

Fundación Universitaria
SAN MATEO

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN
GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS



Fundación Universitaria
SAN MATEO

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS**

**PREFACTIBILIDAD IDEA DE NEGOCIOS DE PRODUCTOS A BASE DE JUTE DE PAPA
TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO**

JULIAN DAVID COTRINO VELASQUEZ

DIRECTOR (A)

CARLOS EFRÉN FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ

BOGOTÁ D.C.

2018

NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	9
CAPITULO I	10
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	10
PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	10
JUSTIFICACIÓN.....	11
OBJETIVOS.....	11
<i>Objetivo General</i>	<i>11</i>
<i>Objetivos Específicos</i>	<i>11</i>
CAPITULO II	12
MARCO TEÓRICO	12
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	12
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN.....	13
CAPITULO III	17
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	17
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1.....	17
CAPÍTULO V	19
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	19
BIBLIOGRAFÍAS	21

DEDICATORIA

El trabajo de grado, prefactibilidad idea de negocios de productos a base de jute de papa está dedicado a todas aquellas personas influyentes en el proceso del trabajo como lo son, primeramente a Dios por darme la oportunidad de viajar a tierras hermosas como lo son Boyacá, Aquitania a mi señora madre que también gracias a ella tuve el apoyo y patrocinio económico para poder hacer todos los procedimientos, la señora Irba la hija patricia que desde un comienzo colaboraron con el procedimiento de elaboración de la receta para las pruebas, también a la conocida y amiga, Gabriela Carrero, a Henry, la señora gloria habitantes de la finca donde se aplicó la receta inicial , a Carlos Efrén Fernández Hernández y al coordinador de investigación de gastronomía y a los jurados presentes.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Fundación Universitaria San Mateo, por su seguimiento y compromiso para elaborar un trabajo de calidad, a mi señora madre le dedico el esfuerzo y apoyo que me ha brindado durante la carrera, motivo el cual desarrollo con el fin de crecer profesionalmente, agradezco a el profesor y tutor Carlos Efrén Fernández y a todos las personas que hicieron parte del proceso de los productos a base de jute de papa, Gabriela Carrero y la señora Irba.

RESUMEN

PALABRAS CLAVE: juti, huti, Fermentación, putrefacción, Aquitania, Bocadillo, Mermelada, Arequipe

En el municipio Aquitania, someten las papas a un proceso de fermentación especial que se denomina Jute lo cual es la inicial para la preparación y en los tiempos precolombinos eran muy frecuente, dado caso que por la fermentación, significa la palabra Jute o Fute es lo que indica cuerpo en vía o estado en descomposición; “juti”o “huti” significan goma el idioma chibcha esta voz proviene del mosca o chibcha afutynsuca que significa podrir las papas. Es de suma importancia observar esta denominación sirve también para indicar la descomposición del maíz y de la yuca.(Mincultura, 2015)

Ciertas características, que son variedades antiguas que constituyeron parte de la alimentación en épocas pasadas. Dichas papas son amargas y picantes de sabor muy agradable por parte de la población, y para comerlas se necesita quitarles la corteza y lavarlas cuidadosamente alrededor de 8 días. Denominadas papas “nuevas”, “tocana”, “tuquerreña” no son empleadas en la fabricación del jute.

Partiendo de estos conceptos se desarrollaron productos a base de este jute, mermelada, arequipe y bocadillo, se realizó prueba y error en cada una de ellas para poder sacar un producto final, el cual se hizo el mismo procedimiento de fermentación pero controlada, partiendo de los elementos que pudieron intervenir en el proceso de fermentar a podrir, desarrollando un método el cual pudiera disminuir los olores y sabores fuertes basándose en preparaciones anexas para potencializar el buen sabor del jute, con tiempo y procedimiento sin perder la tradición que le denominan hutear las papas como lo llaman los nativos del municipio de Aquitania

ABSTRACT

KEY WORDS: juti, huti, fermentation, putrefaction, aquitania, sandwich, marmalade, arequipe

In the Aquitania municipality, the potatoes undergo a special fermentation process called Jute which is the initial for the preparation and in pre-Columbian times were very frequent, if the fermentation means the word Jute or Fute is what that indicates body in route or state in decomposition; "Juti" or "huti" means rubber the chibcha language this voice comes from the fly or chibcha afutynsuca that means to rot the potatoes. It is very important to observe this denomination also serves to indicate the decomposition of corn and cassava (Mincultura, 2015)

Certain characteristics, which are ancient varieties that were part of the diet in past eras. These potatoes are bitter and spicy with a very pleasant taste on the part of the population, and to eat them you need to remove the crust and wash them carefully around 8 days. Called "new" potatoes, "tocana", "tuquerreña" are not used in the manufacture of jute.

Based on these concepts, products based on this jute, marmalade, arequipe and bocadillo were developed, trial and error were carried out in each one of them to be able to obtain a final product, which was made the same fermentation process but controlled, starting from the elements that could intervene in the process of fermenting to rot, developing a method which could reduce the odors and strong flavors based on adjunct preparations to potentiate the good taste of the jute, with time and procedure without losing the tradition that they call hutear potatoes as the natives of the municipality of Aquitaine call it

INTRODUCCIÓN

La elaboración de la prefactibilidad de idea de negocio de productos a base de jute de papa, con la iniciativa para mostrar que tan es factible hacer el proyecto y a aplicarlo cómo plan de negocio, el principal problema de realizar productos a base de jute de papa es elaborarlos con propiedades que no tengan sabores invasivos olores fuertes a putrefacción sin que no haga daño al ser humano y que este inocuo.

El propósito a desarrollar es realizar productos que tengan como protagonista el jute y demostrar que se puede resaltar la receta en diversidad sin afectar la materia prima, para ello se relacionan los métodos de control y preparación manteniendo la calidad en cada fase, la idea principal es ofrecer una nueva demanda con novedad y creatividad ligado a la transformación.

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

El problema reitera en el bajo consumo de jute de papa en el municipio de Aquitania y el desconocimiento en la ciudad de Bogotá

Justificación

Aquitania, municipio de Boyacá se ubica una preparación ancestral llamada Jute de papa, dicha técnica se sumergía en la orilla de los lagos o ríos enterrado en una bulto de papa para su fermentación entre 2 a 6 meses después se cocina en distintas preparaciones para su consumo, en las generaciones nuevas el Jute de papa tiene una connotación a pútrido por su sabor y olor a fuerte, se puede aplicar unas prácticas para mejorar la materia prima, con base en esto comienza a desarrollar productos , mermeladas bocadillos y arequipes , para lograr cambiar la perspectiva de las nuevas generaciones de esta región , además de producir distribuir y comercializar generando un impacto en el mercado y en la población

Objetivos

Objetivo General

Elaborar subproductos a base de jute de papa, generar una demanda y oferta con bocadillos mermeladas y dulces, produciendo y distribuyendo a nivel Bogotá

Objetivos Específicos

- Jute de papa tiene como objeto Desarrollar producir distribuir y comercializar subproductos del jute de papa; mermeladas, bocadillos, arequipes
- Generar una demanda en el sector productivo y de servicios
Conformar una alianza de patrocinio en fomento de creación de empresa

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Es esta una comida poco común, con un reconocido ancestro indígena. Se dice que en idioma chibcha, juti o huti significa goma y en el diccionario de colombianismos, fute es papa podrida o dañada por el agua. Esta fermentación se presenta en formas distintas en otros territorios, como en los jutes de Somondoco también en Boyacá donde se entierran las mazorcas enteras con sus hojas en un lugar pantanoso durante un mes y luego se sacan, se desameran, pelan, lavan y cuecen con carne, arvejas, fríjol y arracacha. Jute precolombino, hoy en vía de extinción, presente sobre todo como un recuerdo dulce de años idos, de naturaleza viva.

Es producto de la fermentación y no de cualquier tipo de papa y tiene que ser pequeña, llamada el riche, criolla o pastusa dos costales de papa bien lavadas se sumergen en un hoyo redondo aproximadamente un metro de profundidad y 50 o 60 cm de diámetro, donde circula el agua fresca, luego se tapa con esparto esa fibra del páramo utilizada en cestrería con unas tablitas y piedras para impedir que los tubérculos floten, dos meses como mínimo dura La papa. (semillas de la identidad , 2014)

Antecedentes de la investigación

Trabajo de campo;

En el momento de la llegada a Aquitania la finca aledaña al pueblo se evidencio el proceso desde el mes de octubre de 2017 hasta el 10 de febrero de 2018, cuatro meses de estar fermentando se extrae la materia prima, después con la señora gloria procede a cocinar el jute, se toma una muestra de cada proceso de cocción, es imperativo tener en cuenta los puntos críticos después de

la observación, el estudiante elabora el mismo ejercicio de cocinar teniendo en cuenta lo que puede llegar a tener como falencia, el tipo de estado del jute y las condiciones en las que se encontraba

FECHA:	10 / febrero /2018
INSTITUCIÓN:	San Mateo
LUGAR REALIZACIÓN ENCUESTA:	Aquitania
HORA INICIO	11:15
HORA FIN	4:36 pm
ELABORACIÓN DE LA RECETA JUTE DE PAPA	Elaboración receta

Bases legales de la investigación

Ley No. 1707 20 de enero de 2014

Por medio de la cual se establece la cuota de fomento de la papa se establecen normas para su recaudo y administración y se dictan otras disposiciones.

El Congreso de la Republica

Decreta:

Artículo 1° la presente ley tiene como objeto establecer la cuota de fomento para la papa, crear el fondo de fomento y determinar las principales definiciones de las bases para su recaudo administración y destinación con el fin de contribuir al desarrollo del subsector de la papa en Colombia.

Artículo 2° Para efectos de esta ley, se entiende como subsector de la papa el componente del sector agrícola del país constituido por las personas naturales, jurídicas o sociedades, dedicadas

a la producción, recolección, acondicionamiento, procesamiento comercialización y actividades afines de la papa.

Artículo 3° Establecimiento de la cuota o fomento de la papa como una contribución de carácter parafiscal a cargo de productor, que equivale al uno por ciento (1%) del valor de la venta de papa de producción nacional.

Artículo 4° personas obligadas al pago de la cuota de fomento de la papa, los productores de papa, ya sean personas naturales, jurídicas sociales de hecho, están obligados a pagar la cuota de fomento de la papa, cuando el productor de la papa sea su exportador también estará sujeto al pago de la cuota de fomento de la papa y el mismo actuara como recaudador.

Artículo 6° Personas obligadas al recaudo de la cuota de fomento de la papa , las personas naturales jurídicas o las sociedades , que compren papa de producción nacional de cualquier variedad para utilizarla como semilla, acondicionarla procesarla , industrializarla, comercializarla o exportarla, están obligados a retener por una sola vez el valor de la cuota de fomento de la papa al momento de efectuar la transacción o el pago correspondiente.

Artículo 10° Objetivos del fondo de fomento de la papa, los recursos del fondo nacional de fomento de la papa se utilizaran además de lo contemplado en el artículo 31 de la ley 101 de 1993, para :

- a. Apoyar procesos que promuevan la organización de la cadena de la papa de sus eslabones y particularmente de los productores
- b. Apoyar acciones que conduzcan a la regulación de la oferta y la demanda de la papa para proteger a los productores contra oscilaciones anormales de los precios y procurarles un ingreso remunerativo

c. Apoyar el financiamiento de programas y proyectos de innovación investigación y transferencia de tecnología. (colombia, 2014)

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Resultados del objetivo específico no. 1

Características	Características fisicoquímicas	Condiciones climáticas	Empaque y embalaje
<p>Bocadillo</p> <p>Peso de 1000g con 20 lonjas de 50g empaque de papel comestible, información nutricional</p>	<p>Lonja de 25cm de largo por 10cm de ancho y de alto</p> <p>Textura de firme</p> <p>Color marrón</p> <p>Olor suave a panela con papa.</p>	<p>El producto debe estar en temperatura ambiente, después de abierto si se debe refrigerar a 3 a 0° c</p>	<p>Empacado en papel comestible, papel platico para protección, y en cajas de cartón con 12 unidades.</p>
Características	Características Fisicoquímicas	Condiciones climáticas	Empaque y Embalaje
<p>Arequipe peso neto de 330g empaque de plástico funcional para llevar a todas partes, información nutricional</p>	<p>Textura, densa</p> <p>Color acaramelado</p> <p>Olor muy sutil</p> <p>caramelo</p>	<p>El producto se debe permanecer temperatura ambiente, después de abierto se refrigera de 3° a 0°c</p>	<p>Empaque de plástico , embalaje en cajas o canastillas de platico</p>

Características	Características Fisicoquímicas	Condiciones climáticas	Empaque y embalaje
Mermelada Peso de 250g con capacidad de 220 ml empaque de vidrio y tapa hermética , información nutricional logotipo	Textura densa Color dorado claro Olor suave con matices de crema de leche	El producto se debe permanecer temperatura ambiente, después de abierto se refrigera de 3° a 0°c	Empaque de vidrio empacado en cajas de cartón y protección de incopor y papel

Costo de Materias Primas e Insumos por Unidad de Producción (Unidad, Kilogramo, etc.)

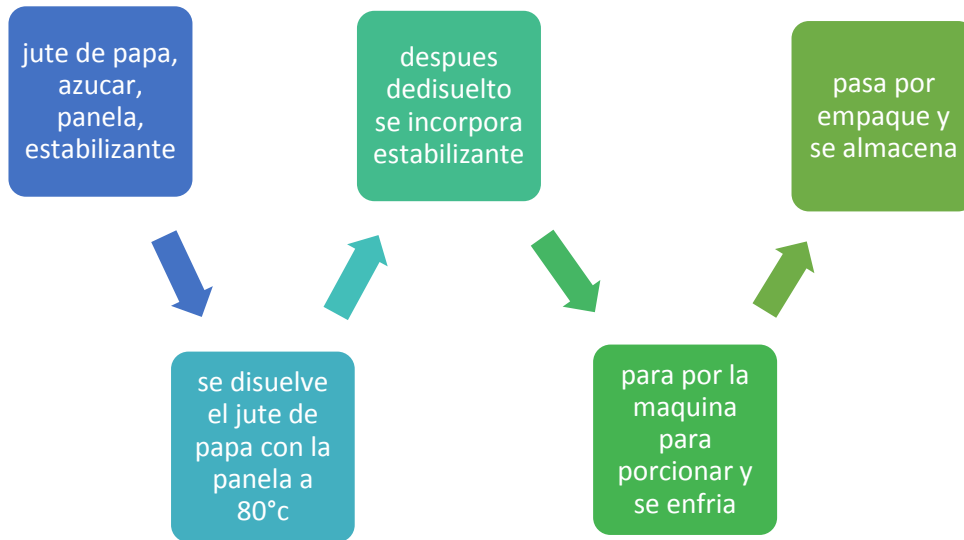
Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Papa pastusa	Kg	1	\$1.100	\$1.100
Panela	Kg	1	\$3.700	\$3.700
Azúcar	Kg	1	\$3.000	\$3.000
Crema de leche	kg	1	\$3.270	\$3.270
Estabilizante	Kg	1	\$6.000	\$6.000
Colorante	kg	1	\$31.000	\$31.000
conservante	kg	1	\$60.000	\$60.000
Total				\$108.070

CAPÍTULO V.

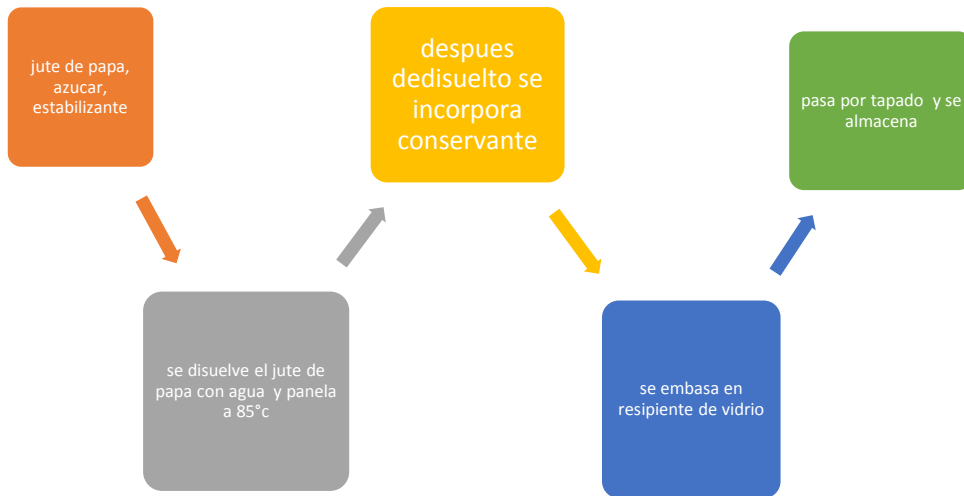
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Descripción de cada producto según su proceso

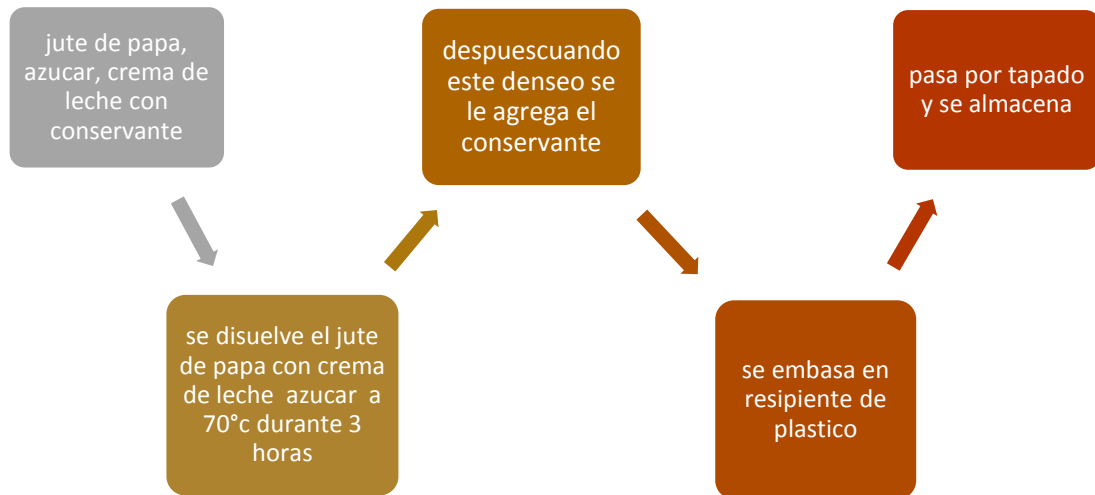
Bocadillo



Mermelada



Arequipe



BIBLIOGRAFÍAS

colombia, R. d. (20 de Enero de 2014). *ley 1707* . Obtenido de

<http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/LEY%201707%20DEL%200%20DE%20ENERO%20DE%202014.pdf>

Mecanizacion . (4 de Abril de 2017). Obtenido de <https://www.cebollas-papas.com/almacenaje/almacenaje-papas.php>

Mincultura. (18 de 08 de 2015). <http://www.mincultura.gov.co>, prensa. (Mincultura, Editor, Mincultura, Productor, & Mincultura) Recuperado el martes de junio de 2017, de <http://www.mincultura.gov.co>:

<http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Villa-de-Leyva,-sede-del-Premio-Nacional-a-las-Cocinas-Tradicionales-Colombianas-2015.aspx>

semillas de la identidad . (10 de diciembre de 2014). Obtenido de jute de papa :

<http://semillasdeidentidad.blogspot.com.co/2014/12/jutes-o-hutes-plato-boyacense-para.html>