

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CON LA SOCIEDAD

FORMATO PROPUESTO PARA LA PRESENTACION DEL INFORME FINAL DE TERMINACION DEL
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Código: IF.PI-02

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR



CARRERA (S):

POA: 2018

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: ELABORACIÓN DE LICORES ARTESANALES
A BASE DE FRUTAS AUTÓCTONAS DE TUNGURAHUA PARA LA OFERTA
GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO

LINEA DE INVESTIGACIÓN: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS

DOCENTE RESPONSABLE DE INVESTIGACIÓN: RAFAEL RAUL SILADOR
UTRERA

DOCENTE TUTOR: RAFAEL SILADOR UTRERA

ESTUDIANTE INVESTIGADOR: ISAAC PADILLA

FECHA DE PRESENTACION: 23/02/2019

CIUDAD PROVINCIA: AMBATO/TUNGURAHUA



INFORME FINAL DE TERMINACION DEL PROYECTO

1.- DATOS GENERALES

Nombre del proyecto: Licores artesanales a base de frutas autóctonas de la provincia de Tungurahua para oferta gastronómica de Ambato	Código del Proyecto:
Responsable del proyecto: Rafael Silador	Carrera: Nutrición y Gastronomía Natural
Tipo de proyecto: Investigación	Fecha de Informe: 25/02/2019
Fechas de Implementación del Proyecto:	Entidad Cooperante: ISTMLA

2.- DATOS DE LOS INVOLUCRADOS EN LA IMPLEMENTACION DEL PROYECTO

DOCENTES	Número total de horas dedicadas a la ejecución
Rafael Silador	120 hrs
Samuel Mayorga	40 hrs
ESTUDIANTES	Número total de horas dedicadas a la ejecución
Isaac Padilla	120 hrs

3.- COMENTARIOS INICIALES (Incluya cualquier comentario inicial que pueda ayudar en la revisión de este informe.)

Se diseña por primera vez en la academia del Instituto un procedimiento artesanal de una línea de licores artesanales como una mejora de oferta gastronómica para la ciudad de Ambato. En Ecuador existen varias regiones que se dedican al cultivo de hortalizas, verduras y frutas en todo el territorio nacional, como consecuencia una región es de mayor producción que otra. Partiendo de los productores de frutas, la región sierra se encuentra con el 41% de la producción de frutas a nivel nacional, y entre ese porcentaje se encuentra la provincia de Tungurahua que es muy rica y variada en la producción de frutas, considerado este uno de los principales productores de frutas para el país, pese a esto no se ha explotado todo el potencial de rendimiento de todas las variedades de frutas que existen en la provincia, dando así como consecuencia la inexistencia de empresas que pueden aprovechar dichas frutas, creando productos que exploten al máximo las cualidades de las frutas de la provincia, y entre una de esas carencias se encuentra la inexistencia de una empresa



que se dedique a la elaboración de licores artesanales a partir de frutas de la provincia de Tungurahua

4.- LOGRO DEL PROPÓSITO DEL PROYECTO

4.1.- Propósito del Proyecto: *Mejorar la oferta gastronómica de la ciudad de Ambato con una línea de licores elaborados con frutas autóctonas de la provincia*

4.2.- Indicador Real a la Finalización a Nivel del Propósito: *(Escriba el indicador consignado en la Matriz de Marco Lógico a nivel del propósito planteado, esto es Desempeño Planificado versus Desempeño Real)*

Ejemplo:

$$= \frac{152}{172} = 88\% \text{ de asociados}$$

Interpretación: Respecto de la meta planificada el 88% de las personas encuestadas mostraron aceptación por el producto final, por medio de una ficha de análisis sensorial, el resto de los emitieron recomendaciones por parte de los procesos, los cuales preferían las destilaciones.

4.3.- Descripción del éxito del proyecto *(Escriba en términos de lograr su meta pretendida de impacto y los indicadores de desempeño)*

El proyecto se realizó con el fin de incorporar una bebida artesanal a base de frutas autóctonas de la región para posicionar e identificar un producto que represente la ciudad de Ambato, por eso su nombre "Tres Juanes" en homenaje a grandes escritores de la época, las frutas que se utilizan se sometieron por procesos de experimentación en varias pruebas, donde se definió en un proceso final la forma de elaborar el producto, se utilizaron cuatro frutas estacionarias, mismas que no son prácticamente aprovechadas en la gastronomía

5.- RESULTADOS DEL PROYECTO

Científicos y/o tecnológicos:

1. *Un proceso de elaboración alternativo que permita la diferenciación del producto para su integración en la gastronomía con responsabilidad social.*
2. *Creación de licores artesanales hechos a base de frutas autóctonas de la provincia de Tungurahua.*
3. *Aprovechamiento de las frutas autóctonas en productos gastronómicos*
4. *Un producto con aceptación social para una mejora en la oferta gastronómica*
5. *La aplicación de diferentes herramientas científicas de investigación que no se emplean en el entorno gastronómico y que garantizan una gestión de la calidad con pertinencia, eficacia y efectividad como son: benchmarking, matriz de impacto, mapa de procesos, diagramas de flujo, simulación, matriz de procesos, etc.*

6.- LECCIONES APRENDIDAS DEL PROYECTO

La tendencia de la población ambateña es la adquisición de productos importados antes los nacionales, de esta manera se identifica una desvaloración del producto Nacional, a través del diagnóstico se evidenció que en Ambato no existe ninguna empresa que se dedique a la elaboración



de licores artesanales, esto hace la investigación novedosa, las frutas que se ponen en práctica tienen una complejidad de aromas y sabores que permiten un producto final que pueda identificar a los ambateños.

Durante el Proceso de Diseño del Proyecto: (aspectos del diseño del proyecto que contribuyeron a su éxito o fracaso.)

- *Realidad Actual del área.*
- *Información Disponible.*
- *Lecciones aprendidas.*

Durante la Ejecución del Proyecto: (aspectos del diseño del proyecto que contribuyeron a su éxito o fracaso.)

- *Proceso participativo para los experimentos entre estudiante y docente especialista en el área*
- *Validación del producto por juicio de expertos*
- *Acercamiento a agricultores para diagnosticar el nivel de producción de las frutas y su aprovechamiento en productos gastronómicos*

7.- COMENTARIOS Y RECOMENDACIONES ADICIONALES

- *Con el proyecto en cuestión, se pretende incrementar la actividad económica de este producto debido a la ciudad de Ambato que es visitado en sus fiestas y también durante todo el año, no solo por turistas si no también provenientes de otras provincias.*
- *La iniciativa de elaborar productos gastronómicos con frutas autóctonas de la región genera una motivación para que sea tema de investigación la innovación con dichas frutas*
- *Se recomienda crear otro tipo de productos con las frutas de estudio*
- *Se recomienda después de realizar una proyección en el plan de negocios, poner en marcha una empresa productora de licores artesanales*



INFORME ESTUDIANTIL DEL PROYECTO

1.- DATOS GENERALES

Nombre del Estudiante: Isaac Padilla	No. Cédula: 1804404182
Carrera: Nutrición y Gastronomía Natural	Nivel: sexto
Nombre del Proyecto: Elaboración de licores artesanales con frutas autóctonas de Tungurahua	Fechas de Implementación del Proyecto: 2018-2019

2.- DESCRIBA MAXIMO EN QUINCE LINEAS LA ACTIVIDAD DESARROLLADA:

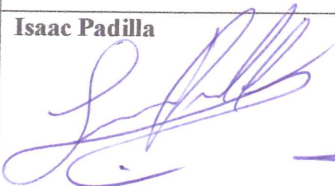
Para la realización del proyecto de investigación se tuvo que aplicar la técnica de encuestas en bares, licorerías y personas de la población económicamente activa para conocer las tendencias de los consumidores y los productos que oferta el mercado actualmente. Se aplicó las técnicas aprendidas en clases para desarrollar procesos de experimentación de los licores, con pruebas de maceración en frío y en caliente, se realizó un estudio de las condiciones organolépticas de las frutas que se utilizaron en el licor y por último se aplica una ficha de análisis sensorial la cual permite detectar las cualidades del producto en cuanto aroma, sabor y color.

3.- INDIQUE CUALES FUERON LAS COMPETENCIAS ESPECIFICAS APLICADAS PARA LA TRANSFERENCIA TECNOLOGICA EN LA COMUNIDAD o SECTOR DE INTERVENCION.

- a) Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad).
- b) Capacidad para trabajar en un equipo interdisciplinario.
- c) Impulsar el desarrollo gastronómico de la zona.
- d) Elaborar productos gastronómicos con base en normas de calidad reconocidas a nivel nacional y / o internacional.

4.- COMENTARIO FINAL DE LA EXPERIENCIA

La experiencia obtenida en la creación de licores artesanales, la socialización realizada con los medios pertinentes al tema de estudio, el conocimiento profesional de los tutores, habilitan y me capacitan para la creación de una empresa que se dedique a la producción y venta, es por ello que se ha visto factible generar un plan de negocios con análisis financiero y de mercado a asesoría de expertos del ISTMLA

	Elaborado por:	Revisado por:
Nombres:	Estudiante	Tutor del Proyecto
Firmas:	Isaac Padilla 	Ing. Rafael Silador 