



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“ELABORACIÓN DE TRES POSTRES AL PLATO BASADOS EN POSTRES TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA PARA EL RESTAURANTE EL EMBRUJO DE JAÉN”

AUTOR:

LUIS MIGUEL MOSCOSO SERRANO

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTOR:

LIC. MARIA FERNANDA PADILLA PALACIOS

CUENCA – ECUADOR, 2022

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **MOSCO SO SERRANO LUIS MIGUEL**, con el título “**ELABORACIÓN DE TRES POSTRES AL PLATO BASADOS EN LOS POSTRES TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA PARA EL RESTAURANTE EL EMBRUJO DE JAÉN**”, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Ma. Fernanda Padilla

LIC. MARÍA FERNANDA PADILLA PALACIOS

C.I. 0102045820

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **MOSCOSO SERRANO LUIS MIGUEL**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Elaboración de tres postres al plato basados en los postres tradicionales de la gastronomía española para el restaurante El Embrujo de Jaén”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



MOSCOSO SERRANO LUIS MIGUEL

Cédula: 0302984158

Resumen

En el mirador de Turi en la ciudad de Cuenca, en el restaurante “El Embrujo de Jaén” se observó que no disponía de postres en el menú, para obtener una perspectiva más amplia del problema y para poder buscar una solución se realizó una investigación previa mediante el uso de métodos como la observación y la entrevista, luego se elaboró una propuesta gastronómica que constaba de tres postres al plato, para elaborar esta propuesta se tomaron en cuenta los postres y productos tradicionales de la gastronomía española, se elaboraron fichas estandarizadas de todas las preparaciones para establecer el costo de elaboración, la propuesta fue degustada en el restaurante por el gerente, el personal del restaurante y quince clientes frecuentes quienes dieron su opinión a través de una encuesta.

Palabras clave

Postre al plato; gastronomía española; productos tradicionales.

Abstract

At the Turi viewpoint in the city of Cuenca, in the restaurant "El Embrujo de Jaén" it was observed that they did not have desserts on the menu, to obtain a broader perspective of the problem and to be able to find a solution, a previous investigation was carried out through the use of methods such as observation and interview, then a gastronomic proposal was elaborated that consisted of three desserts on the plate, to elaborate this proposal the desserts and traditional products of the Spanish gastronomy were taken into account, standardized cards of all the preparations to establish the cost of elaboration, the proposal was tasted in the restaurant by the manager, the restaurant staff and fifteen frequent clients who gave their opinion through a survey.

Key words

Dessert on the plate; Spanish gastronomy; traditional products.

DEDICATORIA

A mi madre.

ÍNDICE GENERAL

Resumen	5
Palabras clave	5
Abstract	6
Key words	6
DEDICATORIA	7
ÍNDICE GENERAL	8
ÍNDICE DE CUADROS	12
ÍNDICE DE FIGURAS	14
INTRODUCCIÓN	17
Objetivos de la investigación	18
Objetivo General	18
Objetivos Específicos	18
Preguntas de investigación	19
Justificación	20
CAPÍTULO I	21
PROBLEMÁTICA	21
CAPÍTULO II	23
MARCO REFERENCIAL	23
2.1 Marco teórico	28
2.1.1 La cocina mediterránea	28
2.1.2 La gastronomía de España	29

2.1.2.1 Galicia	30
2.1.2.2 País Vasco	32
2.1.2.3 Cataluña	34
2.1.3 La repostería clásica	36
2.1.3.1 Tipos de repostería	37
2.1.4 Técnicas de repostería actuales	38
2.1.4.1 La técnica de la emulsificación	38
2.1.4.2 La técnica de la aireación	39
2.1.4.3 La técnica del espesamiento	39
2.1.4.4 La técnica de la gelificación	40
2.1.5 Tendencias de la repostería actual	41
2.1.5.1 Tendencias en la pastelería profesional actual	41
2.1.6 Nuevos conceptos y formatos en repostería profesional	43
2.1.6.1 La repostería híbrida	43
2.1.7 Ingredientes básicos de repostería	44
2.1.8 Postre al plato	50
2.1.8.1 Elementos de composición de un postre al plato	50
2.1.8.3 Constitución del postre al plato	52
2.1.8.4 Ejemplos de componentes de un postre al plato:	52
2.1.8.5 Criterios a tener en cuenta a la hora de elaborar un Postre al plato	56
2.1.8.6 El emplatado de los postres	60
2.2 El marco conceptual	61

2.2.1	Generalidades	61
2.2.2	Definición de conceptos	61
2.2.2.1	Postre	61
2.2.2.2	Postre al plato	61
2.2.2.3	Los componentes	62
2.2.2.4	Postres tradicionales de la gastronomía española	63
CAPÍTULO III		64
3.1 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN		64
3.1.1	Diseño de la investigación	64
3.1.2	Enfoque de la investigación	65
3.1.3	El enfoque mixto	65
3.1.4	Método de investigación	65
3.1.5	Técnicas de investigación	66
3.1.6	Técnicas documentales	67
3.1.7	Técnicas de campo	68
3.1.8	Técnicas de laboratorio	69
3.2 Metodología de trabajo		72
CAPÍTULO IV		73
4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS		73
4.1.1	Encuesta de degustación	75
CAPÍTULO V		80
5.1 PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN		80
		10

5.1.1 Postres	80
5.1.1.1 Primer postre: Helado catalán	80
5.1.1.2 Segundo postre: Tarta de reinas y almendras	82
5.1.1.3 Tercer postre: Tartaleta con crema de mango y coco	83
5.1.2 Bitácoras	84
5.1.3 Fichas estandarizadas	103
5.1.3.1 Base de datos	103
5.1.3.2 Hoja de ruta	105
5.1.3.3 Hoja de costos	106
5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido	144
5.1.4.1 Estructuración de precio de venta al público sugerido	144
5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas	145
5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	152
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	155
CONCLUSIONES	156
RECOMENDACIONES	157
BIBLIOGRAFÍA	158
GLOSARIO	165
ANEXOS	170

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla 1	44
<i>Ingredientes Básicos de Repostería</i>	44
Tabla 2	52
<i>Ejemplos de Componentes de un Postre al Plato</i>	52
Tabla 3	53
<i>Guarnición</i>	53
Tabla 4	54
<i>Salsas</i>	54
Tabla 5	55
<i>Decorativos</i>	55
Tabla 6	59
<i>Donde emplatar</i>	59
Tabla 7	67
<i>Técnicas Documentales</i>	67
Tabla 8	68
<i>Técnicas de Campo</i>	68
Tabla 9	69
<i>Técnicas de Laboratorio</i>	69
Tabla 10	145
<i>Cuadro de Productos Lácteos y Otros Productos Procedentes de Animales</i>	145
	12

Tabla 11	146
<i>Cuadro de Frutas</i>	146
Tabla 12	150
<i>Cuadro de productos secos</i>	150
Tabla 13	152
<i>Cuadro de Técnicas de Corte</i>	152
Tabla 14	152
Cuadro de Métodos de Cocción	152
Tabla 15	153
<i>Técnicas empleadas</i>	153

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	24
<i>Entrada al Restaurante el Embrujo de Jaén</i>	24
Figura 2	25
<i>Imágenes del Menú del Restaurante el Embrujo de Jaén</i>	25
Figura 3	26
<i>Localización del Restaurante el Embrujo de Jaén</i>	26
Figura 4	27
<i>Organigrama de la Brigada de Cocina del Restaurante el Embrujo de Jaén</i>	27
Figura 5	71
<i>Metodología de Investigación</i>	71
Figura 6	81
<i>Imágenes del Pimer Postre</i>	81
Figura 7	82
<i>Imágenes del Segundo Postre</i>	82
Figura 8	83
<i>Imágenes del Tercer Postre</i>	83
Figura 9	85
<i>Ejemplo y Explicación del Modelo de Bitácora</i>	85
Figura 10	103
<i>Base de Datos</i>	103
Figura 11	105

<i>Hoja de Ruta</i>	105
Figura 12	107
<i>Ejemplo y Explicación del Modelo de la Hoja de Costos</i>	107
Figura 13	170
<i>Montaje de los Platos para la Degustación de la Propuesta Gastronómica</i>	170
Figura 14	171
<i>Montaje de los Platos para la Degustación de la Propuesta Gastronómica</i>	171
Figura 15	172
<i>Explicación de la Propuesta Gastronómica</i>	172
Figura 16	173
<i>Degustación de la Propuesta Gastronómica</i>	173
Figura 17	174
<i>Llenado de Encuestas</i>	174
Figura 17	175
<i>Montaje de los Platos para la Degustación de la Propuesta Gastronómica</i>	175
Figura 18	176
<i>Degustación de la Propuesta Gastronómica</i>	176
Figura 19	177
<i>Degustación de la Propuesta Gastronómica</i>	177
Figura 19	178
<i>Llenado de Encuestas</i>	178
Figura 20	179

<i>Encuestas Realizadas Luego de la Degustación</i>	179
Figura 21	220
<i>Gráfico de los Resultados de la Primera Pregunta</i>	220
Figura 22	221
<i>Gráfico de los Resultados de la Segunda Pregunta</i>	221
Figura 23	222
<i>Gráfico de los Resultados de la Tercera Pregunta</i>	222
Figura 24	223
<i>Gráfico de los Resultados de la Cuarta Pregunta</i>	223
Figura 25	224
<i>Gráfico de los Resultados de la Quinta Pregunta</i>	224

INTRODUCCIÓN

En la provincia del Azuay en la ciudad de Cuenca en el mirador de Turi existen varios restaurantes que ofrecen comida internacional.

En cualquier establecimiento se intenta garantizar la satisfacción del cliente tratando de brindarles un servicio cordial, atento y personalizado y buscando la forma de saciar cualquier antojo que los comensales puedan tener ofreciéndoles una carta amplia con varias opciones a elegir.

El restaurante “El Embrujo de Jaén” ubicado en el mirador de Turi, dedicado a la elaboración de comida española no cuenta con un menú completo ya que no existe una sección de postres en la carta, por ende el trabajo de investigación busca crear una propuesta gastronómica que consta de tres postres al plato basados en los postres tradicionales de la gastronomía española para mejorar la experiencia gastronómica de los clientes que visitan el restaurante y que así siga siendo uno de los locales que más resaltan en el lugar.

Objetivos de la investigación

Objetivo General

Elaborar tres postres al plato, combinando postres tradicionales de la gastronomía española, para el restaurante el Embrujo de Jaén.

Objetivos Específicos

Recopilar información de distintas fuentes relacionadas con el tema, para tener una base teórica en la cual se guíe el desarrollo del proyecto.

Diseñar tres postres al plato, mediante la combinación de postres tradicionales de la gastronomía española, para su posterior elaboración.

Elaborar los postres mediante el respaldo de bitácoras, hojas de ruta y fichas de costos, para llevar un registro del proceso de elaboración.

Analizar y validar los productos terminados mediante la degustación de los platos.

Preguntas de investigación

En la presente investigación se realizaron preguntas tales como:

¿Cómo solucionar la falta de postres en la carta del restaurante El Embrujo de Jaén?

¿Cómo obtener una base teórica en la cual se base el desarrollo del proyecto?

¿Cómo se documentará el proceso de elaboración de los postres?

En el restaurante el Embrujo de Jaén, luego de haberse llevado a cabo una observación empírica y una entrevista, se ha descubierto, que no ofrece un servicio completo desde el punto de vista de la restauración profesional, al no contar con platos dulces en el menú.

Justificación

Los postres en el menú de un restaurante, son un aspecto muy importante, porque al tenerlos en la carta, se logra que los comensales disfruten de un menú completo.

En el presente proyecto de investigación se realizará tres postres al plato, basados en los postres tradicionales de la gastronomía española, haciendo uso de conocimientos prácticos y teóricos.

La investigación se ha realizado debido a que el restaurante El Embrujo de Jaén, mismo que se encuentra ubicado en el Mirador de Turi en Cuenca, Ecuador, no dispone de postres en su menú.

A través de una entrevista, el propietario del restaurante ha dado a conocer que, el motivo por el cual el menú no dispone de postres es porque al momento de elaborar el menú ha descuidado la parte de los postres.

La importancia del proyecto radica en que gracias a él se logrará complementar el menú de un restaurante, dando como resultado, que los comensales de aquel local puedan disfrutar de una experiencia gastronómica completa en cuanto a lo que es el servicio de alimentos y bebidas.

El proyecto beneficiará al restaurante, porque con estos nuevos platos en el menú, elevará el número de platos vendidos. Por otra parte, beneficiará al autor del proyecto, porque refuerza y amplía los conocimientos y habilidades dentro del área de la gastronomía y la restauración.

Esta investigación mejorará la especialidad que ofrece el restaurante a sus comensales.

CAPÍTULO I

En este capítulo se puede encontrar el motivo, por el cual, se ha tenido la necesidad de elaborar esta investigación.

PROBLEMÁTICA

A nivel mundial y de Latinoamérica no se ha encontrado esta problemática. En el Ecuador específicamente en la provincia del Azuay se ha visto casos de que, la carta de algunos restaurantes no tiene postres o que dispone de opciones limitadas, como se puede observar a continuación:

“Como se puede verificar en el menú del restaurante ‘Bioyanuncay’ también se ofrece postres como sugerencia del chef pero no cuenta con una sección específica en la carta para que los comensales puedan elegir a su gusto.” (Saraguro Maño & Toapanta Lucero, 2020, pág. 5)

“Se pudo evidenciar que el restaurante “La Chichería” tiene varias opciones de entradas, platos fuertes, pero al momento solo cuenta con tres opciones de postres, siendo este un problema para el comensal al momento de elegir, ya que tiene opciones limitadas.” (Tapia Peñaloza & Coraquilla Tenezhañay, 2020, pág. 5)

Al observar esto se ha podido deducir que, algunos restaurantes de la provincia del Azuay no tienen postres o disponen de opciones limitadas de los mismos, en el menú.

En el establecimiento elegido para el estudio, que es el restaurante “El Embrujo de Jaén”, se ha observado que no dispone de postres en la carta.

Entre las diferentes causas que pueden estar originando este problema, se ha detectado las siguientes;

1. Falta de conocimientos sobre repostería,
2. Un enfoque mayor hacia la cocina de sal,
3. La desvalorización de los postres.

Pero la causa que más ha resaltado en este problema, es que el restaurador al momento de elaborar el menú ha descuidado la parte de la repostería.

El efecto producido por este problema es el siguiente; los comensales que tienen la costumbre de cerrar las comidas con un postre, quedan limitados a no poder hacerlo, lo que les genera algo de insatisfacción y el restaurante pierde posibles nuevos ingresos.

Por ello, la presente investigación pretende, solucionar el problema de no contar con postres en la carta, a través de; la elaboración de tres postres al plato, basados en los postres tradicionales de la gastronomía española, para el restaurante “El Embrujo de Jaén”.

CAPÍTULO II

En este capítulo se encuentra la recopilación bibliográfica la cual ha sido utilizada como base para la elaboración de la propuesta gastronómica.

MARCO REFERENCIAL

Restaurante El Embrujo de Jaén

Rodrigo Barreto Reyes propietario de El Embrujo de Jaén menciona que el restaurante nació en el año 2002 en la ciudad de Jaén en Andalucía, España cuando él y su familia residían en aquel país.

En el año 2009 cuando regresó a Ecuador abrió un nuevo restaurante con el mismo nombre El Embrujo de Jaén en el Mirador de Turi en Cuenca, Ecuador.

Rodrigo menciona que la especialidad del restaurante son los platos con productos españoles como las tapas, tablas de jamones y quesos entre otros, y los asados los cuales están compuestos de cortes de carne elaborados a las brasas.

Figura 1

Entrada al Restaurante el Embrujo de Jaén



Figura 2

Imágenes del Menú del Restaurante el Embrujado de Jaén

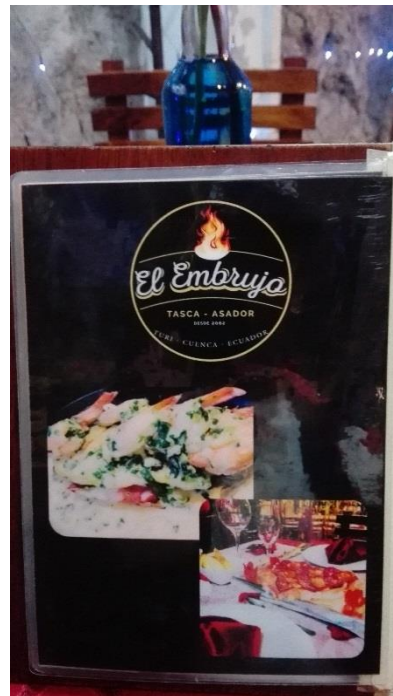


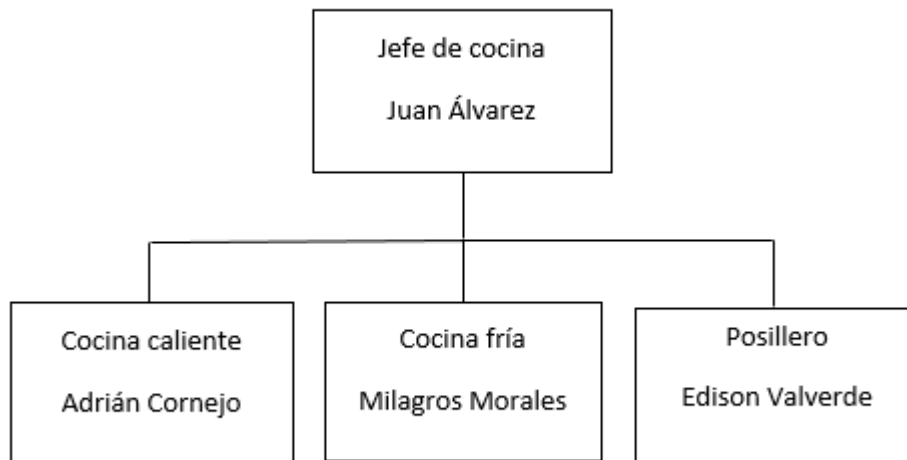
Figura 3

Localización del Restaurante el Embrujo de Jaén



Figura 4

Organigrama de la Brigada de Cocina del Restaurante el Embrujo de Jaén



2.1 Marco teórico

2.1.1 La cocina mediterránea

La cocina mediterránea es el tipo de gastronomía que tiene lugar en la Cuenca del Mediterráneo, en especial en el sur de Europa, englobando países como Portugal, España, Italia, Grecia, Malta, Francia, Turquía e incluso algunas zonas de Marruecos.

Este tipo de cocina, se basa en la importancia de los ingredientes como la oliva, el trigo y la uva como centro de la gastronomía mediterránea, con los que se pueden obtener el aceite de oliva, el pan, la pasta, y el vino, que son de los productos más importantes en la comida de tipo mediterránea.

La gastronomía mediterránea, además, engloba un gran número de culturas con diferentes gastronomías, todas con la misma esencia pero con sabores y elaboraciones muy diferenciadas, como por ejemplo la gastronomía española, la italiana, la provenzal francesa, la otomana, la griega, la marroquí e incluso la gastronomía magrebí, convirtiéndola en una de las gastronomías más diversas del mundo, siendo este hecho así debido a las diversas conexiones históricas, a la importancia del mar Mediterráneo en el clima, y a la economía de la región que comparte este tipo de cocina.

Los ingredientes principales en los cuales se basa la gastronomía mediterránea son el aceite de oliva, los pescados y mariscos, las verduras, la fruta, el trigo y la harina, y la carne, que combinados equilibradamente resulta en la dieta mediterránea, considerada como una de las dietas más saludables para nuestro organismo.

Este tipo de cocina se caracteriza por diversos factores, uno de ellos es la consumición de alimentos vegetales crudos, así como la utilización del aceite de oliva como aliño para la mayoría de platos y

elaboraciones, con productos e ingredientes que, utilizados de manera equilibrada, nos proporcionan una dieta saludable más que beneficiosa para nuestro organismo. (ShBarcelona, 2020, párrafo tercero)

2.1.2 La gastronomía de España

España es un país con mucha variedad geográfica. Sus 17 regiones están sujetas a diversas temperaturas y cambios climáticos. Las regiones montañosas al norte del país tienen temperaturas muy bajas durante los inviernos, mientras que al sur en Andalucía las temperaturas son muy elevadas en el verano. España tiene en sus costas al mar Mediterráneo, al océano Atlántico y al mar Cantábrico. Sus maravillosas playas y climas de la costa atraen a miles de turistas todos los años.

España es también un país con una amplia variedad en cuanto a tradiciones, cultura, religión y creencias. De igual manera, su riqueza gastronómica hace de este maravilloso país un lugar excepcional. La cocina española reside de los diferentes productos de cada región y su diversidad proviene de su historia. (Sanchis Serrano, 2016, pág. 17)

La cocina española ha sido hasta hace poco una cocina muy localista, fiel reflejo de su destino histórico. Aquellas regiones marcadas por guerras e invasiones han conservado a través de los siglos las costumbres culinarias de los que vivían por sus tierras. España posee en el sur y sus costas variedad culinaria netamente mediterránea, en Galicia y Asturias platos con signos históricos proveniente de los celtas. Las dos enormes mesetas que forman su espina dorsal son tierras de asados y guisos.

Para conocer mejor la gran variedad gastronómica de España observaremos los productos más típicos y de mejor calidad de algunas de sus regiones. (Mesa López, 2009, pág. 2)

2.1.2.1 Galicia

La cocina del pueblo tanto en las zonas del interior como en las costeras siempre fue muy sencilla, debido a la escasez de recursos de los que disponían. El cerdo formaba la base de la alimentación en las tierras del interior. En la zona costera también se consumía este tipo de carne, pero la base de la alimentación la constituía el pescado: sardinas, jureles y pulpo, etc.

Los mariscos, por entonces tenían poco aprecio. Aún se escucha decir a algunos ancianos gallegos de puerto de mar que comer percebes con cachelos era comida de pobres. Sin embargo, en la actualidad los mariscos son muy apreciados.

Pocas comarcas gallegas disponen de productos naturales de tan buena calidad como a costa da morte. De su extenso litoral se extraen todo tipo de pescados y mariscos, y en las tierras del interior se producen excelentes carnes de vacuno.

Las excelentes ostras y vieiras gallegas proceden de las Rías Baixas.

El Percebe:

El percebe es considerado el rey de los mariscos. Pero no obstante, nécoras, centollos, bueyes de mar, langostas y lombrigantes hacen las delicias de los amantes de la cocina gallega.

La preparación de los mariscos no precisa ningún tipo de receta, simplemente se comen cocidos en agua con unas hojas de laurel. Algunos como la langosta se pueden preparar a la plancha.

Los mariscos de concha: Barberechos, almejas, navajas etc tienen gran presencia en las rías de Camariñas, Cee y Corcubión y Laxe.

El Pulpo

El pulpo, es una de las especies más abundantes del litoral gallego. Se prepara sobre todo “a feira”, es decir, cocido, servido en platos de madera, con sal, aceite de oliva y pimentón.

Pescados

La variedad de pescados en Galicia es amplísima: Rodaballo, lenguado, mero, merluza, besugo, abadejo, robaliza, pinto, maragota, sardina, jurel etc.

La Caldeira:

La “Caldeirada” fue inventada por los propios hombres del mar y suele estar compuesta por mero, congrio, pinto, maragota y abadejo. El secreto de la “Caldeirada” está además de en la buena calidad del pescado, en salarlo unas horas antes de cocerlo y en la ajada que se le haga.

Las frutas:

En Galicia se cultivan muchas frutas, su clima húmedo lo hace ideal para ello. Especialmente el manzano, que es posiblemente el árbol frutal más extendido por toda la Comunidad. Nacen especialmente en valles y laderas, aunque se dan en casi cualquier superficie. Las diferencias de clima entre unas zonas y otras da lugar a una gran variedad distinta de especies.

En cuanto a las naranjas, son típicas de climas con más días de calor. Sin embargo, es raro el huerto familiar gallego que no tenga un árbol de naranja.

Los mirabeles son una fruta autóctona de la comunidad gallega, algunas personas las cuecen en azúcar para utilizar como postre y también es habitual bañarlas en aguardiente para comerlas y combatir males digestivos.

En cuanto al kiwi y a la frambuesa, Galicia es la comunidad líder de España en su producción. (GADISA, 2020, párrafo segundo)

Los postres tradicionales:

El bizcocho, el brazo de Santiago, la tarta de diferentes tipos son los postres de época que se siguen preparando en todos los pueblos gallegos. En la época de Carnaval se cocinan las filloas y las orellas (Mesa López, 2009, pág. 8) pero el postre tradicional de Galicia es La tarta de Santiago que está elaborada con almendras molidas y mezcladas con huevo y azúcar a partes iguales a la que se le añade manteca y después se hornea hasta que la parte superior se endurece. Como detalle final, se suele espolvorear azúcar fino sobre una plantilla de la Cruz de la Orden de Santiago, de manera que, al retirarla, la silueta de la cruz queda impresa. (Directo al paladar, 2016, párrafo tercero)

2.1.2.2 País Vasco

Es una gastronomía muy amplia y variada, elaborada con ingredientes muy diversos, procedentes del mar Cantábrico (pescados y mariscos), o del interior (verduras, hortalizas, cereales, carnes, etcétera). En el País Vasco se ofrecen en bares y restaurantes los popularmente conocidos como pintxos, una tradición vasca equivalente a las tapas españolas.

Los ingredientes de la cocina vasca son abundantes y variados gracias a la riqueza y variedad piscícola del mar Cantábrico y a la abundancia de pastos en sus montes, que son favorecidos por las abundantes lluvias, lo cual facilita una ganadería de buena calidad.

El clima suave del interior favorece el cultivo de hortalizas, así como la proliferación de abundante ganadería. Todo esto contribuye a las abundantes variaciones de cada uno de los platos típicos vascos.

Verduras: De su amplia variedad destacan las habas, los espárragos, las alcachofas, las cerezas y los pimientos.

Carnes: Son muy variados los platos de carne, destacando los basados en el vacuno. También son muy reconocidos los preparados en forma de embutido, como el jambón de Bayona (jamón curado), las chistorras y el chorizo de Pamplona (todos ellos embutidos especiados), las salchichas y el tripotx (morcillas de sangre de cordero Biriadou).

Pescado: La cocina vasca es conocida por la elaboración de sus pescados, como son: sardinas, merluzas, lubinas, angulas, jibiones, chipirones y mejillones. (Mesa López, 2009, pág. 10)

Frutas:

En el País Vasco existen un gran número de frutas tradicionales como las uvas que las hay en diferentes variedades las cuales son utilizadas tanto para la mesa como para la elaboración de vinos, el mango, los arándanos de los cuales País Vasco es el líder productor de arándanos de España.

El postre tradicional del País Vasco son las Carolinas de Bilbao que son una tartaleta de masa de hojaldre rellena de crema pastera, horneada y decorada con merengue italiano, chocolate y crema de yema de huevo. (de Rechupete, 2021, párrafo décimo octavo)

2.1.2.3 Cataluña

La cocina catalana, mediterránea por excelencia, se basa en el consumo de productos naturales y de temporada y en el acierto de combinar la gran variedad de sus componentes y la elaboración, a menudo simple aunque siempre cuidadosa, a fuego lento y con su toque final: un picadillo de ajos y almendras, un chorro de vino rancio, una pizca de tomillo o una esencia de limón que buscan la sensualidad de los aromas tanto como la vistosidad del contenido de los platos.

El aceite de oliva, las verduras y las hortalizas, las frutas, el pescado y el marisco frescos, el bacalao, las legumbres, los frutos secos, el cerdo, las hierbas aromáticas, y la repostería muy variada son los elementos fundamentales de la dieta catalana.

Atención especial merece la diversidad de vinos y cavas de gran calidad de la que gozan nuestras mesas, garantizados con denominación de origen.

La calidad de estos productos y el modo de combinarlos hacen que ésta sea una cocina rica y sana, simple y variada, natural y refinada, sencilla y diversificada, moderna y tradicional, de gustos suaves y contrastados, apetitosa y sugerente. (Mesa López, 2009, pág. 11)

Frutas:

El Préssec del Ribagorçana es una especie de melocotón que se produce en el territorio histórico del Ribagorçana.

La pera de Lleida

Una de cada dos peras de las que se producen en España proceden de Lérida, por lo que, hablar de Lérida es hablar de una de las regiones productoras más importantes de Europa.

Y es que Lérida es una tierra que vive ligada a la pera. No se sabe con exactitud si la pera es originaria de Asia o de Europa, pero sabemos que esta fruta dulce se conoce desde hace unos 4.000 años y que los romanos la utilizaban en su gastronomía, identificando ya unas cuantas variedades.

Entre sus variedades se encuentra la pera limonera con un toque de limón, la pera blanquilla que es la más jugosa y la pera conference que es la más crujiente. (Guía de las Mejores Frutas y Hortalizas, 2021, pág. 74)

Las fresas del Maresme

Las fresas del Maresme son una variedad de fresas gigantes cultivadas en las zonas montañosas del Maresme, son utilizadas tanto en preparaciones dulces y saladas.

El postre tradicional de Cataluña es La crema catalana, es un postre típico en la gastronomía de esa comunidad y consiste en una especie de crema pastelera con base en yema de huevo y leche a la que se le añade una pequeña cantidad de azúcar que se requema para aportarle un toque crujiente en la superficie. Ahora se suele tomar todo el año cuando apetece, pero antes era considerada un postre de fiesta y se degustaba especialmente el día de San José. (Directo al paladar, 2016, párrafo décimo primero)

2.1.3 La repostería clásica

La repostería es el producto del arte y el oficio de un repostero el cual está relacionado a cualquier tipo de producto dulce.

En una definición gastronómica, la repostería es el área en el cual se prepara, se le da cocción y se decora cualquier plato dulce, el cual puede ir desde un pastel, una galleta, un helado, un chocolate y una golosina. (Gastronomía Internacional, 2020, párrafo quinto)

La repostería es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres.

Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas. Dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar.

De igual manera, se guarda extremo cuidado con la presentación y decoración de los platos. Se exploran, por lo tanto, colores, formas y texturas que buscan despertar el apetito y la curiosidad del comensal.

En la repostería se usan diversos tipos de productos y materiales básicos. El que no puede faltar es el endulzante principal. Casi siempre se usa el azúcar común, pero también se pueden usar productos como miel, azúcar de caña, azúcar moscabada, endulzantes artificiales, etc.

Es común el uso de harina de trigo, huevos, materias grasas (mantequilla, margarina, aceite, manteca de cerdo), gelatina animal o vegetal, frutas, frutos secos, cacao, cremas, esencias, aromatizantes, saborizantes y colorantes, entre otros.

2.1.3.1 Tipos de repostería

Existe una clasificación básica de repostería, que abarca las categorías de pasteles, gelatinas y flanes.

Pasteles: se trata de todos los postres elaborados a base de harina y manteca. Esto abarca una gran variedad de productos y presentaciones: pies (pays), tartas, pasteles fríos, pasteles esponjosos, pasteles húmedos, hojaldres, masa quebrada, tipo bizcocho, etc.

Gelatinas: estas son de muy fácil confección, excepto las técnicas de decoración, que son bastante complejas. Se pueden realizar con gelatina animal o vegetal (agar-agar).

Flanes: los flanes son mezclas que cuajan con una textura similar a la gelatina, pero están hechos a base de huevo. Sus técnicas son bastante más complejas que las de la gelatina, de hecho, y lleva bastante tiempo de elaboración. Puede llevar también leche o un sustituto, como el yogur y el café.

Otra forma de clasificar la repostería, ya de una manera más especializada, es la siguiente:

Postres fríos: flanes, islas flotantes, cremas, merengues, frutas al licor, gelatinas, bavaresas, mousses, postres de arroz.

Postres calientes: puddings, cierto tipo de cremas, soufflés, crepas, frutas cocidas, tortillas, ciertos postres de arroz, carlotas, etc.,

Postres fritos: buñuelos, torrijas, empanadas dulces, pan frito azucarado, churros, etc.

Postres a base de helados: helados simples, sorbetes, helados perfectos (parfaits), espumas heladas, tortas heladas, helados con cremas, etc.

Quesos y frutas naturales: además de queso y frutas al natural, incluye macedonias (ensaladas de fruta), frutas perfumadas al ron, etc.

Diferencia entre repostería y pastelería

El término pastelería puede funcionar también como un sinónimo de repostería. Sin embargo, repostería es más específico, puesto que pastelería tiene a su vez el significado de “tienda de despacho de dulces”. En este sentido, muchas pastelerías funcionan también como panaderías.

Algunos también distinguen la pastelería de la repostería, al limitar el concepto de pastelería al oficio de preparar todo tipo de pasteles, mientras que dan a la repostería el concepto amplio de elaborar todo tipo de postres, incluidos los pasteles. (significados.com, 2019, párrafo segundo)

2.1.4 Técnicas de repostería actuales

2.1.4.1 La técnica de la emulsificación

Una emulsión es una mezcla estable y homogénea de dos líquidos que normalmente no pueden mezclarse, (son inmiscibles entre ellos), como aceite de oliva y agua. Cuando estos dos líquidos están en un mismo recipiente se denominan fases. Ejemplos comunes de emulsiones son la leche, la mayonesa y el fluido de corte que se emplea en metalurgia. Las emulsiones pueden ser coloides reales o mezclas menos estables, como ciertos aliños de ensalada. Emulsiones alimentarias que pueden citarse son: la leche, que es una emulsión natural de grasa en agua, la mantequilla, la margarina, la mayoría de las salsas y las masas empleadas en repostería, entre otras. (La verdad, 2021, párrafo primero)

Las emulsiones juegan un papel fundamental en pastelería ya que son las estructuras responsables de la cremosidad de, por ejemplo, ganaches, cremas pasteleras o helados.

Es muy importante remarcar que la cremosidad no está directamente asociada a ingredientes tradicionales, sino que se obtiene gracias a esta técnica de pastelería, la emulsificación. Se puede encontrar un ejemplo muy claro de ello en recetas veganas que no contienen lácteos o huevo, sino que la cremosidad se obtiene incorporando un ingrediente emulsionante compuesto de fibra de cítricos (Natur Emul). (jordibordas, 2020, párrafo cuatro)

2.1.4.2 La técnica de la aireación

Las texturas aireadas, denominadas también espumas o aires, son emulsiones producidas entre un gas y un líquido. Se utiliza un emulsionante como base, y se monta con un sifón. El resultado es una delicada mezcla de una textura esponjosa similar a una mousse, pero mucho más ligera y forman parte de la denominada cocina molecular (FRUMEN pan rallado, 2020, párrafo primero). Son muy representativas en el mundo de la pastelería y la panadería: desde espumas en postres de restaurantes, pasando por diversas formas de merengues, nubes, mousses y helado, hasta bizcochos e incluso pan. Hay muchas texturas aireadas con apariencia y sensación en boca diferente, pero todas ellas tienen algo en común, y es que son sumamente delicadas, por eso es esencial aprender a crearlas y estabilizarlas. (jordibordas, 2020, párrafo sexto)

2.1.4.3 La técnica del espesamiento

El espesamiento es el proceso de aumentar la viscosidad en las recetas. Pero ¿por qué es tan esencial controlar este parámetro? La viscosidad influye mucho en la sensación en boca que nos proporciona un alimento y esto es tan importante como el propio sabor que tenga el producto. Por esta razón, cuando se

controla la técnica del espesamiento, se puede mejorar y perfeccionar las texturas para crear una experiencia de degustación única. (jordibordas, 2020, párrafo siete)

2.1.4.4 La técnica de la gelificación

La gelificación se define como el proceso de transformación de una sustancia a una forma gelatinosa. Gracias a este proceso, las sustancias líquidas se convierten en sólidas con la ayuda de un agente gelificante. Los agentes gelificantes comunes provienen de fuentes naturales, e incluyen agar-agar, gelatina, carragenina, goma gellan, pectina y metilcelulosa. En la mayoría de los casos, estos agentes gelificantes se presentan en una forma sólida, seca, que tiene que hidratarse. Gelificación

Todos son hidrocoloides y reaccionan cuando se dispersan en líquidos. (Kelstream, 2020, párrafo primero)

Cuando se piensa en gelificación las primeras texturas que vienen a la mente son aquellas que tienen una textura ciertamente gelatinosa, como las confituras, las mermeladas, las compotas o las pastas de fruta, por ejemplo. Sin embargo, la mayoría de las recetas en pastelería y panadería se gelifican para mantener su forma y estabilidad, como las mousses, las espumas o incluso el pan.

La gelificación es una técnica fundamental para la creación y ejecución de recetas estables y, para trabajarla, hay que tener en cuenta cada ingrediente y sus parámetros. (jordibordas, 2020, párrafo octavo)

2.1.5 Tendencias de la repostería actual

El sector de la pastelería se asemeja cada vez más al de la moda. La pastelería continuamente innova, sorprende y todo cambia muy rápido. Pasteleros de todo el mundo muestran cada temporada nuevas y sorprendentes propuestas de repostería, como si de un desfile de moda se tratara.

La creatividad pastelera se apoya en la innovación alimentaria y en las tendencias de alimentación actuales, y de la mezcla de todo ello surgen nuevos conceptos y formatos, nuevos ingredientes y técnicas, y nuevos modelos de negocio en pastelería profesional, constituyendo todas esas novedades las nuevas tendencias en pastelería.

2.1.5.1 Tendencias en la pastelería profesional actual

Menos dulce y más natural

Desde hace una década se vive un cambio en los hábitos alimentarios de la población que demanda productos de mayor calidad y que les proporcionen un alto grado de satisfacción. Se demandan por un lado productos indulgentes y con un alto atractivo, sobre todo cuando hablamos de pastelería ocasional y de alta repostería. Y productos con un perfil nutricional más equilibrado, para consumo más frecuente, y sobre todo cuando hablamos de repostería y bollería industrial.

Siguen en auge los productos sin gluten y sin lactosa, y crece la demanda de una repostería menos dulce y más natural, acorde con la mayor concienciación del consumidor sobre el impacto de los alimentos en la salud y el bienestar.

En pastelería profesional se buscan alternativas al azúcar refinado, como por ejemplo los jarabes de frutas, y se incrementa el uso de especias para potenciar el sabor dulce sin edulcorar o azucarar. También

se buscan alternativas a las harinas tradicionales, sustituyendo estas últimas por otras de mayor contenido proteico y bajo índice glucémico como la harina de yuca, de soja o de coco. Y se eliminan los colorantes artificiales en favor de pigmentos naturales de origen vegetal.

En cuanto a grasas, no hay duda, deben ser grasas de mayor calidad. Más allá de la legislación, que regula el uso de grasas hidrogenadas y el contenido de grasas trans de los productos, hay una mayor concienciación sobre la importancia de usar fuentes de grasa de calidad. Una buena mantequilla, una buena nata, un buen mascarpone o un buen queso crema, son imprescindibles en la repostería de calidad.

Evolución de la pastelería tradicional

Los profesionales de la pastelería y la bollería someten a continua revisión el recetario de repostería tradicional, adaptándola a los nuevos requisitos de los consumidores. Por un lado, a veces se busca hacerla más ligera en azúcares y grasas, pero conservando su inconfundible sabor clásico. Por otro lado, también se experimenta con sabores más sorprendentes, reinterpretando dulces clásicos e incluso fusionándolos con creaciones más actuales. Esta nueva forma de plantear la pastelería tradicional suele venir de la mano con la incorporación de técnicas e ingredientes innovadores en su elaboración.

Pasteles más instagrameables

En un mundo influenciado por el escaparate de las redes sociales, el aspecto visual de la repostería es muy importante. Las elaboraciones de pastelería actuales deben ser instagrameables, deben hacer que el consumidor se sienta orgulloso de tomarlas y de mostrarlas. Especialmente en Instagram donde triunfan las imágenes de las creaciones de los pastry chefs más famosos del mundo.

Así, surge una tendencia a elaborar pasteles extremadamente bellos y hermosos. Es lo que llamamos pasteles instagrameables, que además de hacer disfrutar al consumidor, sirven para atraer clientes.

2.1.6 Nuevos conceptos y formatos en repostería profesional

2.1.6.1 La repostería híbrida

La pastelería híbrida es la unión de dos recetas dulces para hacer solo una. Muchos pasteleros europeos residentes en Nueva York, donde la demanda de nueva repostería es muy alta, han fusionado la repostería tradicional con la repostería de su país de residencia, dando lugar a creaciones que comparten dos culturas diferentes y han supuesto un rotundo éxito de ventas.

Hace unos años el pastelero francés Dominique Ansel lanzó el Cronut, fruto del matrimonio entre la receta clásica de croissant, con la rosquilla más famosa de la pastelería americana, el donut. A este fenómeno de la creación de híbridos han seguido otros muchos, como la Crookie del pastelero francés Olivier Jansen-Reynaud, en la que se fusiona el croissant y la famosa galleta Oreo; el Donnoli que une el donut al famoso cannoli siciliano relleno de ricota; o el Townie, que convierte el brownie en una tartaleta con un centro pegajoso y una capa exterior crujiente.

La tendencia de los híbridos de pasteles sigue imparable y recientemente hemos tenido noticias de la fusión del famoso macaron francés con el mundo de la heladería, convirtiéndose en un sandwich helado de macaron; o el Cruffin, un cruce entre un croissant y un muffin.

2.1.7 Ingredientes básicos de repostería

Tabla 1

Ingredientes Básicos de Repostería

Harina	<p>La harina es una especie de polvo suave y fino, que se saca moliendo una variedad de semillas como el maíz y el trigo, obteniendo un polvo rico en almidón. En el mercado comercial se encuentra un gran grupo de diferentes harinas como la de centeno, avena, arroz, garbanzos, de girasol, acacios, pasando por un proceso de refinamiento en algunos casos el cual le da el color blanquecino, las hay integrales y otras que contienen gluten que es una proteína que le da suavidad y consistencia. (Concepto Definición, 2021, párrafo primero) Existen alrededor de veinte tipos de harinas elaboradas de distintos tipos de cereales, legumbres, semillas, etc.</p>
Mantequilla	<p>La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso. (Leche Pascual, 2018, párrafo primero) La mantequilla se obtiene a partir de la grasa de la leche mediante procedimientos mecánicos o bien por batido de la nata higienizada (pasterizada). (Haro García, 2019, párrafo primero)</p>
Polvo para hornear	<p>El polvo para hornear está formado por una mezcla de un ácido que puede ser cítrico o tartárico y una sal, que comúnmente es</p>

carbonato o bicarbonato. En contacto con agua liberará CO₂, dicha reacción eleva las masas preparadas con harina para otorgarle la propiedad laudable o de hinchazón. (Cocina Delirante, 2018, párrafo quinto)

Aceite de oliva

El aceite de oliva es una grasa líquida obtenida de las aceitunas, una cosecha arbórea tradicional de la cuenca mediterránea. El aceite se produce presionando aceitunas enteras. Se utiliza comúnmente en la cocina, ya sea para freír o como un aderezo para ensaladas. (Concepto Definición, 2021, párrafo primero)

Huevos

El huevo es un alimento considerado como derivado de las aves de corral, éste se conjuga como uno de los alimentos más rico en nutrientes proveniente de un animal; está protegido por una cáscara de colágeno natural y es un alimento versátil que puede ser utilizado para cocinar comidas tanto dulces como saladas. (Concepto Definición, 2021, párrafo primero)

Azúcar granulada

El azúcar es el nombre común por el cual se conoce a la sacarosa, ésta se encuentra compuesta por dos moléculas, una de fructosa y la otra de glucosa, por lo general la forma más común de obtenerla es a partir de la caña de azúcar y la remolacha, mediante un proceso de cristalización del néctar de dichas plantas. (Concepto Definición, 2021, párrafo primero)

Azúcar Glas	<p>El azúcar glas es un tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo con añadido de 2 o 3% de almidón. Este aditivo es de gran importancia para evitar el apelmazamiento del azúcar debido a su elevada higroscopicidad.</p> <p>El nombre es un galicismo que proviene del francés glace (que se pronuncia /glas/), empleado en la expresión culinaria francesa sucre glace (azúcar hielo en español); la referencia al hielo se debe al aspecto del acabado que este azúcar permite dar a muchas preparaciones de repostería. (ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA, 2020, párrafo primero)</p>
Miel	<p>La miel es un producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. (Casa de la miel, 2018, párrafo primero)</p>
Leche	<p>La leche es un producto alimenticio líquido que se obtiene generalmente del ordeño de la vaca, la cabra o de la oveja. (Navarro, 2016, párrafo segundo)</p>
Crema de leche o nata	<p>La crema de leche o nata es un elemento graso que se rescata de la leche. Se forma en la superficie de la leche cuando se</p>

		encuentra en su estado natural y puro. (Postres, 2012, párrafo primero)
Yogur		El yogur es un producto lácteo que se obtiene de la fermentación de la leche, por medio de microorganismos específicos que pueden ser Lactobacillus y Streptococcus. (YOGURT NUTRITION, 2015, párrafo primero)
Chocolate		El chocolate de repostería se obtiene mezclando azúcar, con dos productos que derivan de la manipulación de las semillas del cacao: la masa de cacao y la manteca de cacao. Existen tres tipos de chocolate: el negro (75% cacao y 40% manteca de cacao), el blanco (30% cacao, 40% manteca de cacao, azúcar, especias, lectina y leche) y con leche (40% cacao y manteca de cacao, azúcar, especias o lectina). (Tábatha pastelería, 2021, párrafo tercero)
Cacao en polvo		El cacao en polvo se obtiene cuando las semillas de cacao son secadas y fermentadas, se reducen a una pasta que se transforma en una especie de torta por presión hidráulica; esa torta se procesa mecánicamente para convertirla en polvo molido. Contiene, al menos, un 20% de manteca de cacao. (Directo al paladar, 2021, párrafo sexto)
Chocolate fondant o coberturas		El chocolate de cobertura es el chocolate que se utiliza para adornar, decorar y recubrir los postres en repostería. No debe

	<p>confundirse con el chocolate puro ya que las coberturas pueden ser elaboradas con los distintos tipos de chocolate (negro, blanco y con leche). La principal diferencia es que tiene mayor cantidad de manteca de cacao en torno a un 30%, lo que permite que el chocolate sea más moldeable y se pueda trabajar mejor en repostería aportando un brillo superior al chocolate normal. (Tábatha pastelería, 2021, párrafo décimo)</p>
<p>Extractos</p>	<p>El extracto es un producto que se consigue cuando se extrae una parte de una materia prima, apelando a procedimientos como la disolución, la evaporación, la maceración o el prensado. El extracto presenta, en formato concentrado, las propiedades fundamentales de la sustancia original. (Porto, 2021, párrafo sexto)</p>
<p>Saborizante</p>	<p>Un saborizante es una sustancia fabricada en un laboratorio que imita un sabor natural. (Directo al paladar, 2014, párrafo primero)</p>
<p>Esencia</p>	<p>Una esencia es un aceite extraído de forma natural de una fruta, hierbas aromáticas, etc., mediante presión ya sea en frío o en caliente. (Directo al paladar, 2014, párrafo primero)</p>
<p>Sal común</p>	<p>La sal es un compuesto que se utiliza mucho en alimentación por su capacidad para realzar sabores, generar apetito y conservar alimentos. (Clickmica, 2020, párrafo primero)</p>

Jugos de frutas	El jugo de las frutas es un líquido extraído de una fruta mediante el procesado de la misma.
Café	El café es la semilla de la planta del cafeto, la cual es tostada y molida para su uso.
Vainilla	La vainilla es una orquídea tropical cuyos frutos son unas vainas duras, alargadas y cilíndricas, de unos 12 cm de largo, que contienen numerosas semillas en su interior. Son estas vainas la parte de la planta que se emplea, tanto en cocina y repostería, como en medicina natural. (Cebrián, 2016, párrafo segundo)
Gelatina	La gelatina es una proteína pura y natural, diseñada por la naturaleza. Se extrae del colágeno, una proteína natural que se encuentra en los huesos y la piel de los animales, generalmente ganado vacuno y porcino, y algunas veces también peces (piel) y pollos (huesos). La gelatina es un ingrediente alimentario, no un aditivo alimentario. (Rousselot, 2020, párrafo primero)

2.1.8 Postre al plato

Postre Individual, emplatado como su nombre lo indica y servido generalmente al final de una comida (especialmente almuerzo o cena). Se clasifica dentro de la pastelería de restauración y es direccionado por ciertos principios, no rígidos y variables según la creación del pastelero, similares a los de un plato fuerte: Parte principal, guarnición y salsa.

Postre al plato es un concepto relativamente reciente, aparece en los años 70 con la nouvelle cuisine.

Hasta entonces no existía realmente una carta de postres.

Eventualmente se servía una torta completa encargada con anticipación para ocasiones especiales, o clásicos como el flan o las islas flotantes.

Actualmente la tendencia se dirige hacia los postres livianos con bajo contenido de harinas y azúcar.

El concepto de postre actualmente se inclina hacia un complemento para “bajar” la comida (de sal) o hacer un “contraste” con la misma.

2.1.8.1 Elementos de composición de un postre al plato

Los aspectos a tener en cuenta para la elaboración del postre al plato son:

Temperatura: Combinación de temperaturas muy diferentes como, helado con otro alimento caliente

Texturas: Variación de las mismas como, mousse cremoso con guarniciones secas y crocantes como galleta.

Colores y decoración: El postre al plato se compone generalmente de más elementos que una torta, pues resulta importante el impacto visual y su fuerte relación con el apetito, lo cual se puede lograr a través de una adecuada combinación de colores y elementos decorativos en el mismo.

Sabores: Los comensales tienden a querer experimentar nuevos sabores en los postres al plato, lo cual se puede propiciar con el empleo de combinaciones que no se imaginan usualmente y resultan ser “exóticas”; buscando siempre el equilibrio, la armonía y la originalidad, sin perder la dirección hacia un sabor agradable y “definible”.

Una porción de postre al plato oscila entre los 100 y 140 gramos, según la naturaleza del postre.

2.1.8.2 La necesidad de emplatar los postres

Cuando se habla de “emplatar postres”, pueden surgir dudas o confusiones, ya que estas elaboraciones o productos (en el caso de las frutas), siempre se han servido sobre un plato, pero lo que en estos momentos nos ocupa es, la trascendencia y el nivel al que han llegado hoy en día las preparaciones que se degustan al final de una comida y que se conocen con el nombre de POSTRES AL PLATO, con todo lo que ello conlleva, ya que, en la cocina actual, un postre al plato necesita la misma, o incluso una mayor elaboración y respeto que un plato de cocina porque no hay que olvidar que en la pastelería repostería no se puede trabajar de una manera tan intuitiva como se hace en la cocina.

2.1.8.3 Constitución del postre al plato

Generalmente el postre al plato se compone de una parte central, la cual atribuye el nombre al postre y equivale a la proteína en un plato fuerte.

Viene acompañado de guarniciones, salsas y decoración.

Esta última se puede lograr haciendo uso de las mismas guarniciones y salsas acompañantes de la parte central o, haciendo uso de aditamentos netamente decorativos, pero aun comestibles.

2.1.8.4 Ejemplos de componentes de un postre al plato:

a) Parte central:

Tabla 2

Ejemplos de Componentes de un Postre al Plato

Crema	Creme brulée, Crema catalana, Panacotta.
Torta	Fría, tibia o caliente como el volcán de chocolate, sencilla o de capas, clásica o creación del pastelero.
Helado	Copa de helado.
Mousse o Bavaroise	Diversos sabores y mezclas posibles
Fruta	Transformada, como el banano flambeado o frito, manzanas al horno, salteado o sopa de melocotones

b) Guarnición:

Tabla 3

Guarnición

Galleta	Entera, troceada, etc.
Bizcochuelo	Bizcochos ligeros (azúcar, huevos y harina o harina y almidón de maíz). Bizcochos pesados (contienen grasas como manteca, mantequilla, aceite de oliva, etc.). (Directo al paladar, 2008, párrafo tercero)
Merengue	Merengue francés, italiano, suizo; de sabores, cocidos, etc.
Fruta	Fruta fresca, en almíbar, cocida, garnish o fruta decorada.
Crocantes	Frutos secos saborizados y caramelizados, masas crujientes, nougatines, praliné.
Helado simple	De sabores.
Shots	Cremas de sabores.
Elementos de cocina vanguardia	Aires, espumas, esferas, falso caviar, etc.
Granizados	Hielo troceado saborizado con siropes o jarabes de sabores.

c) Bavaroise de café con un contraste de nueces crocantes, salsa en la parte superior, salsa decorativa en el plato al igual que el caramelo sólido en la parte superior.

Tabla 4

Salsas

Salsas	
Base de salsa inglesa	Salsas elaboradas a base de salsa inglesa.
Reducciones	La reducción consiste en la evaporación de un líquido para que se concentre el sabor y se vuelva espeso.
Coulis	El coulis es una salsa dulce o salada elaborada a base de frutas cocidas o crudas.
Almibares y jarabes	El almíbar es un líquido elaborado a base de agua y azúcar al que se le puede añadir sabores, especias, etc.

d) Decorativos:

Tabla 5

Decorativos

De caramelo	Praliné, nougatine, figuras de caramelo.
De chocolate	Figuras de chocolate, virutas, etc.
Galletas	Enteras.
Crocantes	Frutos secos triturados, enteros, saborizados, etc. Masas finas crocantes.
Frutas (frescas o secas)	Frutas frescas saborizadas, frutas secas laminadas.
Crema manguada	Figuras con distintos tipos de cremas como chantillí, cremas de chocolate, de frutos secos, merengues, etc.
Gelatinas	Figuras con gelatinas de sabores, falso caviar, figuras

de mousse, figuras de
babarose, etc.

2.1.8.5 Criterios a tener en cuenta a la hora de elaborar un Postre al plato

La combinación

Debe existir una combinación adecuada de sabores, texturas, temperaturas, etc., con el fin de encontrar el máximo equilibrio posible en la elaboración realizada.

La ciencia

En todo momento se debe tener presente que la pastelería- repostería, se trata de una ciencia muy exacta en la que la intuición tiene límites, por lo tanto, las cantidades y medidas se deben respetar en todo momento (y si en algún momento se desea experimentar es posible en el momento en el que se tiene una sólida base)

La calidad

Para toda elaboración (sea pastelería o cocina), la materia prima debe ser de Óptima calidad y perfecto estado de frescura, de tal manera que su manipulación no sea excesiva para evitar trastornos de sabores originales. En este apartado cabe destacar también, la importancia del uso de materia prima de temporada, como las frutas y verduras, consiguiendo de esta manera, productos más económicos y, de los cuales, se obtendrá el 100% de su sabor y rendimiento.

La técnica

Factor fundamental para poder poner en práctica la investigación y experimentación, es sólo en este momento (cuando se adquieren unas bases y profesionalidad sólidas), que la innovación y la investigación, tienen cabida. Nunca hay que olvidar, que para poder experimentar, se deben conocer las bases a la perfección.

El arte

Existe un lema común aplicado a los pasteleros dedicados a los postres en restauración: “con nuestro trabajo deseamos, transmitir lo que somos y lo que creamos, y no lo que quisiéramos ser y lo que soñaríamos crear”.

Estación anual

Este es un factor al cual aún, no se le está prestando gran importancia, y, por el contrario, la tiene. La estación del año en la que nos encontramos, es muy importante en el momento de confeccionar un postre al plato (siempre teniendo en cuenta, además, que es el último plato que se consume en una comida, y, por tanto, debe poseer un atractivo especial). En este apartado se tendrá en cuenta: los productos de temporada, el colorido de la elaboración, la ligereza o pesadez del postre (ya que las temperaturas de las diferentes estaciones, nos invitan a degustar platos con temperaturas y solidez, diferentes).

El colorido

Este tema es muy importante. Al hablar del colorido del plato, no implica el incluir en el emplatado de un postre, todos los colores disponibles en ese momento, de lo que se trata es, de crear una composición

agradable a la vista, de manera que, al buscar tonos similares o pertenecientes a una misma gama, se observe un equilibrio y elegancia implícita en el postre.

Correcta variedad

En el momento en el que se confecciona una carta de postres destinada a un restaurante, se debe buscar una variedad en la que se incluyan postres con diferentes categorías y productos: así por ejemplo, se incluirán postres clásicos, contemporáneos, de chocolate, etc. Intentando encontrar un surtido acorde a los distintos clientes.

El frío

Tanto para los postres helados, como para el resto de las elaboraciones, la temperatura de degustación es fundamental.

Cualquier alimento o elaboración demasiado fría, no nos será posible saborearla con los diferentes matices del paladar, ya que un frío excesivo, adormece las papilas gustativas, impidiéndonos apreciar los diferentes sabores, y, por tanto, el mismo sabor se degustará en una elaboración demasiado fría que si comiéramos un trozo de hielo.

El grado de dulzor

Otro factor importante, el cual se debe controlar en todo momento, ya que, como se ha señalado anteriormente, el postre se toma al final de una comida y, si fuera excesivamente dulce, existiría una reticencia justificada por parte de los comensales a degustarlo, sabiendo también, que el sabor no se apreciaría en su totalidad.

¿Cómo? empleando matices amargos, ácidos y agrios (en su justa medida), con el fin de compensar un eventual exceso de azúcar.

Donde emplatar

Hoy en día, emplatar un postre en un plato trinchero, puede resultar, en algunas ocasiones, extraño, ya que se ha introducido toda una serie de vajilla alternativa acorde con las nuevas tendencias, empleada en la hostelería desde siempre, pero nunca asociada a los postres, como puede ser (se incluye vajilla clásica):

Tabla 6

Donde emplatar

Copas
Diferentes platos: Cuadrados, soperos, etc.
Cucharillas: De porcelana orientales, de postre, soperas
Cocoteras
Espejos
Cuencos
Campanas

2.1.8.6 El emplatado de los postres

- Aspectos importantes en la presentación
- Dar texturas diferentes (sólida, suave, cremosa, crocante, espumosa, etc.)
- Evitar especias o sabores que persistan mucho tiempo en boca
- Generar armonía de colores
- No repetir métodos de cocción (Frituras, salteados, etc.)
- No repetir ingredientes y texturas en las elaboraciones
- Respetar el balance nutricional
- Fomentar el uso de frutas y verduras de temporada
- Los nombres del platillo deben ser legibles y fáciles de entender, mantener nombres clásicos.

(Cifuentes, 2014, párrafo quinto)

2.2 El marco conceptual

2.2.1 Generalidades

El marco conceptual detalla los modelos teóricos, conceptos, argumentos e ideas que se han desarrollado en relación con un tema. El marco conceptual se orienta en general a definir este objeto, describir sus características y explicar posibles procesos asociados a él. (Vidal L., 2019, pág. 1)

En el marco conceptual se da a conocer las definiciones de los conceptos fundamentales para el desarrollo de una investigación.

2.2.2 Definición de conceptos

2.2.2.1 Postre

El postre es un tipo de comida dulce que se sirve después de consumir una comida principal como el almuerzo o la cena, o simplemente se lo consume a cualquier hora del día.

2.2.2.2 Postre al plato

Los postres emplatados son platos dulces que se sirven en un establecimiento tal como restaurante, resort o cafetería. Son una expresión artística del chef que involucra diferentes elementos alineados.

Al emplatado un postre se siguen 3 metas principales. La primera es satisfacer al cliente, enfatiza el sabor ante todo lo demás. El segundo objetivo es completar el tipo de restaurante, aquí entra la parte visual en gran aspecto con decoraciones, alturas y contrastes de color; si tuviéramos un restaurante asiático e hiciéramos un flan, no habría coherencia y rompería por completo el objetivo de nuestro servicio entero. La meta final se enfoca en crear un postre adecuado al tipo de restaurante que se tiene, tanto de precio como

en complejidad para el staff; en este punto se debe tratar el espacio que se tiene, la capacidad, la maquinaria y las habilidades de la brigada.

2.2.2.3 Los componentes

Un postre emplatado hoy en día puede contener una cantidad impresionante de elementos, siempre en armonía y bien adecuados uno al otro, sin embargo hay 4 elementos que son básicos para poder llamar a un elemento dulce un postre emplatado.

El elemento principal

El elemento principal es el postre en sí, el primordial y a partir de él se trabaja en cuanto a plato y decoraciones. Es el que nos brinda el sabor principal mientras que todos los demás lo contrastan y complementan, usualmente es el que más se tarda en preparar.

Los demás componentes tienen un propósito y así deben ser usados, con el mismo cuidado que el elemento principal, un cliente puede darse cuenta de los elementos que se ha puesto como relleno solo porque era necesario y se puede sentir muy ofendido por la falta de profesionalismo del lugar.

La salsa

Un postre emplatado puede usar hasta 2 salsas diferentes, sin embargo esto no es una regla final, si lo pide el mismo postre se le pueden agregar más, hoy en día hay postres muy complejos que usan tanto coulis como inglesas saborizadas.

La salsa es un elemento importante para postres que son muy secos y requieren una cantidad mayor. Deben ayudar al balance del platillo y no hacerlo más pesado.

Son usadas para decorar los platos ya que se pueden hacer diferentes diseños con ellas.

Componente crujiente

El elemento crujiente es importante ya que usualmente le da un contraste de textura al platillo, un agradable crujiente hace que la boca se despierte para poder disfrutar del postre hasta su máximo desde la primera mordida hasta la última.

De igual manera puede ser usado como un elemento decorativo que va desde galletas crujientes, tuille, biscotti, etc. El tuille es una excelente opción ya que puede ser moldeado en diferentes formas y se le pueden adicionar diferentes especias, etc.

La guarnición

La guarnición es el componente final del plato montado. Esta amplia categoría puede ser casi cualquier cosa. Las guarniciones incluyen hojas de menta fresca, azúcar en polvo, decoraciones en chocolate, fruta, etc. Una guarnición debe utilizarse con moderación o de otra manera puede arruinar la presentación del postre al plato. Siempre hay que llegar al límite y usar la creatividad para la decoración. (Bonilla Encinas, 2019, pág. 3)

2.2.2.4 Postres tradicionales de la gastronomía española

Los postres tradicionales de la gastronomía española están ligados a festividades ya que cada comunidad tiene un postre tradicional el cual es frecuente prepararlo y consumirlo durante alguna festividad específica. Los postres al igual que el resto de la gastronomía española son simples y elaborados con productos naturales entre los cuales destacan las harinas, los frutos secos, las frutas, la leche y sus derivados, etc., especias como el anís español, la canela, entre otras.

CAPÍTULO III

En este capítulo se encuentra la estructura sistemática para la recolección, ordenamiento y análisis de la información que permite la interpretación de los resultados en función del problema que se investiga.

3.1 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 Diseño de la investigación

Dado que el objetivo del proyecto es diseñar y elaborar una propuesta de tres postres al plato basados en los postres tradicionales de la gastronomía española para el restaurante El Embrujo de Jaén se recurrió a un diseño experimental aplicado de manera transversal, debido a que el tema de investigación tiene un sustento teórico suficiente, se procedió a realizar una investigación de tipo descriptivo para conocer a detalle la forma en que la falta de postres en el menú afecta a los clientes y al restaurante El Embrujo de Jaén.

La investigación experimental es una investigación en la cual el investigador manipula y controla una o más variables independientes y observa la o las variables dependientes para medir las variaciones concomitantes. (Agudelo, Aignerren, & Ruiz, 2008, pág. 2) La investigación transversal recolecta datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, Metodología de la investigación, 2017, pág. 289)

El diseño de investigación experimental consiste en aplicar tratamientos para observar si se produce o no se produce una mejora.

3.1.2 Enfoque de la investigación

Debido a que se busca encontrar soluciones prácticas y trabajables para efectuar la investigación, el presente proyecto se elabora bajo el planteamiento metodológico del enfoque mixto.

3.1.3 El enfoque mixto

El proceso de investigación mixto implica una recolección, análisis e interpretación de datos cualitativos y cuantitativos. Los métodos mixtos se fundamentan en el pragmatismo, puesto que en ellos caben todo tipo de estudio, así como, los investigadores cuantitativos y cualitativos. Por pragmatismo se debe entender la búsqueda de soluciones prácticas y trabajables para efectuar la investigación, utilizando los criterios y diseños que son más apropiados para un planteamiento, situación y contexto en particular. (Otero Ortega, 2019, pág. 20)

El enfoque mixto es la combinación de las técnicas del enfoque cuantitativo y del enfoque cualitativo complementándolas y tratando de minimizar sus debilidades.

3.1.4 Método de investigación

El método que se utilizará para llevar a cabo la investigación será el método analítico, esto debido a que al obtener una idea clara del problema, se podrá estudiar sus causas y consecuencias logrando así dar una solución al problema.

El método analítico a partir del conocimiento general de una realidad realiza la distinción, conocimiento y clasificación de los distintos elementos esenciales que forman parte de ella y de las interrelaciones que sostienen entre sí.

Se fundamenta en la premisa de que a partir del todo absoluto se puede conocer y explicar las características de cada una de sus partes y de las relaciones entre ellas. (Abreu, 2014, pág. 199)

El método analítico descompone un fenómeno en sus elementos constitutivos para obtener un resultado.

3.1.5 Técnicas de investigación

Las técnicas constituyen el conjunto de mecanismos, medios o recursos dirigidos a recolectar, conservar, analizar y transmitir los datos de los fenómenos sobre los cuales se investiga.

Por consiguiente, las técnicas son procedimientos o recursos fundamentales de recolección de información, de los que se vale el investigador para acercarse a los hechos y acceder a su conocimiento. (Abril, 2008, pág. 3)

3.1.6 Técnicas documentales

Tabla 7

Técnicas Documentales

Referencias bibliográficas	Las referencias bibliográficas son la descripción normalizada completa de cada uno de los documentos consultados en el trabajo, que quedan consignados en una bibliografía final. (Universidad Complutense Biblioteca, 2021, párrafo tercero)
Citas textuales	Una cita textual es la mención de una frase dicha por otra persona dentro de un discurso propio. Su función es darle soporte y veracidad a la información desarrollada en un texto, pues las citas textuales por regla general pertenecen a eminencias o autoridades dentro de un tema en específico. (Cultura Colectiva, 2018, párrafo segundo)
Paráfrasis	La paráfrasis es explicación o interpretación de un texto para lograr una mejor comprensión del mismo. (Significados.com, 2021, párrafo primero)

3.1.7 Técnicas de campo

Tabla 8

Técnicas de Campo

Observación científica	<p>La observación científica consiste en la percepción sistemática y dirigida a captar los aspectos más significativos de los objetos, hechos, realidades sociales y personas en el contexto donde se desarrollan normalmente.</p> <p>Proporciona la información empírica necesaria para plantear nuevos problemas, formular hipótesis y su posterior comprobación. (Abril, 2008, pág. 10)</p>
Encuesta	<p>La encuesta es una técnica que al igual que la observación está destinada a recopilar información; de ahí que no debemos ver a estas técnicas como competidoras, sino más bien como complementarias, que el investigador combinará en función del tipo de estudio que se propone realizar.</p> <p>El cuestionario es un conjunto de preguntas, preparado cuidadosamente, sobre los hechos y aspectos que interesan en una investigación, para</p>

que sea contestado por la población o su muestra.
(Abril, 2008, pág. 15)

Entrevista

La entrevista es un diálogo intencional, una conversación personal que el entrevistador establece con el sujeto investigado, con el propósito de obtener información. (Abril, 2008, pág. 16)

La entrevista fue realizada al Sr. Rodrigo Barreto Reyes, el cual fue seleccionado para ser entrevistado debido a que, es el propietario del restaurante “El Embrujo de Jaén” y es la persona más apta para brindar información sobre lo que está ocurriendo en su restaurante.

3.1.8 Técnicas de laboratorio

Tabla 9

Técnicas de Laboratorio

Base de datos

Una base de datos se puede definir como un conjunto de información relacionada que se encuentra agrupada o estructurada. (Pérez Valdés, 2007, párrafo segundo)

Bitácoras gastronómicas

La bitácora es un documento en el que se realizan las anotaciones, bocetos o registros de

información de manera continua para describir cómo ha sido el desarrollo de una actividad o los avances de un diseño en particular. Asimismo, en la bitácora de trabajo quedan registrados los detalles de los avances, los obstáculos, las observaciones, las nuevas ideas, entre otras informaciones de interés que surgen durante un trabajo en específico. (Significados, 2021, párrafo séptimo)

Hojas de ruta

La hoja de ruta describe la organización del trabajo, identifica actividades específicas a ser llevadas a cabo, y determina el cronograma y los recursos necesarios para producir la estrategia. (NSDS GUIDELINES, 2021, párrafo segundo)

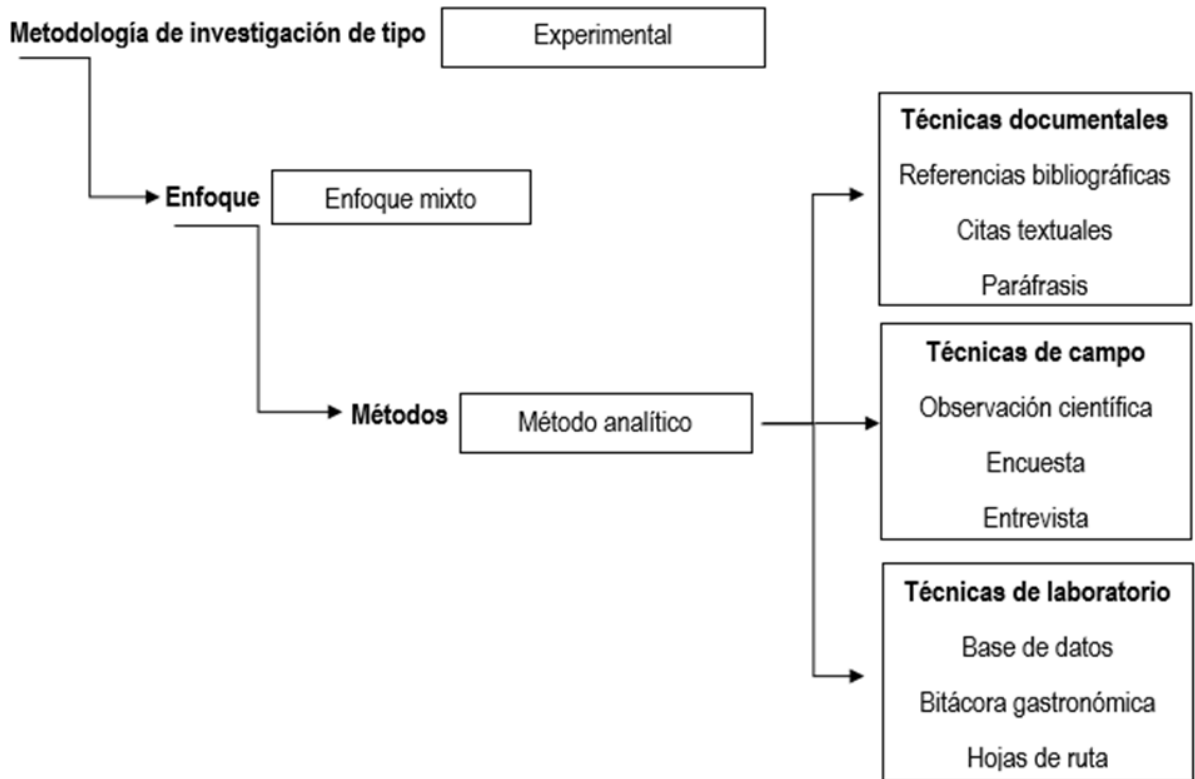
Figura 5

Metodología de Investigación

Metodología de investigación

La metodología de investigación es la ciencia que provee al investigador de una serie de conceptos, principios y leyes que le permiten encauzar de un modo eficiente y tendiente a la excelencia el proceso de la investigación científica.

El objeto de estudio de la metodología de investigación se lo puede definir como el proceso de Investigación Científica, el cual está conformado por toda una serie de pasos lógicamente estructurados y relacionados entre sí. Este estudio se hace sobre la base de un conjunto de características y de sus relaciones y leyes. (Cortés Cortés & Iglesias León, 2004, pág. 8)



3.2 Metodología de trabajo

De acuerdo con la problemática planteada, la propuesta a desarrollar utiliza técnicas gastronómicas enfocadas a la producción postres. Presentando postres al plato elaborados mediante la combinación de postres tradicionales de la gastronomía española. Se realizarán tres postres al plato, los cuales serán monitoreados a través de bitácoras de laboratorio gastronómico para luego estandarizar el proceso.

CAPÍTULO IV

En este capítulo se va a procesar la información que ha ido apareciendo durante el estudio, para presentarla de manera ordenada y comprensible y llegar a las conclusiones que estos datos originan.

4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

El restaurante “El Embrujo de Jaén” no cuenta con postres en la carta, lo que provoca que los comensales no tengan la oportunidad de degustar de un plato dulce dentro del local.

Little & Mullenweg (2018) en su artículo “La Importancia del Menú en tu Restaurante.” afirman lo siguiente:

Cuando se prepara la carta de un restaurante con frecuencia se olvida la sección de los postres. El postre es muy importante ya que es el cierre de la experiencia culinaria del comensal. Se debe tratar de conseguir satisfacción y comodidad desde que el cliente entra por la puerta, hasta que se va por la misma. El postre es algo que en muy pocos restaurantes cuidan, por ello es ahí donde se puede marcar la diferencia, ya que un restaurante con un menú de calidad y completo es un éxito.

Hay clientes que no consumen postres, ya sea porque no son propensos a lo dulce o porque ya han comido lo suficiente. Pero presentarle el menú de postres de la carta sin que lo solicite, es muy importante ya que el visualizar el menú dulce completa la imagen que el consumidor se lleva del restaurante, y probablemente, se tiene y consume.

Es necesario poner en valor el menú de postres, cosa que no siempre se hace. Hay establecimientos que ni siquiera disponen de carta, siendo los camareros quienes presentan de viva voz los platos dulces

disponibles. En otros casos, el menú dulce no tiene el mismo nivel que el resto de la oferta y esto es un grave error.

Una carta con estética cuidada, con un menú interesante y una sección de postres complementa el servicio. No importa si los postres son muchos o pocos, sencillos o complejos, lo importante es presentarlos como si fueran los mejores. La carta simboliza el concepto que el restaurante tiene de su menú, por lo tanto, hay que mostrar que los postres también son excelentes.

La desvalorización de los postres, trae como consecuencia que los postres disponibles en el menú no sean buenos, debido a que si el gestor o el restaurador no le dan importancia a los platos dulces, no se preocupará por contar con personal especializado en repostería.

Una vez que el cliente ha entrado al restaurante después del contacto con el mesero el siguiente anfitrión es el Menú. Por lo tanto el menú es uno de los principales elementos de marketing del Restaurante, un medio de comunicación sin igual que habla por sí sólo, puesto que a través de un menú completo, los clientes podrán elegir los productos que han de consumir y eso se ve reflejado en las ventas. (pág. 2)

Por otra parte, se realizó una entrevista al señor Rodrigo Barreto Reyes gerente y propietario del restaurante “El Embrujo de Jaén”, en donde se evidenció los problemas existentes en el local, los que sirvieron para poder plantear el tema y de esta manera desarrollarlos en el restaurante.

En la entrevista el propietario dio a conocer que la carta del restaurante no dispone de postres ya que al momento de elaborar el menú ha descuidado la parte de la repostería, esto ha causado que los clientes le llamen la atención sugiriéndole que añada platos dulces a su menú. El busca cubrir esas necesidades para generar nuevos ingresos para el local.

En el Campo de Acción que es el restaurante “El Embrujo de Jaén” se evidencia que han descuidado la sección de la repostería al momento de la elaboración del menú; lo que está en conformidad con lo mencionado en el documento “La Importancia del Menú en tu Restaurante”. Por tanto, se puede decir que la información descrita en el documento “La Importancia del Menú en tu Restaurante” da a conocer que contar con postres en la carta de un restaurante trae beneficios económicos para el mismo. En el campo de acción se ha evidenciado que al no contar con postres en la carta están desaprovechando una fuente de ingresos y generando clientes insatisfechos.

En el proyecto de titulación se busca dar solución al problema mencionado anteriormente; para ello se ha propuesto elaborar tres postres al plato basados en el concepto gastronómico del restaurante que es la cocina española.

4.1.1 Encuesta de degustación

Se realizó una degustación de la propuesta gastronómica a veinte personas entre las cuales se encontraban el gerente del restaurante, personal de cocina y quince clientes del restaurante (ver ilustración #), esto con la finalidad de conocer el grado de aceptación de los postres. Mientras las personas degustaban cada uno de los postres se explicaba porque se tomó como referencia la gastronomía española, en que postre tradicional de dicha gastronomía está basado el elemento principal de cada postre y el concepto de cada uno de los elementos del postre al plato, los clientes mostraban siempre curiosidad e interés lo que al final culminó en una tarde interesante para ellos.

Los resultados de las encuestas son los siguientes:

Para saber el grado de satisfacción de los comensales al consumir los postres se realizó la siguiente pregunta:

¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

En la pregunta uno el 80% de los encuestados expresan que están extremadamente satisfechos con la propuesta gastronómica, en base a este particular se puede decir que la propuesta gastronómica podría enriquecer el menú del restaurante y satisfacer a los clientes ya que fueron ellos quienes solicitaron que se añada postres al menú del restaurante.

Para saber si los platos presentados caben dentro de la categoría de los postres emplatados y luego de haberles dado una explicación sobre este concepto a los comensales se realizó la siguiente pregunta:

¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

En la pregunta dos el 75% de los encuestados expresan que están totalmente de acuerdo en que los platos presentados se consideran como postres al plato, en base a esto se puede decir que incorporar la propuesta gastronómica en la carta del restaurante sería una manera de innovar el menú ya que los postres al plato son una tendencia moderna en el área de la restauración.

Para saber si los platos presentados pueden caber dentro del concepto gastronómico del restaurante se realizó la siguiente pregunta:

¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

En la pregunta tres el 75% de los encuestados responden que están totalmente de acuerdo en que los postres presentados son derivados de la gastronomía española lo que da a conocer que la propuesta gastronómica encajaría muy bien dentro del concepto gastronómico del restaurante esto debido a que el local utiliza productos de la gastronomía española para la elaboración de su menú y para la elaboración de la propuesta gastronómica se tomó como base la gastronomía la gastronomía española.

Para saber si los comensales estarían dispuestos a comprar y consumir estos postres se realizó la siguiente pregunta:

¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

En la pregunta cuatro el 100% de los encuestados han dado a conocer que estarían dispuestos a comprar este tipo de postres. Mediante este resultado se podría decir que al incorporar esta propuesta gastronómica a la carta del restaurante se generaría una nueva fuente de ingresos para el mismo, esto debido a que los clientes tendrían más variedad en el menú lo que les permitiría consumir algo más y esto generaría más ingresos para el local.

Con la finalidad de saber si los comensales recomendarían probar estos postres a alguna persona conocida se realizó la siguiente pregunta:

¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

En la pregunta cinco el 85% de los encuestados están totalmente de acuerdo en recomendar esta propuesta a alguna persona que conozcan. Mediante este resultado se puede decir que la propuesta gastronómica atraería nueva clientela.

CAPÍTULO V

En este capítulo se presenta el aporte que el autor recomienda para solucionar o aliviar el problema encontrado en el campo de acción.

5.1 PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del trabajo de titulación se elabora una propuesta de tres postres al plato basados en los postres tradicionales de la gastronomía española.

La elaboración de los tres postres al plato hará que la carta del restaurante cuente con una sección de postres; se complementara con bitácoras, hojas de ruta, hoja de costos y base de datos.

5.1.1 Postres

5.1.1.1 Primer postre: Helado catalán

Este postre está basado en el postre tradicional de Cataluña; la crema catalana, la cual ha sido transformada en un helado.

Figura 6

Imágenes del Pimer Postre



Los demás componentes del postre han sido elaborados en base a productos tradicionales de Cataluña:

Salsa de fresa: fresas del Maresme

Strudel de pera: peras de Lleida

Duraznos en almíbar: Préssec del Ribagorçana (un durazno tradicional de Cataluña)

5.1.1.2 Segundo postre: Tarta de reinas y almendras

Este postre está basado en el postre tradicional de Galicia; la tarta de Santiago, cuyos ingredientes principales que son las almendras molidas entre otros, han sido utilizados para la elaboración de un “Crumble de reina Claudia” cuya fruta es muy tradicional de aquella región y se la conoce como mirabel.

Figura 7

Imágenes del Segundo Postre



Los demás componentes del postre han sido elaborados en base a productos tradicionales de Galicia:

Salsa de naranja: en los huertos gallegos es tradicional un árbol de naranjas

Babaroise de manzana y azafrán: el manzano es el árbol frutal más extendido por toda Galicia

Kiwi en almibar de frambuesa: Galicia es el líder productor de kiwi y frambuesas de toda España

5.1.1.3 Tercer postre: Tartaleta con crema de mango y coco

Este postre está basado en el postre tradicional del País Vasco; las Carolinas de Bilbao, cuyos ingredientes y forma han sido tomados como modelo para elaborar una tartaleta con crema de mango y coco; frutas apetecidas en el País Vasco.

Figura 8

Imágenes del Tercer Postre



Los demás componentes del postre han sido elaborados en base a productos tradicionales del País Vasco:

Salsa de arándanos: El País Vasco es el líder productor de arándanos de toda España

Helado de limón: El limón es un fruto muy tradicional en los postres no solo del País Vasco sino de toda España

Crocante de Tolosa: basados en las tradicionales tejas y cigarrillos de Tolosa, País Vasco

Uvas en almíbar castellano: en el País Vasco existe una gran variedad de uvas las cuales son utilizadas para la mesa y para la elaboración de vino, en cuanto al almíbar se ha utilizado una de las especias tradicionales en la elaboración de postres no solo del País Vasco sino de toda España; el anís español y la canela

5.1.2 Bitácoras

Este documento sirve como sustento del trabajo realizado en la propuesta gastronómica, demuestra la evolución del producto con las características obtenidas, pesos utilizados, fecha de elaboración y los cambios que se aplicaron hasta obtener un resultado favorable, todo con una fotografía real de las elaboraciones. (Saraguro Maño & Toapanta Lucero, 2020, pág. 38)


Figura 9


Ejemplo y Explicación del Modelo de Bitácora


The diagram shows a kitchen log template with the following structure and labels:

- Header:** "Bitácora 1" (with label "Número de bitácora y nombre de elaboración.") and "Fecha de elaboración:" (with label "Fecha D/M/A").
- Table Columns:**
 - Producto:** Labeled "Lista de ingredientes." and "Nombre del producto final".
 - Ingredientes:** Labeled "Lista de ingredientes." and "Nombre del producto final".
 - Peso:** Labeled "Peso de cada ingrediente en ml o gr." and "Métodos de cocción que se utiliza para la elaboración del plato." (via an arrow pointing to the 'Método de Cocción' column).
 - Método de Cocción:** Labeled "Métodos de cocción que se utiliza para la elaboración del plato." (via an arrow pointing to the 'Peso' column).
 - Temperatura de Cocción:** Labeled "Temperatura de cocción de la elaboración." (via an arrow pointing to the 'Temperatura de Servicio' column).
 - Características Organolépticas:** Labeled "Características organolépticas de la elaboración como: sabor, color, olor y textura." (via an arrow pointing to the 'Características Organolépticas' column).
 - Temperatura de Servicio:** Labeled "Temperatura de servicio del producto final." (via an arrow pointing to the 'Temperatura de Servicio' column).
 - Observaciones:** Labeled "Datos reelevantes, y cambios a realizar en la preparación." (via an arrow pointing to the 'Observaciones' column).
- Other Labels:** "Foto de elaboración." (pointing to a space on the right) and "Temperatura de servicio del producto final." (pointing to the 'Temperatura de Servicio' column).

Nota: Reproducida de Ejemplo y Explicación del Modelo de Bitácora, de Saraguro, 2019, "Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón."

Bitácora 1: Salsa de fresas								
Fecha de elaboración:	26/01/22							
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Salsa de fresas	1. Fresas	150 g	1, 2, 3 Cocción por ebullición	6 min 100 °C	Sabor: agridulce Color: roja Olor: ácido Textura: líquida	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.	
	2. Vinagre	75 ml						
	3. Azúcar	14 g						
			Producto final procesar y tamizar					

Bitácora 2: Strudel de pera							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Strudel de pera	Peras sin corteza y sin semillas	175 g	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,	40 min 180 °C	Sabor: dulce	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Azúcar blanca	60 g	Mezclar		Color: amarillo café		
	Azúcar morena	60 g	Untar con mantequilla la pasta filo, espolvorear y apanadura y azúcar impalpable, repetir el proceso 3 veces		Olor: dulce		
	Uvas pasas	25 g			Textura: crocante		
	Canela en polvo	1 g					
	Nuez moscada	1 g					
	Sal	1 g					
	Pasta filo	10 g					
	Mantequilla	100 g					
	Apanadura	20 g					
	Azúcar impalpable	20 g			Agregar el relleno, enrollar, hornear		

Bitácora 3: Helado de crema catalana							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Helado de crema catalana	Leche	100 ml	1,2,3,4	1 min -100 °C	Sabor: agridulce	-10 °C	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Corteza de limón	1 g	Cocción por ebullición	2 min 84 °C	Color: amarillo		
	Corteza de naranja	1 g	5		Olor: cítrico		
	Canela en rama	1 g	Mezclar, cocción por ebullición	Textura: cremosa			
	Yema de huevo	15 g	6,	8 h -18 °C			
	Leche condensada	90 ml	mezclar				
	Crema de leche	150 ml	7,				
			montar, mezclar, congelar				


Bitácora 4: Duraznos en almíbar



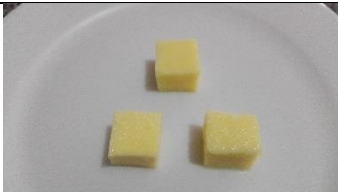
Fecha de elaboración:

26/01/22

Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Duraznos en almíbar	1. Agua	200 ml	Todos los ingredientes	1 hora 100 °C	Sabor: Dulce	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	2. Duraznos sin corteza y sin semilla	100 g			Cocción por ebullición		
	3. Azúcar	80 g	Olor: Dulce				
	4. Canela en rama	2 g	Textura: Blanda				

Bitácora 5: Crumble de reinas y almendras							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	
Crumble de reinas y almendras	1. Harina de almendras	65 g	1, 2, 3, 4 Mezclar Incorporar la mantequilla poco a poco mezclando con las yemas de los dedos	40 min 180 °C	Sabor: Agridulce Color: Amarillo Café Olor: Cítrico Textura: Crocante por fuera y blanda por dentro	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	2. Harina de trigo	85 g					
	3. Azúcar morena	88 g					
	4. Sal	1 g					
	5. Mantequilla	80 g	Preparar el relleno mezclando los ingredientes 6, 7, 8, 9				
	6. Reina Claudia sin semilla	150 g					
	7. Azúcar morena	25 g					
	8. Harina	3 g					
	9. Canela en polvo	1 g					
			Colocar en un molde de horno el relleno, cubrir con la mezcla				

			de harinas y hornear				
--	--	--	----------------------	--	--	--	--

Bitácora 7: Babaroise de manzana y azafrán							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Babaroise de manzana y azafrán	1. Crema de leche	200 ml	1, 2 Mezclar y dejar infusionar 4 horas en el frío y montar a ½ punto	5 min 100 °C	Sabor: Dulce Color: Amarillo verdoso Olor: Cítrico Textura: Blanda	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	2. Azafrán	0,100 g					
	3. Manzana sin corteza y sin semillas	200 g					
	4. Zumo de limón	2 ml	Manzana Cocción por ebullición, procesar, añadir zumo de limón				
	5. Agua	80 ml					
	6. Azúcar	180 g					
	7. Gelatina sin sabor	8 g	Agua y azúcar Cocción por ebullición hasta				

Bitácora 6: Salsa de naranja



Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de naranja	Naranja californiana	300 g	Procesar la naranja	5 min 100 °C	Sabor: Dulce Color: Amarillo	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Agua	125 ml					
	Azúcar	75 g	Agua y azúcar	5 min 100 °C	Olor: Cítrico Textura: Líquida		
	Maicena	1 g	Cocción por ebullición				
	Zumo de limón	1 ml	Incorpora la pulpa de naranja, cocer	1 min 100 °C			
			Agregar maicena disuelta en agua y zumo de limón, cocer				

			<p>obtener punto de hebra fina, agregar a la pulpa de manzana</p> <p>Agregar crema montada, mezclar, agregar gelatina hidratada, mezclar y refrigerar 4 horas</p>				

Bitácora 8: Kiwi en almíbar de frambuesa





Fecha de elaboración:


26/01/22

Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Kiwi en almíbar de frambuesa	Agua	50 ml	Agua, azúcar y frambuesa Cocción por ebullición hasta obtener punto de hebra fina	3 min 118 °C	Sabor: Dulce Color: Rojo Olor: Dulce Textura: Blanda	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Azúcar	150 g					
	Frambuesa	60 g					
	Kiwi sin corteza	200 g					
			Cortar el kiwi en rondelos y sumergir en el almíbar				

--	--	--	--	--	--	--	--

Bitácora 9: Nougatine							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Nougatine	Agua	45 ml	Agua, azúcar y zumo de limón Cocción por ebullición hasta obtener un caramelo claro	7 min 160 °C	Sabor: dulce Color: Ámbar Olor: Dulce Textura: Crocante	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Azúcar	150 g					
	Zumo de limón	1 ml					
	Almendra laminada	75 g					
			Agregar las almendras, mezclar, volcar sobre un silpat, doblar, aplanar y cortar				

Bitácora 10: Tartaletas							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Tartaletas	Mantequilla	75 g	Acremar la mantequilla y el azúcar, agregar ingredientes 3 y 4, mezclar, agregar ingredientes 5 y 6, incorporar todo, refrigerar 1 hora	20 min 170 °C	Sabor: Dulce Color: Amarillo café Olor: Dulce Textura: Crocante	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Azúcar	28 g					
	Yema de huevo	15 g					
	Esencia de vainilla	1 ml					
	Harina	130 g					
	Ralladura de limón	1 g					
			Colocar la masa en los moldes, colocarlos en el congelador 20 min, hornear				


Bitácora 11: Crema de mango y coco							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de mango y coco	Mango	100 g	Mango	5 min 100 °C	Sabor: Dulce	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Clara de huevo	55 g	Cocción por ebullición, aplastar	5 min 116 °C	Color: Blanco amarillento		
	Agua	40 ml	Agua y azúcar		Olor: Dulce		
	Azúcar	150 g	Cocción por ebullición punto de hebra fina	Textura: Cremosa			
	Coco seco rallado	5 g	Clara de huevo montar				

			Montar las claras a ½ punto, añadir el almíbar, terminar de montar, agregar el mango y el coco				

Bitácora 12: Uvas en almíbar castellano



Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Uvas en almíbar castellano	1. Agua	100 ml	Ingredientes 1, 2, 3,4 Cocción por ebullición Cortar las uvas por la mitad y sumergir en el almíbar	2 min 100 °C	Sabor: Agridulce Color: Verde y negro Olor: A especias Textura: Líquida y blanda	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	2. Azúcar	150 g					
	3. Anís español	2 g					
	4. Canela	1 g					
	5. Uvas negras	20 g					
	6. Uvas verdes	20 g					

Bitácora 13: Crocante de Tolosa							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Crocante de Tolosa	Harina	35 g	Ingredientes 1 y 2	10 min 180 °C	Sabor: Dulce	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Azúcar impalpable	50 g			Mezclar		
	Mantequilla	55 g	Agregar 3 y 4				
	Claras de huevo	30 g			Mezclar, hornear		


Bitácora 14: Salsa de arándanos



Fecha de elaboración:

26/01/22

Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de arándanos	1. Agua	65 ml	Agua, arándanos, canela Cocción por ebullición, procesar	5 min 100 °C	Sabor: Dulce Color: Púrpura oscuro brillante Olor: Dulce Textura: Líquida	Temperatura ambiente	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	2. Arándanos	125 g					
	3. Canela en rama	1 g					
	4. Azúcar	20 g					
			Volver al fuego, agregar azúcar, colar	2 min 100 °C			

Bitácora 15: Helado de limón							
Fecha de elaboración:	26/01/22						
Producto final	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de servicio	Observaciones
Helado de limón	Crema de leche	100 ml	Crema de leche Montar Ingredientes 2, 3, 4 Mezclar Agregar crema montada, mezclar en forma envolvente, colocar en un recipiente y tapar Colocar en el congelador	8 horas -18 °C	Sabor: Agridulce	-10 °C	No hubo problemas al momento de la elaboración.
	Zumo de limón imperial	30 ml			Color: Blanco		
	Ralladura de limón imperial	1 g			Olor: Cítrico		
	Leche condensada	100 ml			Textura: Cremosa		

5.1.3 Fichas estandarizadas

Con el fin de asegurar la correcta reproducción de un proceso en este caso una receta de cocina, se crea un documento en el cual se redacta las cantidades necesarias de materia prima y los procesos que se deben seguir y en el orden correcto, una ficha estándar reúne toda esta información de manera que cualquier persona pueda entenderlo. (Saraguro Maño & Toapanta Lucero, 2020, pág. 63)

5.1.3.1 Base de datos

La base de datos es un cuadro general y completo que contiene la información de todos los productos del menú, información como la presentación de compra, proveedores, costo por kilo, peso neto, peso de desperdicio, peso de subproducto, porcentaje de rendimiento, factor de corrección. (Saraguro Maño & Toapanta Lucero, 2020, pág. 29)

Figura 10

Base de Datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	MOLLEJAS DE POLLO	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 3,30	0,67	0,326	0	67,4	1,5	4,90	
	LOMO DE CERDO	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 7,70	1,000	0	0	100	1,0	7,70	

Clasificación según el tipo de productos

Ingrediente que se obtiene

presentación del producto en el mercado

Lugar en donde se comercializa el producto

Unidad de compra estandarizada a Kilos

Peso del producto limpio

Peso de las partes que se pueden reutilizar

Factor matemático para el análisis del rendimiento en la ficha

Anotaciones relevantes sobre el producto tratado

Peso del producto estandarizado a 1Kg.

Precio de compra según la unidad estandarizada

Peso de las partes que se desecharán

Producto limpio representado en porcentaje.


Costo del producto limpio estandarizado a 1 Kg

Nota: Reproducida de Ejemplo de base de datos, de Toapanta, 2019, “Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante ‘Bioyuncay’ de la parroquia San Joaquín sector Barabón.”

5.1.3.2 Hoja de ruta

Figura 11

Hoja de Ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				Logo tipo de la institución
FICHA TÉCNICA:		Nombre de la preparación.		
Tipo de Plato:		Entrada/Fuerte/Postre.		
Foto de la preparación Foto	INGREDIENTES:			Descripción de los productos.
	Cant.	Und.	Nombre	
cantidad de porcion de productos.		Unidad de medida de productos gr/ml		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
				Mise en place de productos.
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Equipos y utensilios que se utilizan para la elaboracion del plato.				
PREPARACIÓN:				
Descripción paso a paso de la elaboración.				
Observaciones:				
Datos reelevantes de la elaboración.				

Nota: Reproducida de Ejemplo y explicación del modelo de ficha estándar, de Saraguro, 2019, “Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante ‘Bioyanuncay’ de la parroquia San Joaquín sector Barabón.”


5.1.3.3 Hoja de costos

Los costos son la base para determinar el valor de venta y, por ende, el precio de venta al público de cada plato. Sin esta herramienta, será muy difícil determinar la rentabilidad o utilidad que generará un negocio.

Este documento permite conocer el rendimiento y el número de porciones que se puede obtener con las cantidades registradas; se deben colocar los precios por kilo de la materia prima, esto permitirá calcular el costo por tamaño de la ración y el precio de venta al público. (Tapia Peñaloza & Coraquilla Tenezhañay, 2020, pág. 146)

Figura 12

Ejemplo y Explicación del Modelo de la Hoja de Costos

Nombre de la elaboración		Nombre de la persona que elabora la ficha		Costo por porción		Peso de una porción de la preparación.		Cantidad de porciones que resultan de la preparación.	
Tipo de preparación: postre, entrada, etc.		Costo de una porción de la preparación		Numeración de productos.		Cantidad necesaria para crear la receta		Unidad de medida estándar.	
		Sangría		Chef: Daniel Toapanta		Tamaño porción: 36		Cantidad real a comprar considerando el factor de corrección.	
Costos:		Tipo de Plato: Bebida		Costo por Plato: 0,46		Raciones: 25		Cantidad extra que el producto requiere debido al desperdicio que genera	
Nº		CANT		UND.		INGREDIENTE		Costo por kilo	
1		750		ml		vino tinto		12,56	
2		150		ml		Ginebra		13,81	
...		
900		Peso Total receta		11,49		Costo de receta		Presentación de producto	
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,55		Total costo de materia prima		Costo de la materia prima		Presentación de producto	
Ingredientes que componen la preparación.		Precio de la materia prima estandarizada a un kilo		Precio de venta al público.		Total costo de materia prima		Presentación de producto	

Nota: Reproducido de Ejemplo y explicación del modelo de la hoja de costos, de Toapanta, 2019, "Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón."

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALE NTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Lácteos																
	Leche entera	funda 1 l	Coral	0,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,80	
	Leche condensada	envase de 397 ml	Coral	4,94	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,94	
	Mantequilla	empaque 200 g	Coral	16,55	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,55	
	Crema de leche	funda 500 ml	Coral	1,86	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,86	
Frutas																
	Frambuesa	empaque 85 g	Supermaxi	19,52	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	19,52	
	Arandanos	empaque 120 g	Coral	13,58	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,58	
	Duraznos sin corteza y semilla	funda	Arenal	2,08	1	0,625	0,375	0	0,625	0,39	0,23	0,00	63	1,60	5,32	
	Kiwi sin corteza	funda	Arenal	2,97	1	0,733	0,267	0	0,733	0,54	0,20	0,00	73	1,36	5,53	
	Uvas negras	funda	Arenal	2,61	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,61	
	Uvas verdes	funda	Arenal	4,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,40	
	Manzana sin corteza y semillas	funda	Arenal	1	1	0,6	0,4	0	0,6	0,36	0,24	0,00	60	1,67	2,78	
	Reina Claudia sin semilla	funda	Arenal	1	1	0,915	0,085	0	0,915	0,84	0,08	0,00	92	1,09	1,19	
	Fresas	funda	Arenal	1,67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,67	
	Peras sin corteza y semillas	funda	Arenal	2,02	1	0,737	0,263	0	0,737	0,54	0,19	0,00	74	1,36	3,72	
	Naranja californiana	funda	Coral	3,62	1	0,912	0,088	0	0,912	0,83	0,08	0,00	91	1,10	4,35	
	Limón imperial	funda	Arenal	1,09	1	0,578	0,422	0,577	0,578	0,33	0,24	0,33	58	1,73	2,17	
	Naranja	funda	Arenal	0,62	1	0,463	0,537	0,462	0,463	0,21	0,25	0,21	46	2,16	2,27	
	Mango	funda	Arenal	0,93	1	0,775	0,225	0	0,775	0,60	0,17	0,00	78	1,29	1,55	
	Limón pequeño	funda	Coral	1,25	1	0,515	0,485	0,514	0,515	0,27	0,25	0,26	52	1,94	3,47	
Abarrotes																
	Huevos	cubeta 30 und	Coral	1,75	1	0,86	0,14	0	0,86	0,74	0,12	0,00	86	1,16	2,37	
	Anís español	funda 100 g	Coral	8,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,80	
	Canela en rama	funda 30 g	Coral	32,67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	32,67	
	Azúcar	funda 1 kg	Coral	0,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,90	
	Azúcar morena	funda 1 kg	Coral	0,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,90	
	Azúcar impalpable	funda 250 g	Coral	2,28	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,28	
	Uvas pasas	funda 200 g	Coral	4,55	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,55	
	Canela en polvo	funda 50 g	Coral	16,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,20	
	Vinagre	botella 200 ml	Coral	3,75	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,75	
	Esencia de vainilla	botella 60 ml	Coral	6,66	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,66	
	Coco seco rallado	funda 65 g	Coral	15,84	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,84	
	Nuez moscada	funda 50 g	Coral	56,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	56,20	
	Sal	funda 1 kg	Coral	0,51	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,51	
	Apanadura	funda 500 g	Coral	2,96	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,96	
	Pasta filo	empaque 454 g	Cadelaez	28,63	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	28,63	
	Harina	funda 2 kg	Supermaxi	1,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,33	
	Almendra molida	funda 454 g	Cadelaez	15,41	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,41	
	Maicena	funda 400 g	Coral	4,12	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,12	
	Almendra laminada	funda 125 g	Cadelaez	16	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,00	
	Azafrán en hebra	empaque 0,375 g	Coral	12613,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12613,33	
	Menta	empaque 45 g	Coral	14,88	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,88	
	Heneldo	empaque 10 g	Supermaxi	95	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	95,00	
	Gelatina sin sabor	empaque 30 g	Coral	23,66	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	23,66	
Sub Recetas																

FICHA TÉCNICA: Helado catalán

Tipo de Plato:

Postre al plato



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,06	kg	Salsa de fresa
0,025	kg	Strudel de pera
0,03	kg	Helado de crema catalana
0,01	kg	Duraznos en almíbar
0,001		Hojas de menta

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Salsa de fresa	N/A	Strudel de pera	N/A
Helado de crema catalana	N/A	Duraznos en almíbar	N/A
Hojas de menta	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 plato redondo plano de color negro, 1 pinzas, 2 cucharas, 1 salsero

PREPARACIÓN:

1. Colocar la salsa en el centro del plato , levantar el plato y girarlo exparciendo la salsa hasta formar un circulo grande.
2. Colocar las piezas de strudel en los bordes de la salsa sin alinearlos de manera que quede uno arriba y otro abajo.
3. Formar un quenel de helado y colocarlo en el centro de la salsa.
4. Colocar una lamina de durazno en almíbar sobre cada pieza de strudel.
5. Colocar hojas de menta sobre el helado.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Strudel de pera

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,175	kg	Pera sin corteza y sin semillas
0,06	kg	Azúcar blanca
0,06	kg	Azúcar morena
0,025	kg	Uvas pasas
0,001	kg	Canela en polvo
0,001	kg	Nuez moscada
0,001	kg	Sal
0,01	kg	Pasta filo
0,1	kg	Mantequilla
0,02	kg	Apanadura
0,02	kg	Azúcar impalpable

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pera sin corteza y sin semillas	Laminas gruesas	Azúcar blanca	N/A
Azúcar morena	N/A	Uvas pasas	N/A
Canela en polvo	N/A	Nuez moscada	N/A
Sal	N/A	Pasta filo	N/A
Mantequilla	N/A	Apanadura	N/A
Azúcar impalpable	N/A	0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Pasta filo, pera, uvas pasas/hornear/40 min/180 °C

Equipos y Utensilios:

5 Bowls, 1 cebollero, 1 tabla, 1 espátula, 1 brocha, 1 cacerola pequeña, 1 cuchillo de sierra

PREPARACIÓN:

1. Pelar y cortar las peras en laminas gruesas, agregar azúcar blanca y morena, pasas, canela, nuez moscada, sal, mezclar y
2. Colocar sobre papel encerado una lamina de pasta filo, untar con mantequilla derretida, espolvorear una capa de azúcar impalpable, repetir el procedimiento dos veces más.
3. Colocar el relleno a lo largo de la pasta, enrollar, colocar sobre una placa de horno engrasada y pintar el rollo con
4. Hornear a 180 °C por 40 minutos.
5. Dejar enfriar y cortar el rollo en porciones con un cuchillo de sierra.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Helado de crema catalana

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,1	kg	Leche
0,001	kg	Cascara de naranja
0,001	kg	Cascara de limón
0,001	kg	Canela en rama
0,014	kg	Yema de huevo
0,09	kg	Leche condensada
0,15	kg	Crema de leche

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Leche	N/A	Cascara de naranja	N/A
Cascara de limón	N/A	Canela en rama	N/A
Yema de huevo	N/A	Leche condensada	N/A
Crema de leche	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Leche, cascara de limón y naranja, canela/ cocción por ebullición/ 2 min/ 100 °C

Leche, yemas de huevo/ cocción por ebullición/ 2 min/ 100 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cacerola, 1 globo, 1 colador, 1 espátula

PREPARACIÓN:

1. Llevar a ebullición la leche, cascara de naranja, cascara de limón y la canela.
2. Atemperar las yemas colando la leche sobre las mismas sin dejar de remover, regresar al fuego hasta que alcance una 84 °C y dejar enfriar.
3. Agregar la leche condensada y mezclar.
4. Montar la crema de leche y mezclar suavemente.
5. Colocar en un recipiente para helado, tapar, colocar en el congelador durante 8 horas.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Duraznos en almíbar

Tipo de Plato:

Guarnición



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,2	kg	Agua
0,1	kg	Duraznos sin corteza y sin semilla
0,08	kg	Azúcar
0,002	kg	Canela en rama

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Agua	N/A	Duraznos sin corteza y sin	Mitades
Azúcar	N/A	Canela en rama	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agua, azúcar, duraznos, canela/ cocción por ebullición/ 1 hora/ 100 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cebollero, 1 tabla, 1 cacerola

PREPARACIÓN:

1. Cocer los duraznos, el azúcar y la canela por 1 hora.
2. Cortar en laminas finas.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Tarta de reinas y almendras
Tipo de Plato: Postre al plato

	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,04	kg	Crumble de reinas y almendras
	0,015	kg	Salsa de naranja
	0,025	kg	Babaroise de manzana y azafrán
	0,035	kg	Kiwi en almíbar de frambuesa
	0,02	kg	Nougatine

MISE EN PLACE:
Técnicas de Corte:

Crumble de reinas y almendras	N/A	Salsa de naranja	N/A
Babaroise de manzana y azafrán	N/A	Kiwi en almíbar de frambuesa	N/A
Nougatine	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

--

Equipos y Utensilios:
5 bowls, 1 plato plano rectangular de color negro, 1 pinzas, 1 cuchara, 1 salsero
PREPARACIÓN:

1. Colocar el crumble en la parte izquierda del plato, a continuación hacia la derecha agregar la salsa de naranja formando un de 4 puntos de salsa.
2. Colocar a continuación 3 cubos de babaroise formando un triángulo.
3. Colocar a continuación 4 rondelos de kiwi en almíbar de frambuesa en forma vertical.
4. Colocar sobre el crumble 2 pedazos de nougatine incrustandolos en el centro para que no se caigan.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Crumble de reinas y almendras

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,065	kg	Almendra molida
0,085	kg	Harina de trigo
0,088	kg	Azúcar morena
0,001	kg	Sal
0,08	kg	Mantequilla
0,15	kg	Reina Claudia sin semilla
0,025	kg	Azúcar morena
0,003	kg	Harina de trigo
0,001	kg	Canela en polvo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Almendra molida	N/A	Harina de trigo	N/A
Azúcar morena	N/A	Sal	N/A
Mantequilla	N/A	Reina Claudia sin semilla	Tajadas
Azúcar morena	N/A	Harina de trigo	N/A
Canela en polvo	N/A	0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Almendra molida, harina de trigo, mantequilla, reina Claudia/hornear/40 min/180 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cebollero, 1 espátula, 1 molde redondo para horno

PREPARACIÓN:

1. Mezclar la almendra molida, harina de trigo (85 g), el azúcar (88 g), y la sal.
2. Agregar poco a poco la mantequilla mientras se mezcla con las yemas de los dedos hasta obtener un arenado con trozos queños.
3. Cortar la reina Claudia en tajadas, agregar azúcar (25 g), harina (3 g), canela en polvo y mezclar.
4. Engrasar el molde, agregar la reina Claudia sin el líquido que han expulsado y cubrir con el arenado.
5. Hornear a 180 °C por 40 minutos.
6. Dejar enfriar y cortar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Salsa de naranja

Tipo de Plato:

Salsa



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,3	kg	Naranja californiana
0,125	kg	Agua
0,075	kg	Azúcar
0,001	kg	Maicena
0,001	kg	Zumo de limón

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Naranja californiana	Octavos	Agua	N/A
Azúcar	N/A	Maicena	N/A
Zumo de limón	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agua, azúcar, naranja/ cocción por ebullición/ 10 min/ 100 °C

Equipos y Utensilios:

5 Bowl, 1 cebollero, 1 tabla, 1 espátula, 1 cacerola pequeña, 1 licuadora, 1 colador

PREPARACIÓN:

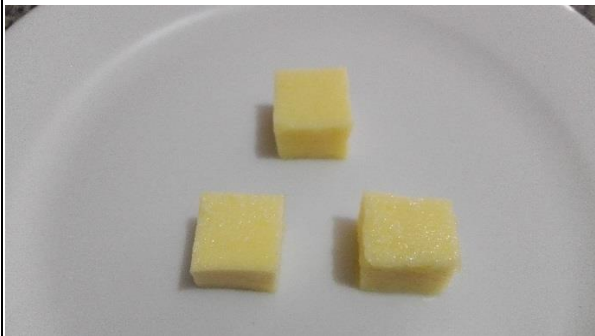
1. Cortar los extremos de la naranja, dividirla en octavos y licuar.
2. Llevar a ebullición el agua y el azúcar por 5 min, agregar la pulpa de naranja y dejar hervir 5 minutos.
3. Disolver la maicena en agua y agregar, mezclar, agregar el zumo de limón, mezclar y dejar que nape.
4. Retirar del fuego, dejar templar y colar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Babaroise de manzana y azafrán

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,2	kg	Crema de leche
0,001	kg	Azafrán en hebra
0,2	kg	Manzana sin corteza y sin semillas
0,001	kg	Canela en rama
0,002	kg	Zumo de limón
0,08	kg	Agua
0,18	kg	Azúcar
0,008	kg	Gelatina sin sabor

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de leche	N/A	Azafrán en hebra	N/A
Manzana sin corteza y sin semillas	Cuartos	Canela en rama	N/A
Zumo de limón	N/A	Agua	N/A
Azúcar	N/A	Gelatina sin sabor	N/A
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Azafrán/tostar/ 30 seg/ 100 °C

Manzana, canela/ cocción por ebullición/ 5 min/ 100 °C

Crema de leche, azafrán, pure de manzana, gelatina/ refrigeración/ 4 horas/ 4 °C

Equipos y Utensilios:

5 Bowl, 1 espátula, 1 batidora, 1 sartén pequeña, 1 mortero, 1 licuadora

PREPARACIÓN:

1. Tostar y triturar el azafrán, disolverlo en la crema de leche y dejar infundir 4 horas en refrigeración.
2. Cocer las manzanas con la canela por 5 min, dejar enfriar, licuar, agregar el zumo de limón y mezclar.
3. Llevar a ebullición el agua y el azúcar hasta obtener el punto de hebra fina (118 °C), agregar al pure de manzana y licuar.
4. Montar la crema de leche a 1/2 punto, mezclar con el pure, agregar la gelatina hidratada, mezclar y colocar en un recipiente.
5. Colocar en el frío por 4 horas.
6. Desmoldar y cortar en cubos pequeños.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Kiwi en almíbar de frambuesa

Tipo de Plato:

Guarnición



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,05	kg	Agua
0,15	kg	Azúcar
0,06	kg	Frambuesa
0,04	kg	Kiwi sin corteza

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Agua	N/A	Azúcar	N/A
Frambuesa	N/A	Kiwi sin corteza	Rondeles
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agua, azúcar, frambuesa/ cocción por ebullición/ 3 min/ 118 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cacerola, 1 espátula, 1 colador, 1 cebollero, 1 tabla

PREPARACIÓN:

1. Llevar a ebullición el agua, el azúcar y la frambuesa, aplastar la frambuesa con la espátula hasta que se disuelva, esperar a que alcance el punto de hebra fina 118°C.
2. Retirar del fuego, dejar templar y colar.
3. Sumergir los rondes de kiwi en el almíbar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Nougatine

Tipo de Plato:

Crocante



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,045	kg	Agua
0,15	kg	Azúcar
0,001	kg	Zumo de limón
0,075	kg	Almendra laminada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Agua	N/A	Azúcar	N/A
Zumo de limón	N/A	Almendra laminada	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agua, azúcar, zumo de limón/ cocción por ebullición/ 5 min/ 160 °C

Almendras laminadas/ tostar/ 3 min/ 100 °C

Equipos y Utensilios:

5 Bowl, 1 espátula, 1 cacerola pequeña, 1 sartén, 1 silpat, 1 bolillo

PREPARACIÓN:

1. Llevar a ebullición el agua, el azúcar y el zumo de limón hasta obtener un caramelo claro (160 °C).
2. Tostar las almendras en la sartén.
3. Agregar las almendras aun calientes, mezclar e inmediatamente verter la mezcla sobre el silpat.
4. Doblar inmediatamente el silpat sobre la mezcla, aplanar con el bolillo y cortar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Tartaleta con crema de mango y coco

Tipo de Plato: Postre al plato



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,045	kg	Tartaleta con crema
0,03	kg	Uvas en almíbar castellano
0,015	kg	Crocante de Tolosa
0,02	kg	Salsa de arándanos
0,02	kg	Helado de limón
0,001	kg	Heneldo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tartaleta con crema	N/A	Uvas en almíbar	N/A
Crocante de Tolosa	N/A	Salsa de arándanos	N/A
Helado de limón	N/A	Heneldo	N/A
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 pinzas, 1 manga pastelera, 1 salsero

PREPARACIÓN:

1. Colocar una tartaleta en la parte izquierda del plato y colocar la crema de mango y coco.
2. Colocar las uvas en almíbar a continuación hacia la derecha pero un poco mas arriba de la tartaleta.
3. Dejar un espacio en el centro del plato para el helado y colocar el parte derecha del plato pedazos de crocante de Tolosa.
4. Colocar la salsa en distintas parte del plato formando triangulos de 3 puntos.
5. Colocar el quenel de helado entre la tartaleta y el crocante de Tolosa.
6. Decorar la tartaleta con heneldo y 2 pedazos pequeños de crocante de Tolosa.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Tartaleta con crema de mango y coco

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,075	kg	Mantequilla
0,028	kg	Azúcar
0,015	kg	Yema de huevo
0,001	kg	Esencia de vainilla
0,13	kg	Harina
0,001	kg	Ralladura de limón
0,1	kg	Mango
0,055	kg	Clara de huevo
0,04	kg	Agua
0,15	kg	Azúcar
0,005	kg	Coco seco rallado

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Mantequilla	N/A	Azúcar	N/A
Yema de huevo	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Harina	N/A	Ralladura de limón	N/A
Mango	Cubos medios	Clara de huevo	N/A
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Coco seco rallado	N/A	0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Mango/ cocción por ebullición/ 5 min/ 100 °C

Agua, azúcar/ punto de hebra fina/ 5 min/ 118 °C

Tartaletas/ horneado/ 20 min/ 170 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cebollero, 1 tabla, 1 cacerola, 1 batidora, moldes para tartaletas, 1 manga pastelera

PREPARACIÓN:

1. Acremar la mantequilla y el azúcar (28 g), agregar la yema y la esencia de vainilla, mezclar, agregar harina y ralladura de limón.
2. Incorporar todo, cubrir con film plástico y colocar en el frío por 1 hora.
3. Engrasar los moldes, tomar una porción de masa, cubrir la parte interior del molde presionando con los dedos y pinchar.
4. Colocar los moldes en el congelador por 20 min luego hornear a 170 °C por 20 min, dejar enfriar y desmoldar.
5. Cocer el mango, colar, dejar enfriar y majar ligeramente hasta que se separen los filamentos.
6. Llevar a bullición el agua y el azúcar (150 g) hasta alcanzar el punto de hebra fina 118 °C.
7. Montar las claras a 1/2 punto, añadir el almibar en forma de hilo mientras se termina de montar, agregar el mango, el coco y

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Uvas en almíbar castellano

Tipo de Plato:

Guarnición



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,1	kg	Agua
0,15	kg	Azúcar
0,002	kg	Anís español
0,001	kg	Canela en rama
0,02	kg	Uvas negras
0,02	kg	Uvas verdes

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Agua	N/A	Azúcar	N/A
Anís español	N/A	Canela en rama	N/A
Uvas negras	N/A	Uvas verdes	N/A
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agua, azúcar, anís español, canela/ cocción por ebullición/ 5 min/ 118 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cebollero, 1 tabla, 1 cacerola, 1 colador

PREPARACIÓN:

1. Llevar a ebullición el agua, azúcar, anís español y canela en rama hasta alcanzar el punto de hebra fina 118°C.
2. Retirar del fuego, tapar y dejar infundir 1 hora.
3. Cortar las uvas por la mitad sin llegar a dividir las y sumergirlas en el almíbar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Crocante de Tolosa

Tipo de Plato:

Crocante



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,035	kg	Harina
0,05	kg	Azúcar impalpable
0,055	kg	Mantequilla
0,03	kg	Claras de huevo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina	N/A	Azúcar impalpable	N/A
Mantequilla	N/A	Claras de huevo	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Masa/ horneado/ 10 min/ 180 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 globo, 1 espátula, 1 silpat

PREPARACIÓN:

1. Mezclar el harina y el azúcar, agregar poco a poco la mantequilla y mezclar.
2. Agregar las claras de huevo y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
3. Colocar la masa sobre el silpat, extenderla finamente, hornear a 180 °C por 10 min, dejar enfriar y cortar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Salsa de arándanos

Tipo de Plato:

Salsa



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,065	kg	Agua
0,12	kg	Arándanos
0,001	kg	Canela en rama
0,02	kg	Azúcar

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Agua	N/A	Arándanos	N/A
Canela en rama	N/A	Azúcar	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agua, arándanos, canela/ cocción por ebullición/ 5 min/ 100 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 cacerola pequeña, 1 espátula, 1 licuador, 1 colador

PREPARACIÓN:

1. Cocer los arándanos y la canela por 5 min.
2. Dejar templar y licuar.
3. Agregar azúcar, regresar al fuego hasta que nape, dejar templar y colar

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Helado de limón

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,1	kg	Crema de leche
0,03	kg	Zumo de limón imperial
0,001	kg	Ralladura de limón imperial
0,1	kg	Leche condensada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de leche	N/A	Zumo de limón imperial	N/A
Ralladura de limón imperial	N/A	Leche condensada	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Crema de leche, zumo y ralladura de limón, leche condensada/ congelar/ 8 horas/ -18 °C

Equipos y Utensilios:

5 bowls, 1 batidora, 1 cebollero, 1 tabla, 1 rallador, 1 espátula

PREPARACIÓN:

1. Montar la crema de leche.
2. Mezclar el zumo de limón, la ralladura de limón y la leche condensada.
3. Agregar la crema montada y mezclar en forma envolvente suavemente.
4. Colocar la mezcla en un recipiente, tapar y colocar en el congelador por 8 horas.

Observaciones:

Costos:

Helado catalán

Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Postre al plato

Tamaño porción

0,125

Costo por Plato:

0,40

Raciones:

1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,06	kg	Salsa de fresa	2,28	0,14	salsa de fresa	0,060	1
2	0,03	kg	Strudel de pera	6,32	0,16	strudel de pera	0,025	1,00
3	0,03	kg	Helado de crema catalana	2,45	0,07	helado de crema catalana	0,030	1
4	0,01	kg	Duraznos en almíbar	1,75	0,02	duraznos en almíbar	0,010	1
5	0,00	0	Hojas de menta	14,88	0,01	hojas de menta	0,001	1
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,13		Peso Total receta		0,40	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

1,19

Costo por kilo de elaboración

3,18

Costos:
Salsa de fresas
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Salsa

Tamaño porción

0,06

Costo por Plato:

0,14

Raciones:

4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,15	kg	Fresas	1,67	0,25	funda	0,150	1,00
2	0,01	kg	Azúcar	0,90	0,01	funda 1 kg	0,014	1,00
3	0,08	kg	Vinagre	3,75	0,28	botella 200 ml	0,075	1,00
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,24	Peso Total receta			0,54	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,41

Costo por kilo de elaboración

2,28

Costos:
Strudel de pera

Chef:	Luis Miguel Moscoso Serrano		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,025
Costo por Plato:	0,16	Raciones:	19

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,18	kg	Pera sin corteza y sin semillas	3,72	0,65	funda	0,237	1,36
2	0,06	kg	Azúcar blanca	0,90	0,05	funda 1 kg	0,060	1,00
3	0,06	kg	Azúcar morena	0,90	0,05	funda 1 kg	0,060	1,00
4	0,03	kg	Uvas pasas	4,55	0,11	funda 200 g	0,025	1,00
5	0,00	kg	Canela en polvo	16,20	0,02	funda 50 g	0,001	1,00
6	0,00	kg	Nuez moscada	56,20	0,06	funda 50 g	0,001	1,00
7	0,00	kg	Sal	0,51	0,00	funda 1 kg	0,001	1,00
8	0,01	kg	Pasta filo	28,63	0,29	empaque 454 g	0,010	1,00
9	0,10	kg	Mantequilla	16,55	1,66	empaque 200 g	0,100	1,00
10	0,02	kg	Apanadura	2,96	0,06	funda 500 g	0,020	1,00
11	0,02	kg	Azúcar impalpable	2,28	0,05	funda 250 g	0,020	1,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
0,47		Peso Total receta			2,99	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,47
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	6,32
--------------------------------------	-------------

Costos:
Helado de crema catalana
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Postre

Tamaño porción

0,03

Costo por Plato:

0,07

Raciones:

12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	kg	Leche	0,80	0,08	funda 1 l	0,100	1,00
2	0,00	kg	Cascara de naranja	2,27	0,00	funda	0,002	2,16
3	0,00	kg	Cascara de limón	3,47	0,00	funda	0,002	1,94
4	0,00	kg	Canela en rama	32,67	0,03	funda 30 g	0,001	1,00
5	0,01	kg	Yema de huevo	2,37	0,03	cubeta 30 und	0,016	1,16
6	0,09	kg	Leche condensada	4,94	0,44	envase de 397 ml	0,090	1,00
7	0,15	kg	Crema de leche	1,86	0,28	funda 500 ml	0,150	1,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,36	Peso Total receta			0,88	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,22

Costo por kilo de elaboración

2,45

Costos:
Duraznos en almíbar
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Guarnición

Tamaño porción

0,01

Costo por Plato:

0,02

Raciones:

38

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	kg	Agua	0,00	0,00		0,200	1
2	0,10	kg	Duraznos sin corteza y sin semilla	5,32	0,53	funda	0,160	1,60
3	0,08	kg	Azúcar	0,90	0,07	funda 1 kg	0,080	1,00
4	0,00	kg	Canela en rama	32,67	0,07	funda 30 g	0,002	1,00
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,38	Peso Total receta			0,67	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,05

Costo por kilo de elaboración

1,75

Costos: Tarta de reinas y almendras

Chef: Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato: Postre al plato **Tamaño porción:** 0,135

Costo por Plato: 1,06 **Raciones:** 1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	kg	Crumble de reinas y almendras	5,50	0,22	crumble de reinas y almendras	0,040	1
2	0,02	kg	Salsa de naranja	2,75	0,04	salsa de naranja	0,015	1,00
3	0,03	kg	Babaroise de manzana y azafrán	20,73	0,52	babaroise de manzana y azafrán	0,025	1
4	0,04	kg	Kiwi en almíbar de frambuesa	5,09	0,18	kiwi en almíbar de frambuesa	0,035	1
5	0,02	kg	Nougatine	4,94	0,10	nougatine	0,020	1
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
0,14		Peso Total receta			1,06	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido): 3,17

Costo por kilo de elaboración 7,83

Costos:
Crumble de reinas y almendras
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Postre

Tamaño porción

0,04

Costo por Plato:

0,22

Raciones:

12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,07	kg	Almendra molida	15,41	1,00	funda 454 g	0,065	1,00
2	0,09	kg	Harina de trigo	1,33	0,11	funda 2 kg	0,085	1,00
3	0,09	kg	Azúcar morena	0,90	0,08	funda 1 kg	0,088	1,00
4	0,00	kg	Sal	0,51	0,00	funda 1 kg	0,001	1,00
5	0,08	kg	Mantequilla	16,55	1,32	empaque 200 g	0,080	1,00
6	0,15	kg	Reina Claudia sin semilla	1,19	0,18	funda	0,164	1,09
7	0,03	kg	Azúcar morena	0,90	0,02	funda 1 kg	0,025	1,00
8	0,00	kg	Harina de trigo	1,33	0,00	funda 2 kg	0,003	1,00
9	0,00	kg	Canela en polvo	16,20	0,02	funda 50 g	0,001	1,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,50	Peso Total receta			2,74	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):
0,66
Costo por kilo de elaboración
5,50

Costos:
Salsa de naranja
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Salsa

Tamaño porción

0,015

Costo por Plato:

0,04

Raciones:

33

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,30	kg	Naranja californiana	4,35	1,31	funda	0,329	1,10
2	0,13	kg	Agua	0,00	0,00		0,125	1,00
3	0,08	kg	Azúcar	0,90	0,07	funda 1 kg	0,075	1,00
4	0,00	kg	Maicena	4,12	0,00	funda 400 g	0,001	1,00
5	0,00	kg	Zumo de limón	3,47	0,00	funda	0,002	1,94
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,50	Peso Total receta			1,38	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,12

Costo por kilo de elaboración

2,75

Costos:
Babaroise de manzana y azafrán
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Postre

Tamaño porción

0,025

Costo por Plato:

0,52

Raciones:

27

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	kg	Crema de leche	1,86	0,37	funda 500 ml	0,200	1,00
2	0,00	kg	Azafrán en hebra	12.613,33	12,61	empaque 0,375 g	0,001	1,00
3	0,20	kg	Manzana sin corteza y sin semillas	2,78	0,56	funda	0,333	1,67
4	0,00	kg	Canela en rama	32,67	0,03	funda 30 g	0,001	1,00
5	0,00	kg	Zumo de limón	3,47	0,01	funda	0,004	1,94
6	0,08	kg	Agua	0,00	0,00		0,000	
7	0,18	kg	Azúcar	0,90	0,16	funda 1 kg	0,180	1,00
8	0,01	kg	Gelatina sin sabor	23,66	0,19	empaque 30 g	0,008	1,00
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,67		Peso Total receta		13,93	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

1,55

Costo por kilo de elaboración

20,73

Costos:
Kiwi en almíbar de frambuesa
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Guarnición

Tamaño porción

0,035

Costo por Plato:

0,18

Raciones:

9

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	kg	Agua	0,00	0,00		0,050	1
2	0,15	kg	Azúcar	0,90	0,14	funda 1 kg	0,150	1,00
3	0,06	kg	Frambuesa	19,52	1,17	empaque 85 g	0,060	1,00
4	0,04	kg	Kiwi sin corteza	5,53	0,22	funda	0,055	1,36
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,30	Peso Total receta			1,53	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):
0,53
Costo por kilo de elaboración
5,09

Costos:

Nougatine

Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Crocante

Tamaño porción

0,02

Costo por Plato:

0,10

Raciones:

14

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	kg	Agua	0,00	0,00		0,045	1
2	0,15	kg	Azúcar	0,90	0,14	funda 1 kg	0,150	1,00
3	0,00	kg	Zumo de limón	3,47	0,00	funda	0,002	1,94
4	0,08	kg	Almendra laminada	16,00	1,20	funda 125 g	0,075	1,00
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,27	Peso Total receta			1,34	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,30

Costo por kilo de elaboración

4,94

Costos: Tartaleta con crema de mango y coco

Chef:	Luis Miguel Moscoso Serrano		
Tipo de Plato:	Postre al plato	Tamaño porción	0,13
Costo por Plato:	0,60	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	kg	Tartaleta con crema	3,31	0,15	tartaleta con crema	0,045	1,00
2	0,03	kg	Uvas en almíbar castellano	1,11	0,03	uvas en almíbar castellano	0,030	1,00
3	0,02	kg	Crocante de Tolosa	6,72	0,10	crocante de Tolosa	0,015	1,00
4	0,02	kg	Salsa de arándanos	8,16	0,16	salsa de arándanos	0,020	1,00
5	0,02	kg	Helado de limón	3,24	0,06	helado de limón	0,020	1,00
6	0,00	kg	Heneldo	95,00	0,10	heneldo	0,001	1,00
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,13		Peso Total receta		0,61	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,80
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	4,62
--------------------------------------	-------------

Costos:
Tartaleta con crema de mango y coco
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Postre

Tamaño porción

0,045

Costo por Plato:

0,15

Raciones:

13

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	kg	Mantequilla	16,55	1,24	empaque 200 g	0,075	1,00
2	0,03	kg	Azúcar	0,90	0,03	funda 1 kg	0,028	1,00
3	0,02	kg	Yema de huevo	2,37	0,04	cubeta 30 und	0,017	1,16
4	0,00	kg	Esencia de vainilla	6,66	0,01	botella 60 ml	0,001	1,00
5	0,13	kg	Harina	1,33	0,17	funda 2 kg	0,130	1,00
6	0,00	kg	Ralladura de limón	3,47	0,00	funda	0,002	1,94
7	0,10	kg	Mango	1,55	0,15	funda	0,129	1,29
8	0,06	kg	Clara de huevo	2,37	0,13	cubeta 30 und	0,064	1,16
9	0,04	kg	Agua	0,00	0,00		0,040	1
10	0,15	kg	Azúcar	0,90	0,14	funda 1 kg	0,150	1,00
11	0,01	kg	Coco seco rallado	15,84	0,08	funda 65 g	0,005	1,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		0,60	Peso Total receta		1,98	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,45

Costo por kilo de elaboración

3,31

Costos:
Uvas en almíbar castellano
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Guarnición

Tamaño porción

0,03

Costo por Plato:

0,03

Raciones:

10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	kg	Agua	0,00	0,00		0,100	1
2	0,15	kg	Azúcar	0,90	0,14	funda 1 kg	0,150	1,00
3	0,00	kg	Anís español	8,80	0,02	funda 100 g	0,002	1,16
4	0,00	kg	Canela en rama	32,67	0,03	funda 30 g	0,001	1,00
5	0,02	kg	Uvas negras	2,61	0,05	funda	0,020	1,00
6	0,02	kg	Uvas verdes	4,40	0,09	funda	0,020	1,00
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,29	Peso Total receta			0,33	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,10

Costo por kilo de elaboración

1,11

Costos:
Crocante de Tolosa
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Crocante

Tamaño porción

0,015

Costo por Plato:

0,10

Raciones:

11

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	kg	Harina	1,33	0,05	funda 2 kg	0,035	1,00
2	0,05	kg	Azúcar impalpable	2,28	0,11	funda 250 g	0,050	1,00
3	0,06	kg	Mantequilla	16,55	0,91	empaque 200 g	0,055	1,00
4	0,03	kg	Claras de huevo	2,37	0,07	cubeta 30 und	0,035	1,16
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,17	Peso Total receta			1,14	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,30

Costo por kilo de elaboración

6,72

Costos:
Salsa de arándanos
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Salsa

Tamaño porción

0,02

Costo por Plato:

0,16

Raciones:

10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,07	kg	Agua	0,00	0,00		0,065	1
2	0,12	kg	Arándanos	13,58	1,63	empaque 120 g	0,120	1,00
3	0,00	kg	Canela en rama	32,67	0,03	funda 30 g	0,001	1,00
4	0,02	kg	Azúcar	0,90	0,02	funda 1 kg	0,020	1,00
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,21	Peso Total receta			1,68	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,49

Costo por kilo de elaboración

8,16

Costos:
Helado de limón
Chef:

Luis Miguel Moscoso Serrano

Tipo de Plato:

Postre

Tamaño porción

0,02

Costo por Plato:

0,06

Raciones:

12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	kg	Crema de leche	1,86	0,19	funda 500 ml	0,100	1,00
2	0,03	kg	Zumo de limón imperial	2,17	0,07	funda	0,052	1,73
3	0,00	kg	Ralladura de limón imperial	2,17	0,00	funda	0,002	1,73
4	0,10	kg	Leche condensada	4,94	0,49	envase de 397 ml	0,100	1,00
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
0,23 Peso Total receta				0,75	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):

0,19

Costo por kilo de elaboración

3,24

5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido

La fijación de precio de venta al público sugerido Se refiere al precio final que un producto adquiere en el mercado, teniendo en cuenta todos los gastos que resultaron de su fabricación. (Saraguro Maño & Toapanta Lucero, 2020, pág. 131)

5.1.4.1 Estructuración de precio de venta al público sugerido

En el área de la restauración el margen de beneficio para alcanzar los objetivos comerciales ronda entre el 30% y 40%, tomando como referencia el porcentaje mínimo se realiza la siguiente operación para obtener el factor de venta: $1 / 0,30 = 3,33$. Por lo tanto para estructurar el precio de venta al público sugerido se multiplica el costo del plato por el factor de venta.

Un tercio es el costo de la comida, un tercio es el costo operacional y un tercio es la ganancia del restaurante. Los primeros dos pagan para poder seguir produciendo y el tercio que resta es la ganancia, es decir el precio final sugerido está calculado en base a tres factores que lo componen:

Costo de venta

Se refiere a todo lo que se invierte para la obtención de la materia prima.

Gastos operacionales

Incluyen todos los gastos como el gas, luz, agua, renta, todo lo que no se puede cobrar directamente.

Utilidad

Es el precio que se cree conveniente cobrar por los servicios brindados.


Por esto es que el costo final de cada receta debe multiplicarse por tres punto treinta y tres, para lograr cubrir estos costos. (Saraguro Maño & Toapanta Lucero, 2020, pág. 132)

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas

Principales materias primas utilizadas en la elaboración de la propuesta gastronómica.

Tabla 10

Cuadro de Productos Lácteos y Otros Productos Procedentes de Animales





Cuadro de productos lácteos y otros productos procedentes de animales		
Productos	Características organolépticas	Uso y aporte en la elaboración
<p>Leche</p> 	<p>Color: Blanco</p> <p>Sabor: Dulce</p> <p>Olor: Lácteo</p> <p>Textura: Líquida</p>	<p>La leche fue utilizada en la elaboración del helado de crema catalana.</p>

<p>Yema de huevo</p> 	<p>Color: Amarillo</p> <p>Sabor: Amargo</p> <p>Olor: Neutro</p> <p>Textura: Cremoso</p>	<p>La yema de huevo fue utilizada en la elaboración del helado de crema catalana.</p>
<p>Clara de huevo</p> 	<p>Color: Amarillo verdoso</p> <p>Sabor: Amargo</p> <p>Olor: Neutro</p> <p>Textura: Gelatinosa</p>	<p>La clara de huevo fue utilizada en la elaboración de la crema de coco y mango.</p>

Tabla 11

Cuadro de Frutas

Cuadro de frutas		
Productos	Características organolépticas	Uso y aporte en la elaboración
Pera	<p>Color: Amarillo</p> <p>Sabor: Dulce</p>	<p>La pera fue utilizada en la elaboración del strudel de pera.</p>

	<p>Olor: Frutal</p> <p>Textura: Semi solida</p>	
<p>Fresas</p> 	<p>Color: Rojo</p> <p>Sabor: Agridulce</p> <p>Olor: Frutal</p> <p>Textura: Blanda</p>	<p>Las fresas fueron utilizadas en la elaboración de la salsa de fresas.</p>
<p>Reina Claudia</p> 	<p>Color: Rojo amarillento</p> <p>Sabor: Agridulce</p> <p>Olor: Frutal</p> <p>Textura: Blanda</p>	<p>La reina Claudia fue utilizada en la elaboración del crumble de reinas y almendras.</p>
<p>Naranja californiana</p> 	<p>Color: Naranja</p> <p>Sabor: Agridulce</p> <p>Olor: Frutal</p> <p>Textura: Blanda</p>	<p>La naranja californiana fue utilizada en la elaboración de la salsa de naranja y el helado de crema catalana.</p>
<p>Durazno</p>	<p>Color: Amarillo</p> <p>Sabor: Dulce</p>	<p>El durazno fue utilizado en la elaboración de los duraznos en almíbar.</p>



Olor: Frutal

Textura: Blanda

Manzana



Color: Amarilla rojizo

Sabor: Dulce

Olor: Frutal

Textura: Solida

La manzana fue utilizada en la elaboración del babaroise de manzana y azafrán.

Kiwi



Color: Verde

Sabor: Agridulce

Olor: Frutal

Textura: Blanda

El kiwi fue utilizado en la elaboración del kiwi en almíbar de frambuesa.

Frambuesa



Color: Lacre

Sabor: Ácido

Olor: Frutal

Textura: Blanda

La frambuesa fue utilizada en la elaboración del kiwi en almíbar de frambuesa.

Mango

Color: Amarillo

Sabor: Dulce

El mango fue utilizado en la elaboración de la crema de mango y coco.



Olor: Frutal

Textura: Blanda

Uvas



Color: Negras y verdes

Sabor: Dulce

Olor: Frutal

Textura: Blanda

Las uvas fueron empleadas en la elaboración de las uvas en almíbar castellano.

Arándanos



Color: Azul oscuro

Sabor: Ácido

Olor: Frutal

Textura: Blanda

Los arándanos fueron utilizados en la elaboración de la salsa de arándanos.

Limón



Color: Verde y amarillo

Sabor: Ácido

Olor: Frutal

Textura: Blanda

El limón fue utilizado en la elaboración del helado de limón y en otras elaboraciones como el helado de crema catalana y en las tartaletas.

Tabla 12

Cuadro de productos secos

Cuadro de productos secos		
Productos	Características organolépticas	Uso y aporte en la elaboración
<p>Harina de trigo</p> 	<p>Color: Blanco</p> <p>Sabor: Neutro</p> <p>Olor: Neutro</p> <p>Textura: Polvo</p>	<p>La harina de trigo fue utilizada en la elaboración del crumble de reinas y almendras y en otras preparaciones como las tartaletas y los crocantes de Tolosa.</p>
<p>Almendra molida</p> 	<p>Color: Amarillo blanquecino</p> <p>Sabor: Dulce</p> <p>Olor: Frutos secos</p> <p>Textura: Arenosa</p>	<p>La almendra molida fue utilizada en la elaboración del crumble de reinas y almendras.</p>
<p>Azafrán</p> 	<p>Color: Rojo</p> <p>Sabor: Umami</p>	<p>El azafrán fue utilizado en la elaboración del babarose de manzana y azafrán.</p>

Olor: Característico del producto

Textura: Lisa

Coco seco rallado



Sabor: Dulce

El coco seco rallado fue utilizado en la elaboración de la crema de mango y coco.

Olor: Frutal

Textura: Arenosa

Canela



Color: Café

La canela ha sido utilizada en la elaboración de las uvas en almíbar castellano, el helado de crema catalana, el babaroise de manzana y azafrán, los duraznos en almíbar y en la salsa de arándanos.

Sabor: Picante

Olor: Característico del producto

Textura: Crujiente

Anís español



Color: Café verdoso

El anís español fue utilizado en la elaboración de las uvas en almíbar castellano.

Sabor: Dulce

Olor: Neutro

Textura: Crujiente

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Tabla 13

Cuadro de Técnicas de Corte

Técnicas de corte
Rondeles: Aplicado a frutas como el kiwi.
Laminado: Aplicado a frutas como la pera y el durazno en almíbar.
Tajadas: Aplicado a frutas como la reina Claudia.
Mirepoix: Aplicado a frutas como la fresa, el mango y la manzana.

Tabla 14

Cuadro de Métodos de Cocción

Métodos de cocción		
Método	Características	Temperatura
Cocción por ebullición	El producto es cocido en un medio líquido que ha alcanzado la temperatura de ebullición.	90 °C a 100 °C
Horneado	El producto es cocido por aire caliente.	150 °C a 350 °C dependiendo de la preparación.

Tabla 15

Técnicas empleadas

Técnicas empleadas	
Técnicas	Características
Aireado	Incorporar aire a un producto.
Punto nape	El punto nape es el punto idóneo de la salsa, cuando se sumerge una cuchara y se pasa el dedo por el dorso, éste deja su rastro sin volver a unirse la salsa.
Arenado	El arenado consiste en mezclar harina y mantequilla frotando con las yemas de los dedos hasta obtener una textura arenosa. Al aplicar esta técnica las partículas de grasa cubren a las partículas de harina impidiendo que se desarrolle la red de gluten al entrar en contacto con un líquido.
Gelificación	La gelificación consiste en estabilizar un elemento líquido.
Caramelización	La caramelización es un proceso químico que tiene lugar cuando el azúcar se calienta a una temperatura alta. Existen varios niveles de caramelización y estos son determinados de

	acuerdo a la temperatura a la que se eleva el azúcar.
Técnica de salseado	La técnica del salseado consiste en añadir a una preparación la salsa que la acompaña, con una cuchara, cucharón, tetero, etc.
Cremado	Suavizar la mantequilla hasta obtener una crema delicada.
Mezclado en forma envolvente	Movimiento que se realiza de fuera hacia dentro del bowl con la intención de retener el aire de una preparación.
Espolvorear	Dispersar azúcar impalpable o harina sobre alguna superficie.

CONCLUSIONES

En este proyecto de investigación se elaboró tres postres al plato, basándose y combinando postres tradicionales de la gastronomía española, para el restaurante el Embrujo de Jaén, ya que el local no disponía de postres en la carta.

Se ha recopilado información de distintas fuentes relacionadas con el tema, para tener una base teórica en la cual se guie el desarrollo del proyecto, porque para la elaboración de la propuesta gastronómica fue necesario tener un amplio conocimiento del tema.

En este proyecto de investigación se elaboró los postres mediante el respaldo de bitácoras, hojas de ruta y fichas de costos, para llevar un registro del proceso de elaboración y para obtener el precio de venta adecuado para cada plato.

Se analizó y validó la propuesta gastronómica mediante la degustación de la misma, la propuesta fue muy bien referenciada por los comensales del restaurante como se puede evidenciar en las encuestas.

RECOMENDACIONES

Se recomienda considerar la propuesta gastronómica ya que sería una mejora para el restaurante.

Es recomendable aprovechar que los productos disponibles en la zona son muy similares a los que se utilizan en la gastronomía española para así poder elaborar nuevas propuestas a partir de estos ya que resultan baratas y atractivas para el público.

Se recomienda tener una sección de postres en la carta ya que esto eleva la posibilidad de que el cliente pueda adquirir el plato que más llame su atención.

Al intentar crear una preparación con frecuencia se busca lo “perfecto” sin darse en cuenta que lo simple aún puede sorprender.

BIBLIOGRAFÍA

Abreu, J. L. (2014). *El Método de la Investigación*.

Abril, V. H. (2008). *Técnicas e Instrumentos de la Investigación*.

Agudelo, G., Aignerren, M., & Ruiz, J. (2008). *DISEÑOS DE INVESTIGACIÓN EXPERIMENTAL Y NO-EXPERIMENTAL*.

Bonilla Encinas, C. (2019). *Postres emplatados*.

Casa de la miel. (2018). *La miel*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://www.casadelamiel.org/es/definicion>

Cebrián, J. (2016). *Webconsultas*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de Vainilla: <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/vainilla-como-es-y-principios-activos>

Cifuentes, F. (2014). *POSTRE AL PLATO*. Consultado el 12 de Diciembre de 2021, de Prezi: <https://prezi.com/4lclnliqtqey/postre-al-plato/>

Clickmica. (2020). *¿Qué es la sal?* Consultado el 05 de Enero de 2022, de <https://clickmica.fundaciondescubre.es/conoce/100-preguntas-100-respuestas/que-es-la-sal/>

Cocina Delirante. (2018). *¿Por qué no debes confundir la levadura con polvo para hornear?* Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://www.cocinadelirante.com/tips/diferencias-entre-levadura-y-polvo-para-hornear>

Concepto Definición. (2021). *Aceite de Oliva*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://conceptodefinicion.de/aceite-de-oliva/>

Concepto Definición. (2021). *Azúcar*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://conceptodefinicion.de/azucar/>

Concepto Definición. (2021). *Harina*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://conceptodefinicion.de/harina/>

Concepto Definición. (2021). *Huevo*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://conceptodefinicion.de/huevo/>

Cortés Cortés, M. E., & Iglesias León, M. (2004). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación*.

Cultura Colectiva. (2018). *Qué es una cita textual, ejemplos, tipos y cómo hacerla*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de <https://culturacolectiva.com/letras/que-es-una-cita-textual-y-como-debe-ser-usada>

Directo al paladar. (2008). *Tipos de bizcochos*. Consultado el 21 de Enero de 2022, de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/tipos-de-bizcochos>

Directo al paladar. (2014). *Hablemos de sabores: saborizantes, extractos y esencias*. Consultado el 05 de Enero de 2022, de <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/hablemos-de-sabores-saborizantes-extractos-y-esencias>

Directo al paladar. (2016). *Los 17 postres más representativos de la gastronomía española*. Consultado el 13 de Diciembre de 2021, de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/los-17-postres-mas-representativos-de-la-gastronomia-espanola>

Directo al paladar. (2021). *¿Qué es el cacao en polvo?* Consultado el 05 de Enero de 2022, de <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/no-todos-cacaos-polvo-iguales-cuantos-tipos-hay-que-se-diferencian-como-usarlos-nuestras-recetas>

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA. (2020). *AZÚCAR GLASS*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/glossary/azucar-glass>

FRUMEN pan rallado. (2020). *ESPUMAS Y AIRES. LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA*. Consultado el 11 de Diciembre de 2021, de <https://www.frumen.com/espumas-y-aires-la-importancia-de-la-tecnica/>

Gastronómica Internacional. (2020). *Repostería*. Consultado el 11 de Diciembre de 2021, de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/tecnicas-de-reposteria/>

Haro García, A. (2019). *La mantequilla*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://www.lechepuleva.es/leche/mantequilla>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *DEFINICIONES DE LOS ENFOQUES CUANTITATIVO Y CUALITATIVO, SUS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS*.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2017). *Metodología de la investigación*.

Iglesias López, M. (2014). *Dieta mediterránea Avances en Alimentación, Nutrición y Dietética - Gastronomía y dieta mediterránea. Un marco conceptual*. Punto Didot.

jordibordas. (2020). *Las 4 técnicas de pastelería para conseguir texturas perfectas*. Consultado el 11 de Diciembre de 2021, de <https://www.jordibordas.com/blog/las-4-tecnicas-de-pasteleria-para-conseguir-texturas-perfectas/>

Kelstream. (2020). *Gelificación*. Consultado el 11 de Diciembre de 2021, de <http://www.kelstream.com/es/procesamientos/gelificacion/>

LA MANCHA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. (2020). *Receta para hacer flores manchegas*. Consultado el 24 de Diciembre de 2021, de [lamanchawines.com: https://lamanchawines.com/receta-elaborar-flores-manchegas/](https://lamanchawines.com/receta-elaborar-flores-manchegas/)

La verdad. (2021). *Significado de emulsión y en que se emplea en repostería*. Consultado el 11 de Diciembre de 2021, de <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/significado-emulsion-emplea-reposteria-20070816000000-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

Leche Pascual. (2018). *¿Qué es la mantequilla? Características*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://lechepascual.es/articulos/nutricion/que-es-la-mantequilla-caracteristicas/>

Little, M., & Mullenweg, M. (2018). *La Importancia del Menú en tu Restaurante*. Consultado el 30 de Enero de 2022, de <https://plantillasparamenus.com/la-importancia-del-menu-en-tu-restaurante/>

Mesa López, M. A. (2009). *"COCINA ESPAÑOLA"*. Innovación y experiencias.

Navarro, J. (2016). *DefiniciónABC*. Recuperado el 04 de Enero de 2022, de Definición de leche: <https://www.definicionabc.com/general/leche.php>

NSDS GUIDELINES. (2021). *DISEÑANDO LA HOJA DE RUTA*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de Concepto de la Hoja de Ruta: <https://nsdsguidelines.paris21.org/es/node/312>

Otero Ortega, A. (2019). *ENFOQUES DE INVESTIGACIÓN*.

OxfordLanguages. (2021). *Harina*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://languages.oup.com/google-dictionary-es/>

Pérez Valdés, D. (2007). *Maestros del web*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de <http://www.maestrosdelweb.com/que-son-las-bases-de-datos/>

Porto, J. P. (2021). *Dfeinición.DE*. Recuperado el 05 de Enero de 2022, de Definicion de extracto: <https://definicion.de/extracto/>

Postres. (2012). *Qué es la crema de leche o nata*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://www.solopostres.com/que-es-la-crema-de-leche-nata-5171/>

Prieto Castellanos, B. J. (2017). *El uso de los métodos deductivo e inductivo para aumentar la eficiencia del procesamiento de adquisición de evidencias digitales*.

Quescrem. (2020). *Nuevas tendencias en repostería*. Consultado el 11 de Diciembre de 2021, de <https://quescrem.es/nuevas-tendencias-en-pasteleria/>

Rousselot. (2020). *¿Qué es la gelatina?* Consultado el 07 de Enero de 2022, de <https://www.rousselot.com/es/servicios-y-asistencia/faq/que-es-la-gelatina-1>

Sanchis Serrano, M. (2016). *Cocina Española: Tradición Regional*. Consultado el 09 de Diciembre de 2021

Saraguro Maño, L. G., & Toapanta Lucero, J. D. (2020). "Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón."

ShBarcelona. (2020). *Conoce la cocina mediterránea, sus características y beneficios*. Consultado el 09 de Diciembre de 2021, de La cocina mediterránea: <https://www.shbarcelona.es/blog/es/cocina-mediterranea-caracteristicas/>

Significados. (2021). *Significado de Bitácora de trabajo*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de Qué es Bitácora de trabajo: <https://www.significados.com/bitacora-de-trabajo/>

significados.com. (2019). *Repostería*. Consultado el 10 de Diciembre de 2021, de <https://www.significados.com/reposteria/>

Significados.com. (2021). *Significado de Paráfrasis*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de Qué es la Paráfrasis: <https://www.significados.com/parafrasis/>

Tapia Peñaloza, S. B., & Coraquilla Tenezhañay, I. T. (2020). *PROPUESTA DE SEIS POSTRES UTILIZANDO PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS DE LA RED DEL AUSTRO, BASÁNDOSE EN LA COCINA ECUATORIANA PARA SER IMPLEMENTADOS EN EL RESTAURANTE "LA CHICHERÍA"*.

Thábata pastelería. (2021). *COBERTURAS DE CHOCOLATE Y SUS DIFERENTES TIPOS*. Consultado el 05 de Enero de 2022, de <https://tabathapasteleria.com/coberturas-de-chocolate-y-sus-diferentes-tipos/>

Universidad Complutense Biblioteca. (2021). *Cómo hacer un trabajo académico en ciencias sociales*. Consultado el 07 de Enero de 2022, de Citas y referencias bibliográficas: <https://biblioguias.ucm.es/trabajosacademicos/citas-referencias>

Vidal L., M. (2019). *Cómo elaborar un marco conceptual*.

YOGURT NUTRITION. (2015). *¿Qué es el yogur? Preguntas frecuentes*. Consultado el 04 de Enero de 2022, de <https://www.yogurtinnutrition.com/es/que-es-el-yogur-preguntas-frecuentes/>

GLOSARIO

A.

Agridulce: sabor agrio y dulce al mismo tiempo.

Almíbar: Se llama almíbar al azúcar que se encuentra disuelto en una cierta cantidad de agua y que se lleva al fuego para adquiera una consistencia similar a la del jarabe. Puede decirse, de este modo, que el almíbar es una disolución de azúcar y agua que fue cocida para que se espese.

B.

Bowl: palabra en inglés, que se refiere a un cuenco o tazón.

Bitácoras: La bitácora es un cuaderno en el que se reportan los avances y resultados preliminares de un proyecto de investigación.

Base de Datos: La base de datos es una hoja de cálculo que detalla el costo por kilo de los productos.

C.

Cacerola: Recipiente de metal que sirve para cocer en ella.

Comensal: Persona que se alimenta junto a otras en la misma mesa.

Colar: Filtrar o pasar un líquido por un cedazo.

Corteza: La parte exterior o superficie de un género.

Crocante. La palabra crocante posee un uso casi exclusivo en el terreno gastronómico. Alude a una sensación que se percibe al masticar un alimento duro, consistente y quebradizo.

D.

Degustación: Prueba de consumo de un alimento que se ofrece de forma gratuita.

E.

Espátula de goma: Utensilio utilizado para mover o recoger alimentos en el calor.

Especia: Cualquiera de varios productos vegetales aromáticos y picantes que se usan para condimentar o dar sabor a la comida. Algunas especias se tuestan para concentrar el sabor.

F.

Ficha estándar: Documento que demuestra un proceso gastronómico de forma detallada.

Ficha Técnica: Las fichas técnicas son de uso diario y de fácil lectura para proceder rápidamente y eficientemente a la realización de un producto.

Ficha de Costos: Es una hoja de cálculo que detalla el costo de la materia prima, aquí especifica el número de porciones obtenidas, peso de la porción del plato y el costo final que va a tener cada postre.

G.

Gelificar: Acción que consiste en solidificar una elaboración alta en colágeno.

Gluten: sustancia pegajosa de la harina de trigo (también del maíz), que da cohesión a la masa de harina.

Guarnición: La guarnición es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida.

M.

Majar: aplastar un producto hasta conseguir una masa homogénea.

Masa: mezcla suave y espesa que consiste esencialmente en harina de trigo y un líquido sea leche o agua.

Menú: lista impresa o escrita de los platillos que se puede pedir en un restaurante.

Merengue: cubierta para postres a partir de una mezcla de claras de huevo batidas con azúcar.

Molde: de diferentes formas, sirve para formar elaboraciones tanto de sal como de dulce.

P.

Postre: El postre es el plato de sabor dulce o agrídulce que se toma al final de la comida

Pulpa: Parte suave y húmeda de la fruta.

Q.

Quenelle: forma ovalada y cilíndrica que se da a algunos alimentos como el helado.

R.

Repostería: Se conoce como repostería a la actividad que desarrolla un repostero. Por lo general este concepto se emplea con referencia a la elaboración de productos alimenticios dulces.

Ralladura: corteza de un cítrico que ha sido desmenuzado y reducido a partículas o fragmentos pequeños restregándola sobre una superficie saliente áspera.

Relleno: mezcla condimentada de alimentos que se usa para rellenar las cavidades de otros alimentos.

Rodillo: Instrumento de forma cilíndrica, por lo general sirve para estirar masas.

T.

Tradicional: De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación.

V.

Verter: vaciar o hacer fluir un líquido, sal o harina inclinando una vasija.

ANEXOS

Anexo 1: Fotografías de la degustación de la propuesta gastronómica.

Figura 13

Montaje de los Platos para la Degustación de la Propuesta Gastronómica



Figura 14

Montaje de los Platos para la Degustación de la Propuesta Gastronómica



Figura 15

Explicación de la Propuesta Gastronómica



Figura 16

Degustación de la Propuesta Gastronómica



Figura 17

Llenado de Encuestas



Figura 17

Montaje de los Platos para la Degustación de la Propuesta Gastronómica



Figura 18

Degustación de la Propuesta Gastronómica



Figura 19

Degustación de la Propuesta Gastronómica



Figura 19

Llenado de Encuestas



Anexo 3: Encuestas realizadas luego de la degustación

Figura 20

Encuestas Realizadas Luego de la Degustación

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

Extremadamente satisfecho

Muy satisfecho

Moderadamente satisfecho

Poco satisfecho

No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

Extremadamente satisfecho

Muy satisfecho

Moderadamente satisfecho

Poco satisfecho

No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

Extremadamente satisfecho

Muy satisfecho

Moderadamente satisfecho

Poco satisfecho

No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

Extremadamente satisfecho

Muy satisfecho

Moderadamente satisfecho

Poco satisfecho

No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- Extremadamente satisfecho
- Muy satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Poco satisfecho
- No satisfecho

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Encuesta

1. ¿Qué tan satisfecho está con la propuesta gastronómica?

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Extremadamente satisfecho | <input type="checkbox"/> |
| Muy satisfecho | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Moderadamente satisfecho | <input type="checkbox"/> |
| Poco satisfecho | <input type="checkbox"/> |
| No satisfecho | <input type="checkbox"/> |

2. ¿Cree usted que los platos presentados están dentro de la categoría de postres al plato?

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Totalmente de acuerdo | <input type="checkbox"/> |
| De acuerdo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ni de acuerdo, ni en desacuerdo | <input type="checkbox"/> |
| En desacuerdo | <input type="checkbox"/> |
| Totalmente en desacuerdo | <input type="checkbox"/> |

3. ¿Cree usted que los platos presentados pueden ser catalogados como postres derivados de la gastronomía española?

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Totalmente de acuerdo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| De acuerdo | <input type="checkbox"/> |
| Ni de acuerdo, ni en desacuerdo | <input type="checkbox"/> |
| En desacuerdo | <input type="checkbox"/> |
| Totalmente en desacuerdo | <input type="checkbox"/> |

4. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Sí

No

5. ¿Recomendaría a alguna persona conocida que pruebe esta propuesta?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Anexo 3: Gráficos de los resultados de las encuestas

Figura 21

Gráfico de los Resultados de la Primera Pregunta

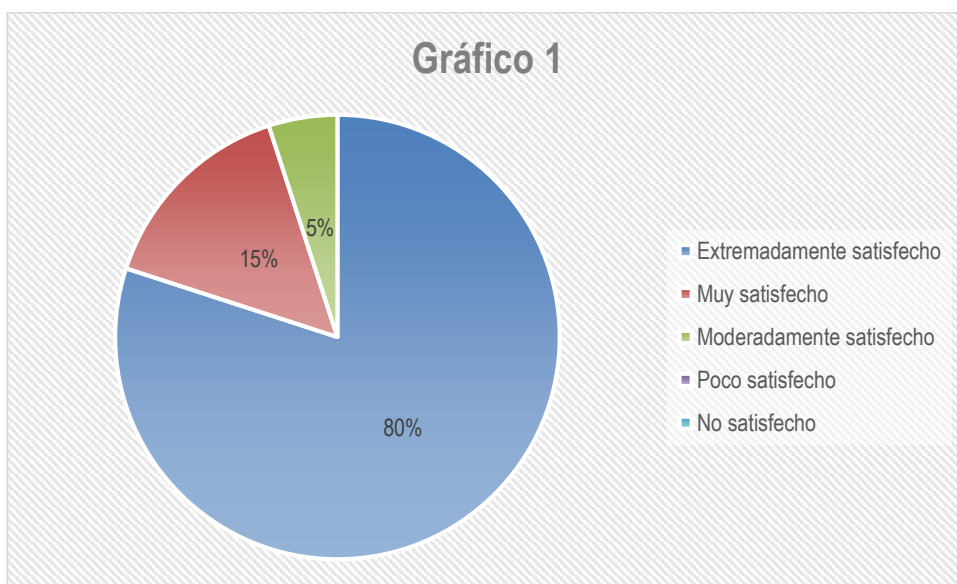


Figura 22

Gráfico de los Resultados de la Segunda Pregunta

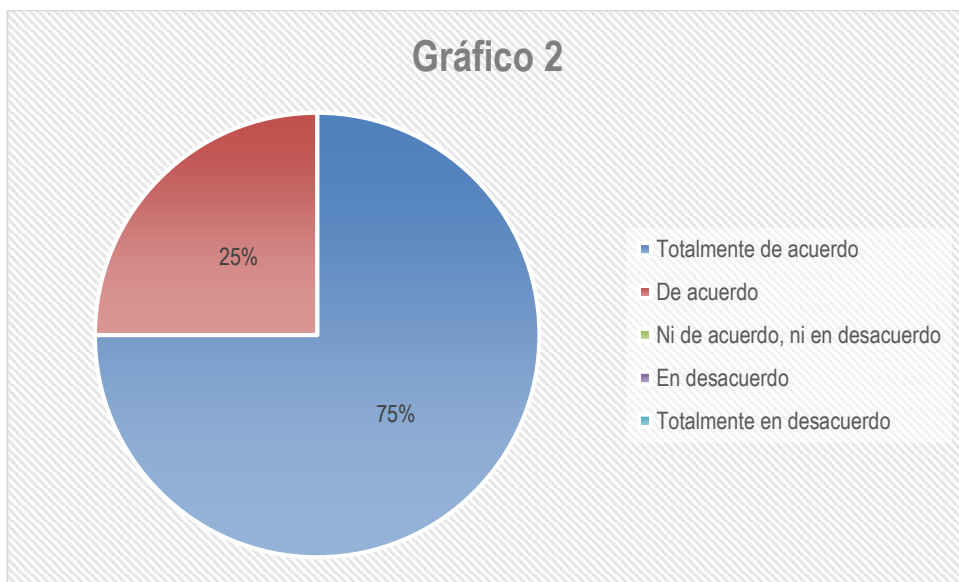


Figura 23

Gráfico de los Resultados de la Tercera Pregunta

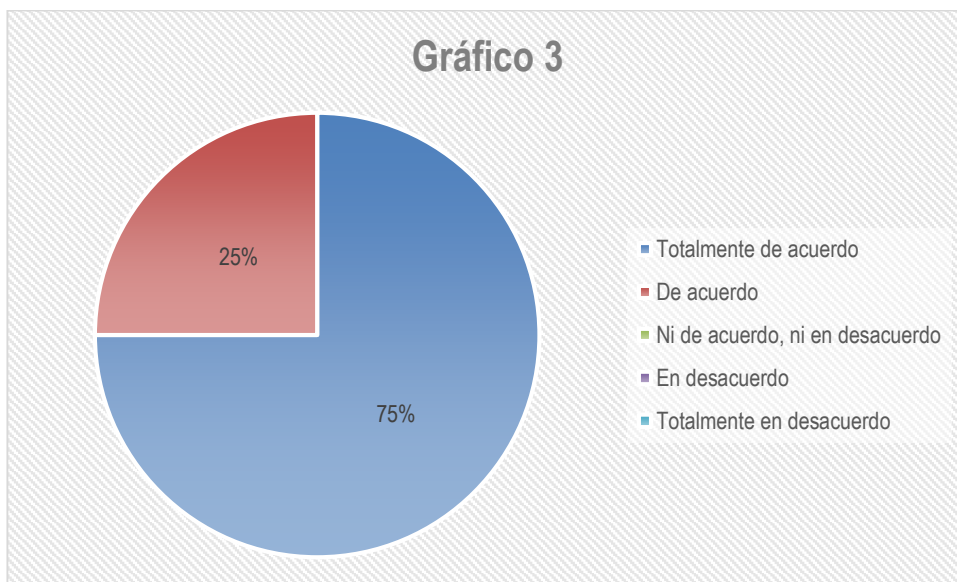


Figura 24

Gráfico de los Resultados de la Cuarta Pregunta

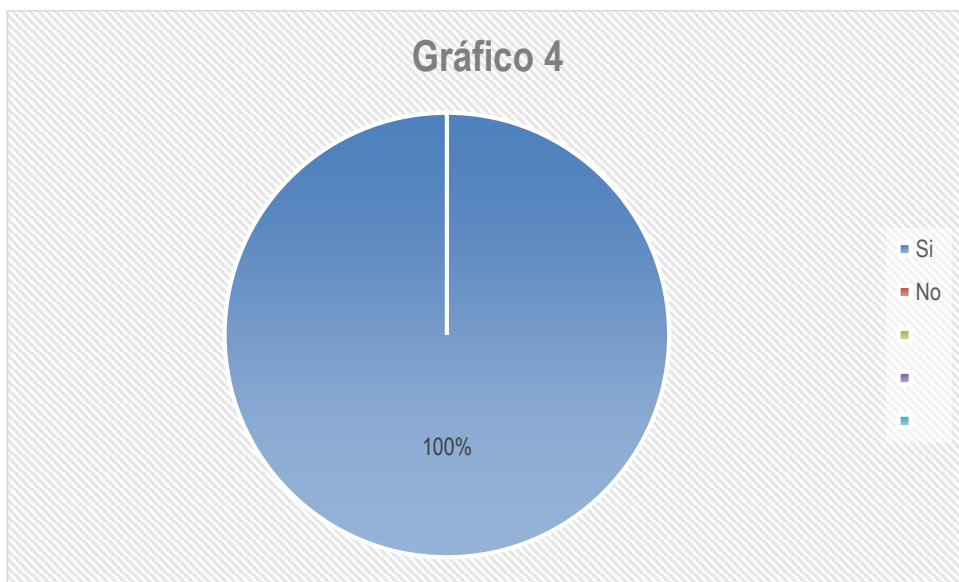


Figura 25

Gráfico de los Resultados de la Quinta Pregunta

