

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Fondos, salsas y sazonadores ecuatorianos**

**Jose Antonio Ospina Cardenas**

**Arte Culinario**

Trabajo de integración curricular presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Arte culinario.

Quito, 18 de diciembre de 2019

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**  
**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**HOJA DE CALIFICACIÓN**  
**DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

**Fondos , salsas y sazoadores ecuatorianos**

**Jose Antonio Ospina Cárdenas**

**Calificación:**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Sebastián Navas, M.Sc.**

**Firma del profesor:**

\_\_\_\_\_

Quito, 18 de diciembre de 2019

## Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante:

---

Nombres y apellidos:

Jose Antonio Ospina Cardenas

Código:

00130146

Cédula de identidad:

1710906478

Lugar y fecha:

Quito, 18 de diciembre de 2019

## RESUMEN

Uchujaku. Uchujaku es el nombre de la empresa que yo, Jose Antonio Ospina he creado. La palabra Uchujaku que en el idioma kichwa de origen ecuatoriano que quiere decir harina picante o harina con ají. Esta harina está compuesta por 7 tipos de granos molidos y con ají molido, es una sopa típica y tradicional del cantón Cayambe, que pertenece a la provincia de Pichincha, es considerada una sopa que es compuesta de un fondo por lo general de res, la harina de Uchujaku y papas es parecido a un locro se podría decir, pero no lo es por su sabor un poco peculiar y que quiero rescatar ya que es muy poco conocida, también es una empresa que se dedica a la elaboración de fondos básicos que son de res, chancho, pollo, mariscos y pescado, pero también para otras sopas como son las siguientes: fondo para encebollado, sopa de bolas de verde, cazuelas, sancocho, timbushca, para los secos y ceviches.

Otra línea que poseo en mi empresa es la elaboración de sazónes con productos endémicos del Ecuador como son los siguientes productos: salpíeta con ají, nuestra insignia que es el Uchujaku todo en sazón o en tubos de plástico, así diferentes tipos de condimentos, frutos secos y hierbas aromáticas como la chillangua, cedrón, ataco, la canela y el ishpingo.

Como fuente de inspiración para mi proyecto fue un capítulo de la cadena televisiva travel and living channel, del célebre chef llamado Anthony Bourdain "sin reservas", episodio en el cual visita el Ecuador y destaca la calidad de la gastronómica, pero con especial énfasis en sus sopas durante su estadía en el Ecuador.

## ABSTRACT

Uchujaku. Uchujaku is the name of the company that I, Jose Antonio Ospina have created. The word Uchujaku in the Kichwa language of Ecuadorian origin that means spicy flour or flour with chili. This flour is composed of 7 types of ground grains and ground chili, is a typical soup and traditional region of Cayambe, which belongs to the province of Pichincha, is considered a soup that is composed usually of beef, Uchujaku flour and potatoes is similar to a locro could be said, but it is not because of its peculiar taste and I want to rescue it because it is very little known, is also a company that is dedicated to the development of basic funds that are beef, pork, chicken, seafood and fish, but also for other soups such as the following: background for encebollado, soup of balls of green, casseroles, sancocho, timbushca, for the dry ones and ceviches.

Another line that I have in my company is the preparation of seasonings with products endemic to Ecuador such as the following products: salprietia with chili, our insignia that is the Uchujaku all in seasoning or plastic tubes, as well as different types of condiments, nuts and aromatic herbs such as chillangua, cedron, ataco, cinnamon and ishpingo.

As a source of inspiration for my project was a chapter of the television channel travel and living channel, the famous chef called Anthony Bourdain "without reservations", an episode in which he visits Ecuador and highlights the quality of the cuisine, but with special emphasis on their soups during his stay in Ecuador.

## Tabla de contenido.

### Contenido

Misión y visión de la empresa .....	7
Concepto y logo.....	8
Recetas estándar de cada fondo .....	10
Recetas estándar de cada salsa y sazonadores.....	11
Costo de las recetas.....	12
<b>Proyecciones de Uchujaku:</b> .....	15
Proveedores .....	16
Presentación de mis productos.....	17
<b>Presentación de mis sazonadores:</b> .....	17
Bebidas: .....	17
Encuestas:.....	19
Plan de marketing: .....	20
Brandfilters .....	21
Formas de pago .....	22
Conclusiones:.....	23
Bibliografía.....	24
Anexos:.....	25

## Misión y visión de la empresa

### **Misión de la empresa:**

Dar a las personas una parte de las tradiciones del Ecuador y salud con productos orgánicos, para preservar la cultura ancestral del Ecuador, empezando por ese rescate de sabores como lo es el mismo nombre de mi empresa que se llama Uchujaku.

### **Visión:**

Que este negocio se expanda no solo en el Ecuador, sino en el mundo entero para que todos esos sabores tradicionales del Ecuador sean conocidos en el mundo de la cocina internacional y destacar ese sabor único que tiene el Ecuador.

## Concepto y logo

### **Concepto de Uchujaku:**

Lo que quiere hacer Uchujaku es preservar las preparaciones tradicionales de Ecuador sobre todo en la gran variedad de sopas que existen en el Ecuador. Sopa que es muy poco conocida e incluso olvidada de la región, por medio de Uchujaku no solo es ese rescate de sabores, tradiciones y un valor cultural y patrimonial que tanto necesita el Ecuador para ser considerado una potencia gastronómica a nivel mundial, también por medio de Uchujaku es primordial la ayuda económica a comunidades indígenas del Ecuador de la región de Cayambe, Chimborazo, la costa, parte de la sierra norte y del oriente ecuatoriano.

Para promover ese turismo gastronómico tan importante, también la idea de que más comunidades indígenas de todas las provincias del Ecuador se beneficien de los productos orgánicos de Uchujaku y aporten tanto a la comunidad receptora, gobiernos zonales, comunidades aledañas, y que esto sea una fuente de ingresos importante para todas las comunidades indígenas del Ecuador, pero sobre todo preservar ese patrimonio cultural y gastronómico del Ecuador y promover una gastronomía responsable con el medio ambiente y fomentar una buena nutrición y alimentación.

Logo de Uchujaku

**Descripción del logo:**

Quise representar a mi logo con lo más representativo que en este caso es el ají. Como se puede apreciar en el logo están representados dos ajíes cruzados, es de cultura general que el ají es uno de los productos ancestrales del Ecuador. Y sobre todo el ají tan tradicional y de alguna manera se lo podría decir que nacional que es parte de la cultura del Ecuador, y precisamente quería darle ese color característico con la intensidad que tiene el color rojo que da de alguna manera una advertencia de peligro y también de pasión como lo es el color rojo.

También tiene el color rojo representado, pero en la primera línea del círculo para también dar esa intensidad al espectador, el color negro para asimilar el color de la "pacha mama" que en kichwa quiere decir "madre tierra" y por último el logo representado en un círculo para dar ese ciclo que se tiene que dar de la tierra para todos los productos de la madre tierra.

## Recetas estándar de cada fondo

### **Fondo de pescado:**

Receta estándar fondo de pescado (véase anexo 1).este fondo sirve para muchas preparaciones de la cocina ecuatoriana como por ejemplo para las siguientes preparaciones: ceviche de camarón, ceviche de pescado, ceviche mixto de camarón, pulpo y pescado, cazuelas de mariscos, viche y para los encebollados. Angels Casanovas Freixas y Verónica Rico Mar. (2017). Pag (86).

Anexo 1 , receta estándar del fondo de pescado.

### **Fondo de res oscuro:**

Receta estándar fondo de res oscuro (véase anexo 2). Este fondo es básico para sopas ecuatorianas como son las siguientes: sancocho, sopa de bolas de verde, aguado de gallina, mote pata, sopa de morocho, entre muchas más, pero también sirve para hacer los secos de carne tan característicos de la gastronomía ecuatoriana. Angels Casanovas Freixas y Verónica Rico Mar. (2017). Pag (68).

### **Fondo de pollo:**

Receta estándar de fondo de pollo( véase anexo 3). Esta receta sirve para sopas como las siguientes: aguado de gallina, sopa de quinua, mote pata y sopa de fideos, pero también es útil para hacer los famosos secos de gallina o de pollo tan característicos de la gastronomía ecuatoriana. Angels Casanovas Freixas y Verónica Rico Mar. (2017).Pag(66).

### **Fondo de chancho:**

Receta estándar de fondo de chancho (véase anexo 4).Esta receta sirve para el caldo de patas, de manguera y para el poco conocido seco de chancho.

Anexo 4, receta estándar del fondo de chancho.

Recetas estándar de cada salsa y sazónadores.

**Ají de tomate de árbol:**

Ají de tomate de árbol de receta original de Uchujaku( véase anexo 5), sirve para aderezar una comida como por ejemplo para unas papas al horno en un asado, para picar con nachos, tratar de no refrigerar por más de 5 días, consumir preferiblemente al instante.

**Ají de pepa de zambo:**

Receta estándar de ají de pepa de zambo(véase anexo 6), sirve para aderezar una comida como por ejemplo sopas, empanadas, para picar con nachos. Armendáriz(2010). pag(84).

**Salprietá:**

Receta estándar de la salprietá(véase anexo 7), a pesar de que no es técnicamente una salsa por su consistencia que no es líquida ni espesa, se considera como una salsa ya que por lo general en la provincia de Manabí, se usa mucho este aderezo para poner en ceviches, algunas comidas , incluso se puede comer solo y en algunos casos se lo sirve como un postre; pero yo lo considero como salsas y como sazónador.Armendáriz(2010).pag(84).

**Harina Uchujaku:**

Receta estándar de la Uchujaku( véase anexo 8), es considerada una harina para hacer la tradicional sopa Uchujaku con papas, fondo de res y la harina en pequeñas porciones, pero también se puede usar como sazónador al poner en las apanaduras como sazónador e incluso para sazonar carnes.

## Costo de las recetas

Método de costeo de recetas por Indemini B.(2012). pp. (114-116) .

nombre de la receta	Fondo de pescado			
rendimiento	3	Cantidad porcion	x litros	
uso	fondos para salsas y sopas	tamaño por porcion	un litro	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
KG	3	Huesos de pescado	1	\$ 3,00
LT	5,5	Agua	0	\$ -
LT	0,75	Vino blanco	8,5	\$ 6,38
KG	0,2	Mantequilla	5,45	\$ 1,09
KG	0,4	Cebollas	1,05	\$ 0,42
KG	0,25	Zanahorias	0,6	\$ 0,15
KG	0,1	Cebolla puerro	0,77	\$ 0,08
KG	0,02	Tomillo	7,99	\$ 0,16
UND	0,02	Perejil	6	\$ 0,12
UND	0,02	Laurel	6,76	\$ 0,14
UND	0,01	Clavo de olor	20	\$ 0,20
C/N	0,01	Sal	0,32	\$ 0,00
			costo total	\$ 11,73
	inversion	factor de multiplicacion	costo por litro	\$ 3,91
	0 a 24999	0,25	p.v.p	\$ 4,89
	25000 a 49999	0,5	foodcost	42%
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a100000	1		
	UTILIDAD	3		
		40%		

nombre de la receta	fondo de res			
rendimiento	3	Cantidad porcion	por litros	
uso	fondos para salsas y sopas	tamaño por porcion	un litro	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
KG	3	HUESOS DE RES(costilla)	0	0
LT	2	VINO TINTO	3,5	7
KG	0,6	ZANAHORIAS	0,6	0,36
unidad	0,001	AJO	4,16	0,00416
KG	0,1	CONCENTRADO DE TOMATE	4,75	0,475
KG	0,1	TOMATES FRESCOS	0,94	0,094
KG	0,25	APIO	0,58	0,145
KG	0,25	PEREJIL	6	1,5
KG	0,5	CEBOLLAS	1,05	0,525
			costo total	\$ 10,10
	inversion	factor de multiplicacion	costo por litro	\$ 3,37
	0 a 24999	0,25	p.v.p por litro	\$ 4,21
	25000 a 49999	0,5	foodcost	42%
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a100000	1		
	UTILIDAD			
		40%		

nombre de la receta	fondo de pollo			
rendimiento	3	Cantidad porcion	x litros	
uso	fondos para salsas y sopas	tamaño por porcion	un litro	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
KG	3	HUESOS DE POLLO	0	0
LT	0,15	ZANAHORIAS	0,6	0,09
KG	0,15	AJO	4,16	0,624
KG	0,15	APIO	0,58	0,087
KG	0,01	PEREJIL	6	0,06
KG	0,3	CEBOLLAS	1,05	0,315
			costo total	\$ 1,18
	inversion	factor de multiplicacion	costo por litro	\$ 0,39
	0 a 24999	0,25	p.v.p	\$ 0,49
	25000 a 49999	0,5	foodcost	42%
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a100000	1		
	UTILIDAD			
		40%		

nombre de la receta	fondo de chancho			
rendimiento	3	Cantidad porcion	por litros	
uso	fondos para salsas y sopas	tamaño por porcion	un litro	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
KG	3	HUESOS DE CHANCHO	5	15
LT	2	VINO TINTO	3,5	7
KG	0,3	ZANAHORIAS	0,6	0,18
KG	0,01	AJO	4,16	0,0416
KG	0,3	APIO	0,58	0,174
KG	0,6	CEBOLLAS	1,05	0,63
KG	0,01	PEREJIL	6	0,06
			costo total	\$ 23,09
			costo por litro	\$ 7,70
		0,25	p.v.p	\$ 9,62
	25000 a 49999	0,5	foodcost	42%
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a100000	1		

De las salsas: Indemini B.(2012). pp. (114-116) .

nombre de la receta	aji de tomate de arbol			
rendimiento	1	Cantidad porcion	250 ml	
uso	salsas	tamaño por porcion	250 ml	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
KG	0,7	tomates de arbol	2,7	1,89
LT	0,18	aceite vegetal	5,29	0,9522
KG	0,1	aji criollo	0,96	0,096
KG	0,01	cebolla	0,7	0,007
KG	0,01	perejil	6,64	0,0664
			costo total	\$ 3,01
			costo por litro	\$ 3,01
		0,25	p.v.p	\$ 3,76
	25000 a 49999	0,5	foodcost	125%
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a100000	1		

nombre de la receta	aji de pepa de zambo			
rendimiento	1	Cantidad porcion	259 ml	
uso	salsas	tamaño por porcion	259 ml	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
KG	0,2	pepas de zambo	60	12
LT	0,02	aji criollo	5,29	0,1058
KG	0,008	cilantro	0,96	0,00768
KG	0,03	cebolla blanca	0,7	0,021
KG	0,001	sal	0,3	0,0003
			costo total	\$ 12,13
			costo por litro	\$ 12,13
		0,25	p.v.p	\$ 15,17
	25000 a 49999	0,5	foodcost	125%
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a 100000	1		

De los sazonadores: Indemini B.(2012). pp. (114-116) .

nombre de la receta	colada morada			
rendimiento en porciones	3	Cantidad porcion	por litros	
uso	elaboracion de la colada morada	tamaño por porcion	0,03	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
kg	0,02	maiz morado molido	5	0,1
kg	0,001	ishpingo	0,58	0,00058
kg	0,005	ataco	1,05	0,00525
kg	0,001	clavo de olor	25	0,025
kg	0,001	pimienta dulce	10	0,01
kg	0,002	hierba luisa	24	0,048
x unidad	1	frasco de plastico	1,5	1,5
kg	0,002	cedron	6	0,012
	103,20%		costo total	\$ 1,70
			costo por porcion	\$ 0,05
		0,25	p.v.p	\$ 1,90
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a 100000	1		
		4		
		2		

nombre de la receta	Uchujaku			
rendimiento en porciones	0,3	Cantidad porcion	por kilo	
uso	elaboracion de la colada morada	tamaño por porcion	0,03	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
kg	1	harina uchujaku	6	6
por unidad	1	tubo de ensayo	1,15	1,15
	200,00%		costo total	\$ 7,15
			costo por porcion	\$ 0,21
	0 a 25000	0,25	p.v.p	\$ 7,20
	50000 a 74999	0,75		
	75000 a 100000	1		

## **Proyecciones de Uchujaku:**

### **Proyecciones de ventas de los fondos:**

En las proyecciones de futuras ventas en el primer año en lo que se refieren a los fondos, se los vendería por litros, en costo promedio aproximadamente sería de 4,80 por litro , el foodcost sería de 3,84 , lo que equivale en un foodcost porcentual de 80% , basado en el monto de inversión del cual hice el costeo de las recetas con un costo fijo mensual de 2000 dólares , sería igual al punto de equilibrio que equivale a 10000 dólares que necesitaría vender para poder llegar a mi punto de equilibrio en un año de funcionamiento, para saber las unidades o litros al mes que necesitaría vender al año. Sería de 2,083.33 porciones por litro mensuales.

### **Proyecciones de venta de las salsas:**

En las proyecciones de futuras ventas en las salsas en el primer año sería de 11, 34 dólares en promedio entre las dos salsas , el foodcost sería de 7,57 dólares , en un foodcost porcentual de 60% , con unos costos fijos mensuales de 2000 dólares , para llegar a mi punto de equilibrio , lo que equivale vender al año alrededor de 5000 dólares para llegar a mi punto de equilibrio, lo que equivale a vender a 440,917 unidades mensuales.

### **Proyecciones de venta de los sazonadores:**

Para las proyecciones de futuras ventas en los sazonadores en el primer año sería de 5,50 dólares, en promedio el foodcost sería de 4,42 dólares, con un foodcost porcentual de 80%, con unos costos fijos mensuales de 2000 dólares, esto equivaldría a 10000 dólares para llegar a mi punto de equilibrio, lo que equivale a vender al año alrededor de 1818 unidades mensuales.

### **Mercado meta Uchujaku:**

Para mi nicho de mercado es de un nivel socioeconómico de clase media, de un rango de edad de 25 años hacia adelante, que sean conscientes de los productos orgánicos y mas sobre todo con productos ecuatorianos para crear identidad con mi producto Uchujaku, mi meta es que mi producto se venda a nivel nacional , no tengo un genero en especifico para vender para que sea un producto inclusivo y saludable tanto para las personas como para el medio ambiente.

### Proveedores

Mis proveedores está mi tío que tiene un restaurante de comida rápida, me puede proveer de todo en lo que se refiere a huesos de res y de pollo por su producción para hacer las hamburguesas de pollo y de res por esta razón no tengo costos en lo que se refiere a la elaboración de mis fondos; pero en el fondo de cerdo si tengo costo ya que no ofrece una hamburguesa de chanco.

Otro proveedor que tengo es el que me trae todos los productos de granos secos molidos como en este caso para los sazoadores que son comprados por un intermediario que hace la compra a comunidades indígenas en este caso en especial de la región de Cayambe y de la región de Chimborazo , en la frontera entre Chimborazo y Macas, lo que da origen a un clima selvático y la ventaja de que pueda producirse una enorme cantidad de productos selváticos como las especias y los granos que se usan para el Uchujaku, también por mi parte estoy haciendo algunos sazoadores en mi casa por medio de un deshidratador.

Otro proveedor importante es el de los frascos de plástico en forma de tubo de ensayo en el cual se ponen los sazoadores como la mezcla de Uchujaku, la sal prieta, sazoadores para pescados y mariscos, sazoadores para carnes a la parrilla o al horno, y para el pollo, también

para mezclas para bebidas como para la colada morada, el rosero y la chicha de jora tradicional de la fiesta del Yamor en el cantón Otavalo, de la provincia de Imbabura, todo esto en una presentación de un gramaje de 30 gramos por cada tubo de ensayo.

Para la presentación de salsas tengo los frascos de vidrio que son exclusivamente para las salsas en este caso los ajíes.

## Presentación de mis productos

### **Presentación de mis salsas:**

La presentación para mis productos, en este caso en particular con la salsas, serán en frascos de vidrio previamente esterilizados, con el logotipo en la parte central del producto (véase anexo 10).

### **Presentación de mis sazónadores:**

La presentación de mis sazónadores va a ser en unos tubos de plástico, con una cantidad de peso exacto de 30 gramos, con tapa rosca y con el logo de Uchujaku en el centro del tubo de plástico (véase anexo 11 y anexo 12).

## Bebidas:

Bebidas: sin bebidas en los fondos solo con recomendaciones o sugerencias para maridaje su fondo , sopa o preparación que se quiere hacer ; recomendando con cervezas y vinos de preferencia ecuatorianos para rescatar los sabores y ayudar a la industria ecuatoriana.( Incluir un recetario y el tipo de maridaje para cada fondo y salsas.( hacer convenios con empresas de bebidas ecuatorianas , cobrar por comisión al poner las sugerencias).

Ejemplo de recomendación para maridaje dependiendo del tipo de receta:

Sopa de bolas de verde: plato estrella, elaborado en base de fondo oscuro de costilla de res, (ofrecer un tipo de cerveza artesanal ecuatoriana para acompañar).

Sopa uchujaku: plato estrella, elaborado en base de fondo oscuro de costilla de res, y 7 diferentes tipos de harinas. (ofrecer un tipo de bebida ecuatoriana para acompañar como cerveza artesanal).

Sancocho: plato estrella, elaborado con fondo de res oscura, choclo, arveja, carne de la costilla y yuca.( sugerir un tipo de cerveza o vino para acompañar).

Bebidas en las salsas: al igual que los fondos ofrecer el tipo de maridaje que quede mejor acorde con el tipo de salsa que se está ofreciendo.

Bebidas para los sazonadores: en el caso de los sazonadores ofrecer una línea de frutas secas y hiervas aromáticas para hacer infusiones de té para hacer una bebida como por ejemplo una infusión de hierba luisa con naranjas deshidratadas, pero también ofrecer bebidas de temporada como la pre mezcla como por ejemplo para hacer el romero o la colada morada poner los ingredientes como las harinas en un tubo de ensayo, y la parte de las hiervas aromáticas en otro tubo de ensayo y para terminar en la parte de las frutas de la colada morada poner recomendaciones de las frutas que hagan falta y en el caso específico de no encontrar la fruta como por ejemplo la naranjilla usar otro tipo de fruta que funcione como un sustituto con características y sabores similares.

## Encuestas:.

### **Angie 25 años:**

Súper interesante el apoyo a las comunidades indígenas, aplicando el concepto de cooperación, concepto ecológico, sabor muy bueno del uchujaku y de la sal prieta, muy claro el concepto.

### **Rocío Pazmiño 61 años:**

Muy claro y preciso el concepto, concretos los conceptos y están muy bien definidos, natural y chévere apoyarlas a comunidades indígenas.

### **Érica Lozada 23 años:**

Idea bastante interesante , innovadora, aparte de ayudar a las comunidades indígenas, el concepto es súper claro.

### **¿Usted ha escuchado antes la palabra uchujaku?**

Si:1

No: 44

### **¿Cual le gustó mas entre el uchujaku y la sal prieta?**

8 de cada 10 personas entrevistadas prefirió la uchujaku antes que la sal prieta

### **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este producto?**

De 3,50 dólares hasta 5 dólares.

**Lugar de la entrevista:** feria de la percha uio , mercado de pulgas y feria de emprendimiento , sector Cumbaya , Lumbisi en el potrero, fecha de la feria el 23 de noviembre del 2019.

## Plan de marketing:

Para mi plan de marketing tengo que comenzar con mi análisis F.O.D.A. En este caso en específico mi fortaleza sería que es un producto 100 % orgánico, para personas que son veganas o vegetarianas es ideal porque mis productos Uchujaku no contienen ninguna proteína animal, son productos originarios de Ecuador lo que le da ese plus de denominación de origen bastante fuerte a mi marca; en las oportunidades al ver el mercado hay muy pocos que lo hacen lo que me da una ventaja competitiva bastante importante para comenzar mi proyecto ; mi debilidad puede ser que tengo que educar un poco al cliente , explicar con más detenimiento las virtudes de mi producto y el por qué mis productos Uchujaku son mejores que los que están actualmente en el mercado como por ejemplo los cubos maggi que son concentrados de fondos , pero que son perjudiciales para la salud debido a todos sus conservantes químicos que son cancerígenos; y por último mi amenaza son las empresas en mi caso en particular de la línea chef en casa de Henry Richardson que hace sus propios sazonadores y que se distribuyen en los supermaxis a nivel nacional, pero que tiene conservantes de origen químico e industrial para poder tener una larga duración , además sus productos son muy variados y no se especifican en la zona del Ecuador.

En mis cuatro ps que son plaza me quiero enfocar en ferias , ventas online y centros de productos orgánicos o naturistas, en producto que sea constante en base a la calidad del producto, en precio que sea ese precio que sea promesa de mi marca y no cambiar el precio en un futuro próximo, y promoción que es promocionar mi producto en base a las redes sociales como son las siguientes: Facebook, WhatsApp, YouTube, página web comercial e Instagram que sería la más fuerte entre todas las redes sociales para promocionar mi producto.

Otro plan de marketing que seguiría sería el storytelling; contar una historia corta pero clara de que es mi producto, como nace mi concepto, por medio de que leyenda o recrear una

leyenda de mi producto para crear esa nostalgia de mi marca que se diferencie de mi competencia para crear ese valor agregado y ese concepto que tiene que estar en la mente de mi consumidor.

## Brandfilters

Lo que quiero generar con mis brandfilters lo primero es responsabilidad social al educar a mi cliente y hacerle entender que el producto que esta comprando aporta tanto para su salud como para las comunidades indígenas, por su gran calidad y sabor genera un impacto positivo en la mente del consumidor al tener un producto inclusivo y responsable con el medio ambiente.

también es muy importante el buen trato que se dan a las comunidades indígenas al fijar un precio justo tanto para las comunidades indígenas como para el consumidor final ,siempre generando un impacto positivo al generar responsabilidad por parte de las comunidades indígenas como generar responsabilidad con el cliente al generar consciencia de esa economía comunitaria que tanto le falta al Ecuador en general, también es sumamente importante que el cliente sepa de donde viene su producto , enseñarles por medio de fotos el lugar donde fue cosechado su producto , el tipo de producto y la denominación de origen que creo que es lo mas importante para generar ese valor agregado que tanta falta hace en el Ecuador. Hay que poner mayor énfasis en esta denominación de origen para preservar ese patrimonio cultural y gastronómico de las comunidades indígenas hacia las nuevas generaciones.

## Formas de pago

Las formas que tengo de pago son las siguientes: por medio de pago en efectivo en las ferias en las que esté presente mi producto, también por medio de pedidos que se realicen a través de las redes sociales que son Facebook, WhatsApp e Instagram. Para realizar el pago por medio de las redes sociales voy a ofrecer la opción de pagar por medio de una tarjeta de crédito, de débito y de transferencia bancaria.

Mis canales de distribución:

Seria para poder acceder a mis productos y pagarlos por medio de mi página web comercial al que aceptas mis términos y condiciones, seleccionas el producto y cancelas en este caso en particular solamente con una tarjeta de crédito o de débito.

Por medio de otro canal seria en las redes sociales al tener el mismo sistema que la página web comercial, pero dar más facilidades de pago como es el uso de las transferencias bancarias.

Y por último en la tienda física que sería en los centros de exposiciones, ferias o mercados que mi producto este presente, mi idea es no tener una tienda física, sino que en el futuro tener todos mis productos en una tienda digital lo mismo que están haciendo muchos locales comerciales sobre todo en Estados Unidos en que sus productos están en la tienda digital y solamente llegan por medio de correo.

## Conclusiones:

En conclusión se puede decir que Uchujaku quiere generar esa identidad de producto orgánico, responsable con el medio ambiente, ese rescate de los sabores tradicionales y ancestrales tan característicos del Ecuador con el simple hecho de poner el nombre Uchujaku que tanta identidad en este caso de la cultura indígena nos puede ofrecer y para conservar ese patrimonio intangible que son nuestras raíces indígenas que todos los ecuatorianos deberían conservar y respetar para las futuras generaciones.

también la parte humana al dar ese apoyo incondicional a las comunidades indígenas al ser nuestra mano de obra con un precio justo tanto para el agricultor como para el consumidor final, hacer esa diferencia entre tradicional y típico es lo que quiere hacer Uchujaku para tener ese factor diferenciador por parte de la competencia que no tiene muy claro su concepto, algo que Uchujaku tiene muy claro comenzando dando esa identidad con su nombre para poder estar dentro de la mente del consumidor, otro aspecto muy importante son las herramientas tecnológicas en este caso en específico las redes sociales que influyen totalmente en este mundo cada día más globalizado lo que permite que mi producto se haga conocer tanto a nivel nacional como internacional, por supuesto esto no se podría lograr sin mi plan de marketing para poder llegar con más facilidad a la mente del consumidor.

## Bibliografía

Gallardo, C. (2012). *Ecuador Culinario* (p. 130). Quito: Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador

Armendáriz, M. (s.f.). *La cocina del Ecuador*. QUITO, Ecuador: Cocina Ecuador.

Gallardo, C. (2014). *Colada Morada y Guaguas de Pan*. Quito: Universidad De las Américas.

Indemini, B. (2010). *manual de panadería , pastelería y chocolatería*. (pp. 114-116). Quito: Cristina Báez Montenegro.

Angels Casanovas Freixas y Verónica Rico Mar. (2017). *Larousse Institute Paul Bocuse la escuela de la excelencia culinaria* (pp. 66,68,76,86).

Anexos:  
Anexo 1: receta estándar de fondo de pescado.

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	RECETA: FONDO DE PESCADO
		MERCADERIA	
3	Kg	CUALQUIER HUESO DE PESCADO	Tamaño de porciones:
5.5	L	Agua	PORCIONES: 5 LITROS
0.75	L	Vino blanco	
0.2	KG	Mantequilla	
		Mirepoix	
0.4	KG	Cebollas	
0.25	KG	Zanahorias	
0.1	KG	Cebolla puerro	TIEMPO DE PREPARACION:
0.02	KG	Tomillo	
0.02	KG	Perejil	OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:
0.02	KG	Laurel	
0.01	KG	Clavo de olor	
0,01	KG	Sal	
PREPARACION			
<p>en una olla grande alta y a fuego lento. poner los huesos de pescado previamente machacadas y degolladas y asar ,agregar las cebollas, las zanahorias y los puerros finos, los champiñones, . desglasar con vino blanco, reducir y mojar hasta el nivel del agua. añadir el bouquet garni. cocer a baja temperatura durante 30 a 45 minutos a fuego lento. asegurarse de desnatar con cuidado y regularidad. pasar a través de un colador fino, enfriar y mantener en frío hasta que esté listo para usar ( tenga cuidado de no pasar los 45 minutos por que puede fermentarse y tener un olor a amoniaco ).</p>			

## Anexo 2: receta estándar de fondo de res oscuro.

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	RECETA:FONDO OSCURO DE RES
		MERCADERIA	
3	Kg	HUESOS DE RES	Tamaño de porciones:
2	Kg	Carnde res cortada en cubos de 2	PORCIONES: 5 LITROS
	Kg	cm	
2	L	VINO TINTO	
0.600	Kg	ZANAHORIAS	
1	UNIDADES	AJO	
0.100	KG	CONCENTRADO DE TOMATE	TIEMPO DE PREPARACION:
0.500	KG	TOMATES FRESCOS	
0.250	KG	APIO	
0.100	KG	PEREJIL	
0.300	Kg	CEBOLLAS	OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:
	C/N	SACHET CRIOLLLO( ATADO COMPUESTO POR: CEBOLLA BLANCA , DIENTE DE AJO, AJI Y CILANTRO.	
PREPARACION			
<p>CORTAR LA CARNE DE RES Y LOS HUESOS PARA MIREPOIX GRANDE, PONER UN POCO DE ACEITE A LOS HUESOS Y PONERLOS EN UNA BANDEJA DE METAL, PRECALENTAR EL HORNO A 220 °C . METER LOS HUESOS EN EL HORNO HASTA QUE ESTEN DORADOS. SACAR LOS HUESOS E INCORPORAR EL MIREPOIX ; DORARLOS HASTA QUE TENGAN UNA CONSISTENCIA DORADA EL MIREPOIX.SACAR LOS HUESOS Y EL MIREPOIX Y PONERLO EN UNA OLLA GRANDE Y CUBRIRLOS CON AGUA FRIA HASTA QUE CUBRAN LOS HUESOS, DESGLASAR LA PLACA DE LOS HUESOS CON LA MITAD DEL VINO E INCORPORA A LA OLLA, LLEGAR A EBULLICION Y BAJAR EL FUEGO A TEMPERATURA SIMMER MINUMO DE TRES A CUATRO HORAS SIEMPRE ESPUMANDO EL FONDO Y AGREGAR EL BOUQUET GARNI AGREGAR EL CONCENTRADO DE TOMATE PREVIAMENTE COCINADO , LOS TOMATES FRESCOS CONCASEE Y DEJAR COCINAR TODO Y SERNIR CON UN CHINO EL FONDO Y DEJAR ENFRIAR Y REGRIGERAR EL FONDO.</p>			

## Anexo 3: receta estándar de fondo blanco de pollo.

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	RECETA:FONDO BLNCO DE POLLO
		MERCADERIA	
3	Kg	HUESOS DE POLLO	Tamaño de porciones:8
0.150	Kg	ZANAHORIAS	PORCIONES: 1 LITRO
	L	AJO	
0.150	Kg	APIO	
	UNIDADES	PEREJIL	
0.300	KG	CEBOLLAS	
	C/N	SACHET CRIOLLLO( ATADO COMPUESTO POR: CEBOLLA BLANCA , DIENTE DE AJO, AJI Y CILANTRO.	TIEMPO DE PREPARACION:
			OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA: 
PREPARACION			
<p>CORTAR LA CARNE DE POLLO Y LOS HUESOS PARA MIREPOIX PEQUEÑO , SELLAR LA CARNE Y LOS HUESOS DE POLLO, PONERLO EN UNA OLLA GRANDE LOS HUESOS , EL BOUQUET GARNI Y EL MIREPOIX EN UNA OLLA CON AGUA FRIA HASTA CUBRIR Y CUBRIR LOS HUESOS, LLEVAR A EBULLICION Y BAJAR EL FUEGO A TEMPERATURA Y COCINAR MINIMO POR UNAS 3 HORAS Y SERNIR EL FONDO CON UN CHINO Y DEJAR ENFRIAR EL FONDO Y PONERLO EN REFRIGERACION.</p>			

## Anexo 4: receta estándar de fondo oscuro de chanco

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	RECETA:FONDO OSCURO DE CHANCHO
		MERCADERIA	
3	Kg	HUESOS DE CHANCHO	Tamaño de porciones:
2	Kg	cutada en cubos de 2 cm	PORCIONES: 5 LITROS
	Kg	VINO TINTO	
2	L	ZANAHORIAS	
0.600	Kg	AJO	
0.100	KG	APIO	
0.500	KG	PEREJIL	
0.250	KG	CEBOLLAS	TIEMPO DE PREPARACION:
	KG	SACHET CRIOLLLO( ATADO	OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:
	Kg	COMPUESTO POR: CEBOLLA	
	C/N	BLANCA , DIENTE DE AJO,	
		AJI Y CILANTRO.	
PREPARACION			
<p>CORTAR LA CARNE DE CHANCHO Y LOS HUESOS PARA MIREPOIX GRANDE, PONER UN POCO DE ACEITE A LOS HUESOS Y PONERLOS EN UNA BANDEJA DE METAL, PRECALENTAR EL HORNO A 220 °C . METER LOS HUESOS EN EL HORNO HASTA QUE ESTEN DORADOS. SACAR LOS HUESOS E INCORPORAR EL MIREPOIX ; DORARLOS HASTA QUE TENGAN UNA CONSISTENCIA DORADA EL MIREPOIX.SACAR LOS HUESOS Y EL MIREPOIX Y PONERLO EN UNA OLLA GRANDE Y CUBRIRLOS CON AGUA FRIA HASTA QUE CUBRAN LOS HUESOS, DESGLASAR LA PLACA DE LOS HUESOS CON LA MITAD DEL VINO E INCORPORA A LA OLLA, LLEGAR A EBULLICION Y BAJAR EL FUEGO A TEMPERATURA SIMMER MINUMO DE TRES A CUATRO HORAS SIEMPRE ESPUMANDO EL FONDO Y AGREGAR EL BOUQUET GARNI , DEJAR COCINAR TODO Y SERNIR CON UN CHINO EL FONDO Y DEJAR ENFRIAR Y REGRIGERAR EL FONDO.</p>			

## Anexos 5 : receta estándar ají de tomate de árbol.

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	ají de tomate de árbol
		MERCADERIA	
0,7	Kg	Tomates de árbol	Tamaño de porciones:250 ml
0,18	Lt	Aceite vegetal	
0,1	Kg	Aji criollo	PORCIONES:250 ml
0,01	Kg	Cebolla	
0,01	Kg	Perejil	
c/n	Kg	Sal	
			TIEMPO DE PREPARACION:
			OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:
PREPARACION			
.cocinar los tomates de árbol hasta que se pueda sacar la piel del tomate de árbol.			
Mezclar todos los demás ingredientes en una licuadora , envasar el ají en los respectivos frascos de vidrio previamente esterilizados.			

## Anexo 6: receta estándar de pepa de zambo.

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	ají de pepa de zambo
		MERCADERIA	
0,2	Kg	Pepas de zambo	Tamaño de porciones:250 ml
0,01	Lt	Aij criollo	PORCIONES:250 ml
0,01	Kg	Cilantro	
0,01	Kg	Cebolla blanca	
0,10	Kg	Aceite vegetal	
c/n	Kg	sal	
PREPARACION:			
OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:			
PREPARACION			
.mezclar todos los ingredientes secos en un mortero y dar más consistencia con el aceite vegetal , también se puede utilizar una licuadora y mezclar todos los ingredientes y poner en los envases de vidrio previamente esterilizados.			

## Anexo 7: receta estándar de la salprietá.

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	Salprietá
		MERCADERIA	
0,25	Kg	Mani tostado y pelado	Tamaño de porciones:30 gramos
0,4	Lt	Tostado	PORCIONES:30 gramos
0,01	Kg	Comino molido	
0,005	Kg	Pimienta molida	
0,05	Kg	Cilantro picado	
c/n	Kg	Sal	
PREPARACION:			
OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:			
PREPARACION			
. mezclar todos los ingredientes en una licuadora y colocarlos por medio de un embudo a los frascos de tubo de ensayo.			

**Anexo 8: receta estándar de la harina Uchujaku.**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	Harina Uchujaku
		MERCADERIA	
1	Kg	Harina Uchujaku	Tamaño de porciones:30 gramos
			PORCIONES:33 aproximadamente
			TIEMPO DE PREPARACION:
			OBSERVACIONES Y/O FOTOGRAFIA:
			PREPARACION
. colocar la harina Uchujaku por medio de un embudo a los frascos de tubo de ensayo.			

**Anexo 9: foto de presentación de mis salsas.**



**Anexo 10: presentación de mis sazonadores Uchujaku.**



Anexo 11: presentación de mis sazonadores Uchujaku salprieda.

