

## **1. OBJETIVO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN**

Describir las características de la malanga tanto en Cuba como en Ecuador así como su utilización y empleo en estos dos países.

## **2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Determinar las características y utilidades de la malanga
- Reconocer los lugares más sobresalientes en los que se produce la malanga tanto en Ecuador como en Cuba
- Identificar las variedades de malanga que existen en el mercado internacional
- Realizar un análisis comparativo en la utilización de la malanga en los países de Ecuador, Cuba y Europa
- Elaborar un recetario que incorpore la malanga como producto básico de nuevas alternativas alimenticias

### 3. DATOS GENERALES DEL PAÍS DONDE SE REALIZA LA PASANTÍA PROFESIONAL

#### CUBA



Fig.1"Bandera de Cuba"<sup>1</sup>

#### UBICACIÓN

Cuba es la mayor isla del Caribe, es un archipiélago formado por dos grandes islas. Se encuentra situada a la entrada del Golfo de México y sus límites son:

- Este con Haití,
- Oeste con la Península de Yucatán,
- Norte con la Península de la Florida
- Sur con Jamaica



Fig.2"Isla de Cuba"<sup>2</sup>

<sup>1</sup> <http://images.google.com.ec>

<sup>2</sup> [http://www.losmejoresdestinos.com/cuba\\_mapa.htm](http://www.losmejoresdestinos.com/cuba_mapa.htm)

## DIVISIÓN ADMINISTRATIVA



Fig.3"Provincias y municipios de Cuba"<sup>3</sup>

"Cuba está conformada de 14 provincias y 169 municipios, los cuales consisten de: "<sup>4</sup>

Pinar del Río con 14 municipios

La Habana con 19 municipios

Ciudad de La Habana con 15 municipios

Matanzas con 14 municipios

Villa Clara con 13 municipios

Sancti Spíritus con 8 municipios

Cienfuegos con 8 municipios

Ciego de Ávila con 10 municipios

Camagüey con 13 municipios

Las Tunas con 8 municipios

Holguín con 14 municipios

Granma con 13 municipios

Santiago de Cuba con 9 municipios

Guantánamo con 10 municipios

Isla de la Juventud con 1 municipio

**Total nacional: 169**

<sup>3</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>4</sup> Cuba (en cuerpo y alma) Havanatur Augusto Hernández Albis

## CAPITAL



*Fig.4"Imagen del Che Guevara"<sup>5</sup>*

La capital de Cuba es la Habana fundada en 1519 existe más de 2,5 millones de habitantes ubicados al norte de la región occidental. “En 1982 fuera declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad”<sup>6</sup>. La Habana es en el presente la sede del gobierno y de organizaciones políticas y sociales, muchas de ellas ubicadas en el entorno de la Plaza de la Revolución.



*Fig.5"Vista aérea de la Habana Cuba"<sup>7</sup>*

El barrio más visitado en la Habana por los extranjeros es el Vedado, allí se encuentran los mejores hoteles de la capital cubana así como la heladería Coopelia y el cine Yara. La Habana es una de las ciudades más bellas de América Latina por su rica herencia arquitectónica, cultural, así como su gente y carros antiguos.

---

<sup>5</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>6</sup> Cuba (en cuerpo y alma) Havanatur Augusto Hernández Albis

<sup>7</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>6</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)



Fig.6"lugares más visitados de la Habana"<sup>9</sup>

## IDIOMA

El idioma oficial del Estado Cubano es el español: No obstante, muchos habitantes hablan inglés y francés.

## RELIEVE



Fig.7"Relieve de la Habana"<sup>9</sup>

La isla de Cuba es larga y estrecha y por su configuración semejante a un caimán. "Mide 1.200KM de largo posee tres grandes zonas montañosas, y el 75% de la superficie del país está conformado por llanuras. Tiene una altitud inferior a los 100mts sobre el nivel del mar en la cual se encuentra prácticamente toda la población cubana. Posee 5746Km de costa, más de 200 bahías y 289 playas."<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>10</sup> Cuba (en cuerpo y alma) Havanatur Augusto Hernández Albis

## CLIMA

El clima de Cuba es subtropical húmedo consta de dos estaciones bien definidas las cuales son invierno y verano, con un promedio de 330 días de sol al año



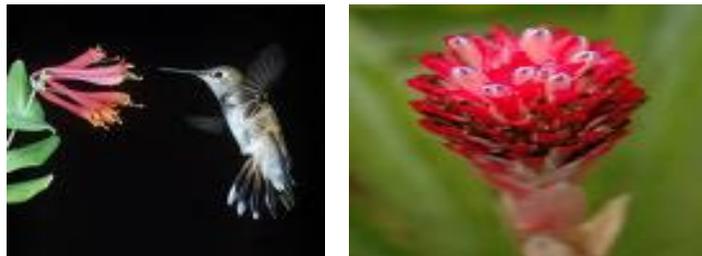
*Fig.8°clima de cuba<sup>11</sup>*

- Temperatura media anual es 25,5 C
- Mes más frío: Enero con 21 C
- Mes más cálido: Julio con 30 C

Promedio de temperatura en las aguas costeras

- 25 C en invierno
- 28 C en verano

## FLORA Y FAUNA



*Fig.9°flora y fauna de cuba<sup>12</sup>*

---

<sup>11</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>12</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

La flora cubana posee más de 8000 especies de plantas; tanto ornamentales y medicinales como comestibles y productivas por lo que constituye un importante atractivo turístico.

La flora subtropical de Cuba tiene característica de que no existen animales dañinos como serpientes o animales venenosos. Su diversidad abarca 900 especies, 4000 clases de moluscos, 300 aves y 1000 insectos.



*Fig.10"flora y fauna de cuba"<sup>13</sup>*

Aproximadamente el 25% de la Isla está conformada por: pinos, caoba y plantaciones de tabaco.

En Cuba existen especies únicas en el mundo por su tamaño tan pequeño como: ranas, murciélagos, mariposas, aves y moluscos terrestres.

## **PRODUCTOS ANIMALES**



*Fig.11"animales de cuba"<sup>14</sup>*

---

<sup>13</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>14</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

El tasajo y el bacalao eran la alimentación primordial del esclavo.

Con el tiempo, los españoles fueron introduciendo la paloma, la gallina, el ganado vacuno, el caballo, las ovejas, cabras, cerdos, y el tasajo.

Los cubanos prefieren la carne, a pesar de que Cuba es rica en peces, mariscos y pescado de todo tipo.



*Fig. 12 "tasajo"<sup>15</sup>*

Existen más de 700 especies de peces y crustáceos, los más destacados son: tiburón, pargo, bonito, carpa, langosta, ostra, cojinúa y camarón

## **PRODUCTOS AGRÍCOLAS**



*Fig. 13 "palma real"<sup>16</sup>*

La principal producción agrícola del país es la caña de azúcar y la palma real, entre otros cultivos importantes está el café, el arroz y el tabaco.

---

<sup>15</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>16</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

Antiguamente los aborígenes Cubanos se alimentaban fundamentalmente de maíz, yuca, patata, batata (camote) y frutas de la isla, entre las cuales tenían una marcada preferencia por la guayaba. Se dice en la historia y en las creencias religiosas que entre más consumían guayaba al momento de morir iban a tener un lugar en el paraíso donde se reunirían con sus dioses y pasarían más tiempo en ocio tendidos en una hamaca y comiendo guayabas bien dulces y fragantes

Mucho de los productos fueron introducidos por los españoles como el nabo la calabaza el arroz, el limón, la naranja, la harina de trigo, el vino. Se introdujo también por parte de los africanos productos como el plátano, la malanga, el ñame y otros que hasta hoy se han convertido en la base de la cocina cubana.

## **ECONOMÍA**

La caña de azúcar, el cultivo de tabaco, los cítricos, el café, los frutos menores son la base fundamental de la economía cubana.

Otro sector importante en la economía es el de la industria pesquera una moderada flota permite pescar en las aguas de todos los mares del mundo. Los mariscos cubanos gozan de reconocido prestigio y fama internacional.

Las principales exportaciones de Cuba son: azúcar crudo y refinado, óxido de níquel sintetizado y granular, pescados, mariscos, cítricos, ron y alcoholes, tabaco en rama y torcido, mármoles, artículos de cuero y otros.

## **EDUCACIÓN**

“En 1959 en Cuba había un millón de analfabetos, más de medio millón de semialfabetos, 600.000 sin escuelas y 10000 maestros sin trabajo, en una población de seis millones de habitantes.



*Fig.14"educacion"<sup>17</sup>*

En 1961 se lleva a cabo la campaña Nacional de Alfabetización en el que participaron miles de estudiantes y trabajadores. Su resultado fue que el 96% de los analfabetos aprendieron a leer y escribir<sup>18</sup>.

## **SALUD PÚBLICA**

Cuba cuenta con un sistema único en el continente latinoamericano, con alcance total en el país, donde los servicios médicos son gratuitos para todos los cubanos.

## **MÚSICA CUBANA**



*Fig.15"música cubana"<sup>19</sup>*

Lo que caracteriza a Cuba es su música como por ejemplo la rumba cubana, la rumba de cajón de los solares cubanos, el guaguancó sensual y lascivo.

---

<sup>17</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>18</sup> Cuba (en cuerpo y alma) Havanatur Augusto Hernández Albis

## RELIGIÓN

Cuba es un país laico donde existe la libertad de expresión de culto. La religión más importante es la católica. Existe numerosas iglesias en todo el país donde se celebran servicios religiosos todos los días: misas, bautizos, bodas, confesiones y otras.

## VARADERO

### ALGO MAS QUE UN SUENO

El país busca potenciarse no sólo como un destino de naturaleza o de sol y playa sino, como un destino de salud, de eventos e incentivos



*Fig.16 "música cubana"<sup>20</sup>*

### **Cuba cuenta con siete fortalezas por la cual le hace un lugar turístico**

- Hospitalidad y calidad del pueblo
- Excepcionales atractivos naturales
- Patrimonio histórico y social
- Rica vida artística y cultural

---

<sup>20</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

- Desarrollo sanitario
- Estabilidad política
- Seguridad para el turista

## **EL PRINCIPAL PUNTO TURÍSTICO DE CUBA ES VARADERO**

Situado al norte de la provincia de Matanzas, a 36 km de la capital provincial y a 142 km de la Ciudad de La Habana. Su área total es de 1754,59 hectáreas, Con una longitud de 20 375 metros, EL ancho promedio de la franja de arena de 22 m.

Varadero cuenta con todos los servicios básicos que necesita el turista como: farmacias, bancos, renta de carros, hoteles, zonas recreacionales, restaurantes, centro de convenciones, aeropuerto, etc.

El principal motivo por el que se viaja a varadero es por el sol y playa en un 86% mientras que el 16% restante está considerado por el buceo, incentivos, salud y otros

La población Europea es el principal turista que visita las playas de Varadero, seguido por los Canadienses

### **Varadero cuenta con servicios complementarios como:**

- Restaurantes especializados:
- Cinco en comida Internacional
- Tres en comida Criolla
- Cuatro en comida Italiana
- Uno en Productos del mar
- Uno en comida China

- Servicios de comida rápida.
- Dos cabarets y dos salas de fiestas.

### **Servicio aeroportuario**

Cuenta con un Aeropuerto Internacional a 28 km de distancia del destino Varadero, dotado de los servicios necesarios para atender 1200 pasajeros por hora en horario pico, siendo el tiempo de permanencia del turista a partir de su arribo de sólo 30 minutos.

## **4. INFORME CRONOLÓGICO DE ACTIVIDADES DE LA VISITA**

### **12 DE JULIO**

- Llegada a la Habana-Cuba, con dirección a Varadero y hospedaje en el hotel Acuazul.
- Día libre para recorrer y conocer el lugar

### **13 DE JULIO**

- Día libre, recorrido por Varadero

### **14 DE JULIO**

- Transferencia al Hotel Oasis Varadero para hospedaje e inauguración del curso en el cual tuvimos la bienvenida, presentación de los profesores y directivos de la universidad de Matanzas.
- Tarde libre para disfrute del sol y playa luego un recorrido por las instalaciones del hotel.

## **15 DE JULIO**

- Conferencia Nro. 1 Modelos de Gestión de la Calidad en la Hotelería
- Tarde: Salida de campo, visita y recorrido por unos de los Hoteles más prestigiosos de la Isla

## **16 DE JULIO**

- Nro. 2: Despliegue de la función de Calidad en la Hotelería

Tarde: Salida de campo, visita a uno de los mejores centros comerciales de la Isla, (Centro Comercial Caracol).

- Recorrido por el Parque Ecológico Josone en el cual pudimos apreciar parte de la flora y fauna de la Isla. Posteriormente visitamos y recorrimos las instalaciones del Hotel Bella Costa apreciando su infraestructura el equipo y maquinaria de sus cocinas.

## **17 DE JULIO**

- Conferencia Nro. 3: Tendencias Actuales de la Gastronomía Hotelera
- Tarde libre y por la noche visita al famoso Cabaret Tropicana en el cual pudimos admirar la belleza de sus mujeres, sus trajes típicos así como su hermosa música.

## **18 DE JULIO**

- Salida de campo con rumbo la Ciénaga de Zapata en donde se encuentra el Criadero de Cocodrilos en el cual pudimos observar desde caimanes hasta enormes cocodrilos a mas de admirar la vegetación y aprender de la cultura Tahina.

- Posteriormente nos dirigimos al Hotel Playa Girón de la cadena Hotelera Cubanacan, en el cual pudimos saborear un delicioso almuerzo con productos típicos de la región. En la tarde disfrutamos del sol y de las aguas caribeñas.

### **19 DE JULIO**

- City Tour por los municipios de Cienfuegos y Trinidad de Cuba.

**Cienfuegos:** Visitamos el parque José Martí, en donde existía museos, tiendas, galerías de arte, oficinas y el Bulevar tan visitado por turistas y lugareños. Para luego dirigirnos al almuerzo en un restaurante el cual antiguamente era una cárcel de mujeres.

**Trinidad:** Recorrido por la ciudad, admirando sus hermosas casas coloniales, su gente y en donde deleitamos su bebida típica la Chanchaca elaborada a base de miel, ron, hielo y limón.

Además pudimos conocer sus artesanías al visitar una pequeña fábrica de orfebrería.

### **20 DE JULIO**

- Conferencia Nro. 4: La gestión de Intangibles en la Hotelería
- Salida de campo al Hotel Bellavista recorrido por sus instalaciones.

### **21 DE JULIO**

- Conferencia Nro. 5: Modelo de Gestión del Cliente Interno, ejercicio práctico en el Hotel Oasis.

### **22 DE JULIO**

- Conferencia Nro. 6: La Gestión de la Innovación y la Tecnología en la Hotelería

## **23 DE JULIO**

- Clausura y entrega de Certificados

## **24 DE JULIO**

- Llegada a la Habana, hospedaje en el Hotel Vedado
- Tarde libre visita a la Habana Vieja

## **25 DE JULIO**

- Recorrido y visita por la Habana Nueva y en la tarde salida hacia el aeropuerto José Martí con rumbo a Ecuador.

## **5. MARCO TEÓRICO**

### **MALANGA**

#### **5.1 INTRODUCCIÓN**

La malanga es una planta herbácea de comportamiento perenne, con hojas grandes no tiene tallo aéreo sino subterráneo, del que brotan ramificaciones secundarias, que se les conoce como cormelos. Los cormelos tienen una corteza de color marrón oscuro y la pulpa es blanca o amarilla, tiene nudos de donde nacen las yemas. “En su base, las hojas salen en forma de espádice, la duración del ciclo de crecimiento es de 270 a 330 días; durante los seis primeros meses se desarrollan cormos y hojas”<sup>21</sup>. A la malanga se le puede considerar entre el grupo de las verduras u hortalizas.

---

<sup>21</sup> [http://colombia.acambiode.com/producto\\_76540566058496767655326003040028.html](http://colombia.acambiode.com/producto_76540566058496767655326003040028.html)

La malanga es una planta tropical. Se cultiva alturas bajas a medianas, sin sobrepasar los 1,000 metros sobre el nivel del mar. Este cultivo es de clima caliente, preferiblemente entre 25-30 C, además puede soportar sequías. La temperatura no puede ser inferior ya que esto interrumpiría el proceso de fotosíntesis y provocaría que la planta no se desarrolle.

Se cultiva preferiblemente en suelos arenosos, con buen drenaje y que puedan retener humedad como son los suelos aluviales, ferras líticas, rojas y pardas. No se recomiendan suelos pesados que compliquen que la planta salga y el desarrolle.

## **5.2 PREPARACIÓN DEL SUELO**

Se debe preparar el suelo, con labores culturales como: fertilización, riego, tres aporcós y control de enfermedades. La siembra es por medio vegetativo de 7 a 12 cms de profundidad. Por lo general se inicia la siembra con el invierno y se cosecha de 9-12 meses cuando los tallos de la planta comienzan a ponerse amarillos. El riego más adecuado es por gravedad y se busca que tenga una pendiente del 2%. El viento es un factor importante ya que es un cultivo susceptible al mismo.

## **5.3 UTILIZACIÓN DE LA MALANGA**

La malanga, se utiliza para la alimentación humana, animal y para diferentes usos industriales. Contiene mucho almidón, su masa es beige, y está cubierta por una cáscara café velluda,

Forma parte de la dieta diaria de millones de personas alrededor del mundo, originalmente en África, Asia, Oceanía, y recientemente en América y Europa.

Se consumen hervidos cocidos y como harina para diversos usos como frituras. Se enmarca dentro de los productos exóticos o no tradicionales, cuyo consumo mundial ha tenido un auge importante aprovechando el interés por parte de sectores crecientes de consumidores. Su sabor es más fuerte que el boniato, por lo tanto en cuba se la consume en sopas y también con mojo.

Existen varias regiones que cuentan con las condiciones adecuadas para explotación y cultivo de malanga.

La malanga es de uso popular entre los agricultores por varios motivos. Crece relativamente bien en suelos pobres, es fácil de sembrar, exige poco cuidado, resiste las sequías y los períodos cortos de inundaciones dan buenos rendimientos al compararse a los de muchos otros cultivos. La malanga se utiliza como alimento para el ganado. A pesar de su bajo rendimiento, produce más por hectárea por día que los cereales.

Se ha realizado estudios en los cuales se ha cortado en rodajas la malanga y se le ha secado sobre techos de metal por tres días, volteándole periódicamente. Los valores nutritivos de la raíz de malanga seca comparados al maíz son impresionantes

La malanga, el boniato, y la yuca, se encuentran en los mercados Latinos durante todo el año, y deben estar sólidos cuando se compran. Estos vegetales duran varios días, pero cuando se compran congelados no duran tanto.

La malanga se consume cocida y como harina para diversos usos como frituras. Con ella se preparan numerosos platos como sopas, pastas, guisos, ensaladas, dulces, panes, pasteles y galletas. Es utilizado como sustituto de la papa en sopas o estofados. Tiene un contenido de almidón superior al de la yuca.

#### **5.4 NUTRICIÓN**

La composición química de la malanga es alta en nutrientes disponibles como carbohidratos y proteína, además de ser altamente digestivo, por lo que se le considera un excelente alimento. Por esta razón, es un buen alimento para niños en crecimiento, adultos, y para cualquier tipo de enfermo, especialmente a los que padecen de úlceras gástricas y a los convalecientes “El contenido de proteínas es relativamente bajo sin

embargo, es el mayor en comparación con otros farináceos. También consta de una alta cantidad de minerales. Media taza de malanga cocida contiene 135 calorías”<sup>22</sup>

Tiene un contenido de almidón superior al de la yuca.

#### **5.4.1 VALORES Y CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

“Tiene un alto contenido de tiamina, riboflavina, vitamina C y hierro. Es un excelente alimento por su contenido de proteína del producto húmedo que se de 1.7 a 2.5%”<sup>23</sup>

Su valor nutritivo es semejante a la papa, con igual o mayor digestibilidad

El almidón de estructura micro granular y el contenido de minerales y vitaminas hacen que la malanga sea una fuente de alimentos nutritivos y de alta digestibilidad.

La malanga es un tubérculo que constituye un alimento especialmente energético, ya que es rico en carbohidratos. Es el mejor alimento hypoalergénico en el mundo, por eso personas con alergias deberían consumirla, debido a que los granos de almidón son los más pequeños y fáciles de digerir de todos los carbohidratos.

#### **5.4.2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

- Proteína 2.5 gr
- Calcio 19.10 gr
- Vitamina C 142 mg ”<sup>24</sup>

Las hojas de malanga son muy nutritivas, principalmente por su alto contenido en betacarotenos, vitaminas C y B2 y hierro. Se consumen como la mayoría de las hortalizas de hoja. En muchos países americanos, principalmente en los caribeños,

---

<sup>22</sup> <http://www.santafeagro.net/Boletines/BOLETIN%20MALANGA.pdf>

<sup>23</sup> <http://www.santafeagro.net/Boletines/BOLETIN%20MALANGA.pdf>

<sup>24</sup> <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/459/1/857.pdf>

se preparan muchos platos típicos con las hojas tiernas de las malangas, cocinadas en sopas o en combinación con carnes, pescados u otros vegetales.

**5.5 El Ecuador** a pesar de que es un país productor de malanga este producto no es consumido ni comercializado, toda la producción se destina a la exportación, esto debido a la falta de información sobre sus usos y preparaciones para la alimentación humana y la falta de un conocimiento sobre las bondades nutricionales que en todo caso han demostrado ser superiores al resto de tubérculos y raíces.

**5.5.1 Lugares de producción en el Ecuador** son Santo Domingo, Quevedo, Chone, Esmeraldas, Patricia Pilar, La Unión, Nuevo Israel, El Esfuerzo, Puerto Limón, Luz de América, Puerto Quito, La Concordia.

En el siguiente mapa se muestra las principales zonas de producción en el Ecuador. La parte de color rojo se encuentran las zonas de mayores extensiones de cultivo, entre ellas; Santo Domingo de los Tsáchilas, Quevedo, Quinindé, Valencia, Mocache, Buena Fé, El Carmen, Puerto Cayo, Puerto Quito.

En la parte color melón, se ubican las áreas destinadas para los medianos y pequeños cultivos y están en las zonas de la Península de Santa Elena y El Oro.

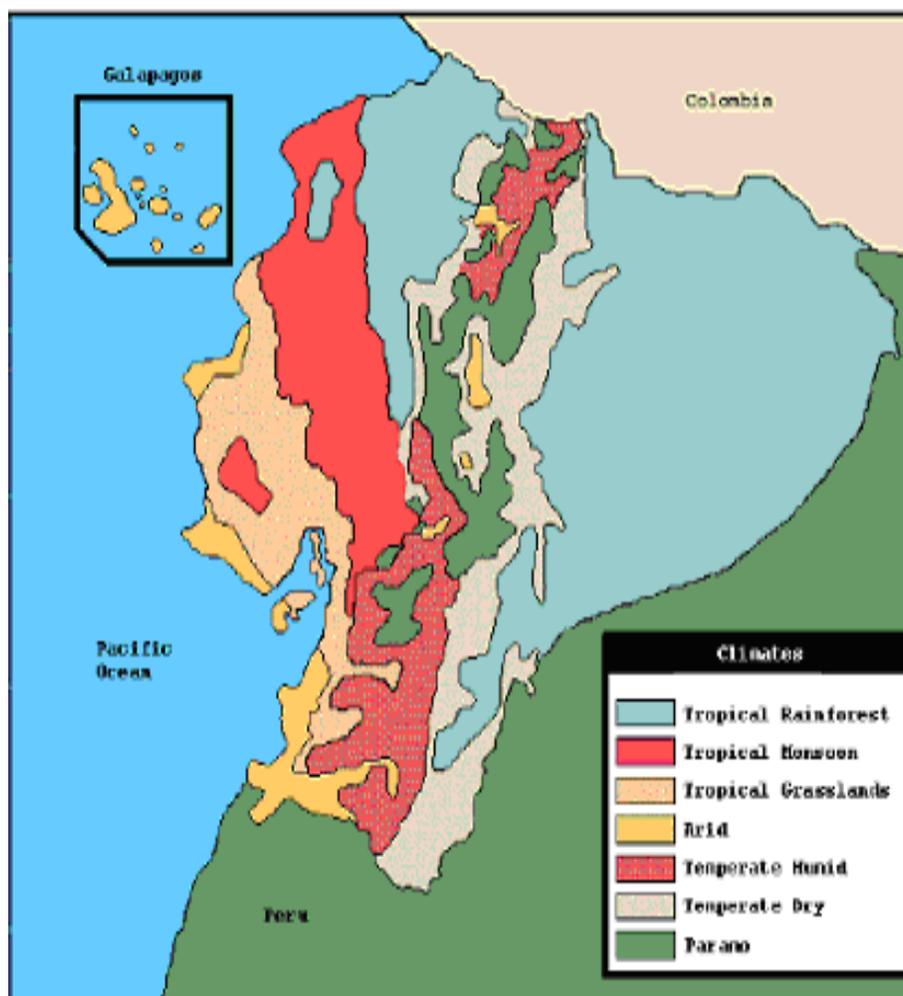


Fig.17"mapa del Ecuador"<sup>25</sup>

Entre las variedades conocidas en el Ecuador existen dos las cuales son la blanca y la lila o morada.

**5.5.2"La cosecha** en el Ecuador se realiza a los 10 meses de edad para la malanga blanca y a los 12 meses para la malanga morada o lila.

**5.5.3 El Almacenaje** se lo realiza a temperaturas de aproximadamente 7°C, la malanga se puede almacenar hasta 3 meses"<sup>26</sup>.

<sup>25</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

<sup>26</sup> tecnología agropecuaria. Manual agropecuario. Ing: Milton Bustos

La disponibilidad de la malanga en el Ecuador es de todo el año.

## 5.6 VARIEDADES DE MALANGA QUE ENTRAN EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

### BLANCA



*Fig.18"malanga blanca"<sup>27</sup>*

- Largo: 30-32 cm
- Grosor: 7-8 cm
- Peso: 10-12 oz

### LILA O MORADO



*Fig.19"malanga lila o morada"<sup>28</sup>*

- Largo: 25-28 cm
- Grosor: 6-7 cm
- Peso: 6-8 oz

---

<sup>27</sup> [http://www.pcirojas.com/caracteristicas\\_productos.htm](http://www.pcirojas.com/caracteristicas_productos.htm)

<sup>28</sup> [http://www.pcirojas.com/caracteristicas\\_productos.htm](http://www.pcirojas.com/caracteristicas_productos.htm)

## MALANGA COCO



Fig.20"malanga coco"<sup>29</sup>

### 5.7 NOMBRES PARA DENOMINAR A ESTE CULTIVO EN ALGUNOS PAÍSES:

<sup>30</sup>Venezuela: Malanga, Ocumo, Danchi

Ecuador: Malanaga.

Rep. Dominicana: Yautía

Perú: Pituca, Calusa

Colombia: Malanga, Malangay, Bore, Mafafa

Cuba: Malanga, Guagui

China: Ya

Brasil: Mangarito

Japón: Imo"

---

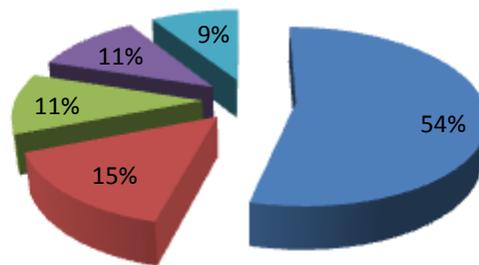
<sup>29</sup> [http://www.pirojas.com/caracteristicas\\_productos.htm](http://www.pirojas.com/caracteristicas_productos.htm)

<sup>30</sup> [http://www.pirojas.com/caracteristicas\\_productos.htm](http://www.pirojas.com/caracteristicas_productos.htm)

## 5.8 CUADROS ESTADÍSTICOS DE PRODUCCIÓN DE MALANGA EN EL MUNDO

### 5.8.1 PRINCIPALES PRODUCTORES DE MALANGA EN EL MUNDO

■ CUBA ■ REPUBLICA DOMINICANA ■ EL SALVADOR ■ VENEZUELA ■ PERU

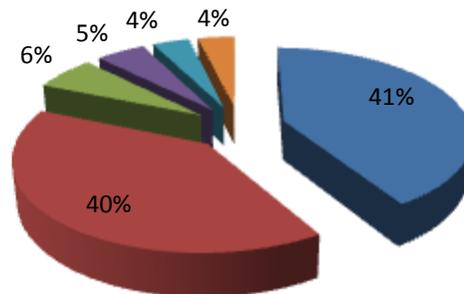


FUENTE: [http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo\\_malanga.htm](http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo_malanga.htm)

ELABORACIÓN: QUINAUCHO, Fernanda

## 5.8.2 PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES DE MALANGA A NIVEL MUNDIAL

■ ESTADOS UNIDOS ■ JAPON ■ REINO UNIDO ■ TAIWAN ■ SINGAPUR ■ CANADA



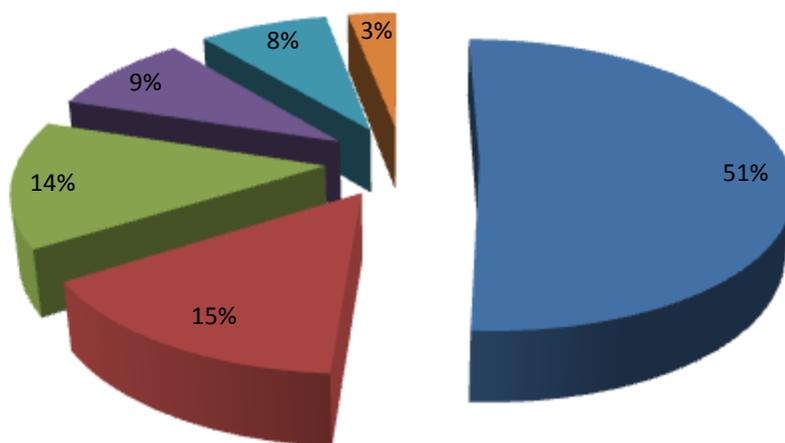
FUENTE: [http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo\\_malanga.htm](http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo_malanga.htm)

ELABORACIÓN: QUINAUCHO, Fernanda

Estados Unidos cuenta con sus propios mercados como son: Florida, Hawai, California y Nueva York esto se debe por la gran cantidad de grupos étnicos que existen en estos estados.

### 5.8.3 PRINCIPALES PAISES EXPORTADORES A NIVEL MUNDIAL

■ CHINA ■ COSTA RICA ■ REPUBLICA DOMINICANA ■ GHANA ■ JAMAICA ■ JAPON



FUENTE: [http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo\\_malanga.htm](http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo_malanga.htm)

ELABORACIÓN: QUINAUCHO, Fernanda

Países exportadores al mercado de Estados Unidos:

- Costa Rica
- Ecuador
- Nicaragua
- Panamá y
- Republica Dominicana.

La malanga es la raíz étnica que más se exporta después de la yuca.

### 5.9 CUADRO DE CLASIFICACIÓN Y CALIDAD DE LA MALANGA

5.9.1 EXTRA	No tiene defectos, salvo superficies leves que no afectan su aspecto general, calidad, estado de conservación y presentación
5.9.2 PRIMERA	Defectos leves (cicatrización que no supere el 25% y áreas raspadas que no superen el 20%)
5.9.3 SEGUNDA	Se permite los defectos siempre y cuando no se afecte su aspecto. En ningún caso los defectos pueden ser en la pulpa

FUENTE: [http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo\\_malanga.htm](http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo_malanga.htm)

ELABORADO: QUINAUCHO, Fernanda

## 6. ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA UTILIZACIÓN DE LA MALANGA TANTO EN ECUADOR, CUBA Y EUROPA

ECUADOR	CUBA	EUROPA
fritas	fritas	sopas
cocidas	hervidas	pastas
	pure	guisos
	sopas	ensaladas
		dulces
		panes
		pasteles
		galletas
El Ecuador a pesar de ser un país productor de malanga este producto no es consumido debido a la falta de información sobre su utilización	Cuba es un país productor de malanga  este producto es muy consumido aunque su gastronomía no es muy amplia y es utilizado de manera sencilla	Estos países debido a la gran influencia de migrantes a provocado que su gastronomía se combine y tenga gran variedad de platos y preparaciones de esta manera se podría decir que la malanga es mucho más utilizada y explotada al máximo

FUENTE: [http://www.pcirojas.com/caracteristicas\\_productos.htm](http://www.pcirojas.com/caracteristicas_productos.htm)

ELABORADO: QUINAUCHO, Fernanda

La malanga es un tubérculo conocido por pocas personas en el Ecuador. Actualmente es exportado a diferentes países, los cuales los elaboran de diferentes formas como por ejemplo para snacks. Lamentablemente en nuestro país no existe ningún producto elaborado a base de malanga, razón por la cual muchas personas desconocen de su valor nutricional, ya que estos son muy ricos en vitamina c, hierro, proteínas, carbohidratos y tiamina. Nuestro país es una zona muy productiva, por esta razón un grupo de estudiantes de la universidad del litoral está impulsando un proyecto en la provincia de Guayaquil en el cual quieren lanzar al mercado un producto ya procesado como es la malanga hecho harina con sus derivados como son: empanadas y tortillas. Este proyecto se lleva a cabo con la finalidad de dar a conocer a la malanga como producto así como sus beneficios, a un precio bajo y un producto de buena calidad este proyecto tendría buenos resultados ya que según encuestas realizadas a la población de Guayaquil la aceptación para la demanda de este producto sería muy rentable.

Ecuador a comparación de Cuba, es un país productor de malanga con un clima muy aceptable para este tipo de cultivo, lo malo es que nuestra gastronomía es muy pobre, y lo poco que conocen de este producto lo utilizan para preparar cocinado o frito. Un ejemplo de nuestra gastronomía a base de malanga puede ser un el Sancocho de cabeza de puerco que es preparado en la provincia de Quevedo en el cual se utiliza a la malanga como sustituto de la yuca y en la provincia de santo Domingo a esta la utilizan deshidratada y frita, a comparación del cantón Puerto Quito que la utilizan de una manera artesanal en el cual elaborar shampoo a base de malanga nuestro país es muy rico pero la falta de conocimiento sobre este producto a provocado que su utilización sea muy pobre.

Cuba a pesar de ser una isla con muy poco vegetación cuenta con cultivos de malanga pero su producción solo abastece a su consumo interno y su utilización y aceptación ante el pueblo cubano sería mayor que Ecuador ya que el consumo de la malanga en ese país es diario, aunque su gastronomía no sería muy explotada a pesar de ser un

producto conocido ya que solo la utilizan fritas, cocidas como puré o viandas, un plato muy conocido en la gastronomía cubana y en la cual la malanga es el principal producto para esta preparación es el Ajiaco de Malanga este plato en el año de 1926 fue considerado el plato típico más cubano, en esos tiempos el presidente trato de promover el nacionalismo, así que pidió al pueblo cubano que preparara este platillo los lunes.

Los países Europeos son los principales consumidores de malanga como es el caso de Estados Unidos este país se ha convertido en uno de los países más importadores de malanga debido a la cantidad de emigrantes que tiene, de esta manera se ha mezclando la gastronomía y la cultura de todas las partes del mundo, dando así muchas fuentes de trabajo a pequeños empresarios que se dedican al cultivo de este producto como es el caso de Ecuador. En estos países el uso de la malanga es más amplio como por ejemplo la utilizan procesada listas para ser fritas como snacks, en dulces, tortas, empanadas, guisos, sopas, ensaladas, galletas, etc. Aquí existe una gastronomía más abierta como por ejemplo el pudín de malanga este es uno de los postres elaborados en esos países, muy rica y apreciada por las personas no solo por su sabor si no por gran valor nutricional.

La malanga en muchos países se ha convertido en un alimento fundamental en su dieta diaria. Lamentablemente en nuestro país no es así pero si impulsamos y damos a conocer sobre los beneficios y utilidades que nos ofrece la malanga podremos lograr la apreciación y el consumo de este producto

## 7. Propuesta de recetas

### “FRITURA DE MALANGA



*Fig.21 fritura de malanga<sup>31</sup>*

#### **Ingredientes:**

- Malanga o de ñame
- Diente de ajo
- Huevo
- Cucharadita de cilantro o perejil
- Cucharadita de sal
- Cucharadita de pimienta
- Cucharadita de jugo de limón
- Taza de aceite para freír

---

<sup>31</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

NOMBRE: Fritura de malanga  
DIFICULTAD: X  
TIEMPO DE COCCION: 10min  
Nº PAX: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Malanga	225	Gr
Ajo	5	Gr
Huevo	15	Gr
Cilantro	2	Gr
Sal	10	Gr
Pimiento	5	Gr
jugo de lemon	5	Gr
aceite para freir	100	Gr

**Preparación:**

Ralle la malanga o el ñame, añada el resto de los ingredientes y mézclelo bien. Caliente el aceite y fríalo por cucharadas, vírelos para que se doren por ambos lados. Tiempo de cocción alrededor de 7 minutos.

## FONDUE DE MALANGA



*Fig.22fondue de mmalanga<sup>32</sup>*

### **Ingredientes:**

- Malanga pelada y cortada en pedazos pequeños
- Taza de leche
- Taza de agua
- Queso de cabra
- Queso fresco
- Sal y pimienta a gusto
- Ramos de espárragos jumbo, con la mitad de abajo pelada pero crujiente

---

<sup>32</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

NOMBRE: Fondue de malanga  
DIFICULTAD Xx  
TIEMPO  
COCCION 1.15min  
Nº PAX: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Malanga	150	Gr
Leche	100	Gr
Agua	100	Gr
queso cabra	80	Gr
queso fresco	80	Gr
Sal	10	Gr
Pimiento	5	Gr
Espárragos	70	Gr

### **Preparación:**

Deje hervir la malanga, leche y agua hasta que la malanga esté suave, esto puede tomar aproximadamente 1 hora. Añada agua si es necesario para cubrir la malanga durante el proceso de cocción.

Coloque la malanga con el líquido en que fue cocida y el queso en una batidora. Sazone con sal y pimienta y mezcle hasta que esté suave, añadiendo leche si fuera necesario. Esto debe tener la consistencia de la mayonesa, con la elasticidad del queso.

Sirva con espárragos calientes para sumergir.

## PURÉ DE MALANGA



Fig.23 puré de malanga<sup>33</sup>

### Ingredientes:

- Malanga
- Sal
- Mantequilla 35g
- Aceite 35g

NOMBRE:	Pure de malanga
DIFICULTAD	X
TIEMPO	
COCCION	45min
Nº PAX:	1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Malanga	1200	Gr
Sal	10	Gr
Mantequilla	35	Gr
Aceite	35	Gr

---

<sup>33</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

## **Preparación:**

1. Ponga a hervir el agua con la sal en cantidad suficiente para cocinar las malangas.
2. Lave, pele y vuelva a lavarlas.
3. Píquelas en porciones grandes a añádalas en agua hirviendo, cocínelas hasta que se ablanden.
4. Media hora antes de servir las, redúzcalas a puré con el agua y añada la mantequilla o el aceite.

Debe quedar de consistencia cremosa, homogénea, sin partes sólidas”<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> [http://cocinacubana.cibercuba.com/receta/frituras\\_de\\_malanga\\_o\\_name](http://cocinacubana.cibercuba.com/receta/frituras_de_malanga_o_name)

## 8. APRENDIZAJES ADQUIRIDOS

### MODULO 1

#### METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGOS PSICOSOCIALES EN EL PROCESO DE A+B EN ORGANIZACIONES HOTELERAS.



*Fig.24 riesgos psicosociales<sup>35</sup>*

#### **Antecedentes de la investigación**

Los factores de riesgo psicosociales en la salud de los trabajadores ha sido poco estudiados, tomando mayor atención a las enfermedades profesionales y a los accidentes laborales, subestimándose el papel de los factores de riesgos psicosociales

#### **Objetivo General**

Diseñar una metodología para la identificación y evaluación de los factores de Riesgos Psicosociales en organizaciones hoteleras.

---

<sup>35</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

## **Objetivos Específicos**

- Conceptualizar y caracterizar los principales factores de riesgos psicosociales en A+B.
- Diseñar un modelo jerárquico y una metodología de carácter cualitativo para la identificación y evaluación de los factores de riesgos psicosociales en organizaciones hoteleras.

## **Métodos y Procedimientos**

- Análisis de documentos
- Entrevistas
- Observación directa
- Elaboración de instrumentos
- Software profesionales

Es recomendable realizar programas en los cuales se pueda:

1. Mejorar las condiciones ambientales.
2. Planificar y organizar las tareas para cada puesto de trabajo.
3. Diversificar las operaciones para los puestos de trabajo.
4. Información de los riesgos psicosociales presentes en el área de cocina.
5. Incentivar y organizar el trabajo en equipo.
6. Desarrollo de estilos de dirección.
7. Estimular un clima laboral de la organización.
8. Promover las relaciones interpersonales.

La evaluación de los factores psicosociales es un punto muy importante para la hotelería ya que se debe tener en consideración todos los puntos tocados anteriormente, de esta manera se creará conciencia entre los trabajadores para evitar daños y sensibilizar sobre todo al personal del área de cocina el significado y la importancia de la tarea que realizan.

## MODULO 2

### TENDENCIAS ACTUALES DE LA GASTRONOMÍA HOTELERA



*Fig.25servicio de buffet<sup>36</sup>*

**Proceso de restauración Buffet**, responsables encargado de todo los arreglos son: Maitre o Capitán del restaurante buffet y cheff

El propósito es brindar un servicio de restauración de tipo buffet cumpliendo con los estándares físicos y de servicio establecidos.

**Procedimiento y estándares.-** aquí se rigen los horarios de los alimentos como por ejemplo:

Desayuno: 07:00 hrs-10:30 hrs

El desayuno es el alimento principal del día para considerarse equilibrado debe consistir de: cereales, lácteo, frutas y derivados cárnicos.

---

<sup>36</sup> Tendencias actuales de la gastronomía

Servicio de almuerzo: 13.00 hrs – 15:00 hrs

Servicio de cenas y noches temáticas 18.00 hrs – 22.00 hrs

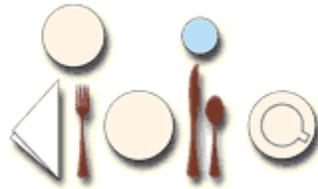
**Las operaciones de preapertura del restaurant.-** consiste en la preparación del local como:

- Limpieza
- Luces
- Aires acondicionados
- Alineamiento de mesas
- Revisión de la mantelería
- Aditivos de las comidas
- Equipos, cubiertos y cristalería
- Organización de las estaciones

**Operaciones de preapertura del restaurant.-** Consiste en el montaje y reposición de los alimentos

- Montaje 20 minutos antes de apertura
- Platos del buffet identificados en su idioma
- Temperatura adecuada.- los alimentos para mantenerse calientes deben estar a una temperatura de 140 °F (60 °C).
- Cubertería adecuada y vajilla disponible y visible.- la mesa debe contar con toda la cubertería necesaria para la hora de la comida como por ejemplo:

## **Desayuno:**



Cubertería: Tenedor de mesa, cuchillo de mesa, cucharilla

Vajilla: Dos platos para pan y mantequilla, taza con plato

Cristalería: Copa para agua, vaso para jugo

## **Almuerzo:**



Cubertería: Tenedor para ensalada, tenedor de mesa, cuchillo de mesa o para postre, cucharilla

Vajilla: Plato para pan y mantequilla, plato para almuerzo

Cristalería: Copa para agua, copa para vino

## **Cena:**



Cubertería: Tenedor para ensalada, tenedor de mesa, cuchillo de mesa, cucharilla, cuchillo para mantequilla

Vajilla: Plato para pan y mantequilla, plato para ensalada, plato extendido

Cristalería: copa para agua, copa para vino

- Brillar, pulir la vajilla y montar las mesas de acuerdo a los estándares.
- Las mesas deben estar recubiertas con mantel, cubre blancos con logo.

**Reglas que se deben tener en cuenta a la hora del montaje en el desayuno, almuerzo y cena**

### Desayuno



*Fig.26desayuno<sup>37</sup>*

- ✓ Servilletas de color blanco
- ✓ Montaje de la mesa
- ✓ Mini dosis para el azúcar
- ✓ Salero y pimentero
- ✓ Termo con café caliente
- ✓ Termo con leche caliente
- ✓ Florero con flor natural
- ✓ Cenicero en zona de fumadores
- ✓ Situar número de mesa

---

<sup>37</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

## Almuerzo y Cena



Fig.27almuerzo y cena<sup>38</sup>

- ✓ Servilleta color blanco de tela
- ✓ Montaje de la mesa
- ✓ Copa de vino y agua según la cristalería
- ✓ Saleros pimenteros
- ✓ Florero con flor natural
- ✓ Cenicero en zona de fumadores

### Recibimiento del cliente

El cliente es recibido por el capitán de salón en la puerta.

Se debe respetar el código de vestuario.

Se le asigna la mesa al cliente (3 minutos)

### Saludo y toma de la orden

Se hace contacto visual con el cliente y se saluda con una frase

---

<sup>38</sup> [http //images.google.com.ec](http://images.google.com.ec)

La orden de bebidas se toma nunca después de los 3 minutos de haber llegado el cliente

El empleado muestra buen conocimiento del producto al tomar la orden

**Servir la comida y bebida solicitada.-** la bebida se la sirve después de 3 min de haberla solicitado, se la sirve 2/3 de la copa y frente al cliente.

Luego se realiza el desbarase y reposición de cubiertos, siempre y cuando se necesite reponer cubiertos y retirar platos sucios que estén sobre la mesa.

**Finalmente se despide del cliente**

El dependiente está atento a la terminación del servicio para la despedida del cliente

El dependiente despide al cliente con una frase

## **MODULO 3**

### **LA GESTIÓN DE INTANGIBLES EN LA HOTELERÍA**

**Concepto:** “Los **activos intangibles** son los que aportan verdadero valor a las organizaciones. Los activos intangibles son una serie de recursos que pertenecen a la organización, pero que no están valorados desde un punto de vista contable. También son activos intangibles las capacidades que se generan en la organización cuando los recursos empiezan a trabajar en grupo, mucha gente en lugar de capacidades habla de procesos, o rutinas organizativas. En definitiva un activo intangible es todo aquello que una organización utiliza para crear valor, pero que no contabiliza”<sup>39</sup>.

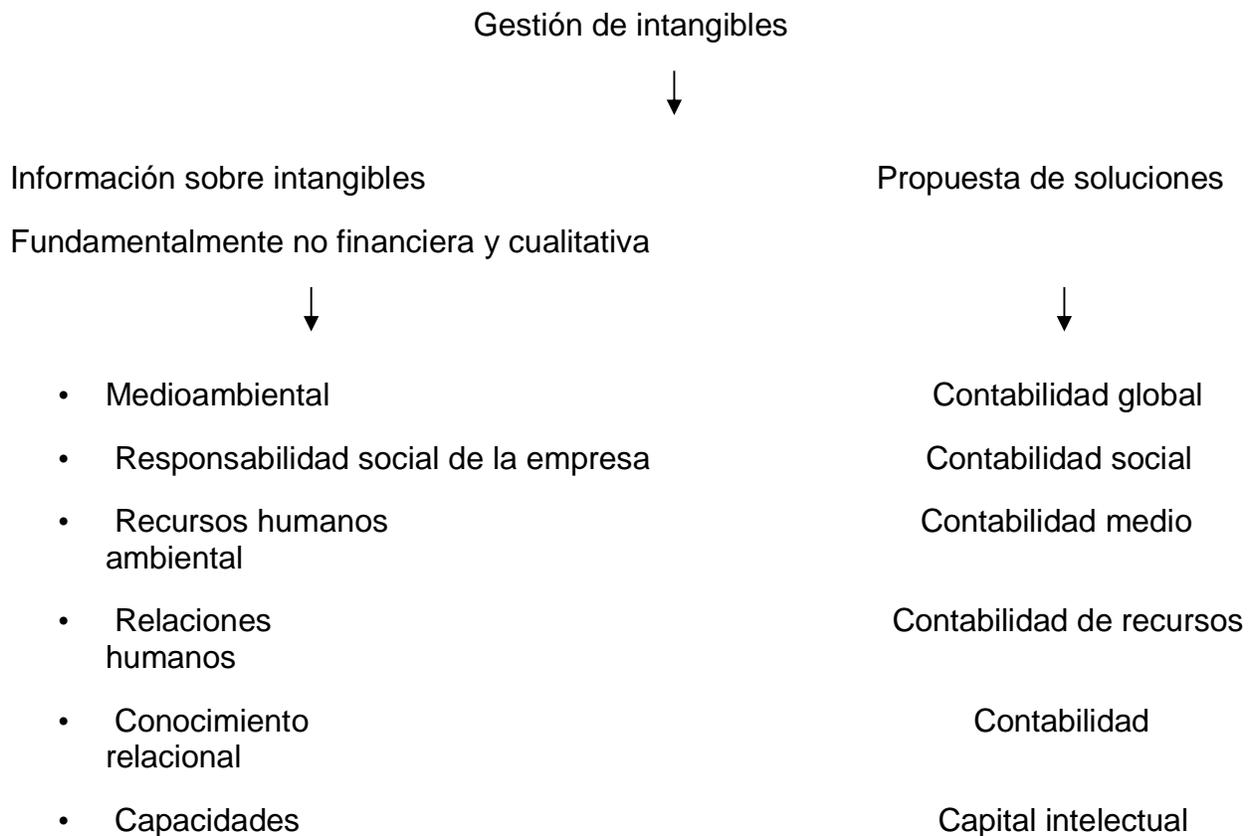
---

<sup>39</sup> <http://www.gestiondelconocimiento.com/introduccion.htm>

**Objetivo:**

- Reconocer la importancia de los intangibles para las organizaciones en general y para la hotelería en particular.
- Destacar las principales técnicas y teorías en desarrollo para la medición y gestión de intangibles.

**Requerimientos actuales de la gestión empresarial**



**Contabilidad Global:** procura suplir las informaciones y los datos necesarios, aportando informaciones objetivas sobre los intangibles y tangibles, lo más completa

posible, para apoyar una gestión estratégica y sostenible en el tiempo de la empresa. La contabilidad global no busca reemplazar la contabilidad tradicional, sino complementarla.

**Contabilidad Social:** Es el proceso de comunicar los efectos sociales y medio ambientales de la actividad económica de las organizaciones a determinados grupos de interés en la sociedad y a la sociedad en su conjunto.

La contabilidad social tiene diferentes ramas como son:

- La Contabilidad Medioambiental.
- La Contabilidad de los Recursos Humanos.
- La información de carácter ético.

**Contabilidad Relacional:** La Contabilidad Relacional se orienta a la gestión de las relaciones internas y externas con otros interlocutores significativos que, dentro del entramado empresarial, hacen posible la existencia y el éxito de la empresa: relaciones laborales, relaciones humanas, relaciones comerciales, relaciones públicas, relaciones financieras, relaciones bancarias, relaciones sociales, relaciones universitarias, relaciones cibernéticas.

En la Contabilidad relacional se debe tener en cuenta muchas características como:

Confianza, ética, reciprocidad, transparencia, fluidez, colaboración, satisfacción, etc.

**Contabilidad de Gestión:** Parte de la Contabilidad que capta, registra, evalúa, analiza y transmite información financiera y no financiera, cuantitativa y cualitativa, a fin de facilitar la toma de decisiones de los distintos niveles.

**Gestión del Conocimiento:** Se define como la identificación de categorías de conocimiento necesario para apoyar la estrategia empresarial global, evaluación del estado actual del conocimiento de la empresa y transformación de este en nuevo conocimiento, rellenando las brechas existentes.

## CAPITAL INTELECTUAL

“Lo que no puede ser medido, no puede ser gestionado” R. S. Kaplan y D. P. Norton (1992)

**Activos tangibles.-** Son visibles, fáciles cuantificables, rendimientos medibles, se deprecian en el uso, se pueden copiar y duplicar, pueden ser acumulados y almacenados



Fig.28activos tangibles<sup>40</sup>

**Activos intangibles.-** Invisibles, fáciles de medir, no se reflejan en la contabilidad, su uso hacen que se deprecie



Fig.29activos intangibles<sup>41</sup>

## CAPITAL HUMANO

Se refiere al conocimiento útil que poseen las personas y equipos de la misma, así como su capacidad para regenerarlo.

---

<sup>40</sup> Gestión de intangibles en la gastronomía

<sup>41</sup> Gestión de intangibles en la gastronomía

El Capital Humano es el activo más importante de las organizaciones es la base de la generación de los otros dos tipos de Capital Intelectual.

### **CAPITAL RELACIONAL**

Se refiere al valor que tiene para una empresa el conjunto de relaciones que mantiene con el exterior. Se incluyen el conocimiento que puede obtenerse de la relación con otros agentes del entorno como clientes, proveedores, competidores

**CONCLUSIÓN.-** La medición y gestión de intangibles es importante tal como lo demuestran el surgimiento de diversas técnicas y teorías que se encuentran en desarrollo tanto en el ámbito teórico como práctico; académico como empresarial.

Una medición y gestión de intangibles eficaz requiere:

- Reflejar la visión estratégica de la organización.
- Ser liderado por la alta dirección.
- Compromiso de los miembros de la organización.

La gestión de intangibles en la hotelería y en general en el sector turístico se hace imprescindible pues los beneficios de estas organizaciones se soportan mayormente en intangibles, fundamentalmente: cualidades, actitudes y habilidades de las personas; atractivos de las ofertas y del entorno e imagen que proyecta la organización.

## **MODULO 4**

### **GESTIÓN DE LA TECNOLOGÍA Y LA INNOVACIÓN EN LA HOTELERÍA**

GESTIÓN DE LA TECNOLOGÍA.\_ es la aplicación de conocimientos a una rama del saber, y no solamente se puede presentar como procedimientos manuales.

La tecnología se divide en dos partes como son la tecnología blanda y dura

Tecnología dura.- se considera incorporada a máquinas, equipos, plantas de proceso, etc.

Tecnología blanda.- se refiere a metodologías, procedimientos, estilos de administración, conocimientos, experiencia, etc.

INNOVACIÓN.\_ Es el fruto del intelecto humano que necesariamente tiene que ser usado y comercializado.

La innovación se divide en varias partes como son:

- Producto y servicio.- implica la creación de nuevos servicios
- Proceso.- nuevas formas de producir
- Organización.- nuevas formas de organizar
- Mercadeo.- comprende nuevas formas de cómo introducir un producto a otro país

Concepto de Gestión de la Tecnología y la Innovación

Proceso mediante el cual la entidad controla, administra y planifica sus recursos tecnológicos en pos de un mejoramiento y desarrollo fructífero de la misma. Jiménez Valero.

## 9. CONCLUSIONES

1. Los valores nutricionales son similares a los de la papa
2. Los cultivos de este producto se delimitan a la provincia de Santo Domingo de los Tsachilas y sus alrededores.
3. La malanga en el Ecuador está considerado como un fruto exótico, más que como un producto que se lo pueda consumir diariamente.
4. La falta de conocimiento sobre este producto ha provocado que las personas desconozcan de su existencia y dejen atrás su uso, de esta manera se enfocarían más en su producción que en su utilización.
5. Existe un desconocimiento casi generalizado de la existencia de la malanga en el mercado nacional.

## 10. RECOMENDACIONES

1. Difundir el tema de la existencia de la malanga en el Ecuador, con el fin de que tenga una acogida el producto en la canasta básica y a la vez se logre dar a conocer
2. Despertar el interés entre los niños y jóvenes por consumir nuestros nuevos productos
3. Impulsar la masificación de su consumo
4. Ejecutar talleres de educación en los cuales se dé a conocer a los jóvenes los productos alimenticios nuevos como aporte nutricional a la alimentación, esto se lo lograría capacitando a los jóvenes en los colegios y universidades de gastronomía
5. Procurar que los estudiantes de gastronomía difundan sus conocimientos sobre la utilización de la malanga o a su vez aporten con recetas para que las amas de casa las puedan elaborar.
6. Hacer que los estudiantes de gastronomía presenten en casas abiertas, platos elaborados a base de malanga, para que las personas que visiten las casas abiertas se beneficien de las recetas y a la vez puedan degustar y apreciar el delicioso sabor de la malanga

## 11. BIBLIOGRAFÍA

1. HERNÁNDEZ ALBIS, Augusto *Cuba( en cuerpo y alma)* Havanatur
2. BUSTOS, Milton, *Tecnología agropecuaria, Manual agropecuario.*

### 11.1 REFERENCIAS DEL INTERNET

3. [http://colombia.acambiode.com/producto\\_76540566058496767655326003040028.html](http://colombia.acambiode.com/producto_76540566058496767655326003040028.html)
4. <http://www.santafeagro.net/Boletines/BOLETIN%20MALANGA.pdf>  
<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/459/1/857.pdf>
5. [http://www.pcirojas.com/caracteristicas\\_productos.htm](http://www.pcirojas.com/caracteristicas_productos.htm)
6. [http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo\\_malanga.htm](http://www.cybertruffle.org.uk/vinales/pics/cultivo_malanga.htm)
7. <http://www.gestiondelconocimiento.com/introduccion.htm>
8. [http://cocinacubana.cibercuba.com/receta/frituras\\_de\\_malanga\\_o\\_name](http://cocinacubana.cibercuba.com/receta/frituras_de_malanga_o_name)
9. <http://cuba.nutrinet.org/areas-tematicas/materno-infantil/recetas-infantiles/articulos-recetas?start=5>

