



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTADA 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**

AUTOR: Rosero Arcos Edison Fabio

DIRECTOR DE TESINA: Ing. Pablo López

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 is a meat product consumed in the Ecuadorian gastronomy, the mishque gut is 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 eat 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.

INTRODUCCIÓN

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 varíaran de acuerdo a los métodos de cocción.

OBJETIVOS

Objetivo general

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

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.

MATERIALES Y MÉTODOS

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.

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.

FICHAS 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

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

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

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

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.	

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.

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 carnica. Andres Vello Ciencia y Tecnología, 1-7.
- BENITO, M. (2006). Higiene e inspección de carnes. días 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 carnicas. En F. C. HUMBERTO, Aprovechamiento de los residuos y los derechos de las industrias carnicas y lacteos en america 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 conservas por el frio. En N. G. L, Microbiología de la carne conservas por el frio (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>