



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE UTN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LA TRIPA MISHQUE Y
ALTERNATIVAS DE PRESENTACIÓN DEL PLATO TRIPA MISQUE AL
ESTILO GOURMET**

PROYECTO DE TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
ACADÉMICO DE TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA

AUTOR: Rosero Arcos Edison Fabio

DIRECTOR DE TESINA: Ing. Pablo López

LUGAR Y FECHA: Ibarra 03 de julio del 2013

CERTIFICACIÓN

Quien suscribe, ingeniero Pablo López, en calidad de director de la tesina **“Métodos de preparación de la tripa mishque y alternativas de presentación del plato tripa mishque al estilo gourmet”** del autor, egresado de la tecnología en gastronomía Edison Rosero, una vez revisado el trabajo completo con los requisitos necesarios por lo que autorizo su publicación.

Director de tesina

Ibarra, 03 de julio del 2013

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a mis padres SEGUNDO ROSERO e ISABEL ARCOS porque son el motor que impulsa toda mi vida y son la razón de mi existencia, que me motivaros a alcanzar esta meta que me propuse terminarla.

AGRADECIMIENTO

Expreso vuestro agradecimiento a la **UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE** de la ciudad de Ibarra, a la **FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**, y la **CARRERA DE GASTRONOMÍA** por haber brindado la oportunidad de optar una carrera, la cual me permite seguir superándome personalmente y profesionalmente

De igual manera a los profesores que me han inculcado conocimientos durante mi formación como estudiante, y a mi asesor de tesis Ing. PABLO LOPEZ por ser uno de los partícipes en la finalización de mi proyecto de investigación.

TABLA DE CONTENIDO

PORTADA.....	1
CERTIFICACIÓN.....	2
DEDICATORIA.....	3
AGRADECIMIENTO.....	4
RESUMEN.....	10
SUMMARY.....	11
1. TEMA.....	12
2. JUSTIFICACION.....	13
3. OBJETIVOS.....	14
3.1. Objetivo general.....	14
3.2. Objetivos específicos.....	14
4. MARCO TEÓRICO.....	15
4.1. Introducción.....	15
4.2. Aspectos generales.....	15
4.2.2. Manipulación de la tripa mishque para su utilización.....	15
4.2.2.1. Compra.....	15
4.2.3. Recomendaciones para la compra.....	16
4.2.4. Selección.....	17
4.2.5. Manipulación.....	17

4.3. Proceso de limpieza.....	18
4.4. Alternativas de conservación	19
4.4.1. Marinado.....	19
4.4.2. Utilización de especias	19
4.5. Métodos de cocción.....	20
4.5.1. Rehogar	20
4.5.2. Técnica para rehogar.....	20
4.5.3. Guisar	20
4.5.4. Estofar	21
4.5.5. Al vapor	21
4.6. Cocción en seco.....	23
4.6.1. Asar	23
4.6.2. Hornear.....	23
4.6.3. Horno Microondas	23
4.6.4. Saltear	24
4.6.5. Ahumar	24
4.7. A la plancha	24
4.7.1. Trucos para cocinar a la plancha.....	25
4.8. Cocción en grasa	25
4.8.1. Saltear	25
4.8.2. El procedimiento para saltear	26
4.8.3. Saltear carne	26
4.8.4. Rehogar.....	27
4.8.5. Freír	27
4.8.5.1. Consejos generales para freír	27
4.8.6. Que aceite debo Utilizar	28
4.9. Cocción mixta.....	28
4.9.1. Guisar	28

4.9.2.	Estofar	29
4.9.3.	Bracear	29
4.10.	Técnicas más utilizadas en la preparación tripa mishque.	30
4.10.1.	Asar	30
4.10.2.	Guisar	30
4.10.3.	Estofar	30
4.10.4.	Salteado	31
4.10.5.	Freír	31
4.11.	Guarniciones tradicionales y alternativas	31
4.11.1.	Mote.....	31
4.11.2.	Papa tubérculo	32
4.11.3.	Camote	32
4.11.4.	El aguacate.....	32
4.11.5.	Tomate	33
4.11.6.	Semillas de zambo	33
4.11.7.	Tostado.....	34
4.12.	Guarniciones frías	34
4.12.1.	Lechuga nación	34
4.12.2.	Corte del tomate riñón	35
4.12.3.	Aguacate	35
4.12.4.	Chifles de camote	36
4.13.	Guarniciones calientes.....	36
4.13.1.	Salsa de semillas de zambo	36
4.13.2.	Papa chaucha cocida y salteada con finas hiervas	36
4.14.	Valor nutricional de la preparación y aporte calórico	37
4.15.	Emplatado de la preparación y presentación.....	38
4.15.1.	Definición de emplatado	38
4.15.2.	Clases de montajes	39

4.15.2.1. Montaje tradicional.....	39
4.15.2.2. Montajes no tradicionales	39
4.15.2.3. El plato.....	40
4.16. Estilo gourmet.....	40
4.16.1. Gourmet.....	40
4.16.2.2. Tendencias	42
5. METODOLOGÍA	44
5.1. Diseño de la investigación	44
5.1.1. Tipos de investigación	44
5.1.1.1. Descriptivo.....	44
5.1.1.2. Cuasi experimental.....	44
5.1.1.3. Investigación bibliográfica.....	44
5.1.1.4. Investigación campo.....	45
5.1.2. Métodos de investigación	45
5.1.2.1. Inductiva	45
5.1.2.2. Deductiva.....	45
5.1.3. Técnicas e instrumentos de investigación	46
5.1.3.1. Observación	46
5.1.3.2. Instrumentos.....	46
5.1.4. Fuentes de información	47
6. APORTE CRÍTICO DEL ESTUDIANTE.....	48
6.1. Lavado.....	48
6.2. Condimentación	48
6.2. Aromatización	49
6.3. Presentación.....	49
6.4. Recetario.....	50

7. CONCLUSIONES.....	60
8. RECOMENDACIONES.....	61
9. BIBLIOGRAFÍA.....	62
10. ANEXOS.....	64

RESUMEN

La tripa mishque es un producto cárnico empleado en la gastronomía ecuatoriana, la tripa mishque es el intestino delgado del ganado bovino, también se elabora con el intestino grueso que es más frecuente; se los adquiere en las tercenas y en camal luego de una buena limpieza muy exhaustiva; su producción se la realiza de manera artesanal sin que se haya desarrollado algún proceso técnico para su elaboración.

Se dice que quien come tripa mishque difícilmente tendrá cáncer de estómago porque la mucosa que está en el interior de esta víscera lo fortalece. “El cáncer está en directa relación con la bacteria *Helicobacter pylori*, que afecta al 70% por ciento de los ecuatorianos. Se descarta la acción de este platillo u otro como mecanismo fisiológico que impida el desarrollo de la misma.

La tripa mishque también conocida como tripa dulce o chicle de indio. “Le dicen mishque porque cuando uno le corta para servirse le sale el mishque o el jugo”, La tripa mishque o tripa dulce, sabrosa, no es más que el intestino delgado de la res asado, y se consume en las parrilladas de los Ecuatorianos.

Con este proyecto damos a conocer al público ecuatoriano que hay diferentes formas de presentar a la tripa mishque esto es una forma diferente de innovar nuestra gastronomía a través de nuevas preparaciones y alternativas de presentar al turista nacional y extranjero.

SUMMARY

The mishque gut in a meat product consumed in the Ecuadorian gastronomy, the mishque gut in the small intestine of the cattle it is also elaborated with the large intestine, the elaboration is more frequent with the large intestine; they can be gotten at the butchers and at the slaughter house but it is very important to use them after a good very exhaustive cleaning; their production is done in a very handmade way without carrying and technical process for its elaboration.

It is said that who east mishque gut difficultly will have stomach cancer because the mucous that is inside this viscera strengthens it "The cancer is in direct relationship with the bacteria *Helicobacter pylori* that affects to 70% of the Ecuadorians. The action of this succulent dish or any other one; is discarded as physiologic mechanism that inhibits the development of the same one.

The mishque gut known as sweet gut or Indian chewing gum, got its name: "tripe mishque" mishque gut because when you cut in to make small pieces, a special gastric juice comes out of the viscera and this juice gets the name of mishque gut or the delicious sweet gut, is not other thing more than the roasted intestines of the cattle and it is eaten in the barbecues of Ecuadorian people.

With this project we try to let the Ecuadorian demanding tasters know that there are different ways of preparing and offering the mishque gut; in the way we will show a different style of innovating our gastronomy through new preparations and choices, which will allow us to offer those dishes to owe and foreigner tourists.

1. TEMA

“MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LA TRIPA MISHQUE Y ALTERNATIVAS DE PRESENTACIÓN DEL PLATO TRIPA MISHQUE AL ESTILO GOURMET”

2. JUSTIFICACION

La tripa mishque es un producto cárnico de origen bovino que es atractivo para el consumidor y que pueda insertarse en la gastronomía Ecuatoriana como plato fuerte.

Se ha decidido mejorar la presentación y por ende el valor nutricional de este plato, para ello decidimos sustituir los carbohidratos como el tostado y papas, por una porción de aguacate, lechuga, tomate, una salsa de semillas de zambo, mote, chifles de camote y papa chaucha salteada en finas hiervas.

Se pretende venderlo en lugares adecuados que prestan condiciones de higiene y sanitación, presentarlo en plato acorde al gusto del cliente y a un nuevo estilo gourmet.

Con la implementación de esta investigación, se pretende brindar alternativas al consumo nacional o extranjero ya que las formas de presentación variaran de acuerdo a los métodos de cocción.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Determinar diferentes métodos de preparación del intestino bovino como ingrediente tradicional en la elaboración del plato tripa mishque al estilo gourmet.

3.2. Objetivos específicos

Investigar el origen y la importancia de la tripa mishque en la gastronomía tradicional imbabureña.

Conocer alternativas y métodos de cocción aplicables al intestino bovino.

Utilizar el intestino bovino como ingrediente principal en la elaboración del plato gourmet.

Estructurar recetas con aplicación de la tripa mishque al estilo gourmet.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Introducción

La tripa mishque es un producto cárnico que es parte de la gastronomía ecuatoriana y se lo elabora de manera artesanal. La tripa mishque también conocida como tripa dulce o chicle de indio. Le dicen mishque porque cuando uno le corta para servirse le sale el mishque o el jugo.

El propósito de esta investigación es de dar a conocer al público en general de una nueva innovación, dar alternativas para consumir esta preparación.

4.2. Aspectos generales

La tripa mishque es un producto cárnico de origen bovino, extraído del intestino delgado y en ciertas ocasiones se utiliza también el intestino grueso cuyo proceso involucra una selección de materia prima y el acondicionamiento de las mismas con operaciones como el lavado, condimentado, asado y comercializado

4.2.2. Manipulación de la tripa mishque para su utilización

4.2.2.1. Compra

En la ciudad de Ibarra debido al número considerables de animales faenados los días lunes, miércoles, jueves, viernes y sábado la compra de los intestinos es posible de los introductores dueños hacia los productores

(comerciantes de tripa mishque asada) en las instalaciones del camal municipal de Ibarra.

El precio varía de acuerdo al tamaño del intestino y este va desde 20 USD para el intestino pequeño hasta 25 USD para el más grande el peso del intestino del animal y el precio por kg es de 1,50 USD mínimo que cuesta esta tripa para elaborar la tripa mishque, este precio fue puesto por la asociación de vendedores cárnicos del camal municipal de Ibarra.

La forma de transporte de los intestinos comprados en el camal hasta los puntos de preparación, se realiza de diferentes formas, en fundas plásticas, mediante jabas plásticas, en baldes vacíos de pintura, en costales de las papas, tinas plásticas, y en ollas de aluminio

Y estos a su vez son transportados en camiones con una cobertura metálica que pertenecen a la empresa municipal de rastro de Ibarra con la finalidad de proteger los intestinos del medio ambiente. Otras personas transportan en camiones que no presentan ningún tipo de protección; lo que genera un contacto más directo con el medio ambiente. Si la compra es en pequeñas cantidades, los compradores incluso las transportan en buses del servicio urbano o taxis.

4.2.3. Recomendaciones para la compra

Se recomienda que las compras de este producto cárnico se lo realice de la manera más higiénica posible se debe utilizar plásticos de sellados al vacío, plástico metafilm, y deben ser transportados en camiones que cumplan con las normas HACCP y temperaturas adecuadas para que no cause problemas en el organismo de la persona quien la consuma.

4.2.4. Selección

Esta selección consiste en separar las partes de exceso de grasa que se encuentran sobre los intestinos y dividir el intestino delgado del grueso dejando preferentemente en dos tripas que no se rompan, con la finalidad de facilitar el lavado de las mismas y revisar que no estén con rastros de contaminación.¹

4.2.5. Manipulación

Con un cuchillo se separa el intestino delgado del grueso a la cual está adherida. Durante el corte dejan a la tripa con una capa de grasa de aproximadamente 2 cm, este procedimiento ayudara durante el asado a que la tripa no se adhiera a la parrilla además proporciona el sabor característico de la tripa mishque.

Una vez que se separa la tripa delgada, se procede a la separación del intestino grueso, este proceso es un poco delicado, pues que la grasa cubre por completo esta tripa, mediante el tacto se sigue la dirección de la tripa gruesa, con los dedos se arranca la grasa que está pegada a la tripa teniendo cuidado de no rasgarla ni cortarla, pues el mínimo corte ocasionaría que el contenido ruminal que se encuentra en su interior se derrame y contamine a toda la tripa. Se debe aclarar que la tripa gruesa, tiene una consistencia más delicada con respecto a la tripa delgada.

Una vez separada las dos tripas se evacua el contenido ruminal que se encuentra en el interior de las mismas, esto se lo realiza mediante el uso del agua a presión, para posteriormente depositarlos en recipientes y dejar

¹ DR. EDUARDO ECHEVERRÍA Director Regional del Camal Municipal de Ibarra

madurar por 24 horas aproximadamente este tiempo no es comparado con el de la carne porque la tripa se llega a dañar más rápido.²

4.3. Proceso de limpieza

Con un cuchillo se separa el intestino delgado de la grasa a la cual se está adherida durante el corte se deja a la tripa una cantidad de grasa muy poca.

El proceso de separación es un poco delicado puesto que la grasa cubre por completo esta tripa mediante el tacto se sigue la dirección de la tripa gruesa se arranca la grasa con los dedos que se encuentra pegada a la tripa teniendo cuidado de no rasgarla ni cortarla, pues el mínimo corte ocasionaría que el contenido ruminal que se encuentra en su interior se derrame y contamine toda la tripa. Se debe aclarar que la tripa gruesa tiene una consistencia más delicada con respecto a la tripa delgada.

Unas ves separadas, sacadas el contenido ruminal que se encuentra en el interior de las mismas, procedemos a lavar con agua a precio para posteriormente depositarlas en recipientes en los que se colocan sal y limón partido con su respectiva cascara. La cascara sirve para poder refrescar la tripa junto con la sal y poder extraer el contenido ruminal restante y parte de la mucosa. Después de enjuaga con abundante agua y el proceso de agua se repite aproximadamente en tres ocasiones.³

² DR. RAMIRO GONZÁLEZ Director del Camal Metropolitano de Quito

³ <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1655/1/CD-1484%282008-05-26-02-48-34%29.pdf> (proceso de limpieza)

4.4. Alternativas de conservación

4.4.1. Marinado

Dar la vuelta a la tripa con un palo de pincho de madera, lavar con la chilca o hierbabuena, sin retirar la grasa con abundante agua. Observe que no quede ninguna coloración verdosa, mezcle comino, orégano, sal y frote con esta mezcla a la tripa, deje en reposo toda la noche, al día siguiente dar la vuelta nuevamente a la tripa.

Chilca árbol balsámico y resinoso, de hojas verdes y flores blancas.

Hierbabuena planta labiada y de olor agradable que se emplea como condimento. (SEBASTIAN PUIGSERVER, 1991)

4.4.2. Utilización de especias

En una piedra de moler o licuadora coloque un poco de sal, achote en pepa proceda a moler en seco, luego agregue el ajo, cebolla, limón y cuando se haya formado una pasta, agregue un poco de agua y continúe moliendo hasta que desaparezca los granos del achote.⁴

Sazone la tripa con la preparación del achote, deje en reposo por el lapso de una hora aproximadamente.

⁴ ALBERTO GUZMAN, Los sabores de mi tierra autor: editorial: Cultural Ecuatoriana S A página: 80 párrafo 3

4.5. Métodos de cocción

4.5.1. Rehogar

Es dar la vuelta sobre el fuego en la sartén, cazuela u olla de barro a ciertos ingredientes con la finalidad de que tomen color, antes de añadir el jugo, consomé o la salsa que requiere la preparación.

4.5.2. Técnica para rehogar

Consiste principalmente en el uso de poco aceite o mantequilla, solo el medio graso necesario para sofreír el alimento, el procedimiento se realiza a fuego medio con el recipiente tapado, se cuece hasta el punto de dorar antes de mojar con el jugo, consomé o salsa. La finalidad es conseguir que los alimentos que se sofrían pierdan agua y absorban el sabor de la grasa al tiempo que se cuecen ligeramente. Se utiliza para hacer los demiglase de cocción de diversos platos.⁵

4.5.3. Guisar

Proceso de cocción que tiene como finalidad el aprovechamiento de los jugos que contienen los ingredientes y en base a esto se trabaja la salsa⁶

Es el proceso de cocción de alimentos que tiene como finalidad el aprovechar los jugos que tienen los ingredientes y en base a estos se trabaja

⁵ http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/rehogar.htm

⁶ ALBERTO GUZMAN; Los sabores de mi tierra; Editorial, Cultura Ecuatorial S.A; año 2010 pág. 19

la salsa. Se debe tener en cuenta la textura del alimento primario añadiendo los demás ingredientes según un orden de cocción inverso es decir los alimentos tiernos se añaden casi al final, también hay que tomar en cuenta la reducción del contenido del agua en el guiso y remplazar con agua hervida si esta se seca.

4.5.4. Estofar

Técnica de cocimiento de los alimentos de forma larga aplicada generalmente a carnes combinadas con legumbres

Esta técnica es apropiada para cocinar alimentos que sean ricos en agua (o sea que expulsen líquido en la cocción), ricos en sabores. El secreto de un buen estofado es la carne de primera, el fuego muy lento, y durante toda la cocción tener la cazuela bien tapada, aparte de acertar con las hierbas aromáticas correspondientes.

La idea es cocinar todos estos alimentos juntos, partiendo de temperatura fría o ambiente y siempre con recipiente tapado, a fuego constante y suave.

4.5.5. Al vapor

Cocer un alimento con vapor, sin sumergirlo en el agua (con alguna hierba aromática). Para esto se introducen los alimentos en una canasta de metal (también puede hacerse en una cesto de bambú) o una rejilla colocada dentro de una cacerola bien cerrada con agua. Al calentarse y hervir el agua sin tocar el alimento, forma vapor, que va cociendo el alimento de una forma rápida y sana, sin agredir sus propiedades más valiosas.⁷

⁷ http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/al_vapor.htm

Al Vapor es un tipo de cocción que se hace con la temperatura y humedad que tiene el vapor de agua, o sea que en el alimento nunca toca el agua en ebullición, sino solo el vapor que esta desprende y se mantiene dentro de una olla serrada, salvo algún tipo de válvula de presión.

Para cocer carnes, pescados o verduras al vapor, hay que ponerlas en una cesta de alambre cuando el agua ha empezado a hervir, así no perderá ningún jugo ni propiedades, y sazonarlo una vez cóccido ya que saldrá el agua, no sirve de nada, pues gran parte de la sal se evapora con la cocción. Los alimentos que vayamos a cocer al vapor, deben de estar muy limpios, ya que la temperatura no suele superar el 100º, y algunos gérmenes o bacterias pueden sobrevivir a esa temperatura; si vemos que la cocción va a ser muy larga debemos tener agua hirviendo para remplazar la que se va evaporando.

La cocción al vapor nos proporciona una alimentación saludable, no precisa adición de elementos grasos y mantiene mucho más que otras técnicas culinarias las vitaminas y minerales de los alimentos, también conserva su aroma, su sabor y su textura, es un método de cocción en auge dado el creciente cuidado de la salud a través de la alimentación.

El recipiente más utilizado siempre ha sido la olla convencional con un cesto de alambre en forma de malla que encaje en ella. Aunque hoy en día disponemos de muchos utensilios como la tamalera que fue creada para cocción al vapor, encontramos en la actualidad aparatos de vapor eléctrico como el termostato y con varios recipientes para colocar los alimentos por separado.

4.6. Cocción en seco

4.6.1. Asar

Asar es someter un alimento crudo a una fuente de calor, mediando una porción grasa para evitar que el alimento se pegue al utensilio y se reseque excesivamente. Ésta es una técnica culinaria muy sabrosa, pues el alimento pierde pocos jugos, los cuales se pueden recuperar en forma de salsas, y la pequeña porción grasa de adición potencia el sabor de los mismos. Se pueden asar infinidad de alimentos mediante distintas técnicas o utensilios.⁸

4.6.2. Hornear

Es el proceso de cocción por medio de calor seco, que generalmente se efectúa en un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor sin mediación de ningún elemento líquido.⁹

4.6.3. Horno Microondas

La cocción por medio de horno a microondas, es una forma de cocción al horno diferente, ya que esta no se hace por medio de aire caliente. Los alimentos fritos tienen un alto porcentaje de grasa, por lo tanto son muy bien aceptados por los consumidores.

Si sube rápidamente a la superficie, la temperatura está entre 170°C y 180°C, ideal para todo tipo de frituras.

⁸ <http://nutricion.doctissimo.es/alimentos/preparacion-de-los-alimentos/asar.html>

⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Horneado>

4.6.4. Saltear

Es el proceso de sellado de un género cárnico o vegetales en trozos muy grandes por la sartén con poca grasa de nuestra elección a fuego vivo para que se doren por fuera y no se endurezcan por dentro creando una costra al alimento que se está salteando, la costra que se forma alrededor del alimento impide que se escapen los jugos internos durante su posterior guiso o preparación.

4.6.5. Ahumar

Ahumar es cocer alimentos lentamente en forma indirecta sobre el fuego. Este proceso se puede realizar mediante un "ahumado", que es un aparato para cocinar al aire libre diseñado especialmente para ahumar. También se puede ahumar en una parrilla cubierta colocando una cacerola con agua debajo de la parrilla que contiene las carnes. Además se puede mezclar varias especias y esto a su vez nos daría un ahumado de mejor aroma y sabor.

4.7. A la plancha

Plancha es un utensilio para asar la carne o cocer otros tipos de alimentos. Consiste en una placa de superficie lisa o estriada, puede ser de hierro fundido o de cromo duro, pues el secreto es lograr que tome una buena temperatura para obtener la cocción ideal. La plancha se utiliza en los fogones de gas o eléctricos.

Asar a la plancha es la forma de cocer un alimento usando una fuente bien caliente y uniforme de calor, donde el mismo se dora por fuera, mientras se

va cocinando en su interior guardando sus jugos. Es importante no pinchar el alimento; así mantiene la concentración de jugos o nutrientes en su interior.

4.7.1. Trucos para cocinar a la plancha

Tener siempre la plancha bien limpia, ya que esta evitará que se quemem restos anteriores de alimentos.

Cuidar la intensidad del fuego. Los alimentos más duros o más gruesos conviene cocinarlos a fuego más bajo o lento, para que asar también por dentro. En cambio los alimentos más finos o suaves, hay que asarlos con un fuego más alto o vivo, para que queden con un sabor casi a la parrilla.

No cortar o pinche el alimento. Si pinchamos o hacemos muchos cortes en el alimento para que se cocine más rápido nos podemos encontrar que pierda los jugos que contenga y quede muy seco. Un truco es ponerle unas gotitas de aceite directamente sobre el alimento y no sobre la plancha.

Añadir la sal y pimienta en el último momento. Con esto ayudaremos a que quede todo más jugoso.

4.8. Cocción en grasa

4.8.1. Saltear

Es el proceso de sellado de un género cárnico o vegetales en trozos muy grandes, en la sartén con poca grasa de nuestra elección a fuego vivo para que se doren por fuera y no se endurezcan por dentro, creando una costra al alimento que se saltea, la costra que se forma impedirá que se escapen los

jugos que existen en el interior, que saltan durante su preparación o guiso, y no dejen escapar los jugos o nutrientes.

4.8.2. El procedimiento para saltear

El alimento se incorpora cuando el medio graso ha obtenido suficiente temperatura como para dorar a fuego vivo, de lo contrario el alimento quedara hervido y no se sellara, perdiendo sus jugos. Se debe sacudir para que no se pegue y adquiera color; el salteado se realiza en una sartén sin tapar o en un woks para facilitar un buen salteado.

Para las verduras es una enorme ventaja ya que permite conservar mejor sus vitaminas y sabores característicos combinados con el sabor a aceite del salteado.

4.8.3. Saltear carne

Para una pieza de carne, se saltea está en la sartén haciéndola dorar y girándola cada tanto sin pincharla, para evitar la pérdida de su jugo. Luego dependiendo del tipo de preparación, se termina de cocinar en el horno o se le agrega un medio líquido a la misma sartén, con lo que se obtendrá la salsa para la carne preparada. Tiene como objetivo tapar sus poros con calor para que una vez terminada su cocción conserve todos sus jugos o

4.8.4. Rehogar

Es la técnica de dar la vuelta sobre el fuego en la sartén, cazuela u olla de barro a ciertos ingredientes con la finalidad de que tomen color, antes de añadir el jugo, consomé o la salsa que requiere la preparación.

4.8.5. Freír

Acción de cocer un alimento en una sartén o freidora, con abundante grasa, con el fin de que las piezas naden dentro de la grasa, hasta su total cocción. Es importante el grado de calor según sea la grasa utilizada o empleada, pues si la temperatura es baja los alimentos quedan muy grasientos y simplemente hervidos en aceite, en vez de fritos, y si es demasiado fuerte, el interior queda crudo.

4.8.5.1. Consejos generales para freír

Los alimentos deben estar secos (de lo contrario, con agua o líquidos salpicará fuertemente);¹⁰

Deben tener un tamaño apropiado, evitando las dimensiones excesivas que impidan que la temperatura alcance el centro de la pieza y no se haga bien en su totalidad;¹¹

También freír tiene sus trucos: el exceso de aceite de un alimento frito puede corregirse con papel absorbente.¹²

¹⁰ http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/freir.htm

¹¹ http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/freir.htm

No debe taparse el alimento mientras se fríe o tras ser frito.

4.8.6. Que aceite debo Utilizar

Se debe elegir un aceite que soporte bien las altas temperaturas, casi todos los aceites excepto los de soya y maíz son aptos para freír. El de oliva es el mejor para las frituras, en este caso la temperatura ideal para freír con este aceite es de 210°C algo superior que para los demás aceites (170°C a 180°C).

Algunas formas de cocción, mal utilizadas pueden ser poco saludables para nuestro organismo. Las frituras con aceites inadecuados, reutilizados, mal conservados o a temperaturas excesivamente altas.

4.9. Cocción mixta

4.9.1. Guisar

Es el proceso de cocción de alimentos que tiene como finalidad el aprovechar los jugos que tienen los ingredientes y en base a estos se trabaja la salsa. Se debe tener en cuenta la textura del alimento primario añadiendo los demás según un orden de cocción inverso es decir los alimentos tiernos se añaden casi al final, también hay que tomar en cuenta la reducción del contenido del agua en el guiso y remplazar con agua hervida si esta se seca.

¹² http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/freir.htm

4.9.2. Estofar

Esta técnica es apropiada para cocinar alimentos que sean ricos en agua (o sea que expulsen líquido en la cocción) y ricos en sabores. El secreto de un buen estofado es la carne de primera, el fuego muy lento, y durante toda la cocción tener la cazuela bien tapada, aparte de acertar con las hierbas aromáticas correspondientes.

Si se saltea los trozos de carne con un poco de harina, la carne creará una costra que mantendrá mejor su jugo interior; además nos servirá para ligar la salsa, en caso contrario gran parte del sabor y la sustancia de la carne usada, pasará al caldo o salsa del propio guiso deberemos haber decidido el sistema, si queremos la carne jugosa, o el caldo o salsa con todas las sustancias.

4.9.3. Brasear

El braseo es ideal para cocinar los cortes más duros, en los que se hace necesaria la rotura de fibras. El resultado es una elaboración muy tierna, sabrosa y con los sabores de los ingredientes bien integrados. Hay muchos platos tradicionales que se realizan mediante esta antigua técnica culinaria francesa.

Se puede brasear en distintos recipientes y medios de calor, aunque parece ser que en origen el braseo se realizaba en una cazuela especial llamada braseare o debiere, este recipiente disponía de una tapa cóncava que

permitía poner sobre ella una capa de brasas que proporcionaba calor uniforme.

4.10. Técnicas más utilizadas en la preparación tripa mishque.

4.10.1. Asar

Consiste en llevar el intestino delgado u grueso del ganado bovino a un proceso directo con el fuego sin dejar de cambiar de lado porque podemos quemarlo y echaremos a perder esta presentación.

4.10.2. Guisar

Con esta técnica podemos aplicar para aprovechar los jugos que tienen los ingredientes y en base a esto trabajar la salsa para adornar la presentación del plato tripa mishque.

4.10.3. Estofar

Esta técnica podemos aplicar retirando primeramente toda la grasa del intestino delgado y grueso del ganado bovino para luego colocarlo en una cazuela y llevarlo al fuego en forma lenta, durante toda la cocción tener la cazuela bien tapada y podemos aromatizar con hierbas aromáticas de acuerdo a nuestra conveniencia.

4.10.4. Salteado

Consiste en llevar los intestinos ganado bovino y vegetal a una temperatura alta y un ingrediente graso en la cual vamos a trabajar en forma rápida y acelerada para que mantengan sus jugos los del intestino y los vegetales sean crujientes.

4.10.5. Freír

Consiste en llevar el intestino del ganado bovino a un ingrediente graso y freírlo con demasiado cuidado y retirarlo del fuego.

Nota: Si freímos demasiado esta tripa sale dura para esto debemos de freír rápidamente para que no salga cauchos y tiesa.

4.11. Guarniciones tradicionales y alternativas

4.11.1. Mote

(Del quechua: *mut'i*) es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas geográficas de la provincia. La forma más común de consumir el mote de maíz pelado. Para esto el grano de maíz es hervido con ceniza de carbón, leña, o cal. Luego se lava refregándolo bien y se deja a desaguar por 24 horas antes de ser cocinado durante 7 horas para que reviente el grano.

4.11.2. Papa tubérculo

Es un tallo subterráneo modificado y engrosado donde se acumulan los nutrientes de reserva para la planta. Posee una yema central de forma plana y circular. No posee escamas ni cualquier otra capa de protección, tampoco emite hijuelos. La reproducción de este tipo de plantas se hace por semilla, aunque también se puede hacer por plantación del mismo tubérculo.¹³

4.11.3. Camote

El camote, batata, boniato, chaco o papa dulce; es una planta cultivada por su raíz tuberosa comestible. Es una raíz rastrera con alta concentración de azúcares, caroteno y provitamina A.¹⁴

4.11.4. El aguacate

El aguacate o palta es originario de América Central, posiblemente del sur de México y Guatemala. El aguacate tiene la piel gruesa, rugosa, se pela con facilidad y tiene el color verde a oscuro cuando está maduro. La pulpa es cremosa, de color verde claro y sin fibras. Cuando maduro, alcanza un peso de entre 200 y 250 gr.¹⁵

El fruto es una drupa de color verdoso y piel fina o gruesa, según la especie. Cuando está maduro, la pulpa tiene una consistencia como de mantequilla dura y su sabor recuerda levemente al de la nuez. Es muy rico en grasas,

¹³ <https://es.wikipedia.org/wiki/Tub%C3%A9rculo>

¹⁴ http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/camote.htm

¹⁵ <http://www.castlefoods.ec/index.php/es/aguacate>

con un contenido en aceite del 10 al 20%, y en proteínas. Se utiliza principalmente en la alimentación, como complemento de todo tipo de comidas.

4.11.5. Tomate

Tomatera, nombre común de una herbácea de tallo voluble de la familia de las Solanáceas nativa de los Andes y del fruto que produce. El tallo es largo y cubierto por numerosos pelos. Las hojas son lobuladas con los bordes dentados. Las flores, pentámeras, se reúnen en ramilletes laterales. Considerado en otro tiempo venenoso, el tomate se ha convertido en una de las hortalizas de mayor importancia comercial. Se cultiva como anual en casi todo el mundo y es fuente valiosa de sales minerales y vitaminas, en particular A y C. Las numerosas variedades presentan grandes diferencias, tanto por la forma de la planta como por la clase del fruto, que oscila en cuanto a tamaño entre el de una grosella pequeña y una esfera de 10 cm de diámetro o más (que es el tipo más cultivado); en cuanto a la forma, hay frutos redondos, piriformes y alargados, de colores rojo, amarillo y verde.¹⁶

4.11.6. Semillas de zambo

Las semillas de zambo varían en su forma y cantidad de acuerdo con el tamaño y la zona geográfica. Son generalmente ovaladas elípticas su dimensión varía entre 1.6 a 2. cm y comprimidas entre 0.5 a 1.5 mm de espesor el centro de la semilla es de color pardo oscuro y la cascara cuando se encuentra en su madures es de color negro.

¹⁶ Enciclopedia Encarta 2009 G.A. Maclean/Oxford Scientific Films parrafo 1

4.11.7. Tostado

Nombré común que se encuentra dentro de la gastronomía tradicional ecuatoriana, son granos de maíz, llevados a cocción, con un poco de aceite a fuego moderado por el lapso de una media hora sin dejar de batir se lo puede acompañar de ajo, tocino, cebolla, y sal.

Las guarniciones tradicionales son: El mote, el tostado, las papas

Las guarniciones alternativas son: el mote, la papa chaucha, chifles de camote, salsa de pepas de zambo, aguacate, lechuga nacional, y tomate riñón.

4.12. Guarniciones frías

Las ensaladas pueden ser elaboradas de diferentes maneras según el gusto del comensal puede ir desde una ensalada muy sencilla que obtiene lechuga y tomate hasta una con mayor cantidad de ingredientes como estamos elaborando un tipo de ensalada para esta preparación y poder dar realce a esta preparación:

4.12.1. Lechuga nación

La lechuga, es una planta anual propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Debido a las muchas variedades que existen, y a su cultivo cada vez mayor en invernaderos, se puede consumir durante todo el año. Normalmente se toma cruda, como ingrediente de

ensaladas y otros platos, pero ciertas variedades, sobre todo las de origen chino, poseen una textura más robusta y por ello se emplean cocidas.¹⁷

4.12.2. Corte del tomate riñón

La forma que vamos a cortar para adornar nuestra preparación es en forma de medias lunas ya que con esto daremos realce a nuestra preparación y al ser un ingrediente que acompaña a la lechuga daremos un tono diferente en nuestra presentación

Es el fruto que se ha convertido en una de las hortalizas de mayor importancia comercial. Se cultiva como anual en casi todo el mundo y es fuente valiosa de sales minerales y vitaminas, en particular A y C. Las numerosas variedades presentan grandes diferencias, tanto por la forma de la planta como por la clase del fruto, que oscila en cuanto a tamaño entre el de una grosella pequeña y una esfera de 10 cm de diámetro. Se lo puede utilizar para elaborar diferentes preparaciones como ensaladas.

4.12.3. Aguacate

El árbol del aguacate o palta se cultiva por su fruto, rico en grasa y proteínas, en gran número de países. Es originario de América Central, con este fruto se ha decidido guarnecer en el palto tradicional tripa mishque como alternativa de presentación diferente a la actual.

¹⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/Lactuca_sativa

4.12.4. Chifles de camote

Para elaborar los chifles de camote primero hay que pelar los camotes, luego cortamos en finas capas con ayuda de un pelador de vegetales, dejamos remojar en agua unos minutos, colocamos aceite en una sartén, cuando este a su punto freímos, dejamos hasta que se endurecen y luego retiramos del fuego y listo tenemos nuestros chifles que podemos decorar nuestras preparaciones.

4.13. Guarniciones calientes

4.13.1. Salsa de semillas de zambo

Las semillas secas y peladas llevamos a un sartén y tostamos por unos minutos sin hacer quemar, cuando estén tostadas dejamos enfriar por unos minutos y colocamos sobre una piedra de moler ají y molem hasta que se agua harina luego agregamos agua, sal y llevamos a una sartén y colocamos al fuego, colocamos un poco de nata rectificamos sabores con sal y pimienta, servimos para adornar nuestra preparación.

4.13.2. Papa chaucha cocida y salteada con finas hiervas

Las papas chauchas lavamos con abundante agua retirando con demasiado cuidado todos los exceso de las papas, cuando estén listas llevamos a una olla tamalera y cocinamos al vapor por unos minutos, debemos de retirar un poco duras para qué resistan al salteado con finas hiervas.

4.14. Valor nutricional de la preparación y aporte calórico

Componente alimentario		Viseras	Papa	Camote	Lechuga	Tomate	Mote	Aguacate	Semillas de zambo	Cebolla paitaña	Pimiento
	Uní.										
Energía	Kcal	1085	190.00	156	17	24		158	1184	35	28
Humedad	H2O	346	150.00	105.90	96.00	92.40	74.0	76.00	8.60	90.40	92.00
Fibra dietética	gr.	0.00	1.00	4.35	1.50	2.40	0.50	2.50	5.20	1.30	1.20
Hidratos de C	gr.	0.00	39.80	36.00	2.70	4.50	23.0	7.60	24.40	7.70	5.30
Proteínas	gr.	56.00	6.80	1.50	1.00	1.00	2.10	1.60	73.80	0.80	0.80
Lípidos	gr.	95.50	0.40	0.60	0.20	0.20		13.50	88.00	0.10	0.40
G. saturadas	gr.	75.00		0.09	0.03	0.03		2.44	15.38	0.02	0.07
Monoisat	gr.	6.55		0.015	0.01	0.03		8.97	32.66	0.02	0.03
Polinsat.	gr.	5.50		0.165	0.11	0.08		1.84		0.05	0.22
Colesterol	mg.	750	0.00	0.00		0.00		0.00	0.00	0.00	0.00
Calcio	mg.	60.00	38.00	72.00	16.00	18.00	11	24.00	62.00	33.00	6.00
Fosforo	mg.			58.50	56.00		63	42.00		40.00	48.00
Hierro	mg.	9.00	4.00	1.65	0.40	0.50	1.40	0.50	18.40	1.40	1.30
Magnesio	mg.	40.00		34.50	8.00	10.00		45.00		12.00	14.00
Sodio	mg.	230.00		16.50	11.00	13.00		4.00		10.00	3.00
Potasio	mg.	1350		643.50	290.00	204.00		604.00		157.00	195.00
Zinc	mg.	12.35		0.30	0.50	0.07		0.42		0.08	0.18
Vitamina A	hg.	265.00	0.00	19.50	22.00	2.00		10.00	15.00	0.00	30.50
Tiamina	mg.	0.20	0.34	0.135	0.05	0.08	0.05	0.09	0.28	0.04	0.09
Riboflavina	mg.	0.50	0.12	0.045	0.03	0.04	0.02	0.14	0.30	0.02	0.05
Niacina	mg.	75.00	3.20	0.90	0.30	1.70	0.37	1.90	4.40	0.30	0.60
Piridoxina	mg.	...		0.39				0.28			0.16
Ac. fólico	hg	10.00		21.00	36.00			62.00			17.00
Cobalamina	hg.	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00	0.00

Las tripas de res es relativamente bajo especial del grupo B: la tiamina, Riboflavina, ácido nicotínico y otras tan importantes como la B6, la biotina, ácido fólico, B12, el ácido ascórbico y las vitaminas A, D, E, y K. pero estas son muy alta las grasas saturadas, Monoisaturadas, y colesterol contienen demasiada humedad y aportan calorías a nuestro organismo.

La papa recién recolectada contiene un 78% de agua, un 18% de almidón, un 2,2% de proteínas, un 1% de cenizas (elementos inorgánicos) y un 0,1% de grasas. Casi el 75% del peso seco son hidratos de carbono. La papa es importante fuente de almidón.¹⁸

¹⁸ Enciclopedia Encarta G.I. Bernard/Oxford Scientific Films párrafo 1

La papa es un alimento, muy nutritivo que desempeña funciones energéticas debido a su alto contenido en almidón así como funciones reguladoras del organismo por su elevado contenido en vitaminas hidrosolubles, minerales y fibra. Además, tiene un contenido no despreciable de proteínas, presentando éstas un valor biológico relativamente alto dentro de los alimentos de origen vegetal.

La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Las hojas exteriores más verdes son las que tienen mayor contenido en vitamina C y hierro.

4.15. Emplatado de la preparación y presentación

4.15.1. Definición de emplatado

El montaje es como la parte favorita en la elaboración del plato, depende de quienes tomen con seriedad la gastronomía de velar que toda la preparación sea impecable para que así la presentación del mismo sea digna de su elaboración.¹⁹

Emplatado es la acción de presentar con destreza la comida sobre la fuente o plato que se llevara a la mesa al deguste del comensal.

Este proceso ha ganado mucha importancia en la actualidad, es la forma organizada de presentar los alimentos, ya que la comida primeramente entrara por los ojos; la presentación tiene que ser llamativa debe tener altura, textura, aroma y buen sabor para que deguste el comensal.

¹⁹ <http://ebookpp.com/em/emplatados-doc.html>

El emplatado puede ser de acuerdo al lugar donde lo van a oferta, esto puede ser en un plato base, tabla de madera, cerámicas, y espejos.

4.15.2. Clases de montajes

4.15.2.1. Montaje tradicional

Se debe tener en cuenta que los alimentos deben ser organizados de acuerdo a las manecillas del reloj y estas son: féculas y almidones a las 10, carnes a las 2, verduras a las seis, se debe tener en cuenta que esto es lo básico para el montaje y presentación de la preparación.

1. No existe el uso de altura en esta presentación.
2. Lo que importa es la calidad y el sabor.
3. Los montajes son irregulares.

Solo resaltan los ingredientes principales; proteína, almidón, verduras y salsa.

4.15.2.2. Montajes no tradicionales

Los no tradicionales son montajes más estructurados, ya sean alimentos, juntos o separados. Este tipo de montaje es realizado por personas con más experiencia y conocimiento sobre este tipo de montaje.

4.15.2.3. El plato

1. El más grande es llamativo
2. Arrimar los alimentos en un plato es muy negativo para emplatar.
3. Los platos más grandes permiten separa los elementos, que permiten embellecer la presentación.
4. Color blanco es la forma de presentar el alimento sin disfraces con diseño y color llamativo.
5. No se debe sobrecargar a un plato, siempre deje un borde alrededor de la comida ya que los dedos tocan la comida a la hora de servir.
6. El color, la altura y la textura son componentes claves para que los alimentos se vean bien.
7. Un buen plato va de la mano sin embargo, no lance los ingredientes innecesarios en el plato solo para dar color. Cada ingrediente tiene su complementación entre sí.

4.16. Estilo gourmet

4.16.1. Gourmet

Persona entendida de la gastronomía o aficionado de la comida exquisita, de gustos refinados, que tiene como pasión la alta cocina, está preparado para ofertar un producto que pueda ser consumido por alguien que realmente aprecie su calidad y delicadeza.

1. El gourmet debe ser amante de la comida

2. Debe apreciar la acción de masticar, nada de embellecer ni tragar los alimentos, se debe apreciar y comer sin apuro, sintiendo sabores y texturas.
3. El gourmet conoce bien de la gastronomía de su provincia, antes de conocer otra comida, debe saber conocer la gastronomía de su país, saber sus platos y sus costumbres alimentarias.
4. El gourmet conoce de la gastronomía extranjera, para distinguir las tradiciones alimentarias que se utilizan en otros países.
5. El gourmet se atreve con nuevos sabores, algo fundamental, debemos atrevernos a probar nuevos platos, nuevas texturas y siempre abierto a nuevas sensaciones culinarias.
6. El gourmet debe tener un criterio amplio y será tolerante.
7. El gourmet es una persona de carácter social y cultural, de buen gusto amante del buen vino, y del buen vestir.

Aplicado a nuestra preparación debe ser el escoger con cuidado nuestros ingredientes, la forma de preparar y embellecer nuestro plato antes de ofertar al cliente de gustos refinados.

4.16.2.1. Actitudes gourmet

El verdadero gourmet es el que tiene una inquietud activa y una percepción cuidadosa hacia cuestiones vinculadas con la gastronomía, el detalle y el placer de comer con gusto, e insistimos, no necesariamente caro, ni exótico ni complicado. Muchas veces las personas con inquietudes gourmet se descubren porque son capaces constantemente de convertir alimentos muy sencillos en asombrosamente excepcionales o para que con escasez todo sea disfrute.

1. Los sabios: desde la inquietud anteriormente descrita y desde la humildad este es el gourmet cuyas consignas hemos de escuchar y tener en cuenta. Dedicar tiempo para estudiar y formarse en este arte y puede nombrar anécdotas, alimentos, restaurantes, variantes gastronómicas de cada pueblo.
2. El colega o formador es el acompañante ideal para compartir cualquier experiencia gastronómica, para iniciarse, alimentar y mantener la inquietud gourmet. Te enseñará adaptándose a tu ritmo, disfrutaréis de manera conjunta y aprender juntos de cada experiencia.
3. El cazador aprovecha sus vacaciones en otras regiones o países para localizar y comprar las delicatessen propias de la zona. Conocen la carnicería cuyos propietarios tienen caserío, masía o similar y preparan sus propios productos caseros o la pescadería que trae marisco sin congelar o pescado excepcionalmente fresco. Además no suelen dejarse el sueldo del mes en su búsqueda y encuentran ofertas a excelente relación calidad precio o ese restaurante familiar escondido que te prepara un menú del día nada común pero excepcional. A los buscadores gourmet los verás en la sección de.
4. Por lo tanto si algo caracteriza además a un buen gourmet es la ingesta de alimentos de calidad, con mesura, variado de manera ordenada, disfrutando de las delicatessen propias de cada temporada

4.16.2.2. Tendencias

A la hora de innovar la gastronomía con tendencias gourmet se debe tener muy en cuenta la elección de los alimentos de buena calidad en los platos al realizar la decoración en tipo manecillas del reloj daremos un nuevo estilo de

presentación, También en las bandejas de servir se puede hacer ramilletes de hierbas variadas; en aquellos platos que tengan poco color natural por sí mismos, podemos espolvorear hierbas frescas cortadas en pequeños trocitos.

Otras técnicas e ingredientes para decorar nuestros platos incluyen a los tomates, champiñones, cebollas y cascara de limón.

Con las hojas de lechuga al hacer una nueva tonalidad podemos realizarla en cortes grandes para hacerla más vistosa.

Los tomates podemos hacer flores, medias lunas, palmeras, juliana, tournedó, y otros cortes que será una nueva tendencia a la hora de presentar la presentación.

A los chifles de camote al hacer palmeras para decorar sus platillos es una tonalidad distinta de innovar la gastronomía y hacer una presentación gourmet con alimentos seleccionados. Y de buen valor nutricional.

5. METODOLOGÍA

5.1. Diseño de la investigación

5.1.1. Tipos de investigación

La metodología aplicada en la presente investigación se basó en:

5.1.1.1. Descriptivo

El presente trabajo de investigación es de tipo descriptivo, puesto que se efectuó en una serie de observaciones sistemáticas para la recopilación de la información sobre las características de la tripa mishque y de las variedades de preparaciones que se puedan obtener con el intestino delgado y grueso del ganado bovino adulto, el cual se adquirió en el camal municipal de la ciudad de Ibarra.

5.1.1.2. Cuasi experimental

La presente investigación fue llevada a cabo mediante la elaboración cuasi experimental de las diferentes preparaciones donde se pudo determinar las diferentes características organolépticas.

5.1.1.3. Investigación bibliográfica

Esta investigación se realizara en base a información bibliográfica considerando como fuentes de información bibliotecas, archivos, filmotecas,

entre otros. Investigaciones bibliográficas de autores que interpreten datos o informaciones de la tripa mishque, su origen y la utilización de la cocina.

5.1.1.4. Investigación campo

En la investigación de campo se pudo observar las características generales de las personas que preparan artesanalmente la tripa mishque. En su mayoría son mujeres de la clase media baja, las cuales generan ingresos económicos a través de la preparación y venta de este plato típico. El nivel de educación en su gran mayoría es limitado, esto se refleja en la carencia de normas de higiénicas tanto personales como del producto terminado, sin estar conscientes de las consecuencias que podrían causar al consumidor. Cabe recalcar que también existen lugares de expendio donde si cumplen con normas de higiene y garantizan una seguridad en su consumo.

5.1.2. Métodos de investigación

5.1.2.1. Inductiva

Ya que se conoce pocas alternativas de consumo se informa las diversas preparaciones y técnicas que se puedan dar con el ingrediente principal la tripa mishque.

5.1.2.2. Deductiva

Este método ayuda a determinar las características de la tripa mishque ya que no posee propiedades nutricionales y con la combinación de guarniciones podemos obtener una preparación balanceada y equilibrada.

5.1.3. Técnicas e instrumentos de investigación

5.1.3.1. Observación

Se usa esta técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomando la información y luego registrarla para su posterior análisis.

5.1.3.2. Instrumentos

- Cocinas
- Balanzas
- Bol
- Cuchillos
- Licuadora
- Colador
- Batidor de mano
- Espátula
- Parrilla
- Pinzas
- Tablas de cortar
- Mortero
- Ficha de registro y elaboración del producto

5.1.4. Fuentes de información

Teniendo en cuenta conocimientos teóricos se puso en práctica para luego obtener nuevos resultados de cómo preparar la tripa mishque y las alternativas resultantes.

6. APORTE CRÍTICO DEL ESTUDIANTE

El presente estudio tiene como finalidad de conocer y aprovechar las diferentes bondades que nos proporciona la tripa mishque y sus guarniciones, el valor nutricional y sus características organolépticas.

La tripa mishque al adoptarle una nueva alternativa de presentación nos dará como resultado una preparación con alto valor calórico y será rica en proteínas, vitaminas y minerales.

Todos estos componentes hacen que esta preparación sea adecuada para poder sacar al mercado e introducirla como una nueva innovación dentro de la gastronomía nacional Ecuatoriana.

6.1. Lavado

Para la primera preparación se elaboró la primera prueba de lavado con la chilca y la hierbabuena y sal por el lapso de 15 minutos lavamos con cuidado sin maltratarla luego agregamos abundante agua lo cual nos dio un mejor sabor.

6.2. Condimentación

Se obtuvo un sabor agradable diferente a la tradicional se tomó la decisión de este tipo de condimento no cambiar para las demás presentaciones y por ende tener una mejor preparación diferente y agradable al consumo.

6.2. Aromatización

Fue asada con carbón y a este le agregamos hierbas aromáticas como el eucalipto y romero con ello nos dio un mejor aroma a ahumado y a este un asado diferente.

6.3. Presentación

Se lo puede montar en diferentes platos dando como resultado una preparación balanceada y equilibrada, para poderla comercializar como una nueva alternativa

6.4. Recetario

Tripa mishque a la Ibarreña

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE		Facultad de ciencias de la salud		Carrera de Gastronomía		GASTRONOMÍA	
							
NOMBRE RECETA:		TRIPA MISHQUE A LA IBARREÑA .					
PAIS ORIGEN		Ecuador					
N° RECETA:				por pax:			
N° PAX:		4		2,78			
UTENSILIOS:							
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	CORTE / TÉC	Precio kg	Costo		
Tripa delgada de res	454	gr		1,5	0,68		
Ajo	5	gr	pure	2,15	0,01		
Comino en pasta	5	gr		0	0		
Oregano molido	10	gr		0	0		
Achiote en pasta	10	gr		2,5	0,03		
Limon	10	gr	jugo	1,5	0,02		
Aceite achiote	32	gr		2,75	0,09		
GUARNICION							
Mote	200	gr	cocido	1,5	0,3		
Papa chaucha (salteada y finas hie)	100	gr	cocidas	1	0,1		
Lechuga	30	gr	cuadros	0,75	0,02		
Tomate	100	gr	medias lunas	1,5	0,15		
Pepas de sambo (en salsa)	200	gr	tostadas	3	0,6		
Cebolla paiteña	100	gr	pluma	1,25	0,13		
Camote	200	gr	chifles	1	0,2		
Aceite	250	cc		2,75	0,69		
Sal y pimienta	5	gr		0	0		
Nata	15	cc		2,79	0,04		
						0	
Total de la suma de valores de ingredientes según receta				COSTO		3,05	
3% obtenido del costo				3% Especias		0,09	
(Costo + 3% especias) / (Costo potencial en decimal)				Precio Venta sugerido		11,13	
Constante entre 28% a 33% (expresado en decimal)				Costo Potencial		0,30	
PREPARACIÓN							
<p>1.- De la vuelta la tripa con un palo de pincho, lave con la chilca sin retirar la grasa. Observe que no quede ninguna coloración verdosa, mezcle el comino con el orégano y sal, frote con esta mezcla las tripas, deje en reposo toda la noche. Al día siguiente, de la vuelta nuevamente a la tripa.</p> <p>2.- En una piedra de moler coloque un poco de sal, el achote en pepas, proceda a moler en seco, luego agregue el ajo y la cebolla, el limón, cuando se haya formado una pasta, agregue un poco de agua y continúe moliendo hasta que desaparezcan los granos de achiote.</p> <p>3.- Sazone las tripas nuevamente con la preparación de achote, deje en reposo una hora. Mientras tanto prepare la parrilla con el carbón en encendido, corte la tripa en cortes no muy grandes, ase y pinte con la manteca de color; hasta que se marquen los hierros de la parrilla.</p>							

FICHA DE REGISTRO Y ELABORACION DE PRODUCCION

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE CARRERA DE GASTRONOMIA PRUEBA DE PREPARACIÓN TRIPA MISHQUE A LA IBARREÑITA	
RESPONSABLE: Edison Rosero	
PRODUCTO A ELABORAR: Tripas delgada y gruesa del ganado bovino	
FECHA: 06-06-2011	DURACIÓN: 2 horas
INICIACIÓN: 19 h 00	FINALIZACIÓN: 21h 00
REGISTRO PRE ELABORACIÓN	
ESTADO DE LA MATERIA INICIAL: Fresco y agradable	
ESTADO DE LA MATERIA FINAL: Asadas	
REGISTRO POST ELABORACIÓN	
COLOR: Café	
OLOR: Estiércol, antes de su lavado	
SABOR: A carne y especiado, comino, orégano, achiote, cebolla, cilantro.	
TEXTURA: Grasoso y chiclosa	

FUENTE FICHA: Ing. Santiago Falcón

En consecuencia de la degustación de esta presentación para saber la aceptación de dicha preparación. De 10 personas obtuvimos los siguientes resultados

TRIPA DELGADA Y GRUESA DEL GANADO BOVINO										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
MUY BUENO	1	1	1	1	1		1		1	1
COLOR	1	1	1	1	1		1		1	1
OLOR	1	1	1	1	1		1		1	1
SABOR	1	1	1	1	1		1		1	1
TEXTURA	1	1	1	1	1		1		1	1
%										80%
BUENO										
COLOR							1		1	
OLOR							1		1	
SABOR							1		1	
TEXTURA							1		1	
%										20%

Salsa de semillas de zambo



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

Facultad de ciencias de la salud
Carrera de Gastronomía



NOMBRE RECETA:	SALSA DE SEMILLAS DE ZAMBO .				
PAIS ORIGEN	Ecuador				
N° RECETA:		por pax:			
N° PAX:	4	1,06			
UTENSILIOS:					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	CORTE / TÉC	Precio kg	Costo
Cebolla blanca	150	gr	brunoise	1	0,15
Cilantro	10	gr	picado	1	0,01
Perejil picado	10	gr	picado	1	0,01
Semillas de zambo	150	gr	tostadas y m	3	0,45
Nata	125	cc	Hervida	2,79	0,34875
Aceite achote	24	cc		2,75	0,066
Sal y pimienta	5	gr		0	0
Comino	5	gr		0	0
					0
Total de la suma de valores de ingredientes según receta			COSTO		1,03
3% obtenido del costo			3% Especies		0,03
(Costo + 3% especias) / (Costo potencial en decimal)			Precio Venta sugerido		4,22
Constante entre 28% a 33% (expresado en decimal)			Costo Potencial		0,30
PREPARACIÓN					
1.- Preparar un sofrito con el aceite achote y la cebolla blanca, agregue las pepas de zambo, adicione la nata, deje que se derrita y que espese la salsa. Agregue las hierbas y rectifique con sal, pimienta y comino					

FICHA DE REGISTRO Y ELABORACION DE PRODUCCION

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE	
CARRERA DE GASTRONOMIA	
PRUEBA DE PREPARACIÓN DE LA SALSA DE SEMILLAS DE ZAMBO	
RESPONSABLE: Edison Rosero	
PRODUCTO A ELABORAR: Salsa de semillas de zambo	
FECHA: 06-06-2011	DURACIÓN: 30 minutos
INICIACIÓN: 19 h 00	FINALIZACIÓN: 19 h 30
REGISTRO PRE ELABORACIÓN	
ESTADO DE LA MATERIA INICIAL: buen estado	
ESTADO DE LA MATERIA FINAL: salsa de semillas de zambo	
REGISTRO POST ELABORACIÓN	
COLOR: Verdoso	
OLOR: Especiado, pimienta, orégano, cebolla, cilantro, perejil y comino	
SABOR: Parecido a maní	
TEXTURA: Áspero y de buen sabor	

FUENTE FICHA: Ing. Santiago Falcón

En consecuencia de la degustación de esta presentación para saber la aceptación de dicha preparación. De 10 personas obtuvimos los siguientes resultados

SALSA DE SEMILLAS DE ZAMBO											
MUY BUENO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
OLOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
SABOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
TEXTURA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
%											100%
BUENO											
COLOR											0
OLOR											0
SABOR											0
TEXTURA											0
%											

Papas salteadas a las finas hierbas



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

Facultad de ciencias de la salud

Carrera de Gastronomía



NOMBRE RECETA:	PAPAS SALTEADAS A LAS FINAS HIE					
PAIS ORIGEN	Ecuador					
N° RECETA:				por pax:		
N° PAX:	4			0,41		
UTENSILIOS:						
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	CORTE / TÉCNICA	Precio kg	Costo	
Papa Chaucha	150	gr		1,5	0,225	
Cilantro	10	gr	picado	1	0,01	
Perejil picado	10	gr	picado	1	0,01	
Oregano	5	gr		0	0	
Laurel	3	cc		0	0	
Mantequilla	5	gr	clarificada	5,5	0,0275	
Sal y pimienta	5	gr		1	0,005	
Comino	5	gr		0	0	
					0	
Total de la suma de valores de ingredientes según receta				COSTO	0,28	
3% obtenido del costo				3% Especies	0,01	
(Costo + 3% especias) / (Costo potencial en decimal)				Precio Venta sugerido	1,62	
Constante entre 28% a 33% (expresado en decimal)				Costo Potencial	0,30	
PREPARACIÓN						
<p>1.- Limpiamos las papas y cocinamos al vapor por unos minutos revisamos sin que se vaya a cocer demasiado.</p> <p>2.- Retiramos del baño maría y procedemos a saltear con un poco de mantequilla clarificada, cebolla, ajo y finas hierbas.</p> <p>3.- Luego rectificamos sabores con sal y pimienta y servimos.</p>						

FICHA DE REGISTRO Y ELABORACION DE PRODUCCION

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE	
CARRERA DE GASTRONOMIA	
PRUEBA DE PREPARACIÓN PAPAS SALTEADAS A LAS FINAS HIERVAS	
RESPONSABLE: Edison Rosero	
PRODUCTO A ELABORAR: Papas salteadas a las finas hiervas	
FECHA: 06-06-2011	DURACIÓN: 1 horas
INICIACIÓN: 17 h 00	FINALIZACIÓN: 18 h 00
REGISTRO PRE ELABORACIÓN	
ESTADO DE LA MATERIA INICIAL: Buen estado	
ESTADO DE LA MATERIA FINAL: Papas salteadas a las finas hiervas	
REGISTRO POST ELABORACIÓN	
COLOR: Amarillo	
OLOR: A finas hiervas, orégano, tomillo, cilantro, perejil.	
SABOR: Puré de papa y especias, orégano, cilantro, perejil.	
Textura: Suave.	

FUENTE FICHA: Ing. Santiago Falcón

En consecuencia de la degustación de esta presentación para saber la aceptación de dicha preparación. De 10 personas obtuvimos los siguientes resultados

PAPAS SALTEADAS EN FINAS HIERVAS											
VARIABLES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLOR	1	1	1		1	1	1	1	1		8
OLOR	1	1	1		1	1	1	1	1		8
SABOR	1	1	1		1	1	1	1	1		8
TEXTURA	1	1	1		1	1	1	1	1		8
%											80%
BUENO											
COLOR				1						1	2
OLOR				1						1	2
SABOR				1						1	2
TEXTURA				1						1	2
%											20%

Ensalada de lechuga y tomate



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

Facultad de ciencias de la salud
Carrera de Gastronomía



NOMBRE RECETA:	ENSALADA .					
PAIS ORIGEN	Ecuador					
N° RECETA:				por pax:		
N° PAX:	4			0,56		
UTENSILIOS:						
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	CORTE / TÉC	Precio kg	Costo	
Lechuga nacional	100	gr	cuadros	2	0,2	
Tomate	50	gr	gajos	2	0,1	
Limon	10	gr	jugo	2	0,02	
Cilantro	10	gr	finamente	1	0,01	
Cebolla paitaña	50	gr	puma	2,5	0,125	
					0	
Total de la suma de valores de ingredientes según receta				COSTO		0,46
3% obtenido del costo				3% Especias		0,01
(Costo + 3% especias) / (Costo potencial en decimal)				Precio Venta sugerido		2,23
Constante entre 28% a 33% (expresado en decimal)				Costo Potencial		0,30
PREPARACIÓN						
<p>1.-Cortamos la lechuga en cuadros y procedemos a lavar y desinfectamos.</p> <p>2.- Luego seleccionamos los tomates y picamos en gajos.</p> <p>3.- Picamos la cebolla paitaña en pluma y el cilantro en brunoise incorporamos con la lechuga y el tomate aromatizamos con jugo de limón y servimos.</p>						

FICHA DE REGISTRO Y ELABORACION DE PRODUCCION

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE	
CARRERA DE GASTRONOMIA	
PRUEBA DE PREPARACIÓN ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	
RESPONSABLE: Edison Rosero	
PRODUCTO A ELABORAR: Ensalada de lechuga y tomate	
FECHA: 06-06-2011	DURACIÓN: 2 horas
INICIACIÓN: 19 h 00	FINALIZACIÓN: 21h 00
REGISTRO PRE ELABORACIÓN	
ESTADO DE LA MATERIA INICIAL: Buen estado	
ESTADO DE LA MATERIA FINAL: Ensalada de lechuga y tomate	
REGISTRO POST ELABORACIÓN	
COLOR: Verde Claro y Tomate	
OLOR: Fresco	
SABOR: dulce del tomate y simple de la lechuga	
TEXTURA: Crujiente y fresco.	

FUENTE FICHA: Ing. Santiago Falcón

En consecuencia de la degustación de esta presentación para saber la aceptación de dicha preparación. De 10 personas obtuvimos los siguientes resultados

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE											
VARIABLES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLOR		1	1	1	1		1	1	1	1	8
OLOR		1	1	1	1		1	1	1	1	8
SABOR		1	1	1	1		1	1	1	1	8
TEXTURA		1	1	1	1		1	1	1	1	8
%											80%
BUENO											
COLOR	1					1					2
OLOR	1					1					2
SABOR	1					1					2
TEXTURA	1					1					2
%											20%

Chifles de camote



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

Facultad de ciencias de la salud
Carrera de Gastronomía



NOMBRE RECETA:	CHIFLES DE CAMOTE.					
PAIS ORIGEN	Ecuador					
N° RECETA:				por pax:		
N° PAX:	4				0,92	
UTENSILIOS:						
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	CORTE / TÉC	Precio kg	Costo	
Camotes	150	gr	Laminas	2	0,3	
Aceite	100	gr		5,7	0,57	
Sal	3	gr		1	0,00	
					0	
Total de la suma de valores de ingredientes según receta				COSTO	0,87	
3% obtenido del costo				3% Especias	0,03	
(Costo + 3% especias) / (Costo potencial en decimal)				Precio Venta sugerido	3,67	
Constante entre 28% a 33% (expresado en decimal)				Costo Potencial	0,30	
PREPARACIÓN						
<p>1.- Pelamos el camote y laminamos con un pelador de vegetales dejamos reposar por unos minutos en agua con sal y un poco de limón.</p> <p>2.- Luego calentamos el aceite y colocamos el camote laminado y echo tipo palmeras o picado en julianas cuando este a su punto retiramos del aceite, colocamos sobre un pedazo de papel absorbente y listo.</p>						

FICHA DE REGISTRO Y ELABORACION DE PRODUCCION

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE	
CARRERA DE GASTRONOMIA	
PRUEBA DE PREPARACIÓN DE CHIFLES DE CAMOTE	
RESPONSABLE: Edison Rosero	
PRODUCTO A ELABORAR: Chifles de camote	
FECHA: 06-06-2011	DURACIÓN: 30 horas
INICIACIÓN: 17 h 00	FINALIZACIÓN: 17h 30
REGISTRO PRE ELABORACIÓN	
ESTADO DE LA MATERIA INICIAL: buen estado	
ESTADO DE LA MATERIA FINAL: Crocantes	
REGISTRO POST ELABORACIÓN	
COLOR: Morado y blanco característico del camote	
OLOR: A grasa	
SABOR: Dulce	
TEXTURA: Crujiente y dulzón característico.	

FUENTE FICHA: Ing. Santiago Falcón

En consecuencia de la degustación de esta presentación para saber la aceptación de dicha preparación. De 10 personas obtuvimos los siguientes resultados

CHIFLES DE CAMOTE											
VARIABLES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
OLOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
SABOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
TEXTURA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
%											100%
BUENO											
COLOR											0
OLOR											0
SABOR											0
TEXTURA											0
%											0

7. CONCLUSIONES

1. Se puede establecer un método de proceso para la elaboración de la tripa mishque y se determinara que las etapas de limpieza y asado, son de mayor importancia debido a que la tripa en su estado natural, presenta una considerable carga bacteriana propia del intestino, la cual debe de ser eliminada para obtener un producto que nos garantice una seguridad alimentaria.
2. En la actualidad la elaboración de la tripa mishque es de carácter artesanal. Las observaciones han sido declaran la preparación, condición con que estos alimentos son transformados, omitiéndose los controles sanitarios y de calidad. La mejor propuesta puntualizo la estandarización del proceso de elaboración, mediante el uso de materia prima, condimentos y especias de calidad.
3. En el asado se llegó a una temperatura interna del producto de 130°C -140°C lo que nos garantiza la destrucción de agentes termófilos.
4. De acuerdo al análisis proximal realizado, la tripa mishque presenta un aporte importante de proteínas en la dieta diaria.

8. RECOMENDACIONES

1. Es recomendable establecer un método de procesos para la elaboración de la tripa mishque y de que se determine las etapas de limpieza y asado, ya que son de mayor importancia debido a que la tripa en su estado natural, presenta un alto nivel de carga bacterial y por la cual debemos de ser cuidadosos con el lavado porque podemos romperla y echamos a perder el producto en la preparación.
2. Para lo cual debemos de ser cuidadosos y establecer una receta estándar para su preparación y no hacerlo de manera artesanal ya que a la hora de preparar no nos cambie el sabor de nuestra preparación.
3. El asado nos ayudara a controlar la carga bacterial y debemos asarla a una temperatura adecuada lo que nos garantice la destrucción de agentes termófilos.
4. Con la elaboración de esta preparación estableceremos una alternativa de presentación ya que este se encuentra balanceado y equilibrado apto para el consumo de personas que les gusta esta preparación.

9. BIBLIOGRAFÍA

- A, V. O., & A, B. R. (2004). Tratado de histología veterinaria. Barcelona-España: Masson.
- ALEJANDRO, T. R. (2003). Guía de procesos para la elaboración cárnica. Andrés Bello Ciencia y Tecnología, 1-7.
- BENITO, M. (2006). Higiene e inspección de carnes. *Diarios de Santos*, 245-268.
- DR. RAMIRO, G. (2010). *Agropesa 2010 calidad organoléptica y sanitaria de la carne* (seminario). Quito.
- FALLA CABRERA, L. H. (2006). Desechos de matadero como alimentos animales. En L. H. FALLA CABRERA, *Desechos de matadero como alimentos animales* (págs. 3-20). Bogotá; Colombia: FAO.
- FALLA, C. L. (2003). Aprovechamiento de los residuos y los derechos de las industrias cárnicas. En F. C. HUMBERTO, *Aprovechamiento de los residuos y los derechos de las industrias cárnicas y lácteas en América Latina* (págs. 5- 78). Bogotá: Manual FAO.
- GALLARDO DE LA PUENTE CARLOS. (2012). *Chefs del Ecuador. la cocina ecuatoriana preparada por 27 chefs* (pág. 69). Quito Ecuador: ediecuatorial.
- GUZMAN, A. (2010). Los sabores de mi tierra. En A. GUZMAN, *Los sabores de mi tierra* (pág. 65). Quito: Cultura Ecuatoriana.
- J, C. (2003). *Fisiología Veterinaria*. España: Graficas Muriel.
- J, C. (2003). *Fisiología veterinaria*. En C. J, *Fisiología veterinaria* (págs. 12-40). España: Graficas Muriel.
- L, N. G. (1991). Microbiología de la carne conservada por el frío. En N. G. L, *Microbiología de la carne conservada por el frío* (págs. 28-120). Zaragoza: Acribia.

- MADRID, A. (1999). Aprovechamiento de los subproductos carnicos. En A. MADRID, Aprovechamiento de los subproductos carnicos (págs. 2-12). Madrid (España): Mundi-Prensa.
- MAZA ANGULO, L. ((abril 5 del 2006)). Subproductos de matadero. En L. MAZA ANGULO, Subproductos de matadero (págs. 27-34-57). Bogota (Colombia): Azoosubol.
- ROSARIO, M. D., ANDERSON, P., & PASCUAL, V. C. (2006). Microbiología alimentaria para alimentos y bebidas. En M. D. ROSARIO, P. ANDERSON, & V. C. PASCUAL, Microbiología alimentaria para alimentos y bebidas (págs. 73-80). Madrid España: Dias de Santos.
- SEBASTIAN PUIGSERVER. (1991). Oceano uno; Diccionario enciclopedico Ilustrado. Barcelona (España): Oceano.
- SHIRAI, K. (2010). Microbiología de la carne y sus productos. FAO, 2-40.
- VAZQUEZ, O., & BLANCO, R. A. (2004). Tratado de histología. En O. VASQUEZ, & R. BLANCO, tratado de histología veterinaria (págs. 270-279). España: Masson.

LINCOGRAFÍA:

<http://es.wikipedia.org/wiki/Chinchul%C3%ADn> (12-06-10)

<http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1655/1/CD-1484%282008-05-26-02-48-34%29.pdf> (proceso de limpieza)

[http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1655/1/CD-1484\(2008-05-26-02-48-34\).pdf](http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1655/1/CD-1484(2008-05-26-02-48-34).pdf). (14-06-10)

http://es.wikipedia.org/wiki/Lactuca_sativa

Enciclopedia Encarta Waina Cheng/Oxford Scientific párrafo 1

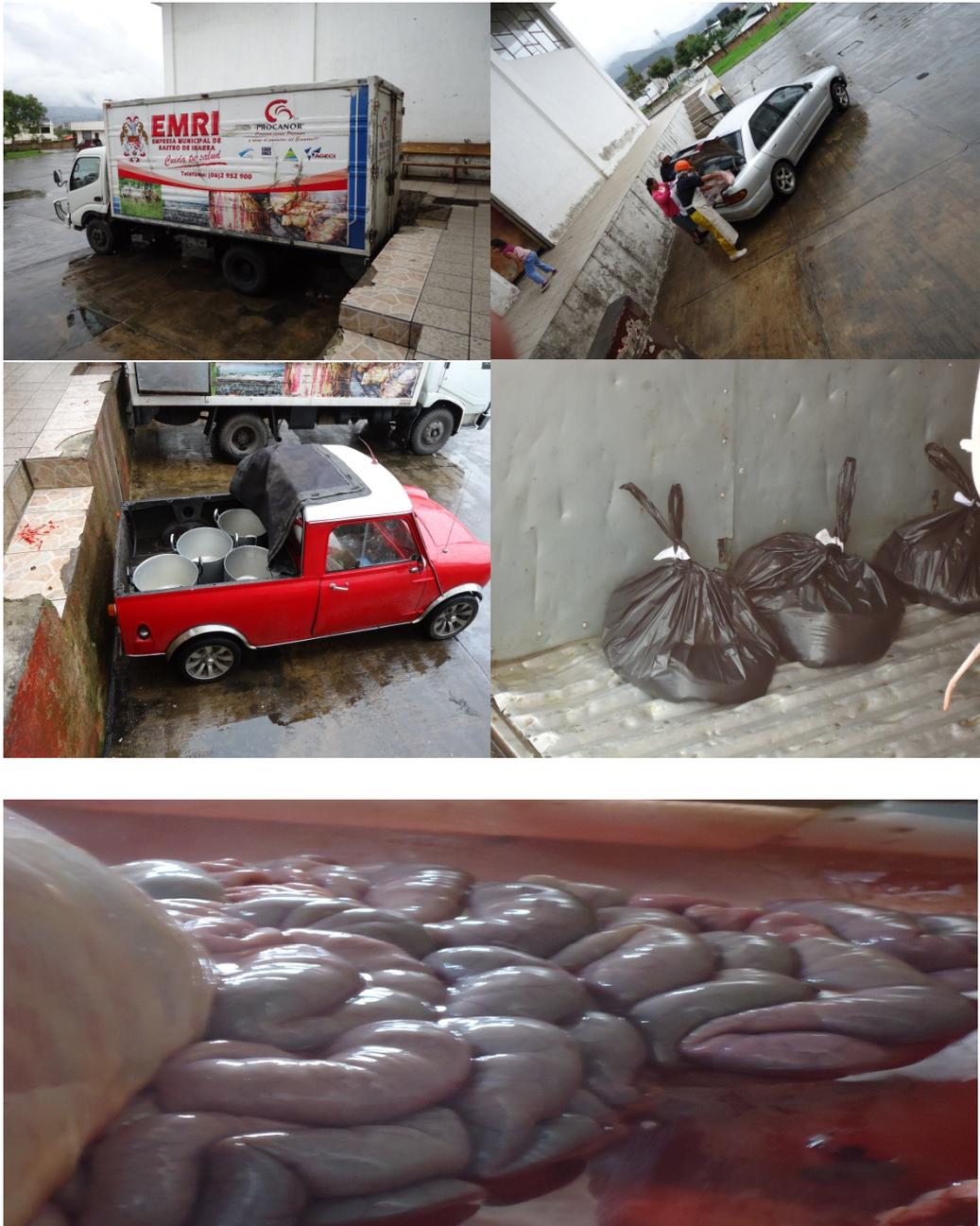
<https://es.wikipedia.org/wiki/Tub%C3%A9rculo>

http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/camote.htm

<http://www.castlefoods.ec/index.php/es/aguacate>

10. ANEXOS

Fotos de salida del producto desde el camal

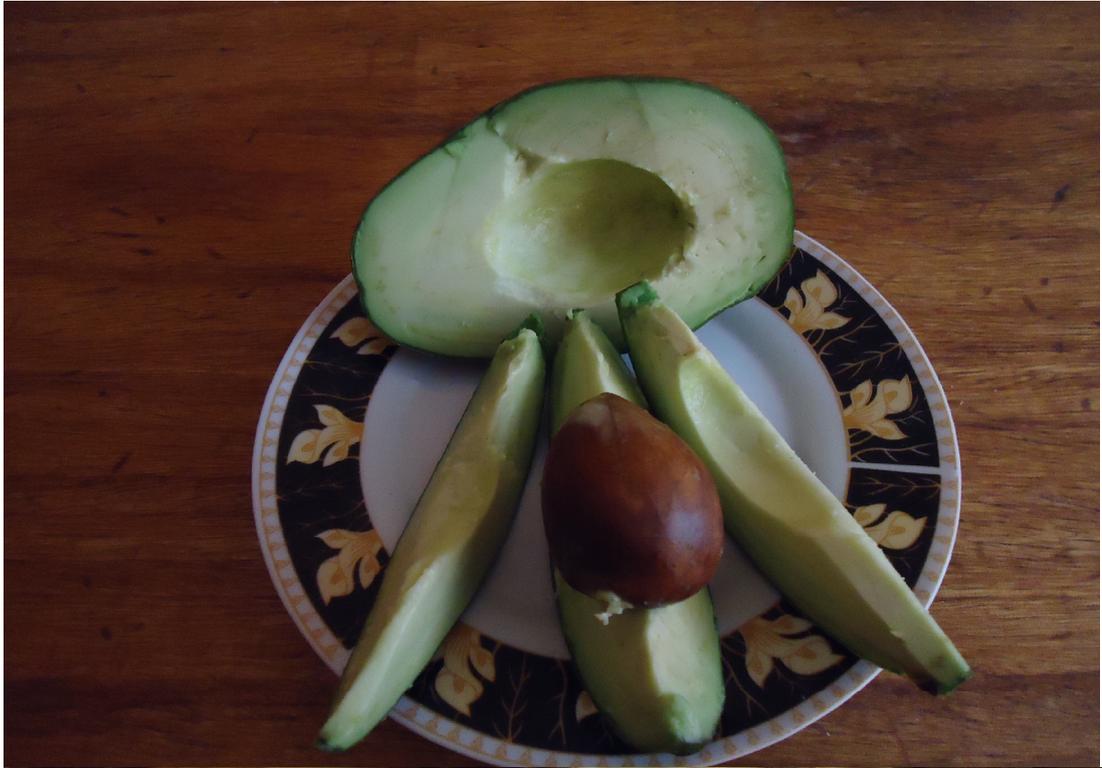


Fotos de preparaciones clandestinas de la tripa mishque



Fotos de guarniciones de la tripa mishque











Fotos de montajes de salsa y ensaladas acordes a la nueva presentación de la tripa mishque.





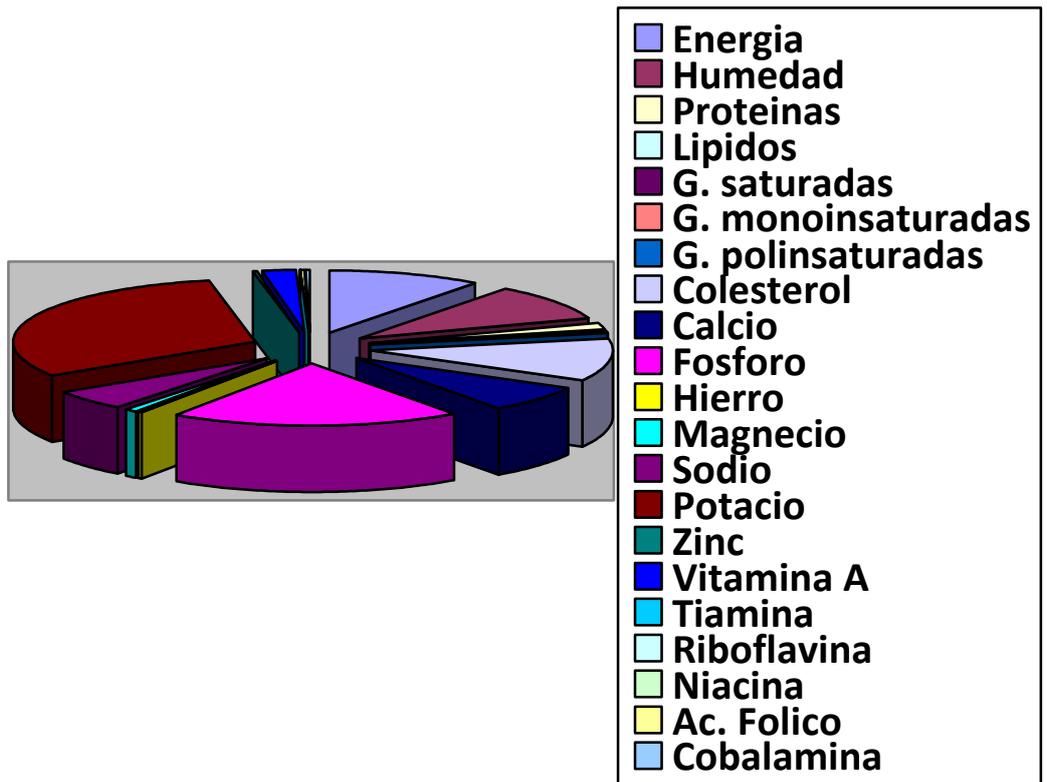
Fotos de Montajes alternativos de la tripa mishque para su venta.





ANEXO II

GRAFICO DEL VALOR NUTRICIONAL DE LA PREPARACIÓN Y APOORTE CALÓRICO



ANEXO III

Tabla de temperaturas, pesos y equivalencias

°C	°F	°C	°F	°C	°F
0	32	95	203	190	374
5	41	100	212	195	383
10	50	105	221	200	392
15	59	110	230	205	401
20	68	115	239	210	410
25	77	120	248	215	419
30	86	125	257	220	428
35	95	130	265	225	437
40	104	135	275	230	446
45	113	140	284	235	455
50	122	145	293	240	464
55	131	150	302	245	473
60	140	155	311	250	482
65	149	160	320	255	491
70	158	165	329	260	500
75	167	170	338	265	509
80	176	175	347	270	518
85	185	180	356	280	527
90	194	185	365	300	536

Para convertir los grados centígrados a grados Fahrenheit, viceversa existen fórmulas que consisten en:

$(^{\circ}\text{C} \times 1,8) + 32 = ^{\circ}\text{F}$	$(^{\circ}\text{F} - 32) / 1,8 = ^{\circ}\text{C}$
<p>Ejemplo:</p> <p>La fórmula para transformar de grados Fahrenheit a centígrados es comenzando de 100°centígrados.</p> <p>$100^{\circ}\text{C} \times 1,8 = 180^{\circ}$</p> <p>$180^{\circ} + 32 = 212^{\circ}\text{F}$</p>	<p>Ejemplo:</p> <p>La fórmula para transformar los grados centígrados a grados Fahrenheit es comenzado desde 212° Fahrenheit</p> <p>$212^{\circ}\text{F} - 32 = 180^{\circ}$</p> <p>$180^{\circ} / 1,8 = 100^{\circ}\text{C}$</p>

TABLA DE PESOS Y EQUIVALENCIAS

KILOGRAMOS, GRAMOS	LIBRAS, ONZAS	KILOGRAMOS, GRAMOS	LIBRAS, ONZAS	KILOGRAMOS, GRAMOS	LIBRAS, ONZAS
1Kg	2 lb 2 oz	115 gr.	4,1 oz	300 gr.	10,6 oz
½ Kg	1 lb 1 oz	120 gr.	4,2 oz	340 gr.	12 oz
¼ Kg	8,8 oz	125 gr.	4,4 oz	350 gr.	12,3 oz
15 gr	0,5 oz	130 gr.	4,6 oz	400 gr.	14,1 oz
20 gr.	0,7 oz	140 gr.	4,9 oz	420 gr.	14,8 oz
28 gr.	1 oz	145 gr.	5,1 oz	450 gr.	1lb o 16oz
30 gr.	1 oz	150 gr.	5,3 oz	600 gr.	1 lb 5 oz
40 gr.	1,4 oz	160 gr.	5,6 oz	650 gr.	1 lb 7 oz
50 gr.	1,8 oz	170 gr.	6 oz	670 gr.	1 lb 7,8 oz
60 gr.	2,1 oz	175 gr.	6,22 oz	675 gr.	1 lb 8 oz
70 gr.	2,5 oz	200 gr.	7,1 oz	700 gr.	1 lb 9 oz
80gr.	2,8 oz	200 gr.	7,9 oz	780 gr.	1 lb 10 oz
85 gr.	3 oz	230 gr.	8,1 oz	800 gr.	1 lb 12 oz
90 gr.	3,2 oz	250 gr.	8,8 oz	900 gr.	2 lb
100 gr.	3,5 oz	275 gr.	9,7 oz	1000 gr.	2 lb 2 oz

ANEXO IV

Fichas de observación

Fecha: <u>Camal Metropolitano Quito</u>	Informante: <u>Dr. Ramiro Gonzalez</u>
CUESTIONARIO:	
1.- Pregunta principal Como es el proceso de lavado del intestino delgado y grueso del ganado bovino.	Después de matar o faenar el animal los intestinos o vísceras son transportados por ciertos bultos donde son seleccionados para si dar un buen uso.
2.- Pregunta Secundaria	En el Ecuador no existe una planta de tratamiento donde podamos obtener unas vísceras de buena calidad y una revisión técnica.
CONTENIDO	
En los yerbales cercanos a la parte, los lugares donde tienen un control de calidad es el camal supermaxi o federal y aquí.	
Materia: <u>Proyecto Productivo</u>	Curso: _____
Investigador: <u>Edison Rosero</u>	Sección: _____
Institución: <u>Universidad Técnica del Norte</u>	

Lugar: <u>Ibarra Av. Froy Lanza Galindo</u>	Título: <u>Sin título</u>
Sector: <u>Mercado la Playa</u>	Fuente: <u>Vendedores de Tripa Mishque</u>
Fecha: <u>16 noviembre del 2010</u>	Informante: <u>Anónimo</u>
CUESTIONARIO:	
1.- Pregunta principal Como le parece el sabor de la tripa mishque que se oferta en este lugar.	La tripa que se vende en este lugar es agradable de buen sabor y un precio acorde al bolsillo de nosotros ya que los hay de diferentes precios.
2.- Pregunta Secundaria Si se vendiera este producto en un lugar que presente las normas de calidad usted estaría dispuesto a comprarlo.	Si estoy de acuerdo en comprarlo siempre y cuando esta preparación no cambie y tenga un buen sabor y una buena presentación.
CONTENIDO	
(Empty space for content)	
Materia: <u>Formulación de Proyectos</u>	Curso: _____
Investigador: <u>Edison Rosero</u>	Sección: _____
Institución: <u>Universidad Técnica del Norte</u>	

Lugar: <u>Tienda Av. Fco. Urcos, Salud y Ego. Exp.</u>	Título: <u>Sin título</u>	FIC
Sector: <u>Rielos</u>	Fuente: <u>Vendedores de Tripa Mishga y sh</u>	Nº
Fecha: <u>21-11-2010</u>	Informante: <u>Anónimo</u>	
CUESTIONARIO:		
1.- Pregunta principal <u>¿Le gusta comprar aquí la tripa mishga?</u>	<u>Claro que sí, pero si este producto se vendiera en otro lugar más limpio estaríamos dispuestos a cambiarlo.</u>	
2.- Pregunta Secundaria <u>¿Sabe usted cómo se lava y prepara la tripa mishga?</u>	<u>Sabemos que se lava con chilay, hierba buena, otras le lavan con limón, o naranja, agua, pero el condimento es distinto y por eso compramos aquí, pero si se vendiera en otro lugar estaríamos dispuestos a comprarlo.</u>	
CONTENIDO		
Materia: <u>Fundación de Proyectos</u>	Curso:	Nº
Investigador: <u>Edison Rosero</u>	Sección:	Ort
Institución: <u>Universidad Técnica del Norte</u>		

Lugar: <u>Piñachero Atahualpa</u>	Título: <u>Sin título</u>	FIC
Sector: <u>Calle Av. Ricardo Sánchez y Av. Atahualpa</u>	Fuente: <u>Consumidores de Tripa Mishga</u>	Nº
Fecha: <u>Ihara</u>	Informante: <u>Anónimo</u>	
CUESTIONARIO:		
1.- Pregunta principal <u>¿Cómo les venden la tripa mishga en el camal?</u>	<u>La tripa mishga nos venden en fufas plásticas, baldes de pintura u leucos y esto lo transportamos en taxi, para luego bajarlos aquí y lavarlos con abundante agua y hierba buena para que sea buen sabor agradable, después lo condimentamos con cebolla, ajo, ají, comino, orégano, coriandro y apio dejamos acornatizar por 2 horas a temperatura ambiente.</u>	
2.- Pregunta Secundaria		
CONTENIDO		
Materia: <u>Fundación de Proyectos</u>	Curso:	Nº
Investigador: <u>Edison Rosero</u>	Sección:	Ort
Institución: <u>Universidad T</u>		