Me gusta		No me gusta		Ni me gusta ni me disgusta	
	N°	%	N°	%	N°	%
Avestruz en salsa de ciruelas	233	97%	2	1%	5	2%
Avestruz con confit de rosas	223	93%	7	3%	10	4%
Filetes de avestruz en salsa de yogur	201	84%	11	4%	28	12%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°4

Distribución porcentual del nivel de aceptación de platos fuertes. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
 ELABORADO POR: Angélica Naranjo

Los platos fuertes se ofertaran en diferentes cocciones, salsas, términos y presentación, con la naturaleza del producto y sus posibles interacciones en presencia de otros alimentos como lo la carne de avestruz, a un 97% de degustadores les gustó el avestruz en salsa de ciruelas; un 93% mencionaron que les gustó más el avestruz con confit de rosas indicando que les pareció interesante la combinación de las rosas en esta plato, mientras qué un 84% de degustadores les gustó los filetes de carne de avestruz en salsa de yogur.

c) Picadas

TABLA N°8

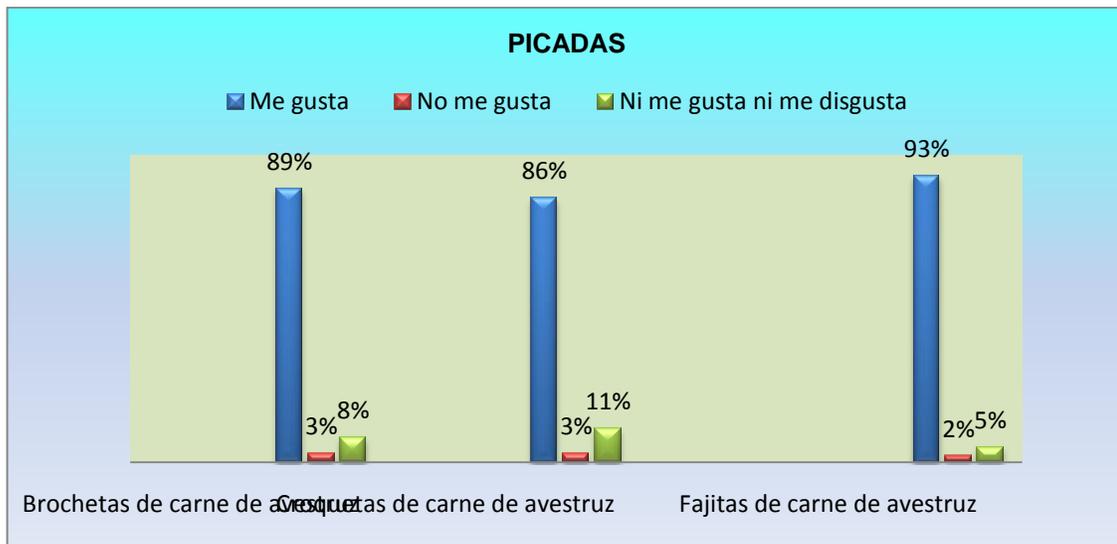
Distribución porcentual del nivel de aceptación de picadas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

PICADAS	Me gusta		No me gusta		Ni me gusta ni me disgusta	
	N°	%	N°	%	N°	%
Brochetas de carne de avestruz	213	89%	8	3%	19	8%
Croquetas de carne de avestruz	207	86%	7	3%	26	11%
Fajitas de carne de avestruz	222	93%	5	2%	13	5%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°5

Distribución porcentual del nivel de aceptación de picadas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas

ELABORADO POR: Angélica Naranjo

Es importante indicar que se denomina picadas a un bocado compuesto de varios alimentos servidos en pequeñas cantidades, las mismas que se distribuyen en platillos separados esto no se trata de un plato individual si no que todos los comensales se sirven de una misma picada, que puede ser consumida ya sea entre comidas o como un plato principal cuando es portentosa.

Las picadas han sido elaboradas para el deleite de los comensales, al 93% les agradó las fajitas de carne de avestruz, mientras que a un 89% de degustadores les pareció muy agradable las brochetas, a un 86% les gustó las croquetas de carne de avestruz por la suavidad de su carne.

3. Características organolépticas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

1. ENTRADAS

a) Ensalada Cesar de Carne de Avestruz

TABLA N°9

Distribución porcentual de las características organolépticas de la Ensalada Cesar de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

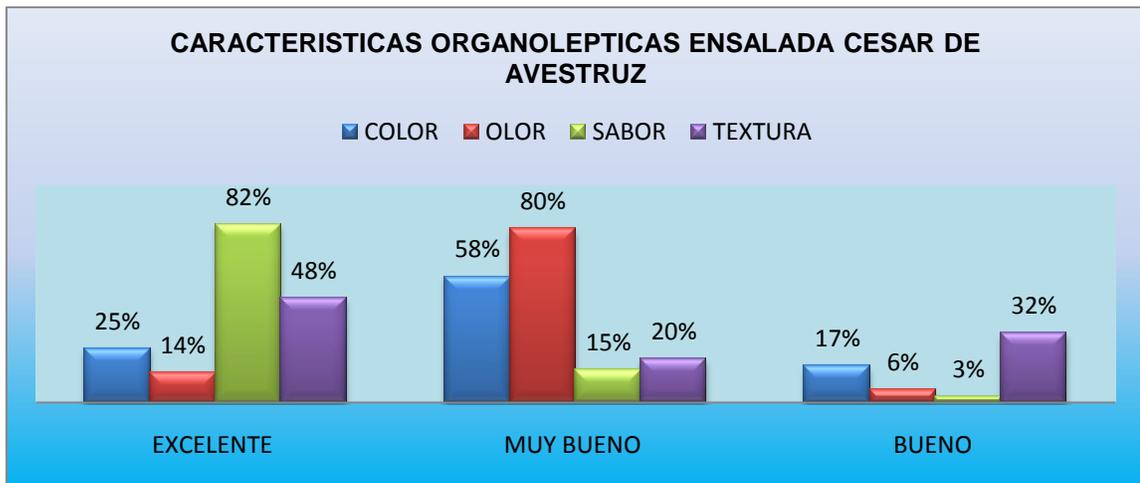
CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	59	25%	138	58%	43	17%

OLOR	33	14%	191	80%	16	6%
SABOR	196	82%	37	15%	7	3%
TEXTURA	114	48%	48	20%	78	32%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
 ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°6

Distribución porcentual de las características organolépticas de la Ensalada Cesar de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
 ELABORADO POR: Angélica Naranjo

El inventor de esta ensalada fue el cocinero Livo Santini, la ensalada lleva el nombre en honor al dueño del restaurante llamado Cesar Cardini, la Ensalada Cesar se prepara con lechuga romana, pan tostado es aliñada con aceite de oliva, huevo, zumo de limón salsa y pimienta negra. Con el tiempo la receta ha sido modificada para degustarla con trozos de carne generalmente asada, huevo duro, panceta frita, queso parmesano rallado, camarones y otros ingredientes.

Esta vez la hemos modificado realizando una Ensalada Cesar de Carne de Avestruz ahumada con diferentes especias las mismas que influyeron mucho en el sabor que los degustadores la calificaron como excelente obteniendo un 82%, en cuanto al olor un 80% manifestaron que era muy bueno ya que se pudo distinguir el olor concentrado de las especias con las cuales se ahumó la carne, el 58% de los degustadores mencionaron que el color es muy bueno, y por último el 48% de los encuestados califican la textura como excelente lo que hizo que este plato tuviera una gran acogida.

b) Carpaccio de Carne de Avestruz

TABLA N°10

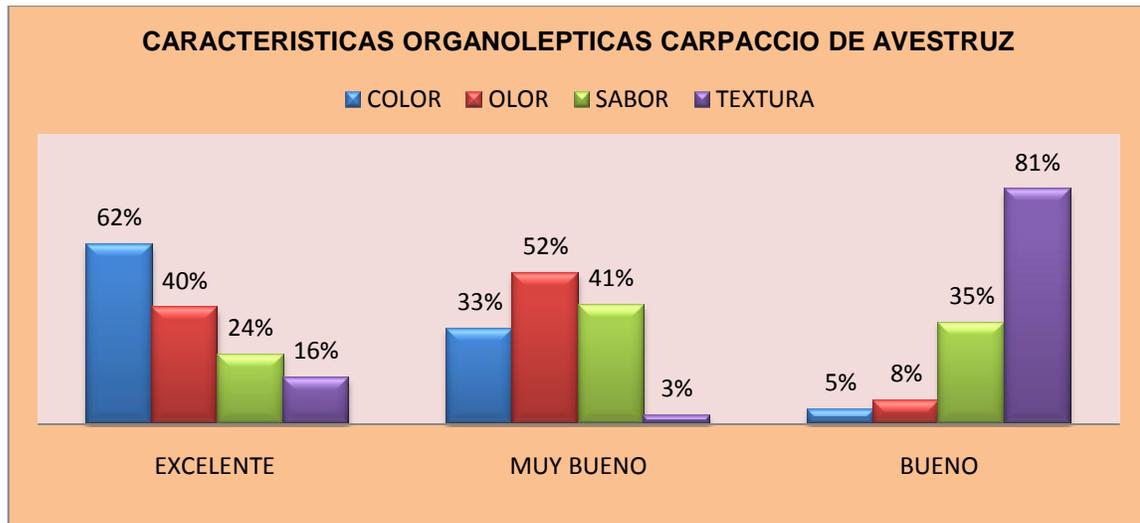
Distribución porcentual de las características organolépticas del Carpaccio de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	149	62%	78	33%	13	5%
OLOR	96	40%	125	52%	19	8%
SABOR	57	24%	98	41%	85	35%
TEXTURA	37	16%	8	3%	195	81%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°7

Distribución porcentual de las características organolépticas del Carpaccio de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

El Carpaccio es una preparación de origen Italiana de carne cortada en finísimas láminas especialmente de ternera presentado en crudo, aliñado con aceite de oliva y algunas gotas de limón para quitarle la sensación de crudo, es posible encontrar Carpaccio de ñu (mamífero africano), avestruz, toro o potro.

La forma en la que se preparó el Carpaccio de Carne de Avestruz influyó mucho para que el 81% de degustadores mencionen que la textura es buena, en cuanto al color un 62% la calificaron como excelente pudiendo apreciar un rojo intenso ya que se la presentó en crudo y es así en donde se pudo notar la frescura de la misma, en cuanto al olor un 52% la califico como muy bueno, así como un 41% de degustadores manifestaron que el sabor también es muy bueno ya que se puede deleitar directamente la carne sin ser sometida a ningún tipo de cocción.

c) Rollitos Primavera de Carne de Avestruz

TABLA N°11

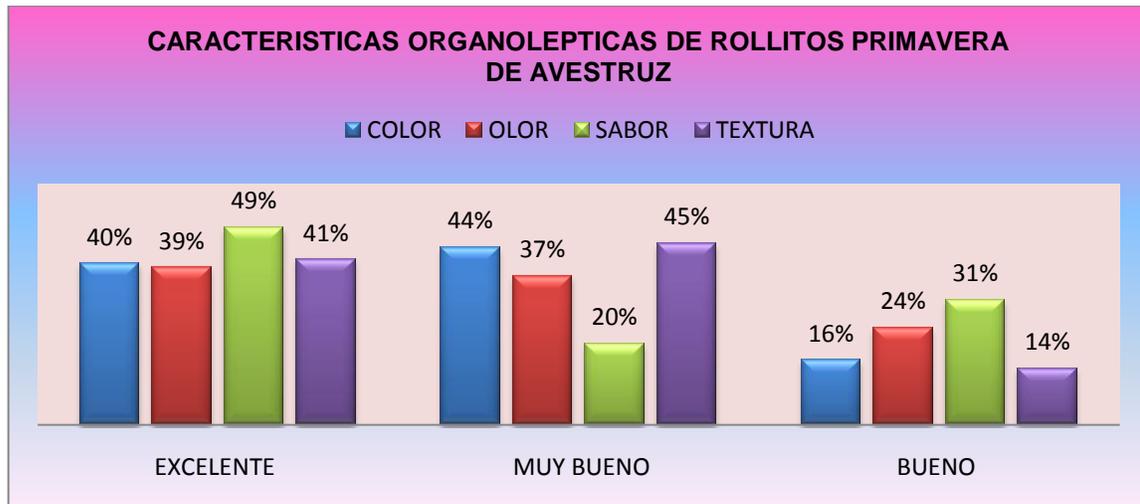
Distribución porcentual de las características organolépticas de los Rollitos Primavera de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	97	40%	105	44%	38	16%
OLOR	93	39%	89	37%	58	24%
SABOR	118	49%	47	20%	75	31%
TEXTURA	99	41%	107	45%	34	14%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°8

Distribución porcentual de las características organolépticas de los Rollitos Primavera de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

El Rollito Primavera es un rollo elaborado con una pasta rellena de diferentes verduras y algo de carne picadas al estilo juliana y todo ello revuelto, este es un plato con origen chino pero en este caso le hemos dado un toque diferente al introducir la carne de avestruz.

El sabor fue excelente alcanzando uno de los porcentajes más altos con el 49%, en cuanto a la textura, el 45% de los degustadores la calificaron como muy buena, pudiendo mencionar que era crocante ya que la clave para este término fue la fritura, el color fue calificado como muy bueno obteniendo un 44%, en cuanto al olor un 39% calificó como excelente logrando una gran aceptación por parte de los degustadores.

d) Avestruz en Salsa de Ciruela

TABLA N°12

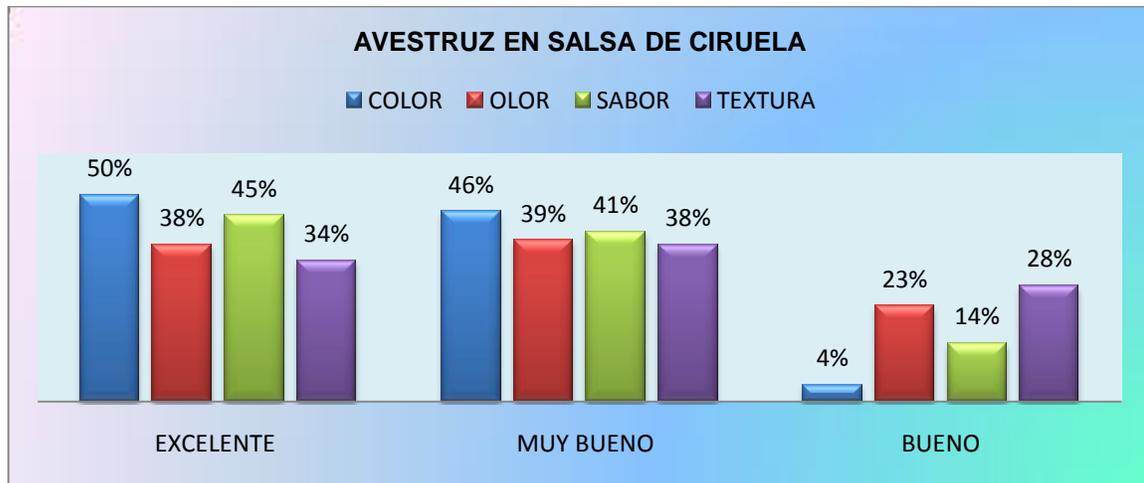
Distribución porcentual de las características organolépticas de Avestruz en Salsa de Ciruelas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	121	50%	110	46%	9	4%
OLOR	90	38%	94	39%	56	23%
SABOR	107	45%	99	41%	34	14%
TEXTURA	82	34%	91	38%	67	28%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°9

Distribución porcentual de las características organolépticas de Avestruz en Salsa de Ciruelas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

La Avestruz en Salsa de Ciruelas se caracteriza por combinar dos sabores entre sal y dulce por su salsa que la acompaña, plato que se puede servir en cualquier ocasión, y en este caso se pudo obtener una llamativa presentación por el color y el término que se empleo para su cocción.

Gran acogida mostraron los degustadores por este plato con un 50% mencionando que el color de esta preparación es excelente porque existió una llamativa combinación con el color de la salsa y de la carne que se presentó en término medio, su sabor fue excelente obteniendo un 45%, el olor fue muy bueno con un 39% ya que los degustadores mencionaron que se pudo distinguir directamente el olor a ciruela; en cuanto a la textura se obtuvo un 38% como muy

buena ya que se la presentó en una cocción a la plancha en donde se obtuvo un sellado para que por fuera se forme una costra y por dentro ésta quede tierna.

e) Avestruz con Confit de Rosas

TABLA N°13

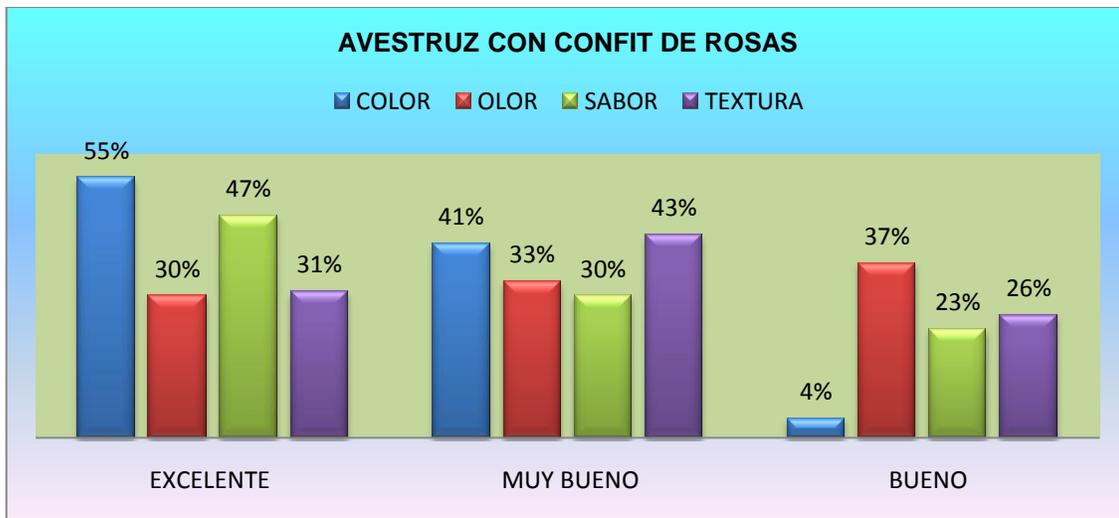
Distribución porcentual de las características organolépticas de Avestruz con Confit de Rosas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	132	55%	98	41%	10	4%
OLOR	73	30%	78	33%	89	37%
SABOR	115	47%	71	30%	54	23%
TEXTURA	75	31%	104	43%	61	26%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°10

Distribución porcentual de las características organolépticas de Avestruz con Confit de Rosas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

Este plato ha sido creado para fusionar una salsa a base de pétalos de rosas para combinar sabores con una carne roja como la carne de avestruz, en la actualidad los pétalos rosas se utilizan para preparar mermeladas, dulces y saborizar vinagres y almibares, es por ello que este plato ha tenido una gran aceptación ya que resulta novedoso la combinación de rosas en un plato.

El color fue calificado como excelente para un 55% de degustadores, el sabor alcanzó un 47% como excelente por la combinación de ingredientes que dieron mayor realce al sabor de este plato, su textura fue muy buena para el 43%, ya que no se ha dejado perder los jugos de la carne porque se ha sometido a una cocción a la plancha mediante la cual se ha sellado hasta obtener un término medio y sea

del agrado de los comensales, en cuanto al olor el 37% de los degustadores mencionaron que es bueno logrando una gran aceptación del producto.

f) Filete de Avestruz en Salsa de Yogur

TABLA N°14

Distribución porcentual de las características organolépticas de Filete de Avestruz en Salsa de Yogur. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	62	26%	87	36%	91	38%
OLOR	34	14%	161	67%	45	19%
SABOR	78	33%	108	45%	54	23%
TEXTURA	122	51%	71	30%	47	19%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°11

Distribución porcentual de las características organolépticas de Filete de Avestruz en Salsa de Yogur. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

El Filetes de Avestruz en Salsa de Yogur es un plato novedoso y que tiene la combinación del yogur y que hace que este plato sea saludable, las bacterias amigables del yogur son para el organismo porque alivian la ansiedad, ayudan en la digestión, absorben las grasas y carbohidratos e incrementan la tolerancia a la lactosa y mejora el sistema inmunológico.

Este plato ha logrado una gran acogida en cuanto al olor con un 67% de degustadores mencionando que es muy bueno, la textura de este plato ha sido calificada como excelente por un 51% de degustadores para un 45% el sabor fue muy bueno, el color ha sido bueno alcanzado un 38% mencionando que se pudo apreciar una atractiva combinación con lo blanco del yogur y lo dorado de la carne.

g) Brochetas de Carne de Avestruz

TABLA N°15

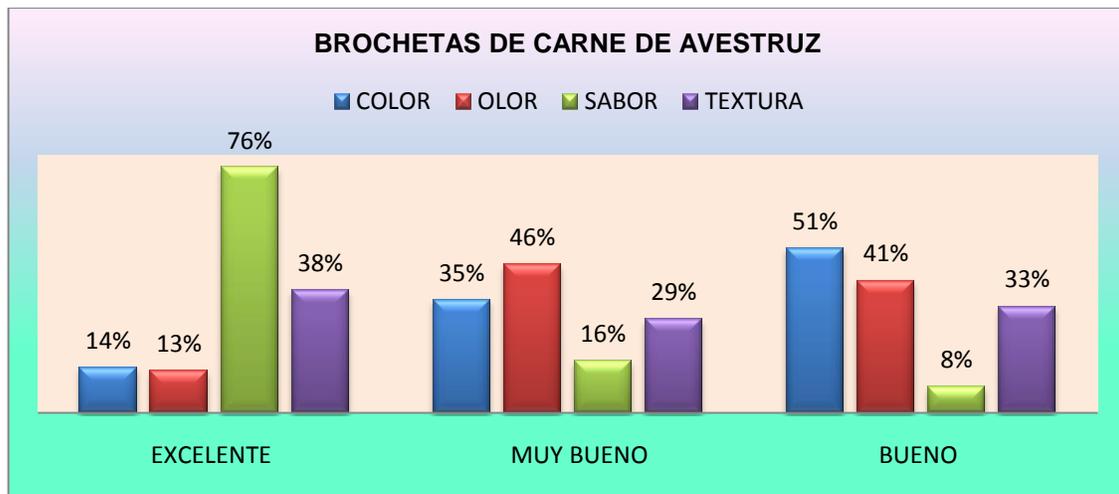
Distribución porcentual de las características organolépticas de Brochetas de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	33	14%	84	35%	123	51%
OLOR	31	13%	110	46%	99	41%
SABOR	183	76%	38	16%	19	8%
TEXTURA	91	38%	71	29%	78	33%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°12

Distribución porcentual de las características organolépticas de Brochetas de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

Las Brochetas conocidas también como anticucho que consisten en pequeños trozos de carne marinada en un aderezo especial ensartada en un palito de caña o de metal y cocinada a la parrilla es considerado como uno de los platos más populares y típicos en algunos países.

Un 76% de degustadores calificó el sabor como excelente lo que se logro por la utilización de varios ingredientes, el 51% menciona que el color es bueno ya que forma un color oscuro después de haber realizado la cocción a la parrilla, en cuanto al olor el 46% de los degustadores mencionaron que es muy bueno, la textura es excelente ya que manifestaron que ésta es suave lo que hizo que fuera de mayor acogida por parte de los degustadores obteniendo un 38%.

h) Croquetas de Carne de Avestruz

TABLA N°16

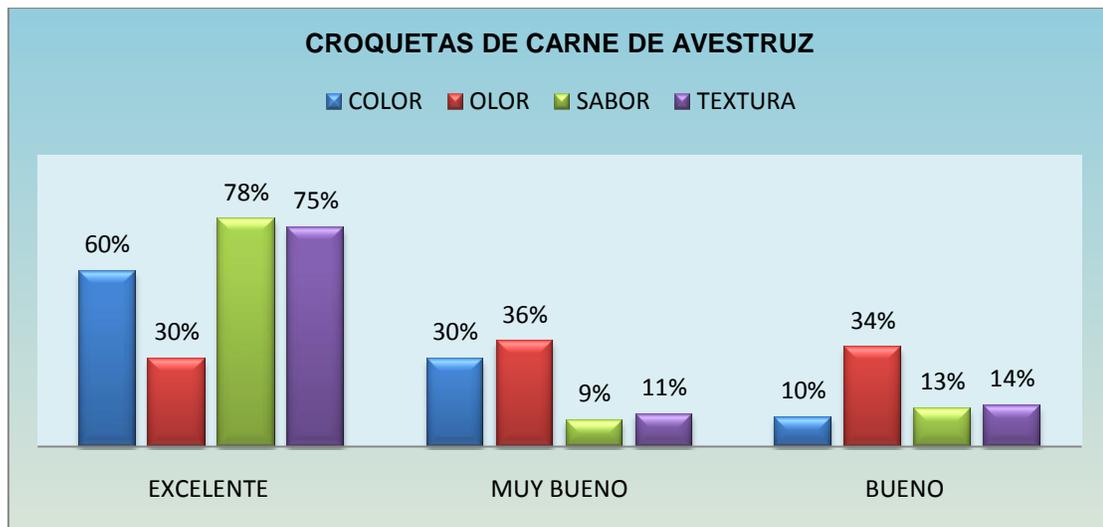
Distribución porcentual de las características organolépticas de Croquetas de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	145	60%	71	30%	24	10%
OLOR	73	30%	85	36%	82	34%
SABOR	187	78%	21	9%	32	13%
TEXTURA	179	75%	27	11%	34	14%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°13

Distribución porcentual de las características organolépticas de Croquetas de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

La Croqueta es una porción de masa hecha con carne avestruz, que ligada con bechamel, se obtiene una forma redonda u ovalada que luego se fríen en aceite muy caliente, para adquirir una textura y sabor excelentes los cuales los encontramos con los porcentajes más altos dentro de esta degustación, en cuanto al color el 60% de los degustadores manifestaron que es excelente por que se torno dorado siendo esto un color muy llamativo para esta preparación, el 36% de los degustadores mencionaron que el olor es muy bueno porque se pudo diferenciar las especias con las que se preparo.

i) Fajitas de Carne de Avestruz

TABLA N°17

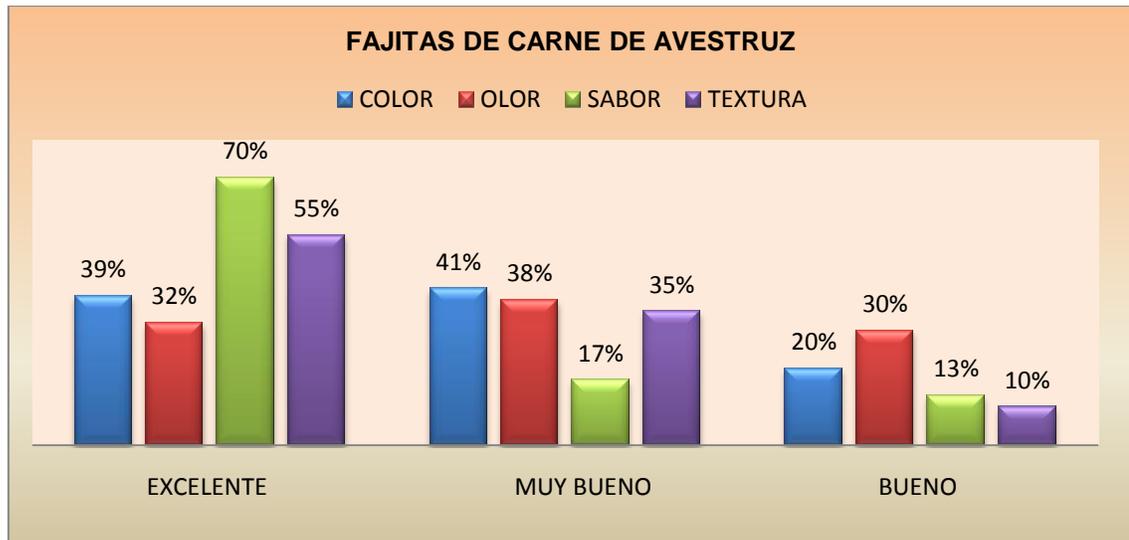
Distribución porcentual de las características organolépticas de Fajitas de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

CARACTERISTICAS	PUNTAJE					
	EXCELENTE		MUY BUENO		BUENO	
	N°	%	N°	%	N°	%
COLOR	93	39%	99	41%	48	20%
OLOR	77	32%	91	38%	72	30%
SABOR	168	70%	41	17%	31	13%
TEXTURA	132	55%	83	35%	25	10%

FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

GRÁFICO N°14

Distribución porcentual de las características organolépticas de Fajitas de Carne de Avestruz. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.



FUENTE: Turistas nacionales y extranjeros de la Hostería Rumipamba de las rosas
ELABORADO POR: Angélica Naranjo

Las fajitas son uno de los platos más tradicionales de la cocina, consiste en carne asada a la parrilla y picada en juliana con pimientos y cebollas, servida sobre una tortilla de harina de maíz, originariamente las fajitas se elaboraban sólo con carne de vaca; hoy en día se han popularizado con carne de cerdo, pollo, camarones y en esta caso, carne de avestruz.

El sabor y textura fueron excelentes alcanzando un 70% y 55% respectivamente, el 41% de los degustadores calificaron el color como muy bueno, y el olor también es excelente logrando un 39%.

4. Características Bromatológicas. Implementación del consumo de carne de avestruz en la Hostería Rumipamba de las Rosas 2010.

a) Análisis Bromatológico

TABLA N° 18

Distribución porcentual de las características bromatológicas de la carne de avestruz

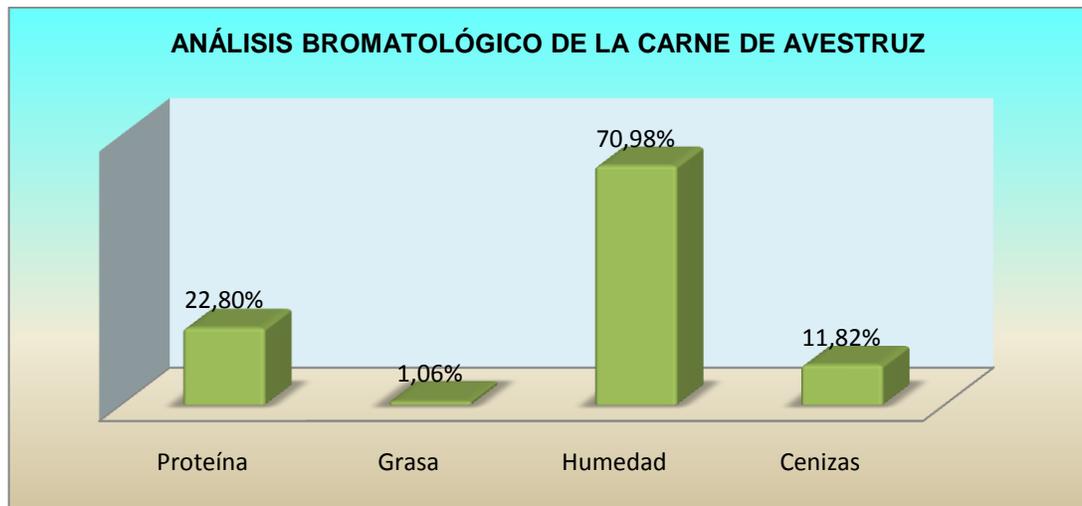
PARÁMETRO	MÉTODO/ NORMA	RESULTADO
Proteína	PEE/LAB-CESTTA/104 AOAC/ Volumétrico	22,80 %
Grasa	PEE/LAB-CESTTA/102 AOAC/ Gravimétrico	1,06 %

Humedad	PEE/LAB-CESTTA/80 AOAC/ Gravimétrico	70,98 %
Cenizas	PEE/LAB-CESTTA/101 AOAC/ Gravimétrico	11,82 %

FUENTE: Análisis Bromatológico de la carne de avestruz
ELABORADO POR: Laboratorio de Análisis Ambiental e Inspección LAB-CESTA

GRÁFICO N° 15

Distribución porcentual de las características bromatológicas de la carne de avestruz



FUENTE: Análisis Bromatológico de la carne de avestruz

ELABORADO POR: Laboratorio de Análisis Ambiental e Inspección LAB-CESTA

La carne de avestruz es empleada para la elaboración de subproductos tales como embutidos diversos como pueden ser salchichas, el salami. Su bajo contenido graso hace que no exista mucha variedad o que se tenga que mezclar a veces con otras grasas. La carne de avestruz se emplea como reemplazo a la carne de vaca o de ternera, siendo posible encontrarla en diversos estofados, a la brasa, cortada y asada en filetes, en marinadas, picada en hamburguesas. Los tiempos de exposición al fuego deben ser ligeramente inferiores que los similares cortes de carne de vaca o de ternera

La carne de avestruz es una nueva alternativa dentro de la gastronomía, aportando con muchos beneficios, como se puede observar en el gráfico es un claro exponente de que esta carne no posee grasa, ubicándola en uno de los porcentajes más bajos con 1,06%, en cuanto a la humedad esta carne aporta un 70,98% lo que hace que al momento de la cocción ésta no pierda sus jugos

fácilmente, en cuanto a la proteína aporta un 22,80% siendo de mucha importancia dentro de la alimentación de las personas, y por ultimo tenemos que un 11,82% es cenizas.

En consecuencia podemos decir que a pesar de ser una carne roja es una de las que menos grasa tiene, lo que la hace una de las mejores en relación a los otros tipos de carne, y muy beneficiosa en cuanto a la salud de los consumidores.

Nombre: Ensalada cesar de avestruz ahumada		Código	001	
Género: Entrada			N° de porciones : 4	
Tiempo de preparación: 25min.				
Costo de la preparación: \$8,84		Costo x porción: \$2,21		
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN		
Kcal:	703.62	Kcal:	198.40	
Proteínas:	104.97	Proteínas:	26.24	
Grasas:	66.99	Grasas:	16.74	
Cho:	34.11	Cho:	8.52	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS				
COLOR		OLOR		SABOR
Oscuro		Característico		Muy bueno
TEXTURA				
Blanda				
Ingredientes				
Cantidad		Unidad		Preparación
Lechuga crespa		100 gr		<p>1.- Trocear las lechugas lavar y dejar escurrir el agua.</p> <p>2.- En una olla con rejilla en el interior poner a ahumar la carne con el tomillo, romero y albahaca hasta que se concentren todos los sabores de las finas hiervas y de este mismo vapor obtendremos una cocción de término medio, una vez listo cortar en láminas.</p> <p>3.- Para la salsa cesar en una licuadora mezclar la mayonesa, mostaza, anchoas y las alcaparras hasta emulsionar rectificar el sabor y servir con la ensalada.</p>
Lechuga romana		100 gr		
Carne de avestruz		300 gr		
Queso parmesano		50 gr		
Croutones		50 gr		
Anchoas		30 gr		
Alcaparras		40 gr		
Mostaza		25 gr		
Mayonesa		40 gr		
Tomillo		20 gr		
Albahaca		20 gr		
Romero		15 gr		
Sal pimienta		c/n -		

Nombre: Carpaccio de avestruz	Código	002
--------------------------------------	---------------	-----

Género: Entrada		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 30min.			
Costo de la preparación: \$4,97		Costo x porción: \$1,24	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 404.02		Kcal: 101.00	
Proteínas: 82.36		Proteínas: 20.59	
Grasas: 35.66		Grasas: 8.91	
Cho: 9.65		Cho: 2.41	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Rojo	Característico	Excelente	Suave
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	300	gr	1.- Envolver la carne en plástico film muy bien apretado para ponerla a congelar durante 30 minutos, pasado este tiempo cortar la carne de avestruz en laminas muy finas y distribuirlas sobre un plato previamente aceitado para evitar que se peguen, sobre la carne agregar el jugo de limón, aceite, sal y pimienta luego esparcir las alcaparras y el queso parmesano, se puede servir este plato como aperitivo acompañado de unas mini tostadas.
Alcaparras	30	gr	
Queso parmesano	30	gr	
Aceite de oliva	20	gr	
Jugo de limón	80	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Rollitos de primavera de avestruz	Código	003
Género: Entrada	N° de porciones: 4	

Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$7.17		Costo x porción: \$1,79	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 713.53		Kcal: 178.38	
Proteínas: 94.1		Proteínas: 23.52	
Grasas: 140.39		Grasas: 35.09	
Cho: 112.08		Cho: 28.02	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Dorado	Concentrado	Excelente	Crocante
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	350	gr	<p>1.- En un sartén saltear con aceite de oliva, ajo y el chile durante un minuto, añadir las verduras en juliana y sofreír un minuto más rociar la salsa de soja y dejar hervir esta mixtura durante un minuto.</p> <p>2.- Con un colador transferir las verduras a un plato, reservar hasta que estén frías, combinarlas con la carne de avestruz cortada en juliana y salpimentar.</p> <p>3.- con la ayuda de un bolillo formar rectángulos la masa de hojaldre cuidando que, poner parte del relleno en cada uno de los rectángulos de la masa y luego doblarlos por la parte frontal y los lados, enrollarlo, sellando los bordes con huevo batido.</p> <p>4.- Freír los rollitos en aceite caliente dándoles vueltas hasta que estén dorados y crujientes.</p> <p>5.- Servir enseguida con cilantro fresco y la salsa para mojar.</p>
Aceite de oliva	20	ml	
Ají rojo	1	unid.	
Zanahoria amarilla	60	gr	
Pimiento verde	80	gr	
Zuquini	50	gr	
Cebolla perla	50	gr	
Salsa de soja	100	ml	
Masa de hojaldre	200	gr	
Huevo	2	unid.	
Aceite	40	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	
Nombre: Ensalada de espinaca y carne de avestruz		Código	

Género: Entrada		N° de porciones : 4	
Tiempo de preparación: 25min			
Costo de la preparación: \$5,28		Costo x porción: \$1,32	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 645.54		Kcal: 161.38	
Proteínas: 80.08		Proteínas: 22.02	
Grasas: 54.03		Grasas: 13.50	
Cho: 15.19		Cho: 3.79	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Oscuro	Característico	Muy bueno	crocante
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	300	gr	1.- Cocer y escurrir la espinaca, cortar el salami y la cebolla perla en julianas, saltear las láminas de carne con sal, y pimienta. 2.- Pelar y dorar las almendras, saltear la cebolla con el aceite de oliva, finalmente mesclar todos los ingredientes en un bol y servir de manera decorativa con el tomate de riñón.
Espinaca	100	gr	
Almendras	25	gr	
Salami	80	gr	
Tomate riñón	30	gr	
Cebolla perla	30	gr	
Aceite de oliva	15	ml	
Sal pimienta	c/n	-	

Nombre: Ensalada de carne de avestruz en salsa verde	Código	005
---	---------------	-----

Género: Entrada		N° de porciones : 4	
Tiempo de preparación: 20min			
Costo de la preparación: \$5,94		Costo x porción: \$1,48	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 294.83		Kcal: 73.70	
Proteínas: 72.56		Proteínas: 18.14	
Grasas: 24.52		Grasas: 6.13	
Cho: 22.46		Cho: 5.61	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Oscuro	Característico	Excelente	Suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	300	gr	1.- Ahumar la carne de avestruz con finas hierbas alrededor de 10 a 15 minutos. 2.- Poner en el mixer albahaca, perejil, alcaparras, ajo, el zumo de dos limones y una cucharada de aceite de oliva batir todo hasta que los ingredientes estén bien triturados y transferir la mezcla. 4.- Unir el aceite restante a la salsa y dejar reposar. 5.- Cortar la zanahoria y el Zuquini en juliana, blanquearlos por un minuto escurrir y dejar enfriar, lavar y trocear la lechuga y cortar el rábano muy finamente. 6.- Poner la lechuga en un plato y colocar la carne ahumada y fileteada, colocar las julianas de zanahoria, zucchini y las rodajas de rábano condimentar con la salsa verde, agregar sal y pimienta al gusto y servir.
Zanahoria amarilla	40	gr	
Zuquini	50	gr	
Lechuga crespa	120	gr	
Rábano	10	unid	
Perejil	10	gr	
Albahaca	10	gr	
Alcaparras	50	gr	
Ajo	5	gr	
Limón	2	unid	
Aceite de oliva	20	ml	
Sal pimienta	c/n	-	
NOMBRE: Ensalada de avestruz con frutas		Código	

Género: Entrada		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min			
Costo de la preparación: \$6,13		Costo x porción: \$ 1,53	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 430.12		Kcal: 107.53	
Proteínas: 74.83		Proteínas: 18.70	
Grasas: 24.87		Grasas: 6.21	
Cho: 52		Cho: 13	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Claro	Concentrado	Muy bueno	Blanda
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	300	gr	1.- Cortar la carne en juliana y saltear con sal y pimienta. 2.- El perejil, apio y zanahoria cortar en juliana y blanquearlos por unos minutos con pimienta. 3.- Trocear la lechuga en un bowl, agregar el tomate, melón, cebolla perla y durazno, todo cortado en trocitos e incorporar los vegetales blanqueados. 4.- Preparar la vinagreta con aceite de oliva y el zumo de limón, sal, pimienta, y servir todo unido.
Lechuga crespita	120	gr	
Lechuga romana	120	gr	
Melón	80	gr	
Tomate riñón	80	gr	
Durazno	80	gr	
Perejil	20	gr	
Cebolla perla	25	gr	
Zanahoria amarilla	40	gr	
Tallo de apio	30	gr	
Zumo de limón	10	ml	
Aceite de oliva	20	ml	
Sal pimienta	c/n	-	

Nombre: Ensalada californiana de	Código	007
---	---------------	-----

avestruz			
Género: Entrada		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$4,46		Costo x porción: \$1,11	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 305.62		Kcal: 76.40	
Proteínas: 71.51		Proteínas: 17.87	
Grasas: 24.37		Grasas: 6.09	
Cho: 30.63		Cho: 7.65	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Brillante	Agradable	Excelente	suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	300	gr	1.- Cortar la carne en cuadritos no muy pequeños y dorarlos en la plancha. 2.- Picar las espinacas y pasarlas por agua caliente durante 5 minutos. 3.- Para el aderezo mezclar aceite de oliva con el vinagre, sal y pimienta al gusto. 4.- Mezclar el mango y las fresas previamente cortadas en cuadritos, las espinacas y la carne sellada y servir con el aderezo.
Mango	100	gr	
Fresas	100	gr	
Espinaca	100	gr	
Aceite de oliva	20	ml	
Vinagre	20	ml	
Sal pimienta	c/n	-	

Nombre: Arepas con carne de avestruz y queso		Código	008
Género: Entrada		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$7.92		Costo x porción: \$1.98	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 1822.18		Kcal: 455.54	
Proteínas: 134.7		Proteínas: 33.6	
Grasas: 128.34		Grasas: 32.08	
Cho: 101.55		Cho: 25.38	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Dorada	Agradable	Muy bueno	Crocante
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	300	gr	1.- Cortar la carne en cubos muy pequeños salpimentar y dorarlos en una sartén por 4 minutos con los pimientos rojo y verde, reservar. 2.- Preparar la masa con la leche, huevos, sal, y la mantequilla derretida amasar hasta obtener una masa compacta y firme, formar arepas y rellanarlas con la carne y los quesos. Llevar al horno hasta que se derrita el queso y servir acompañadas de un ají.
Aceite de oliva	20	ml	
Queso cheddar	100	gr	
Queso gruyere	100	gr	
Pimiento rojo	40	gr	
Pimiento verde	40	gr	
Leche	100	ml	
Mantequilla	40	gr	
Huevos	4	unid.	
Harina de maíz	120	gr	
Sal	c/n	-	

Nombre: Rosca de carne de avestruz		Código	009	
Género: Entrada			N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.				
Costo de la preparación: \$6,69		Costo x porción: \$1,67		
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN		
Kcal:	722.58	Kcal:	180.64	
Proteínas:	101.12	Proteínas:	25.28	
Grasas:	57.4	Grasas:	14.35	
Cho:	18.8	Cho:	4.7	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
COLOR		OLOR		SABOR
Dorado		Agradable		Muy bueno
TEXTURA				
Suave				
Preparación				
Ingredientes	Cantidad	Unidad		
Carne molida de avestruz	300	gr	1.- Saltear la cebolla perla, el ajo y la carne molida con aceite de oliva cuando se seque todo su jugo retirar del fuego. 2.- Añadir el fondo de pollo el jamón en cuadros, huevos cocidos y picados, zanahoria, alcaparras y mayonesa mesclar todo perfectamente. 3.- Poner en un molde rectangular y hornearlo por 25 minutos desmoldarlo y servir caliente o frio.	
Aceite de oliva	20	ml		
Cebolla perla	25	gr		
Ajo	10	gr		
Jamón	100	gr		
Fondo de pollo	60	ml		
Huevos	2	unid.		
Alcaparras	100	gr		
Mayonesa	20	gr		
Zanahoria amarilla	50	gr		
Sal y pimienta	c/n	-		

Nombre: Ceviche de avestruz		Código	010
Género: Entrada		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 2 Horas			
Costo de la preparación: \$4,76		Costo x porción: \$1,19	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	247.61	Kcal:	61.90
Proteínas:	81.69	Proteínas:	20.42
Grasas:	6.19	Grasas:	1.54
Cho:	52.05	Cho:	13.01
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Claro		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Acido		Suave	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Ingredientes		Cantidad	Unidad
Preparación			
Carne de avestruz	350	gr	<p>1.- Marinar la carne de avestruz previamente cortada en cubos pequeños con sal, pimienta y jugo de naranja por 2 horas.</p> <p>2.- Pasado este tiempo sellar la carne con un poco de aceite, en la misma grasa dorar los ajos picados, el ají amarillo cortado en láminas muy finas rectificando sabores.</p> <p>3.- Después de haber dorado echar la carne de avestruz y dejarla cocer, añadir el jugo de la marinada, rectificar los sabores añadir las cebollas cortadas en juliana, el jugo de limón y por último el cilantro.</p> <p>3.- Se puede servir con bastones de yuca frita como guarnición.</p>
Naranjas	60	ml	
Limón sutil	30	ml	
Ají amarillo	1	unid	
Cebolla perla	40	gr	
Yuca	100	gr	
Ajo	2	gr	
Cilantro	10	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Avestruz en salsa de ciruela		Código	011
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$7,43		Costo x porción: 1,85	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	1106.84	Kcal:	276.72
Proteínas:	147.8	Proteínas:	36.95
Grasas:	86.76	Grasas:	21.69
Cho:	32.88	Cho:	8.22
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Oscuro		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Agridulce		Suave	
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	<p>1.- Para la salsa de ciruela realizar un caramelo rubio con el azúcar, a lo que le agregamos la pulpa de ciruela, crema de leche, vino blanco, fondo de pollo y dejar reducir por algunos minutos hasta que espese, rectificar sabores y reservar.</p> <p>2.- Salpimentar la carne de avestruz agregar ajo, realizar un bolsillo en la carne para meter queso cheddar para que al momento de la cocción se derrita por dentro.</p> <p>3.- Sellar en la plancha hasta obtener un término $\frac{3}{4}$. Se lo puede acompañar con papa pera y laminas de tocino.</p>
Mantequilla	20	gr	
Ajo	7	gr	
Vino blanco	60	ml	
Cebolla perla	25	gr	
Ciruela	100	gr	
Crema de leche	60	ml	
Queso cheddar	100	gr	
Azúcar	5	gr	
Fondo de pollo	60	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Avestruz con confit de rosas		Código	012
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$5,21		Costo x porción: \$1,30	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 112.5		Kcal: 28.12	
Proteínas: 110.52		Proteínas: 27.63	
Grasas: 5.86		Grasas: 1.46	
Cho: 6.75		Cho: 1.68	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Marrón	Agradable	Excelente	Suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	1.- Marinar la carne de avestruz en el vino blanco, un poco de aceite, zumo de limón, tomillo, sal y pimienta, dejar reposar por 15 minutos. 2.- Llevar a la plancha sellar bien y reservar. 3.- Para la salsa picar los pétalos de rosas finamente, colocar a fuego el vino tinto con la pimienta hasta que el alcohol se evapore una vez logrado esto, añadir los pétalos y el azúcar y dejar cocinar por un periodo de 30 minutos, y servir.
Vino blanco	20	ml	
Zumo de limón	5	ml	
Pétalos de rosas	20	gr	
Vino tinto	20	gr	
Tomillo	8	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Filetes de avestruz en salsa de yogur		Código	013
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$6,00		Costo x porción: \$1,50	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	306.04	Kcal:	76.51
Proteínas:	114.61	Proteínas:	28.65
Grasas:	23.54	Grasas:	5.88
Cho:	17.20	Cho:	4.3
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Obscuro		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Neutro		Suave	
Ingredientes			
Cantidad		Unidad	
Preparación			
Carne de avestruz	480	gr	1.- Marinar la carne con el yogur y cortar, albardar con la cebolla puerro, previamente blanqueada, dorar en una sartén con aceite de oliva. 2.- Aparte elaborar una salsa con el desglase de la sartén en la que se doraron los filetes de carne, agregar la cebolla perla, el ajo, e incluir el yogur mesclado con u poco de leche, sazonar y salpimentar. 3.- Servir con los espárragos y el pimiento blanqueados.
Cebolla puerro	20	gr	
Pimiento rojo	40	gr	
Espárragos	30	gr	
Yogur natural	60	ml	
Aceite de oliva	15	ml	
Cebolla perla	25	gr	
Leche	40	ml	
Ajo	c/n	-	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Avestruz cubierto con costra de quinua		Código	014				
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4					
Tiempo de preparación: 25min.							
Costo de la preparación: \$5,56		Costo x porción: \$1,39					
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN					
Kcal:	471.47	Kcal:	117.86				
Proteínas:	116.35	Proteínas:	29.08				
Grasas:	27.96	Grasas:	6.99				
Cho:	49.68	Cho:	12.42				
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS							
COLOR		OLOR		SABOR		TEXTURA	
Dorado		Agradable		Neutro		Crocante	
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Preparación			
Carne de avestruz		480	gr	1.- Salpimentar la carne y dejar en ajo durante unos minutos, sellarlo en una sartén de modo que obtengamos un término medio. 2.- Aparte preparar una mezcla con la quinua cocida, la yema del huevo y la maicena (mesclada con agua). 3.- Cubrir la carne previamente sellada y dorar en la sartén con aceite de oliva para que se forme una costra crocante. 4.- Acompañar con espárragos y zanahoria al vapor.			
Zanahoria amarilla		30	gr				
Espárragos		30	gr				
Cebolla perla		25	gr				
Quinua		40	gr				
Maicena		15	gr				
Huevo		1	unid				
Aceite de oliva		20	ml				
Ajo		5	gr				
Sal y pimienta		c/n	-				

Nombre: Medallones de avestruz al vino tinto		Código	015
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$5,35		Costo x porción: \$1,34	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 583.97		Kcal: 145.99	
Proteínas: 124.98		Proteínas: 31.24	
Grasas: 35.16		Grasas: 8.79	
Cho: 41.51		Cho: 10.37	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Obscuro	Agradable	Muy bueno	Suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	1.- En una sartén saltear la cebolla perla, añadir el vino tinto, el orégano, la sal, y la pimienta, la maicena disuelta en el fondo de pollo y dejar la cocción a fuego medio hasta que adquiera cuerpo. 2.- Parillar con un poco de aceite la carne y colocarla sobre una cama de julianas de papa y zanahoria al vapor, salsear y servir.
Mantequilla	20	gr	
Cebolla perla	15	gr	
Ajo	5	gr	
Vino tinto	60	ml	
Fondo de pollo	60	ml	
Maicena	15	gr	
Orégano	5	gr	
Papa	100	gr	
Zanahoria	50	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Filetes de avestruz ahumadas con especias		Código	016												
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4													
Tiempo de preparación: 20min.															
Costo de la preparación: \$5,91		Costo x porción: \$1,48													
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN													
Kcal:	273.52	Kcal:	68.38												
Proteínas:	121.09	Proteínas:	30.27												
Grasas:	9.6	Grasas:	2.4												
Cho:	39.62	Cho:	9.90												
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS															
COLOR		OLOR		SABOR		TEXTURA									
Obscuro		Concentrado		Excelente		Suave									
Ingredientes				Cantidad				Unidad				Preparación			
Carne de avestruz				480				gr				1.- Filetear la carne de avestruz. 2.- En una olla con rejilla poner todas las especias, y sobre esto poner la carne para ahumar, dejar a fuego moderado, tan pronto como el olor se detecte que ha empezado a salir apagar y dejar reposar de 10-15 minutos. 3.- Servirlos rociándolos con la salsa de soja, se lo puede acompañar con vegetales.			
Salsa de soja				60				ml							
Pimienta en grano				20				gr							
Hojas de laurel				5				unid.							
Clavo de olor				30				gr							
Orégano				10				gr							
Tomillo				25				gr							
Albahaca				20				gr							
Sal y pimienta				c/n				-							

Nombre: Avestruz con cebollas confitadas		Código	017
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$5,68		Costo x porción: \$1,42	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 535.42		Kcal: 133.85	
Proteínas: 129.63		Proteínas: 32.40	
Grasas: 29.88		Grasas: 7.47	
Cho: 47.44		Cho: 11.86	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Claro	Característico	Excelente	Suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	<p>1.- Cortar las cebollas en aros finos y poner en una olla con el azúcar, el aceite, la mostaza, el vinagre y la sal cocinarlas tapadas hasta que se caramelicen.</p> <p>2.- Salpimentar los filetes de avestruz y dorarlos por ambos lados y reservar.</p> <p>3.- En el fondo de carne poner una cucharada de mostaza y el zumo de limón, colocar en un recipiente la salsa caliente y colocar encima los filetes pintar pro arriba con una buena capa de mostaza, espolvorear con azúcar moreno y quemar en la plancha hasta que se caramelicen.</p> <p>4.- Servir los filetes de carne de avestruz con la cebolla confitada y su salsa.</p>
Aceite de oliva	20	ml	
Mostaza	40	gr	
Azúcar	30	gr	
Fondo de carne	70	ml	
Zumo de limón	6	ml	
Cebolla perla	80	gr	
Vinagre	30	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Avestruz en salsa de pasas		Código	018
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min			
Costo de la preparación: \$7.94		Costo x porción: \$1.98	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	524.92	Kcal:	131.23
Proteínas:	113.77	Proteínas:	28.44
Grasas:	36.65	Grasas:	9.16
Cho:	27.99	Cho:	6.99
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Magro		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Muy bueno		Blanda	
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	<p>1.- Realizar un refrito con mantequilla la cebolla perla cortada en brunoise, picar las almendras tostadas, espárragos y añadir al refrito anterior, incorporar la carne y dejar sellar por unos 5 minutos incorporar las pasas, el vino tinto y dejar cocer a fuego lento otros 15 minutos aproximadamente.</p> <p>2.- Sacar la carne ya cocida y lo que se quedo de el refrito pasar por la licuadora hasta que espese y de eso obtenemos la salsa para con la misma servir.</p>
Mantequilla	25	gr	
Cebolla perla	25	gr	
Vino tinto	60	ml	
Pasas	30	gr	
Almendras	20	gr	
Espárragos	5	unid.	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Bistec de carne de avestruz		Código	019
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$6,15		Costo x porción: \$1,53	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	358.68	Kcal:	89.67
Proteínas:	108.18	Proteínas:	27.04
Grasas:	28.72	Grasas:	7.18
Cho:	19.12	Cho:	4.78
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Claro		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Excelente		Suave	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Ingredientes		Cantidad	Unidad
Preparación			
Carne de avestruz	450	gr	<p>1.- Cortar la carne de avestruz en cubos, la zanahoria y la cebolla perla en dados pequeños.</p> <p>2.- Saltear la carne por ambos lados con aceite de oliva y en la misma grasa saltear la zanahoria, cebollas, la harina y cuando esté dorado agregar el concentrado de tomate sin semilla, dejar hervir por 3 minutos, añadir agua, ajo, laurel, cilantro y agregar a la preparación, añadir la carne de avestruz tapar y dejar cocer a fuego medio o hasta que la carne este tierna.</p> <p>3.- En un poco de aceite saltear los champiñones un poco de puré de tomate dejar hervir por 5 minutos y agregar al guiso. Sacar y servir espolvoreando perejil picado.</p>
Aceite de oliva	20	gr	
Ajo	5	gr	
Zanahoria amarilla	30	gr	
Cebolla perla	25	gr	
Harina	10	gr	
Vino blanco	30	ml	
Tomate	5	unid.	
Laurel	5	gr	
Cilantro	5	gr	
Champiñones	80	gr	
Perejil	5	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Albóndigas de carne de avestruz con arroz integral		Código	020
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$3,94		Costo x porción: \$0,98	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	1387.19	Kcal:	346.79
Proteínas:	79.13	Proteínas:	19.78
Grasas:	49.52	Grasas:	12.38
Cho:	202.44	Cho:	50.61
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Obscuro		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Excelente		Blanda	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Ingredientes		Cantidad	Unidad
Preparación			
Carne molida de avestruz	250	gr	<p>1.- Saltear la cebolla cortada en juliana en una olla sin grasa hasta dorar.</p> <p>2.- Picar los tomates y el perejil, agregar en la olla incorporar el vino y cocinar a fuego medio de 10 a 15 minutos para obtener una salsa.</p> <p>3.- Moler el pan junto con la albahaca, el orégano y los dientes de ajo, reservar.</p> <p>4.- Agregar la carne a la mezcla del pan e incorporar bien, tomar pequeñas porciones de la preparación y formar albóndigas de 2 cm de diámetro.</p> <p>5.- Calentar el aceite y dorar las albóndigas dándoles vuelta con una cuchara de madera durante 2 o 3 minutos e incorporar las albóndigas en la olla de la salsa y proseguir con la cocción.</p> <p>6.- Cocinar el arroz en agua hirviendo hasta que este tierno. Servir las albóndigas con la salsa acompañadas de arroz.</p>
Cebolla perla	40	gr	
Tomates	2	unid	
Perejil	10	gr	
Vino blanco	60	ml	
Pan molido	50	gr	
Albahaca	10	gr	
Orégano	5	gr	
Ajo	5	gr	
Arroz integral	200	gr	
Aceite	40	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Medallones de avestruz empanados tipo capresse		Código	021
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$6,55		Costo x porción: \$1,63	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	859.98	Kcal:	214.99
Proteínas:	140.33	Proteínas:	35.08
Grasas:	64.40	Grasas:	16.10
Cho:	37.34	Cho:	9.33
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Dorado		Agradable	
SABOR		TEXTURA	
Excelente		Crocante	
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	<p>1.-Cortar la carne en medallones no muy gruesos, salpimentar.</p> <p>2.- Colocar en un bowl los huevos, mostaza, perejil, ajo, agregar sal y pimienta mesclar bien, pasar los medallones por esta mezcla y dejar reposar por unos minutos</p> <p>3.-Ecurrir y pasar los medallones por el pan molido, presionar con la yema de los dedos para que el pan se adhiera bien. En el aceite bien caliente dorar los medallones por ambos lados.</p> <p>4.- Servir cada medallón con una rodaja de queso mozzarella una rodaja de tomate y hojas de albahaca limpias.</p>
Huevos	2	unid	
Mostaza	15	gr	
Perejil	10	gr	
Ajo	5	gr	
Pan molido	40	gr	
Aceite	40	ml	
Queso mozzarella	100	gr	
Tomate	30	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Medallones de avestruz en salsa de mora		Código	022
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 25min.			
Costo de la preparación: \$6,86		Costo x porción: \$1,71	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	797.06	Kcal:	199.26
Proteínas:	117.63	Proteínas:	29.40
Grasas:	42.16	Grasas:	10.54
Cho:	89.18	Cho:	22.29
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Amorado	Agradable	Agridulce	Suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	480	gr	<p>1.- Abrir la carne condimentar con sal y pimienta y nuez moscada, enrollar, dorar y poner en el horno durante 12 minutos.</p> <p>2.- Aparte hacer un puré con las papas condimentadas con la nuez moscada, sal, pimienta y mantequilla.</p> <p>3.- Cortar las yemas de los espárragos y saltearlos con el aceite de oliva y el orégano, previamente blanqueados.</p> <p>4.- En otro recipiente cocinar la mora con el jugo de una naranja, el vinagre, azúcar, vino blanco licuar y cernir.</p> <p>5.- Presentar el plato con el puré moldeado, los espárragos, los medallones de carne y bañar con la salsa de mora.</p>
Espárragos	40	gr	
Orégano	5	gr	
Mantequilla	15	gr	
Vino blanco	60	ml	
Moras	200	gr	
Azúcar	50	gr	
Aceite de oliva	15	ml	
Papas	100	gr	
Naranjas	1	unid.	
Vinagre	15	ml	
Nuez moscada	10	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Lasaña de carne de avestruz		Código	023
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$7,11		Costo x porción: \$1,77	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	1178.95	Kcal:	294.73
Proteínas:	153.37	Proteínas:	38.34
Grasas:	34.12	Grasas:	8.53
Cho:	164.11	Cho:	41.02
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Obscuro		Agradable	
		SABOR	
		Excelente	
		TEXTURA	
		Blanda	
Preparación			
Ingredientes		Cantidad	Unidad
Carne molida de avestruz		400	gr
Pasta de lasaña		200	gr
Pasta de tomate		100	gr
Ajo		5	gr
Albahaca		5	gr
Orégano		5	gr
Cilantro fresco		5	gr
Champiñones		80	gr
Queso mozzarella		100	gr
Queso ricotta		60	gr
Sal y pimienta		c/n	-
<p>1.- En un sartén dorar los ajos con aceite de oliva incorporar la carne y dejar que guise, agregar los champiñones, condimentar con las especias y rectificar la sal, incorporar la pasta de tomate y dejar que se guise un poco mas y retirar del fuego.</p> <p>2.- Precalentar el horno en temperatura media alta, mientras engrasar con aceite un molde para lasaña, acomodar una por una las laminas de lasaña evitando que se empalmen y formando una capa, agregar una porción del guisado de carne suficiente para cubrir la primera capa de lasaña, espolvorear una porción de queso mozzarella y cubrir con otra capa de lasaña otra porción de carne y queso mozzarella, al final poner el queso ricotta llevar al horno a temperatura media, y servir.</p>			

Nombre: Avestruz en salsa de mango		Código	024				
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4					
Tiempo de preparación: 20min.							
Costo de la preparación: \$5,66		Costo x porción: \$1,41					
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN					
Kcal:	575.62	Kcal:	143.90				
Proteínas:	121.45	Proteínas:	30.36				
Grasas:	43.36	Grasas:	10.84				
Cho:	24.2	Cho:	6.05				
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS							
COLOR		OLOR		SABOR		TEXTURA	
Claro		Agradable		Agridulce		Suave	
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Preparación			
Carne de avestruz		480	gr	1.- Partimos de un refrito de cebolla picada en brunoise, ajo y un poco de mantequilla, agregar el mango picado en cubos, vino blanco, y dejar reducir, cuidar que el mango no se destruya y rectificar sabores. 2.- Sellar la carne hasta obtener un término bien cocido para servir con la salsa sobre la carne dejando caer los cubos de mango.			
Mantequilla		30	gr				
Ajo		5	gr				
Cebolla perla		25	gr				
Vino blanco		60	ml				
Fondo de pollo		60	ml				
Mango verde		100	gr				
Apio		15	gr				
Sal y pimienta		c/n	-				

Nombre: Avestruz a la hierbaluisa		Código	025
Género: Plato Fuerte		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$5,46		Costo x porción: \$1,36	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal:	499.53	Kcal:	124.88
Proteínas:	109.95	Proteínas:	27.48
Grasas:	45.33	Grasas:	11.33
Cho:	21.15	Cho:	5.28
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR		OLOR	
Marrón		Agradable	
		SABOR	
		Excelente	
		TEXTURA	
		Suave	
Preparación			
Ingredientes		Cantidad	Unidad
Hierbaluisa	10	gr	<p>1.- Separar el bulbo (la parte más gruesa) de las hojas de la hierbaluisa y retirar la primera capa, picar en rodajas finas.</p> <p>2.- Colocar en un bol la hierbaluisa junto con el ajo, vino tinto, y el azúcar mezclar bien, y dejar macerar la carne de avestruz por lo menos una media hora para que coja sabor. Transcurrido este tiempo sacar la carne y sellar de lado y lado hasta obtener un término medio.</p> <p>3.- Con lo anterior realizamos una reducción espesando con un poco de maicena rectificamos el sabor y servimos salseando en la carne.</p>
Maicena	10	gr	
Ajo	5	gr	
Vino tinto	60	ml	
Azúcar	10	gr	
Filete de avestruz	480	gr	
Aceite	40	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Brochetas de carne de avestruz		Código	026
Género: Picadas		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 30min.			
Costo de la preparación: \$3,26		Costo x porción: \$0,82	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 563.09		Kcal: 140.77	
Proteínas: 66.69		Proteínas: 16.67	
Grasas: 44.32		Grasas: 11.08	
Cho: 12.55		Cho: 3.13	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Obscuro	Agradable	Excelente	Dura
Preparación			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	
Filete de avestruz	150	gr	1.- Cortar los filetes de carne de avestruz, y de res en cuadritos, salpimentar y agregar el zumo de naranja, frotar con el aceite de oliva, reservar. 2.- Cortar los pimientos en brunoise medianos, en los pinchos alternar carne de avestruz, carne de res, pimientos y hojas de laurel 3.- Calentar la parilla y cuando este lista asar las brochetas hasta que queden doradas por completo y servir.
Pimiento rojo	5	unid	
Filete de res	150	gr	
Aceite de oliva	40	gr	
Hojas de laurel	4	c/n	
Zumo de naranja	100	ml	
Sal y pimienta	c/n	-	

Nombre: Croquetas de avestruz		Código	027				
Género: Picadas		N° de porciones: 4					
Tiempo de preparación: 20min.							
Costo de la preparación: \$4.38		Costo x porción: \$ 1,10					
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN					
Kcal:	1110.16	Kcal:	277.54				
Proteínas:	94.03	Proteínas:	23.50				
Grasas:	85.2	Grasas:	21.3				
Cho:	81.67	Cho:	20.41				
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS							
COLOR		OLOR		SABOR		TEXTURA	
Dorado		Agradable		Excelente		Crocante	
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Preparación			
Harina		60	gr	1.- Preparar la salsa blanca con leche, harina, margarina, sal, pimienta y nuez moscada, mesclar la carne de avestruz previamente molida enfriar esta mezcla en una fuente engrasada. 2.- Batir los huevos, coger un poco de la masa y pasarla por el pan molido y el huevo, freírlas en aceite bien caliente sacar y escurrirlas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa y servir. 3.- Se la puede acompañar con salsa tártara, mayonesa o golf.			
Carne molida de avestruz		350	gr				
Leche		80	ml				
Mantequilla		40	gr				
Huevos		2	unid.				
Pan molido		40	gr				
Aceite		40	ml				
Nuez moscada		5	gr				
Sal y pimienta		c/n	-				

Nombre: Fajitas de carne de avestruz		Código	028				
Género: Picaditas		N° de porciones: 4					
Tiempo de preparación: 20min.							
Costo de la preparación: \$		Costo x porción: \$1,73					
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN					
Kcal:	691.95	Kcal:	172.98				
Proteínas:	106.92	Proteínas:	26.73				
Grasas:	59.18	Grasas:	14.79				
Cho:	14.98	Cho:	3.72				
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS							
COLOR		OLOR		SABOR		TEXTURA	
Dorado		Agradable		Muy bueno		Suave	
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Preparación			
Carne de avestruz		350	gr	1.- Cortar la cebolla perla, pimientos rojo, verde, y la carne de avestruz en juliana machacar el ajo y saltear con un poco de aceite todos los vegetales con la carne salpimentar y reservar. 2.- Aparte calentar las tortillas mama Fanny en una plancha con un poco de aceite, poner en las tortillas todo lo salteado anteriormente y cerrar poner queso cheddar, gratinar y servir con ensalada fresca.			
Cebolla perla		50	gr				
Ajo		5	gr				
Queso cheddar		100	gr				
Tortillas mama Fanny		6	unid.				
Pimiento rojo		50	gr				
Pimiento verde		50	gr				
Aceite		20	ml				
Sal y pimienta		c/n	-				

Nombre: Papas rellenas de carne de avestruz		Código	029	
Género: Picadas		N° de porciones: 4		
Tiempo de preparación: 30min				
Costo de la preparación: \$ 5,85		Costo x porción: \$1,46		
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN		
Kcal:	1296.56	Kcal:	324.14	
Proteínas:	132.86	Proteínas:	33.21	
Grasas:	64.13	Grasas:	16.03	
Cho:	142.75	Cho:	35.68	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS				
COLOR		OLOR		SABOR
Dorado		Característico		Muy bueno
				TEXTURA
				Blanda
Preparación				
Ingredientes	Cantidad	Unidad		
Papa	700	gr	1.- Cocinar las papas, cuando estén blandas reducir a puré y amasar con el queso mozzarella, agregar sal y pimienta al gusto. 2.- Saltear la carne molida con la cebolla larga un poco de ajo, sal y pimienta al gusto. 3.- Con la papa formar bolitas y rellenarlas con la carne y pasar por los huevos batidos y luego por pan molido, freír en aceite caliente hasta que se doren y servir.	
Carne molida de avestruz	350	gr		
Cebolla larga	15	gr		
Queso mozzarella	100	gr		
Huevos	2	unid.		
Pan molido	40	gr		
Aceite	40	ml		
Sal y pimienta	c/n	-		

Nombre: Bocaditos de carne de avestruz y puré de habas		Código	030
Género: Picadas		N° de porciones: 4	
Tiempo de preparación: 20min.			
Costo de la preparación: \$5,71		Costo x porción: \$1,42	
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN		ANALISIS NUTRICIONAL POR PORCIÓN	
Kcal: 880.05	Kcal: 220.01		
Proteínas: 127.66	Proteínas: 31.91		
Grasas: 34.54	Grasas: 8.63		
Cho: 101.48	Cho: 25.37		
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Verde	Agradable	Excelente	Suave
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Preparación
Carne de avestruz	350	gr	<p>1.- Salpimentar la carne de avestruz y atar con un hilo de cocina para que no pierda la forma durante la cocción cocinar en una olla con abundante agua junto con las hierbas aromáticas y los granos de pimienta negra machacados durante unos minutos, dejar enfriar en la misma agua de cocción.</p> <p>2.- Para el puré de habas, pelar las habas y colocarlas en el procesador de alimentos, hasta obtener una preparación lisa, batir la crema de leche a punto chantilly y mesclar con las habas procesadas, agregar la mostaza, perfumar con el perejil picado y condimentar con sal y pimienta al gusto.</p> <p>3.- Cortar la carne cocida en láminas delgadas, cerrarlas formando un cono y rellenarlo con el puré de habas. Servir los conos de carne en una fuente acompañados del queso cortado en trozos pequeños.</p>
Queso	50	gr	
Hierbas aromáticas	20	gr	
Habas	150	gr	
Crema de leche	50	ml	
Mostaza	25	gr	
Perejil	20	gr	
Sal y pimienta	c/n	-	

VI. CONCLUSIONES

1. La preferencia de la carne de avestruz se da con mayor énfasis en los platos fuertes; porque al momento de consumir un nuevo producto una mayoría considera que es importante tomar en cuenta las características organolépticas.
2. Concluimos que una carne al ser preparada adecuadamente con especias, tiempos de cocción y métodos variados de preparación obtiene mayor acogida al momento de introducirla al mercado, ya que mediante su elaboración, recibe mayor concentración de sabores y suavidad al ser preparada.
3. La aceptación y aprobación de implementar el consumo de carne de avestruz en la “Hostería Rumipamba de las Rosas”, cubre las expectativas proyectadas en las pruebas de aceptabilidad realizadas con el fin de mejorar la oferta gastronómica. Brindando servicios de alimentación nutritivos que aporten al beneficio de la salud y económicamente este establecimiento se beneficiara.
4. La carne de avestruz es magra y una fuente de proteínas la cual mejora la salud de los consumidores ya que por la arremetida de servicios de alimentación pocos saludables, nuestra oferta gastronómica se ha visto afectada haciendo que los índices de consumo tiendan a disminuir.

VII. RECOMENDACIONES

1. Realizar procesos de difusión por medios locales de radio y Tv, para dar a conocer sobre la implementación de la Carne de Avestruz dentro de la oferta gastronómica de la Hostería Rumipamba de las Rosas.
2. Brindar información de este nuevo menú a los turistas, en donde se incluya sus características nutricionales, organolépticas y beneficios con los que aporta esta carne a la salud.
3. Mediante una coordinación con el área administrativa y el área de cocina se recomienda llevar a cabo preparaciones a la minuta es decir que el cliente antes, durante y después observara los métodos, técnicas y tiempos utilizados en su preparación; con el fin de crear mayor acogida por el consumo de carne de avestruz.
4. Se recomienda una variación de menú anualmente en donde todo el tiempo se incluya en platos fuertes el consumo de carne de avestruz.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **ALVARES, I.** Técnico en hotelería y turismo. Tomo1. Madrid. Editorial Cultural, S.A. 2003, Pág.1-262
2010-08-21
2. **RIOFRIO, M.** Recetas Ecuatorianas. Primera edición. Madrid. Editorial Lexus, 2003, pág.1-272
2010-08-21
3. **CARRIÓN, L.** Sanitación e higiene alimenticia. Principios generales de higiene de Alimentos. Segunda edición. Ecuador. Editorial Santillana, 2007, pág. 1- 185
2010-08-19
4. **BRAZALES, J.** Los alimentos y carnes. Madrid. Editorial Bernaza, 2005, pág. 1-257
2010-08-28
5. **ALMENDARIS J.** Procesos de cocina. Principios generales. Ecuador. Editorial Santillana, 2009, pág. 1-143
2010-08-28
6. **CASABATES, G.** La Carne de Avestruz. Primera Edición. Ecuador. Editorial Lexus, 2008, pág. 1-268
2010-08-29

7. MAGUELONNE, S. Historia Natural y Moral de los Alimentos vol. 2.

Segunda Edición Madrid. Editorial Alianza, 1991, pág. 1-197

2010-08-29

8. FLAVOR, M. Historia del Consume de Carnes. Madrid. Editorial Hymosa

Edipresse. 1993, pág. 1-185

2010-08-29

9. GARCIA, B. Viviendo Sanos Recomendaciones Nutricionales.

Montevideo. Taquina. 1993, pág. 1-132

2010-08-29

10.FRAZIER, W.C. Microbiología de los Alimentos. Segunda Edición.

Zaragoza. Editorial Acribia S.A. 2004, pág. 1-234

2010-08-29

11.LAS CARNES

<http://www.cocinayhogar.com/carnesyhuevos>

2010-08-30

12.LA CARNE DE AVESTRUZ

<http://www.damisela.com/zoo/ave/.../avestruz/index.htm>

2010-08-30

13.PRODUCCION DE LA CARNE DE AVESTRUZ

<http://www.uclm.es/profesorado/produccionanimal/avestruz>

2010-09-01

14. VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE DE AVESTRUZ

<http://www.wikipedia.org/wiki/carnedeavestruz>

2010-09-05

15. CONSUMO DE CARNE DE AVESTRUZ EN EL ECUADOR

<http://www.es.wikipedia.org/.../Culturadeaméricadelsur>

2010-09-10

16. ALIMENTOS INTRODUCIDOS A LA GASTRONOMIA ECUATORIANA

<http://www.gastronomiaecuatoriana.com>

2010-09-16

17. DATOS POBLACIONALES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

<http://www.INEC2001.com.ec>

2010-09-28

18. CANTÓN SALCEDO

<http://www.munisalcedo.gob.pe,Actividadturistica>

2010-10-13

19. SECTOR TURÍSTICO DEL CANTON SALCEDO

www.salcedensesec.com/.../72-un-breve-recorrido-porsalcedo

2010-10-16

ANEXOS

ACEPTABILIDAD DE LA PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA: IMPLEMENTACION DEL CONSUMO DE CARNE DE AVESTRUZ EN LA HOSTERIA RUMIPAMBA DE LAS ROSAS. 2010

Estimado consumidor marque con una X la preparación que para Ud. Sea la más agradable.

PARÁMETROS	CARACTERÍSTICAS		
Entradas	Me gusta	No me gusta	Ni me gusta ni me disgusta
Ensalada cesar de carne de avestruz			
Carpaccio de carne de avestruz			
Rollitos primavera de avestruz en salsa picante			

PARÁMETROS	CARACTERÍSTICAS		
Platos Fuertes	Me gusta	No me gusta	Ni me gusta ni me disgusta
Avestruz en salsa de ciruelas			
Avestruz con confit de rosas			
Filetes de avestruz en salsa de yogur			

PARÁMETROS	CARACTERÍSTICAS		
Picadas	Me gusta	No me gusta	Ni me gusta ni me disgusta
Brochetas de carne de avestruz			
Croquetas de carne de avestruz			
Fajitas de carne de avestruz			

EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

TEMA: IMPLEMENTACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE AVESTRUZ EN LA HOSTERÍA RUMIPAMBA DE LAS ROSAS.

Estimado consumidor sírvase evaluar las características organolépticas de las diferentes preparaciones de acuerdo a los parámetros establecidos de la siguiente manera.

4 Excelente 3 Muy bueno 2 Bueno 1 Regular

PARÁMETROS	CARACTERÍSTICAS			
Entradas	Color	Olor	Sabor	Textura
Ensalada cesar avestruz				
Carpaccio de carne de avestruz				
Rollitos primavera de avestruz				

PARÁMETROS	CARACTERÍSTICAS			
Platos fuertes	Color	Olor	Sabor	Textura
Avestruz en salsa de ciruela				
Avestruz con confit de rosas				
Filetes de avestruz en salsa de yogur				

PARÁMETROS	CARACTERÍSTICAS			
Picadas	Color	Olor	Sabor	Textura
Brochetas de carne de avestruz				
Croquetas de carne de avestruz				
Fajitas de carne de avestruz				

ANEXOS FOTOS

Imagen N° 1

Fachada de la Hostería Rumipamba de las Rosas



Informativo de salones



Imagen N° 2

Bar la Taberna



Servicio de platos restaurante



Imagen N° 3

Restaurante el Barón



Salón Rumipamba



Imagen N° 4

Criadero de avestruces Pifo



Empacado de carne de avestruz

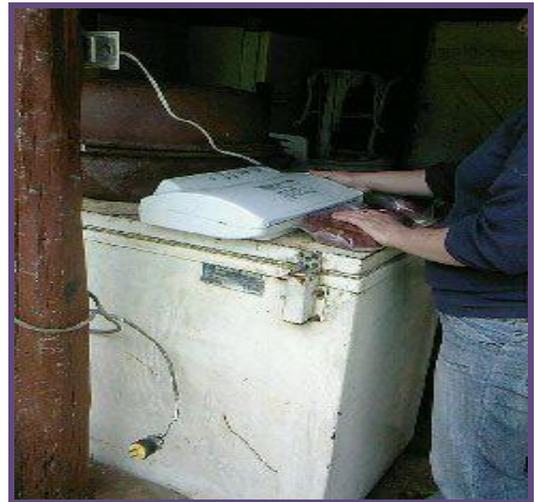


Imagen N° 5

Talleres de cocina ESPOCH donde se realizó las practicas



Imagen N° 6

Carne de avestruz congelada

Carne de avestruz descongelada



Imagen N° 7

Micenplace para la preparación de platos



Imagen N° 8

Elaboración de guarniciones para los platos



Imagen N° 9

Elaboración de las diferentes salsas



Imagen N° 10

Carne de avestruz marinada

Proceso de sellado de la carne



Imagen N° 11

Cocción de la carne



Proceso de carne ahumada



Imagen N° 12

Montaje de la entrada



Montaje del plato fuerte



Imagen N° 13

Montaje de entradas



Imagen N° 14

Montaje de platos

(Entradas)



Imagen N° 15
Montaje de platos
(Platos Fuertes)



Imagen N° 16

Plato fuerte



Entrada



Imagen N° 17

Picadas



Degustación del producto

