



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

PLAN DE NEGOCIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE CON PROCESOS DE ASADOS CON CORTES ESPECIFICOS DE PROTEINAS DE PRIMERA CLASE EN EL CANTÓN LA MANÀ PERIODO 2023

AUTOR:

OMAR CRISTOFER MEDINA HERRERA

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

2023

CAPITULO I

1.1.Planteamiento del problema

Los inicios del ser humano en la prehistoria nuestros ancestros poblaban en una civilización de caza y pesca, en el periodo Neolítico la cocina era en una caverna donde encendían el fuego que lo descubrieron , tenía asadores de madera dura , herramientas de caña morteros, utensilios como cuchillo de piedra , los arqueólogos encontraron que la cocina del Neolítico tenían piezas de cerámica ,recipientes para el agua , como tazas ,copas , platos calentador de comida en modo infiernillo (Abades Triana Centro de Restauración , 2016).

Los restaurantes Rotisserie en el mundo tienen una amplitud de celebrarlo como por ejemplo Argentina que tienen una combinación entre carne y fuego, es uno de los países de mayor demanda gastronómica especialmente por los asados existentes, eventos donde hay abundancia de comida y cortes en especial que degustan las personas (Español, 2016).

Se realizó en el país un evento nacional Rotisserie en la ciudad de Quito, para incentivar el consumo de carne Premium, de calidad con una certificación del Ministerio de Agricultura y Ganadería en el ámbito laboral, nuestros ganaderos tiene una producción de calidad y esfuerzo a diario en este concurso utilizaron cortes Premium que degustaron el jurado, ellos resaltan que deben consumir más carne de nuestro país y fortalecer nuestro sector ganadero. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2023).

En el Cantón La Maná no existe un restaurante enfocando una rosticería de cortes de primera clase de la res, teniendo en cuenta varios factores que implican las piezas selectas, salubridad e higiene que contiene al trabajar con este tipo de carne, otro factor importante es el manejo que contiene al trabajar la proteína, en qué condiciones las personas laboran, en que tiempo tratan de procesar bien los cortes y guardar en refrigeración de lo contrario tendría un problema de microorganismos, bacterias que dañen la res y pierda sus líquidos sin embargo eso no es todo se tiene conocimiento que los carniceros no tienen una formación adecuada para el manejo de cortes .

El Faena miento tiene un proceso que inicia con el rigor mortis es una rigidez cadavérica de la res que pasa por un proceso que comienza en el corazón va llegando al diafragma se dirige a los músculos lisos, este periodo va desde 4 a 6 horas máximo 12 horas el PH

disminuye a 5, estos cambios abruptos producen ácido láctico va escalando un proceso de maduración estas enzimas de colágeno, empiezan a destruir el colágeno que genera nuevos sabores de 5 a 42 días, es suave, se puede identificar qué tipo de res es apta. Tenemos una dificultad que encontremos un ganado maltratado, con una nutrición baja que el animal este padeciendo de enfermedades teniendo una carne no apetecible, sea difícil de consumir, disminuyendo el PH del animal ,bajaría el ácido láctico, disminuirá su glucógeno que es esencial en un res .Las personas que se dedican a este tipo de trabajo tienen una responsabilidad de mandar el producto en buenas condiciones, debido a que no hay una información profesional o que no tengan una iniciativa de tratar la res que sea de calidad cabe resaltar que los jugos cárnicos que contiene el ganado son esenciales, que puedan degustar una carne selecta para nosotros (Chef, MFM | Juan Mario, 2021).

La seguridad alimentaria en la carne de res debe cumplir ciertos aspectos ya que los carniceros no conocen la existencia, bacterias o microorganismos que pueden dañar la carne vacuna, al comprar una carne debe estar en fría al tacto y realizar una búsqueda del embalaje que no encontremos una exposición al aire y que aumente las posibilidades de contaminación, evitar que la carne de res este decolorada, marrón oscura, viscosa o que se perciba un olor desagradable. (Sheetz, Hubworks, 2023)

La carne se expende en establecimientos de terceras en el entorno, se realizó un investigación que hay fuentes de contaminación , en la comercialización, donde utilizaron un documento de requisitos con base en las normas NTE INEN 2687, que determinó la transmisión de bacterias expanda en la carne , no utilizan buenas prácticas de comercialización, un manejo entero de residuos, la carencia de higiene, falta de desinfección en espacios, herramientas de producción, carencia de control de plagas y una apariencia de contaminantes físicos, partículas de polen, temperaturas ambientales (Solorzano, 2019).