

TECNOLOGICO DE TURISMO Y HOTELERIA INTERNACIONAL



GASTRONOMÍA

**PROPUESTA DE NUEVAS CREACIONES CULINARIAS EN BASE
DE LA MALANGA EN LA CIUDAD DE SANTO DOMINGO DE LOS
COLORADOS.**

**Trabajo fin de carrera para la obtención del Título de Tecnólogo en la Carrera de
Gastronomía**

AUTOR:

VELASCO LOPEZ EDISON JAVIER

Quito – Ecuador

Septiembre 2007

DEDICATORIA

Por ser el pilar de una vida llena de entrega y dedicación a encaminarme siempre por los caminos del bien y del éxito, ayudándome con consejos que mas que palabras fueron enseñanzas, forjando el sendero que debería seguir.

Por no difuminar su ímpetu ante muros de problemas que se presentaban a cada paso que recorría y a medida que avanzaba con pasos más grandes las vicisitudes aumentaban de igual manera, pero esto no opaco el fin planteando en sus mentes.

Por no dejarme caer y por dejarme caer y enseñarme a levantar cuando fue necesario. Eso me ayudo a crecer en toda la extensión de lo que soy y puedo llegar a ser y sabiendo que jamás debo olvidar quien soy y de donde vengo.

A esas personas que son mis padres:

*Luís Velasco
Maria López*

Les estaré en deuda por siempre porque no tendré el tiempo suficiente para pagárselos, solo para demostrar que todo ese esfuerzo entregado hacia mi no fue mal gastado.

Dentro de todo esto tiene un lugar muy especial, por haber tenido mucha participación en mi formación: Mi abuelita:

Blanquita Vinuesa.

Que con su ejemplo de perseverancia y lucha en esta vida me ha sabido demostrar que cuando las situaciones se van complicando y se cierra una puerta siempre se abrirá otra mejor que la anterior.

Bueno en pocas palabras:

Dios se lo pague.

AGRADECIMIENTOS.

Esta tesis no podría haber sido terminado sin el apoyo de:

La mujer que AMO Alexandra Jurado, porque con su dedicación y conocimientos me guió durante todo su proceso.

A mi gran amigo Marco Aguilar (Chef de la cocina gourmet del Swissôtel), que sin buscar beneficio propio ni económico me asesoro con cu amplia experiencia en novedosas técnicas de montaje de platos para hacerlas atractivas a la vista del cliente.

A mi tutora Chef Suleny Vega, que a pesar del reducido tiempo con el que contamos para la realización de esta tesis, nunca descuido su objetivo planteado y su compromiso adquirido con mi persona.

Y sin dejar de lado a todas aquellas personas que directa e indirectamente han intervenido en este proceso

AUTORÍA

Yo, Edison Javier Velasco López autor del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Edison Javier Velasco

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS DE GRADO

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Tesis de Grado, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El señor Edison Javier Velasco López, por sus propios derechos, en calidad de Tutor de Tesis.

SEGUNDA:

UNO.- El señor Edison Javier Velasco López., realizó la tesis Titulada: **“Propuesta de nuevas creaciones culinarias en base a la Malanga en la Ciudad de Santo Domingo de los Colorados”**, para optar por el título de TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría de la Chef Suleny Vega.

DOS,- Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que las tesis de grado se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad,

TERCERA: Los comparecientes, Chef Suleny Vega, en calidad de Tutora de Tesis, y el Sr. Edison Javier Velasco López, como autor de la misma, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en la Tesis de Grado titulada: **“Propuesta de nuevas creaciones culinarias en base a la Malanga en la Ciudad de Santo Domingo de los Colorados”** y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar esta tesis en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Chef.

Sr..

Quito, septiembre del 2007

INDICE

Tema.....	1
CAPITULO I	
Antecedentes.....	1
Planteamiento.....	1-2-3
Objetivo General.....	3
Objetivos Específicos.....	3
Justificación.....	3-4-5
CAPITULO II	
Metodología.....	6
MARCO TEORICO	
La Malanga y sus Características.....	7-8-9
Historia y Origen.....	10-11
Clasificación Botánica.....	12
Variedades.....	13
Diversidad Genética.....	13
Nombres Comunes.....	14
Morfología General.....	15
CAPITULO III	
PRODUCCION Y CULTIVO	
Importancia del cultivo.....	16
Zonas de cultivo.....	17
Requerimientos clima y suelo.....	17
Ciclo reproductivo.....	18
Manejo de la plantación.....	18
Semilla.....	18
Siembra.....	19
Aporques.....	19
Fertilización.....	19-20
Riego.....	21
Plagas.....	21-22
Control de malezas.....	22
Temporada de Cultivo.....	22-23
Empaque.....	23
Almacenamiento.....	24
Transporte.....	24
Rendimiento.....	24-25

CAPITULO IV VALORES NUTRICIONALES

Valor nutritivo.....	26
Comparación del contenido alimenticio de la malanga con tubérculos convencionales.....	27
Comparación del contenido de Espinaca, acelga, y malanga	27
Composición química de 100gr. de malanga de porción Comestible (uso humano).....	28

Referencias de los componentes mas sobresalientes de la malanga

Carbohidratos.....	29-30
Fibra.....	30-31
Proteínas.....	31-32
Riboflavina.....	32-33
Tiamina.....	33
Niacina.....	34
Acido ascórbico.....	34-35
Vitamina A.....	35-36

CAPITULO V ESTUDIO DE MERCADO

¿Conoce usted la Malanga?.....	37
¿Con que frecuencia la utiliza?.....	38
¿Usted consigue la Malanga con facilidad en el Mercado?	39
¿Sabe los valores nutricionales que contiene este tubérculo?	40
¿Si a usted se le demostraría que la malanga tiene un alto valor nutricional la consumiría?	41

CAPITULO VI RECETARIO

Chips de Malanga.....	42
Timbal de Malanga.....	43
Croquetas de Malanga.....	44
Duquezas de Malanga a la Reina.....	45
Tortilla de Malanga.....	46
Bistek y Malanga.....	47
Sancocho de pescado y Malanga.....	48
Crema de Malanga.....	49
Colada dulce de Malanga.....	50
Muchines de Malanga.....	51
Malanga Gratinada.....	52
Tortilla Española de Malanga.....	53
Malanga Napolitana.....	54
Albóndigas a la Malagueña	55

Estofado de Malanga.....	56
Pie de Malanga.....	57
Sorbet de Malanga.....	58
Helado de Malanga.....	59
Tamal de Malanga.....	60
Queneles de Malanga.....	61
CONCLUSIONES.....	62
RECOMENDACIONES.....	63
BIBLIOGRAFIA.....	64-65
CRONOGRAMA.....	66
ANEXOS.....	67-70

INTRODUCCIÓN

A continuación se presenta la “Propuesta de nuevas creaciones culinarias en base a la Malanga en la Ciudad de Santo Domingo de los Colorados”, cuyo fin es el de dar a conocer novedosas alternativas de preparación de este tubérculo.

El Capítulo I.- Determina los Antecedentes, Planteamiento, Objetivo General, Objetivos Específicos y la Justificación.

El Capítulo II.- Establece la Metodología Investigativa, los Antecedentes históricos, Características Clasificación Botánica, Variedades, Diversidad Genética, Morfología General de la Malanga.

El Capítulo III.- Presenta la Producción y Cultivo de la Malanga.

El Capítulo IV.- Contiene los Valores Nutricionales de este Tubérculo llamado Malanga y la especificación de las Vitaminas y Proteínas que este contiene.

El Capítulo V.- Presenta un estudio de mercado realizado a través de una encuesta piloto realizada en la Ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

El Capítulo VI.- Muestra La propuesta la cual consiste en la realización de un Recetario a base de la Malanga el cual contiene fotos de los platos realizados.