



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROPUESTA DE SEIS MINI TORTAS LIBRES DE GLUTEN PARA PERSONAS CELIACAS EN LA PASTELERÍA “MISHQUIS DEL VICTORIA” – CUENCA”

AUTOR:

JONNATHAN DAVID BERNAL FLORES

PABLO SALVADOR NEIRA VIDAL

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORES:

MG. DIANA ESTEFANIA SÁNCHEZ CABRERA

CUENCA – ECUADOR, 2023

CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **Jonnathan David Bernal Flores, Pablo Salvador Neira Vidal**, con el título “**Tecnólogo en Gastronomía**”, 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,

DIANA
ESTEFANIA
SANCHEZ
CABRERA

Procedo digitalmente por DIANA
ESTEFANIA SANCHEZ CABRERA
CUI: 00000000000000000000000000000000
SANCHEZ CABRERA ASEC
=SECURITY DATA S.A. S
INSTITUTO DE CERTIFICACION
DE INFORMACION
Bogotá D.C. el 2023 de 04 de
Abril
Código
Fecha: 2023-03-23 17:24:59:00

MG. DIANA ESTEFANIA SANCHEZ CABRERA

C.I 0107136658

Cuenca, 22 de febrero de 2023

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

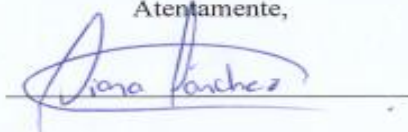
CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor, conforme lo establecido en el literal i) del artículo 67 del Reglamento de la Unidad de Titulación, **CERTIFICO** haber asesorado el Proyecto Técnico elaborado por los estudiantes **Bernal Flores Jonnathan David, Neira Vidal Pablo Salvador**, cuyo título es **“PROPUESTA DE SEIS MINI TORTAS LIBRES DE GLUTEN PARA PERSONAS CELIACAS EN LA PASTELERÍA “MISHQUIS DEL VICTORIA” - CUENCA”**, otorgando la calificación de **45/50**.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,

Atentamente,



Mg. Diana Estefanía Sánchez Cabrera

C.I 0107136658

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Bernal Flores Jonnathan David, Neira Vidal Pablo Salvador** estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE SEIS MINI TORTAS LIBRES DE GLUTEN PARA PERSONAS CELIACAS EN LA PASTELERÍA “MISHQUIS DEL VICTORIA” - CUENCA”** 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,



Bernal Flores Jonnathan David

015059824-1



Neira Vidal Pablo Salvador

010570272-4

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a **Jonnathan David Bernal Flores, Pablo Salvador Neira Vidal**, 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.



Jonnathan David Bernal Flores



Pablo Salvador Neira Vidal

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a nuestros padres, quienes son el pilar fundamental para que nosotros podamos desenvolvernos en esta carrera y desarrollarnos a futuro como profesionales, también va dirigida hacia aquellas personas que siempre nos han apoyado de igual manera en el transcurso de nuestra vida como estudiantes; hermanos, abuelos, amigos, etc. Personas cercanas a nosotros que siempre nos ofrecieron su confianza y apoyo, sabiendo que podremos convertirnos en grandes personas a futuro.

De igual manera dedicamos y agradecemos a nuestros docentes que siempre nos inspiran y ayudan el día a día al otorgarnos su conocimiento, sabiduría y consejos, que simplemente será de mucha importancia, no solo en el ámbito laboral, sino también nos sirve como lecciones de vida.

Bernal, Neira.

ÍNDICE

Dedicatoria	2
Resumen	15
Abstract	16
Introducción	17
Objetivos de la investigación	18
Preguntas de investigación	19
Justificación	20
Capítulo I: Problemática	22
1.1. Problemática	
Capítulo II: Marco Referencial.	24
2.1. Marco Teórico	
2.1.1. <i>Enfermedad celíaca.</i>	
2.1.2. <i>Celiaquía en Ecuador.</i>	
2.1.3. <i>Tipos de enfermedad celiaca</i>	
2.1.4. <i>Complicaciones causadas por la enfermedad celiaca</i>	25
2.1.5. <i>Diagnóstico para la enfermedad celiaca</i>	26
2.1.6. <i>Tratamiento para las personas celiacas</i>	
2.1.7. <i>Gluten.</i>	
2.1.8. <i>Productos aptos y no aptos para el consumo de un celiaco.</i>	
2.1.9. <i>Pastelería</i>	28
2.1.10. <i>Productos utilizados en pastelería</i>	
2.1.10.1. <i>Harinas.</i>	

2.1.10.2. Lácteos.	29
2.1.10.3. Chocolate y productos derivados del cacao.	30
2.1.10.4. Frutos secos.	31
2.1.10.5. Frutas.	32
2.1.10.6. Saborizantes.	
2.1.10.7. Gelificantes y gelatinas.	
2.1.10.8. Colorantes.	33
2.1.10.9. Huevos.	34
2.1.10.10. Azúcares.	
2.1.10.11. Sal.	35
<i>2.1.11. Técnicas de repostería</i>	
<i>2.1.12. Procesos de repostería</i>	37
2.1.12.1. Bizcochos	
2.1.12.2. Merengue	38
2.1.12.3. Elaboraciones con chocolate	39
2.1.12.4. Productos con base en gelificantes y/o gelatinas	
2.1.12.5. Cremas de mantequilla	
<i>2.1.13. Repostería sin gluten en el mundo</i>	
<i>2.1.14. Repostería sin gluten en ecuador</i>	40
2.2. Marco Contextual	41
2.3. Marco Conceptual	42
Capítulo III: Metodología de Investigación	44
3.1. Metodología de la Investigación	
<i>3.1.1. Tipo de investigación.</i>	45

3.1.1.1. Método Descriptivo	
<i>3.1.2. Paradigma o Enfoque de la Investigación</i>	
3.1.2.1. Investigación Mixta	
3.1.2.2. Investigación Cualitativa	46
3.1.2.3. Investigación Cuantitativa	
<i>3.1.3. Métodos</i>	
3.1.3.1. Inductivo	
<i>3.1.4. Técnicas</i>	47
3.1.4.1. Técnicas de Campo	
3.1.4.1.1. <i>Observación.</i>	
3.1.4.1.2. <i>Entrevista.</i>	
3.1.4.1.3. <i>Encuesta.</i>	
3.1.4.3. Técnicas de investigación documental.	
3.1.4.3.1. <i>Análisis de información</i>	48
3.1.4.3.2. <i>Citas.</i>	
3.1.4.3.3. <i>Paráfrasis.</i>	
3.1.4.3.4. <i>Referencia bibliográfica y la fecha de publicación</i>	
3.1.4.4. Técnicas de laboratorio	
3.1.4.4.1. <i>Bitácoras</i>	12.
3.1.4.4.2. <i>Ficha estándar</i>	
3.1.4.4.3. <i>Base de datos</i>	49
3.1.4.4.4. <i>Encuestas</i>	
<i>3.1.5. Universo y población</i>	
3.1.5.1. Población y muestra.	50

3.1.5.2. Tratamiento muestral	
<i>3.1.6. Estructura de la propuesta</i>	<i>51</i>
3.1.6.1. Etapa 1: Planificación	
3.1.6.2. Etapa 2: Ejecución	52
3.1.6.3. Etapa 3: Monitoreo y Control	53
Capítulo IV: Análisis e Interpretación de los Resultados	54
Capítulo V: Propuesta de Investigación	59
5.1. Propuesta gastronómica	
5.1.1. <i>Bitácoras.</i>	<i>62</i>
5.1.2. <i>Fichas estandarizadas de producto final.</i>	<i>64</i>
5.1.3. <i>Fichas estandarizadas elaboraciones individuales</i>	<i>71</i>
5.1.4. <i>Fichas de costo producto final.</i>	<i>101</i>
5.1.5. <i>Fichas de costo elaboraciones individuales</i>	<i>104</i>
Cronograma de actividades	120
Conclusiones	121
Recomendaciones	122
Bibliografía	123
Anexos	126

Índice de tablas

TABLA 1.....	25
TABLA 1.....	25
TABLA 2.....	27
TABLA 3.....	29
TABLA 4.....	29
TABLA 5.....	31
TABLA 6.....	33
TABLA 7.....	34
TABLA 8.....	35
TABLA 9.....	37
TABLA 10.....	38
TABLA 11.....	63
TABLA 12.....	64
TABLA 13.....	65
TABLA 14.....	66
TABLA 15.....	67
TABLA 16.....	68
TABLA 17.....	69
TABLA 18.....	70
TABLA 19.....	71
TABLA 20.....	72
TABLA 20.....	72

TABLA 21 72

TABLA 21 72

TABLA 22 72

TABLA 22 72

TABLA 23 72

TABLA 23 72

TABLA 24 72

TABLA 24 72

TABLA 25 72

TABLA 25 72

TABLA 26 72

TABLA 26 72

TABLA 27 72

TABLA 27 72

TABLA 28 72

TABLA 28 72

TABLA 29 72

TABLA 29 72

TABLA 30 72

TABLA 30 72

TABLA 31 72

TABLA 31 72

TABLA 32 72

TABLA 32.....	72
TABLA 33.....	72
TABLA 33.....	72
TABLA 34.....	72
TABLA 34.....	72
TABLA 35.....	72
TABLA 35.....	72
TABLA 36.....	72
TABLA 36.....	72
TABLA 37.....	72
TABLA 37.....	72
TABLA 38.....	72
TABLA 38.....	72
TABLA 39.....	72
TABLA 39.....	72
TABLA 40.....	72
TABLA 40.....	72
TABLA 41.....	72
TABLA 41.....	72
TABLA 42.....	72
TABLA 42.....	72
TABLA 43.....	72
TABLA 43.....	72

TABLA 44.....	72
TABLA 44.....	72
TABLA 45.....	72
TABLA 45.....	72
TABLA 46.....	72
TABLA 46.....	72
TABLA 47.....	72
TABLA 47.....	72
TABLA 48.....	72
TABLA 48.....	72
TABLA 49.....	72
TABLA 49.....	72
TABLA 50.....	72
TABLA 50.....	72
TABLA 51.....	72
TABLA 51.....	72
TABLA 52.....	72
TABLA 52.....	72
TABLA 53.....	72
TABLA 53.....	72
TABLA 54.....	72
TABLA 54.....	72
TABLA 55.....	72

TABLA 55.....	72
TABLA 56.....	72
TABLA 56.....	72
TABLA 57.....	72
TABLA 57.....	72
TABLA 58.....	72
TABLA 58.....	72
TABLA 59.....	72
TABLA 59.....	72
TABLA 60.....	72
TABLA 60.....	72
TABLA 61.....	72
TABLA 61.....	72
TABLA 62.....	72
TABLA 62.....	72
TABLA 63.....	72
TABLA 63.....	72
TABLA 64.....	72
TABLA 64.....	72
TABLA 65.....	72
TABLA 65.....	72
TABLA 66.....	72
TABLA 66.....	72

TABLA 67	72
TABLA 67	72
TABLA 68	72
TABLA 68	72
TABLA 69	72
TABLA 69	72
TABLA 70	72
TABLA 70	72
TABLA 71	72
TABLA 71	72
TABLA 72	72
TABLA 72	72
TABLA 73	72
TABLA 73	72
TABLA 74	72
TABLA 74	72
TABLA 75	72
TABLA 75	72
TABLA 76	72
TABLA 76	72
TABLA 77	72
TABLA 77	72
TABLA 78	72

TABLA 78.....	72
TABLA 79.....	72
TABLA 79.....	72
TABLA 80.....	72
TABLA 80.....	72
TABLA 81.....	72
TABLA 81.....	72
TABLA 82.....	72
TABLA 82.....	72
TABLA 83.....	72
TABLA 83.....	72
TABLA 84.....	72
TABLA 84.....	72

Índice de ilustraciones

ILUSTRACIÓN 1	41
ILUSTRACIÓN 2	42
ILUSTRACIÓN 3	55
ILUSTRACIÓN 4	56
ILUSTRACIÓN 5	57
ILUSTRACIÓN 6	57
ILUSTRACIÓN 7	58
ILUSTRACIÓN 8	59
ILUSTRACIÓN 9	60
ILUSTRACIÓN 10	60
ILUSTRACIÓN 11	61
ILUSTRACIÓN 12	61
ILUSTRACIÓN 13	62

RESUMEN

La celiaquía es un padecimiento que se encuentra presente en un gran porcentaje de personas a nivel mundial, enfermedad la cual les impide consumir principalmente alimentos con gluten, el siguiente trabajo tiene como fin el presentar una propuesta de seis mini tortas libres de gluten aptas para el consumo de personas celiacas, propuestas presentadas en la pastelería “MIshQUis del Victoria” en la ciudad de Cuenca, esto a consecuencia de una problemática identificada al ejecutar estudios de campo; la primicia bajo la cual se maneja el problema principal es el no contar con productos aptos para la ingesta de este grupo poblacional. El objetivo primordial es el proponer la elaboración de seis mini tortas libres de gluten en el “MIshQUis del Victoria” ubicado en la calle larga y presidente borrero, los datos analizados y registrados se realizaron con un enfoque mixto; considerando principalmente la descripción y observación de cualidades presentes en la pastelería, sin la necesidad de mediciones numéricas, basándose en inferencias para desarrollar una solución e identificación de un problema; adjuntando la aplicación de encuestas y datos numéricos para la obtención de resultados de la factibilidad de la propuesta, todo esto para seleccionar el camino más óptimo a seguir para la resolución del problema existente. A partir de una validación de productos realizada en el establecimiento se logró determinar que las propuestas presentadas resultarían factibles en su aplicación, la propuesta resulto acoplarse de buena manera al establecimiento, siendo bien aceptada por los comensales aleatorios seleccionados y personal que trabaja en el hotel, además a pesar de que son elaboraciones realizadas con productos diferentes a lo convencional, tuvo gran aceptación tanto como de personas que no consumen gluten, personas en general y chefs-cocineros.

Palabras Clave: Celiaquía, Enfoque, Gluten, Problemática, Propuesta

ABSTRACT

Celiac disease is a condition that is present in a large percentage of people worldwide, a disease which prevents them from consuming mainly gluten-containing foods, the following work aims to present a proposal of six mini gluten-free cakes suitable for the consumption of celiac people, proposals presented at the "MIshQUis del Victoria" bakery in the city of Cuenca, this as a result of a problem identified when conducting field studies; the main problem is the lack of products suitable for the intake of this population group. The main objective is to propose the elaboration of six mini gluten-free cakes in the "MIshQUis del Victoria" located on the long street and President Borrero, the data analyzed and recorded were carried out with a mixed approach; considering mainly the description and observation of qualities present in pastry, without the need for numerical measurements, based on inferences to develop a solution and identification of a problem; by attaching the application of surveys and numerical data for obtaining results of the feasibility of the proposal, all to select the most optimal path to follow for solving the existing problem. Based on a product validation carried out at the establishment, it was determined that the proposals submitted would be feasible in their implementation, the proposal was well-connected to the establishment, being well accepted by the selected random diners and staff working in the hotel, in addition, although they are elaborations made with products other than conventional, it was widely accepted as well as by people who do not consume gluten, people in general and chefs-cooks.

Keywords: Celiac Disease, Approach, Gluten, Problem, Proposal

INTRODUCCIÓN

El trabajo de investigación presentado a continuación enseña el análisis y propuesta de solución a una problemática encontrada en una cafetería-pastelería; iniciando con la aplicación de técnicas de campo, esto con la finalidad de encontrar aquella o aquellas dificultades a las que se ve enfrentado el negocio; y consecuente a este crear una propuesta, misma que podría resolver de manera completa o parcial aquel problema hallado. La guía o plan a proponer en ejecución refiere a la problemática, partiendo principalmente aquellos temas los cuales se conocen. El principal problema hallado está presente en los productos a ofrecer en el establecimiento; ya que, existe la necesidad de consumo de ciertos productos inexistentes dentro de la pastelería; siendo estos, productos aptos para la ingesta de las personas con enfermedad celiaca. La elaboración de los objetivos propuestos a alcanzar para el mejoramiento del negocio están centrados primordialmente en la producción.

El método utilizado para el análisis y búsqueda de una respuesta apta fue aquella que permite recopilar información sin la aplicación de métodos o cálculos cuantitativos, este método resultaría apto para el desarrollo adecuado del análisis de una problemática en la pastelería. Fundamentándose en los resultados obtenidos a través de nuestros métodos de recopilación de información aplicados, se ha decidido presentar una propuesta, misma que soluciona el problema, cubriendo un mercado existente, se presenta seis propuestas de mini tortas libres de gluten para el campo de acción “MIshQUis del Victoria” ubicado en la ciudad de Cuenca, llegando está a acogerse de manera eficiente a la problemática principal encontrada.

Objetivo general

- Presentar una propuesta de seis mini tortas libres de gluten para personas celiacas en la cafetería “MishQUis del Victoria” - Cuenca

Objetivos específicos

- Realizar una investigación bibliográfica, sobre la problemática existente a partir de la información obtenida en el campo de estudio.
- Elaborar una propuesta de seis mini-tortas libres de gluten.
- Proponer la elaboración de seis mini tortas libres de gluten en el campo de estudio.
- Validar las propuestas presentadas para el campo de acción.

Preguntas de investigación

¿Cómo ayudará la implementación de postres libres de gluten a las personas celíacas?

Existe un mercado comercial en lo que respecta a personas que no consumen alimentos con gluten; considerando que, la mayoría de negocios no toma en consideración a aquellas personas que lo hacen, es por ello que la implementación de productos libres de gluten ayudara a satisfacer las necesidades de las mismas.

¿Cuáles son los principales sustitutos de productos sin gluten?

El principal producto farináceo seleccionado para la elaboración de gran variedad de productos que lo requieran es la harina de trigo, esto principalmente por factibilidad y propiedades que la hacen apta para una variedad de trabajos, es por ello que no se usa comúnmente harinas que no contengan gluten existiendo una gran variedad (harina de arroz, maíz, amaranto, coco, almendra, entre otros), las cuales pueden llegar aplicarse y obtener los mismos resultados.

¿Existe mucha diferencia en los productos libres de gluten sin gluten?

Existe mucha diferencia entre aquellos productos que contiene gluten y los que no lo tienen; sin embargo, es posible el llegar a obtener los mismos resultados, ya sea con la aplicación de texturizantes o trabajando con otros métodos, a pesar de esto la diferencia del producto final entre una y otra será mínima por lo que relativamente serán productos similares.

Justificación

Según Bastida et al., (2018), la enfermedad celíaca emerge a consecuencia del rechazo que llega a existir por la ingesta de ciertas proteínas como el gluten, el cual se presenta de manera excesiva en cereales como trigo, avena, cebada y centeno; su consumo resulta dañino para ciertos órganos, estos se presentan principalmente con molestias o complicaciones intestinales leves; y qué consecuente a esto, causa una mala absorción de nutrientes; además dicha enfermedad varía en gravedad según el paciente siendo uno de los factores más relevantes la edad.

La celiacía en Ecuador, siguiendo a Alvarado (2013) se presenta en uno de cada diez personas, es por ello que, en una ciudad de Ecuador es probable que exista hasta cuarenta mil personas con dicha enfermedad, a raíz de este antecedente es claro el considerar que existe un mercado en el cual se debe presentar alimentos libres de gluten, reconociendo que se satisfará la necesidad de cierto grupo poblacional siendo en este caso las personas que sufren de enfermedad celíaca, esta es una iniciativa la cual cubrirá un nicho de mercado existente dirigido hacia personas que optan por otro tipo de alimentos por su salud.

Para Bustamante y Vélez (2022) en ciertos sectores de la ciudad de Cuenca se producen en mayor margen alimentos farináceos que utilizan harina de trigo como ingrediente principal, reconociendo el hecho de que es más factible en cuanto a las propiedades que tiene la misma, es por ello que para ciertas personas el optar por productos que no resulten dañinos para su organismo, es de difícil adquisición (productos farináceos); de dicha manera, la presencia de estos productos es casi inexistente y es clara la indiferencia que existe hacia este mercado.

Según la información recolectada realizada a encargados del establecimiento “MIshQUis del Victoria” y de investigación bibliográfica, se encontró que la problemática bajo la cual se encuentra es el no cubrir la necesidad de consumo de las personas que sufren de una enfermedad celíaca no contando con alimentos libres de gluten; misma dieta que siguen para mantener una buena salud, de acuerdo a un análisis realizado se encontrara aquella solución óptima que ayude a mejorar.

Los beneficiarios serán; principalmente el establecimiento sabiendo que al optar por nuevas propuestas podrían llegar a innovar de cierta manera la imagen del negocio e irán a la par con el cubrir necesidades y el tratar de solventar una problemática a fin, los clientes serán beneficiarios de igual manera debido a que se podrá solventar un problema que atraviesan las personas con celiaquía, cubriendo un requerimiento por parte de las mismas; por último los investigadores se destacarán llevando ideas que se propondrán en dicha pastelería demostrando el potencial de aprendizaje en el área de pastelería, todo esto basándose en tratar de ofrecer productos de calidad y que cuenten con una estandarización

CAPÍTULO I

1.1.Problemática

La enfermedad celíaca es un padecimiento que, según Fernández L. (2020) afecta aproximadamente a una de doscientos sesenta y seis personas alrededor del mundo, enfermedad que exenta del consumo de gluten dentro de la dieta diaria de por vida de quien la padece, misma que afecta “provocando problemas gastrointestinales desfavorables para la salud” (Calle et al., 2020, pp. 1043-1051). En la ciudad de Cuenca existen personas que padecen de dicha enfermedad, las mismas que se encuentran limitadas al consumo de ciertos alimentos, considerando la dieta bajo la cual se manejan resultando más difícil la adquisición en especial de productos de repostería y panadería que son aquellos que se producen con harina de trigo en su mayoría.

Para (Izurieta & Franco 2017, p. 1), “Ecuador es un país que posee gran variedad de materia prima como frutas, vegetales, granos entre otros, sin embargo, a pesar de esto la población no tiene una adecuada nutrición y alimentación por desconocimiento de su aplicación en la nutrición”, considerando la falta de conocimiento de esta gran variedad de productos existentes por parte de la población ecuatoriana la mayoría lleva dietas desfavorables para su salud; haciendo énfasis en este caso en las personas celiacas, existiendo gran variedad de productos farináceos que se pueden utilizar para la elaboración de productos de panadería o repostería aptos para el consumo de dicho grupo siendo un mercado con gran auge de consumo. A consecuencia de esto, se realizó una entrevista al encargado de la cafetería “MishQUis del Victoria”; por lo cual, a partir de las diferentes técnicas de campo aplicadas en como la observación y entrevista, se logró determinar la problemática bajo la cual se encuentra el negocio; siendo como se mencionó anteriormente el no cubrir cierta necesidad de consumo dentro de un grupo poblacional, como es el caso de las personas

que optan por el consumo de alimentos libres de gluten. La propuesta presentada se basa en la elaboración de seis mini tortas libres de gluten en el “MIshQUis del Victoria”, la selección de las elaboraciones se basa en aquello con lo que no cuenta el establecimiento, esto de manera que logre cubrir una necesidad y a su vez ampliar la gama de productos ofrecidos con la finalidad de crear un negocio más atractivo para el consumidor.

CAPÍTULO II

2.1. Marco Teórico

La enfermedad celíaca (EC) o celiarquía es una enfermedad observable en de personas donde estás llegan a tener efectos dañinos en su salud por el consumo de gluten, esta enfermedad produce una inflamación, pudiendo presentarse de manera leve o grave. La EC llegó a ser un problema considerable de mala absorción o rechazo de la ingesta de ciertos productos con gluten Cueto et al., (2008).

2.1.1. Enfermedad celíaca

La Enfermedad Celíaca es una intolerancia permanente al gluten que contiene el trigo, la avena, la cebada y el centeno. Se presenta en individuos genéticamente predispuestos y se caracteriza por una reacción inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorción de macro y micronutrientes Bai et al., (2015).

2.1.2. Celiarquía en Ecuador

La celiarquía en Ecuador es un padecimiento el cual está presente en cierta parte de la población; sin embargo, no se conoce en cifras la cantidad exacta, a su vez especialistas de la salud señalan el hecho de que existe dicho grupo poblacional que tienen muy pocas opciones alimenticias aptas para su salud según Alvarado (2009), considerando así el hecho de que existe un mercado destinado a un consumidor el cual no está cubierto.

2.1.3. Tipos de enfermedad celiaca

Las formas bajo las que se manifiesta la enfermedad celiaca varia según se representa en la tabla #1 a continuación:

Tabla 1

Tipos de enfermedad celiaca

Enfermedad celíaca activa	Se presenta de manera típica; es decir, con afecciones intestinales
Enfermedad celíaca silente	Este tipo se manifiesta, causando daños en las vellosidades del intestino
Enfermedad celíaca latente	Es aquella que se desarrolla de manera espontánea alterando la mucosa intestinal al consumir gluten.
Enfermedad celíaca potencial	Este tipo es característico porque se desarrolla por factores como el tiempo, ambiente; entre otros.

Nota: Tipos de enfermedad celiaca según del Río (2019)

Fuente:

<http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/FELIX%20PAREJA%20DEL%20RIO.pdf>

2.1.4. Complicaciones causadas por la enfermedad celiaca

Según Moscoso y Quera (2015) las principales afecciones se puede observar en personas con enfermedad celiaca, son: ser más propensas a la formación de tumores, anorexia, diarrea, fiebre, dolores abdominales, hemorragias internas; cabe recalcar que la principal razón de muertes en personas con este padecimiento es el desarrollo de tumores malignos en el yeyuno, íleon, hígado, tórax o huesos.

2.1.5. Diagnóstico para la enfermedad celiaca

Para la determinación de si una persona padece o no de enfermedad celiaca se debe aplicar un análisis del historial clínico del paciente y un diagnóstico de la mucosa del intestino para determinar el daño causado, para lo cual se debe variar al momento de la obtención de muestras de mucosa a través de una biopsia; una vez determinado que una persona tiene dicha enfermedad, debe dejar de consumir gluten, esto según Aceves-Tavares et al. (2018).

2.1.6. Tratamiento para las personas celiacas

El tratamiento, el cual debe ser llevado a cabo por una persona diagnosticada con enfermedad celiaca, según I. de la Calle et al. (2020) es el privarse de la ingesta de gluten de forma permanente a lo largo de su vida, esto con la finalidad de que su organismo se recupere; considerando el hecho de que las vellosidades intestinales se demoran en estabilizarse. El manejar una adecuada dieta previene malestares relacionados con la enfermedad.

2.1.7. Gluten

Según Arada y Padaya (2010) el gluten es una proteína con ciertas cualidades dentro de una materia prima (ejem: trigo), esta proteína tiene la capacidad de retener aire dentro de sí, lo que ayuda en sí a obtener la textura tan reconocida del pan. El principal componente que lastima el sistema intestinal de los celíacos presentes en el gluten son las gliadinas.

2.1.8. Productos aptos y no aptos para el consumo de un celíaco.

Existen gran variedad de alimentos y productos alimenticios, los cuales son aptos para el consumo de personas con enfermedad celiaca, así también algunos que los perjudican; como lo

muestra la tabla 2 se señalan los alimentos que contienen gluten, no contienen gluten y otros que pueden contener gluten, ya que al pasar por diferentes procesos pudieron haber sufrido algún tipo de contaminación cruzada.

Tabla 3

Productos aptos y no aptos para el consumo de celíacos

Alimentos sin gluten	Aceites y grasas, azúcares y edulcorantes, bebidas alcohólicas (Anís, aguardiente, brandy o coñac, ginebra, pacharán, ron, whisky, vodka y tequila), Productos provenientes del cacao, cereales y pseudo cereales (arroz, maíz, quinoa, amaranto, mijo, entre otros), frutas naturales, huevos, frutos secos, hortalizas, tubérculos, verduras, lácteos y derivados, pescados, mariscos,
Alimentos que pueden contener gluten	Mantequillas ligeras, aperitivos, encurtidos, bebidas combinadas, sangrías, chocolates instantáneos, crema de cacao, figuras de chocolate, confitería, embutidos, productos carnicos, condimentos y sazónadores, mezcla de especias, jaleas, frutas glaseadas, mermeladas, barras de frutos secos, harinas de frutos secos, caramelos, hortalizas precocinadas, ensaladas pre elaboradas, patatas pre fritas, batidos, nata para cocinar, yogur, quesos, conservas de pescados y mariscos,

mentos con gluten	Bebidas alcohólicas (cerveza), trigo, espelta, cebada, centeno, avena, especias y condimentos pesados, frutos secos pesados, yogures con cereales, leche con cereales, legumbres pesadas, levadura de cerveza, pescados rebozados, germen de trigo, salvado de trigo, salsa de soja
-------------------	---

Nota: Tabla de alimentos para celíacos según Federación de Asociaciones de Celíacos de España (2018) Fuente: <https://celiacos.org/tratamiento/clasifica> Tipos de harina

2.1.9. Pastelería

Principalmente, la pastelería surgió como una extensión de la cocina; sin embargo, en la actualidad dicho arte es el encargado de la producción, elaboración y decoración de pasteles y postres, aplicando una gran variedad de ingredientes, técnicas y recursos. La producción de pasteles tiene la finalidad de representar un producto estético con basto contenido en creatividad y habilidad de quien lo elabora.

2.1.10. Productos utilizados en pastelería

Los principales productos utilizados en pastelería varían según el producto final a obtener, sin embargo, existe materia prima la cual es comúnmente más utilizada, siendo estos los lácteos, productos farináceos, frutas, gelificantes, azúcares, entre otros. Estos elementos contribuyen cada uno con una diferente cualidad, por lo cual los pasteles resultan siendo ricos en sabor, textura, olor y presentación.

2.1.10.1. Harinas. La harina es producto farináceo el cual resulta a partir de un proceso previo aplicado a un cereal, generalmente la molienda del trigo, este producto se utiliza para la elaboración de bizcochos, masas, pastas. La harina se clasifican según se señala en la tabla #3.

Tabla 4

Tipos de harina

Harina de fuerza	elevado contenido en gluten, procedente de trigos especiales y duros, debido a esto da como resultado panes más tiernos y tardan más en secarse
Harina floja	Esta es la harina óptima para elaborar productos de pastelería que no se trabajan excesivamente para evitar el desarrollo del gluten.
Harina de media fuerza	Es una mezcla entre las 2 variedades anteriores

Nota: Tabla de diferentes tipos de harina utilizados según González y Rey (2017)

Fuente: Procesos básicos de pastelería y repostería p. 3-5.

2.1.10.2. Lácteos. Considerados como materia primas muy importantes la elaboración de producto de pastelería, los lácteos son productos derivados de la leche, un líquido por viniente de las glándulas mamarias de mamíferos, en este caso la vaca, y sus derivados, como se representa en la tabla #4.

Tabla 5

Productos lácteos utilizados en pastelería

Producto	Definición	Elaboración donde se utiliza
----------	------------	------------------------------

Leche	<p>Producto directo proveniente de las glándulas de la vaca, la cual puede variar en presentación, siendo pasteurizada, condensada, evaporada, en polvo, descremada, deslactosada, entre otros.</p>	<p>Mousses, bizcochos, cremosos, ganaches, geles, entre otros.</p>
Crema o nata de leche	<p>Es el porcentaje graso que existe en la leche, misma que se separa por procesos industriales de la materia prima original.</p>	<p>Cremosos, mousses, ganaches, crema batida, entre otros.</p>
Mantequilla	<p>Se trata de una emulsión de grasa y agua obtenida a través del batido intenso de la nata</p>	<p>Crema de mantequilla, bizcochos, masas, entre otros.</p>

Nota: Tabla de diferentes productos lácteos utilizados en repostería según González y Rey (2017)

Fuente: Procesos básicos de pastelería y repostería p. 13-16.

2.1.10.3. Chocolate y productos derivados del cacao. El chocolate se obtiene a partir de procesos elaborados con el cacao y sus derivados, principalmente se distinguen los siguientes derivados del cacao presentados en la tabla #5 a continuación:

Tabla 6

Productos derivados del cacao:

Semillas de cacao	Es la procedente del cacaotero, fermentada, desecada
Pasta de cacao	Producto obtenido por la molienda del cacao.
Manteca de cacao	Producto graso obtenido a través de la presión del cacao descascarillado
Torta de cacao	Producto prensado obtenido después de la extracción de la manteca de cacao
Cacao en polvo	Pulverizado de la torta de cacao
Chocolate	Producto obtenido por la mezcla homogénea de derivados del cacao, mismo que debe tener un 35 % de sus componentes en total en su composición

Nota: Tabla de productos existentes derivados del cacao según González y Rey (2017)

Fuente: Procesos básicos de pastelería y repostería p. 20-21.

2.1.10.4. Frutos secos. Los frutos secos son un tipo de materia prima muy utilizada en pastelería, generalmente se destacan por su textura crocante; con excepción de algunos otros con textura blanda, principalmente son utilizados para dar un efecto crocante dentro de los pasteles, también ayuda a añadir cierto sabor que los hace distintivos entre sí o únicamente con fines

estéticos dentro de un pastel, los frutos secos más utilizados son las almendras, maní, nueces, avellanas, pasas y pistachos.

2.1.10.5. Frutas. Las frutas son muy utilizadas en pastelería por sus numerosas cualidades presentes principalmente en; el gusto, nos ayudan a nivelar sabores, pudiendo agregar dulzor o acidez a la elaboración, además de cada sabor distintivo utilizado en cada elaboración, en cuanto a texturas se puede utilizar las pulpas o extractos de cada fruta para la elaboración de mousses, crocantes, compotas, deshidratadas, en almíbar, natural, entre otros., a su vez también ayudan al momento de dar color a las elaboraciones como el caso de frutas con pigmentos fuertes como la mora, fresa, cereza, entre otros., finalmente es muy común observar la aplicación de estos productos de manera natural al final de la decoración por temas estéticos recubiertos generalmente de un brillo el cual resaltara más su esencia.

2.1.10.6. Saborizantes. Los saborizantes son aditivos que se utilizan comúnmente para añadir cierto sabor de algún producto, como el caso de la aplicación de la esencia de vainilla (el caso más común), esto por la facilidad que implica su implementación, además de un bajo costo por el cual se maneja dicho producto, no obstante es muy común ver la utilización de otros tipos de saborizantes en menor cantidad con la única finalidad de que realzar el sabor original existente.

2.1.10.7. Gelificantes y gelatinas. Son materia primas las cuales son capaces de crear geles, estabilizar o espesar algún tipo de elaboración, los más comunes utilizados dentro de la repostería son la gelatina, agar-agar y pectina representados en la tabla #6.

Tabla 7

Productos gelificantes y gelatinas

Gelatina	Proviene de los cartílagos animales, utilizada para crear geles, estabilizar o dar textura, se puede presentar en hoja y polvo la cual debe ser previamente hidratada en cierto porcentaje de agua.
Agar-agar	Es una sustancia proveniente de las algas rojas con cualidades gelificantes, para poder activar su factor gelificante se debe someter a temperatura durante cortos periodos de tiempo.
Pectina	Obtenida a partir de ciertas frutas, principalmente los cítricos, se utiliza para espesar mermeladas, se debe dejar en un reposo de 24 horas después de ser sometida al calor para poder obtener un resultado idóneo.

Nota: Tabla de productos gelificantes mas comunes utilizados en pastelería según González y Rey (2017)

Fuente: Procesos básicos de pastelería y repostería p. 33

2.1.10.8. Colorantes. Los colorantes son productos que se utilizan, como su nombre lo dice para dar color a las elaboraciones, comúnmente son utilizados más con fines estéticos dentro de la elaboración de un pastel. Los principales colorantes utilizados son los naturales, aquellos que se extraen de productos naturales o a partir de la utilización de los pigmentos presentes en las frutas

o verduras, existe de igual manera colorantes sintéticos que se elaboran con compuestos químicos obtenidos con base en pigmentos naturales, entre ellos encontramos los colorantes liposolubles en polvo, gel y en pasta.

2.1.10.9. Huevos. Es un producto redondo producido por animales ovíparos, en este caso las gallinas, es muy utilizado en pastelería para la producción de cremas, masas, bizcochos, entre otros., existe una gran variedad de tamaños en lo que refiere a este producto, pudiendo llegar así a pesar desde 50 gr hasta 70 gr, tomando en consideración que el peso varía en la clara, yema y casara. Las principales características del huevo que aporta a las preparaciones es emulgente, cremosidad, espumante, saborizante, entre otros.

2.1.10.10. Azúcares. La principal característica de este producto es endulzar las elaboraciones, además de ser indispensables en la producción de ciertas cremas, caramelos, entre otros., el azúcar de mesa o sacarosa es la más utilizada en repostería a demás de la variedad que observamos en la tabla #7.

Tabla 8

Azúcares más utilizados en respotería

Azúcar blanca	Sacarosa, azúcar común, blanca, de mesa
Azúcar morena	Azúcar rubia de color oscuro
Azúcar glass	Azúcar en polvo procesada, mezclada en pequeña cantidad con algún tipo de fécula

Glucosa	Líquido obtenido de la miel, almidón y frutas, tiene un poder edulcorante de 0,5 veces que la sacarosa, presente de forma líquida, viscosa.
---------	---

Nota: Tabla de azúcares mas comunes utilizados en repostería y sus principales características según Carrero y Armendáriz (2019)

Fuente:Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina seunda edición p. 28-29

2.1.10.11. Sal. La sal, también llamado cloruro de sodio, es un producto que se utiliza con la finalidad de potenciar ciertos sabores presentes en una elaboración dulce; sin embargo, la aplicación de la misma únicamente se aplica en cantidades mínimas, considerando que podría llegar a tener un sabor muy invasivo si se lo aplicara en cantidades desmesuradas.

2.1.11. Técnicas de repostería

Las técnicas de repostería refiere a aquellas acciones a ejecutar para la elaboración de las diferentes recetas presentes ante la obtención de un producto final; es decir, las técnicas necesarias para elaborar un bizcocho (batir, hornear, montar claras, entre otros), mousse (montar crema, batir, movimientos envolventes, entre otros), ganache (batir, movimientos envolventes, baño María), cremoso (infusión, batir, entre otros), entre otros., técnicas expuestas en la tabla #8 a continuación:

Tabla 9

Técnicas de repostería

Baño María	Técnica culinaria aplicada a un producto el cual se somete a temperatura a través del vapor o calor producido por un líquido, el cual
------------	---

	está colocado por debajo de este expuesto a calor directo.
Movimientos envolventes	Realizar movimientos en forma circular con la espátula de manera que no se deje escapar el aire que contiene alguna preparación espumosa.
Infusionar	Someter productos a calor para extraer su esencia.
Montar	Crear una textura espumosa en productos que sean aptos para la ejecución de esta técnica, siendo principalmente las claras de huevo y la crema o nata de leche.
Batir	Mezclar, revolver o mover de manera circular con un globo o batidora algún producto.
Hornear	Someter a calor dentro de una cámara o espacio, un producto para producir una cocción.
Decoración	Utilización de técnicas como manguado, el cual consiste en colocar un tipo de elaboración dentro de una manga pastelera con una boquilla

que nos permita decorar la elaboración; otra técnica es el alizar, que es nada más que el dejar lizo una torta con algún tipo de crema, ganache, entre otros.

Nota: Técnicas más comunes utilizadas en repostería

2.1.12. Procesos de repostería

2.1.12.1. Bizcochos. Son elaboraciones ejecutadas con base en harina y casi siempre huevos, según el tipo de harina a utilizar, existen bizcochos ligeros y pesados con características como se muestra en la tabla #9:

Tabla 10

Tipos de bizcochos

Bizcocho ligero	Bizcocho pesado
tienden a ser más esponjosos, este bizcocho al momento de su ejecución se le agrega en barajas cantidades grasas por lo cual creo una textura esponjosa antes de su horneado y se mantuvo así hasta después de cocinarlo.	Este tipo de bizcochos son más compactos, ya que tiene grandes cantidades de grasa en su elaboración, generalmente estos necesitan de un producto externo para que de este modo puedan esponjarse.

Nota: Tipos de bizcochos más utilizados según (2019) Fuente:

2.1.12.2. Merengue. Elaboración realizada con 2 productos; clara de huevo y azúcar en una proporción de dos de azúcar por uno de clara de huevo; es decir, se usa en gramaje el doble de azúcar que de clara, es una elaboración la cual solo se trata de airear a través de la batidora; existen 3 tipos de merengue más utilizados como se señala en la tabla #10 a continuación:

Tabla 11

Merengue suizo	Utilización del doble de azúcar por cantidad de claras, se coloca en baño María las yemas junto con el azúcar para pasteurizar las claras y sea un producto más inocuo, seguido de esto se procede a batir hasta lograr picos firmes.
Merengue italiano	Utilización de almíbar al 70% de azúcar y 30% de agua, calentar hasta los 120C y colocar de mientras las claras se vayan batiendo y levantando en forma de hilo en la elaboración.
Merengue francés	Utilización del doble de azúcar por cantidad de claras, se baten las claras con un poco de azúcar y después de a poco se coloca en 3 tiempos el azúcar en forma de lluvia hasta finalizar, este merengue se utiliza si va a existir una cocción después debido a que no es inocuo.

Nota: Tipos de merengues más utilizados en repostería

2.1.12.3. Elaboraciones con chocolate. El chocolate es uno de los productos más maleables dentro de la repostería; sin embargo, los principales procesos o aquellas recetas que más se aplican son en el moldeado o elaboración de figuras de chocolate utilizando moldes para lograr la figura deseada, además un clásico de reposterías es la elaboración de drips de chocolate, receta la cual consta de hacer un chocolate más líquido y dar un efecto de chorreado al producto final.

2.1.12.4. Productos con base en gelificantes y/o gelatinas. Son productos con texturas densas en los cuales se ha aplicado algún tipo de gelificante para modificar su textura o a su vez una gelatina misma que da un aspecto y textura más sólido, los principales procesos en los cuales se utiliza son los que se señala en la tabla #11:

Mousses: Producto espumoso con base de clara de huevo

Bavarirose, Producto con base en una crema inglesa y nata semi montada

Gel. Gelificaciones utilizando gelatina sin sabor

Compota: Producto gelificado con textura viscosa y densa

2.1.12.5. Cremas de mantequilla. Crema utilizada para la decoración de tortas, misma que se elabora a partir de un merengue suizo, considerando que es el más adecuado por su inocuidad, ya que posterior a su aplicación no se somete a ningún tipo de cocción para la eliminación de microorganismos, para su elaboración se usa el doble de azúcar según la cantidad de clara (para el merengue) y el triple de mantequilla en relación con la clara de igual manera (temperatura ambiente) misma que se coloca después de lograr el merengue.

2.1.13. Repostería sin gluten en el mundo

Según Calle (2017) Estados Unidos es uno de los países registrados con mayor consumo de alimentos libres de gluten, donde un gran porcentaje afirmó que para ellos resulta mejor para la salud el mantener una dieta libre de gluten, mientras que otro grupo de personas se centró en el hecho de que resulta ser una moda pasajera; siendo así expresadas las opiniones de las personas bajo la cual se llevó a cabo dicha encuesta el aumento de consumo de alimentos libres de gluten aumenta de manera significativa. Es por ello que mientras exista y crezca esta demanda en el campo alimenticio, ya sea por moda o por salud, aumentarán los mercados comerciales en gran cantidad, por lo que cada día, es por ello que se implementan nuevas técnicas para poder crear productos similares a aquellos que contienen gluten, además de crear nuevas plazas destinadas a personas que optan por una dieta libre de gluten.

2.1.15. Repostería sin gluten en Ecuador

Una persona que padece de enfermedad celíaca gasta un aproximado de 300 \$, esto con la finalidad de mantener una salud adecuada, llevando una dieta equilibrada; la razón de esto es el alto costo que requiere la adquisición de productos libres de gluten siendo la principal causa la falta de información y culturización en cuanto a lo que una dieta libre de gluten, son pocos los establecimientos y micro-empresarios en Ecuador que se encargan de ofrecer este tipo de productos; agregándole a esto, que la gama de productos ofrecidos es limitada y costosa, es por ello que es óptimo reconocer el desapego que existe hacia este mercado comercial, esto según lo menciona Zavala y Vásquez (2019).

2.2. Marco Contextual

La pastelería-cafetería “MIshQUis del Victoria” ofrece productos de repostería, helados, conservas, cafés, galletas, mermeladas y cierta variedad de chocolates, como se evidencia en la ilustración #1:

Ilustración 1

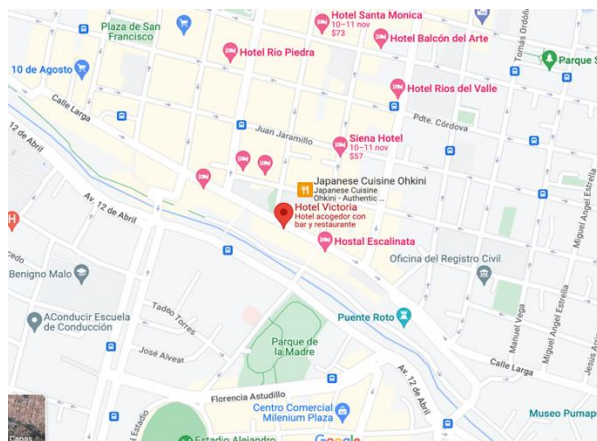
Productos ofrecidos en el interior del “MIshQUis del Victoria”



Nota: Principales productos e interior del “MIshQUis del Victoria” Fuente: Personal.

Está ubicado en un edificio en la calle larga en la ciudad de Cuenca, en la calle larga y presidente Borrero junto a la plaza La Merced, sus coordenadas son (-2.901827449018823, -79.0035952722701), como se muestra a continuación en la figura #2:

Ilustración 2
Ubicación del “MishQUis del Victoria”



Nota: Ubicación satelital de la ubicación del “MishQUis del Victoria” Fuente: Google Maps.

Entre los principales productos más apetecidos o solicitados por los clientes que frecuentan dicho lugar son las diferentes variedades de pie, tartaletas y tortas; además de los clásicos helados, que son los más apetecidos, cuartan también con servicio a domicilio y servicio de elaboración de productos para eventos.

2.3. Marco Conceptual

Almíbar: Líquido elaborado mezclando cierto porcentaje de azúcar con agua.

Airear: Incorporar aire a un producto.

Aglutinar: Lograr unir diferentes elementos.

Atemperar: Cambiar la temperatura de productos para lograr una textura deseada.

Emulgente: Productos utilizados para ayudar a unir productos que comúnmente no se mezclan.

Estabilizante: Producto que ayuda a definir o dar textura a otro elemento.

Estandarización: Es el proceso de ajustar o adaptar características en un producto con el objetivo de que esto se asemeje a una norma en común

Farináceo: Alimentos con alto contenido en hidratos de carbono.

Hidratar gelatina: Colocar agua necesaria para dar humedad y se pueda utilizar la gelatina.

Inocuo: Que puede ser consumido sin causar ningún daño

Insoluble: Que no se puede diluir.

Liposolubles: solubles en medio graso

Montar claras: Batir claras hasta que se esponjen.

Organoléptico: Que se percibe con los sentidos.

Pseudo cereales: Alimento con características similares a un cereal.

Pulpa: Parte blanda de frutas.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1. Metodología de la Investigación

La metodología de la investigación se define para (Gómez, 2012) como el organizar o estructurar un trabajo de manera eficaz para no desperdiciar recursos; en sí, el autor afirma que para un óptimo desarrollo de un documento bibliográfico se debe tener un previo orden en el cual se va a desarrollar y estructurar el documento, de manera que, el uso de recursos y tiempos aplicados se vean bien utilizados al tener un trabajo de calidad como resultado final, de ahí radica el hecho de aplicar la metodología de investigación en trabajos bibliográficos.

Asimismo, el siguiente autor propone que la metodología de la investigación “busca acercar dos mundos; el científico y el escolar con el propósito de fortalecer los aprendizajes del estudiantado en las diversas disciplinas” (Avilés 2011, p. 135), el uso de la ciencia aplicada al ámbito escolar, mejora altamente la adquisición de conocimiento a través de la culminación de investigaciones realizadas con datos verídicos.

3.1.1. Tipo de investigación

Para (Nieto, 2018) existen diferentes conceptos y tipos de investigación, esto varía según el aporte de varios investigadores; sin embargo, cabe recalcar que su concepto varía; ya que, la investigación ha existido desde que el ser humano desarrollo su sentido de curiosidad en descubrir el porqué de las cosas en relación con la naturaleza, sociedad y pensamiento.

3.1.1.1. Método Descriptivo. La definición del método descriptivo dada es: “El método descriptivo busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores.” (Abreu, 2014a, pp.195-204); se define como un método una base en la cual se parte para una investigación mediante la cual se obtiene información dada de otros autores.

La manera que nos facilita la utilización de este método, según Abreu es “es exponer con el mayor rigor metodológico, información significativa sobre la realidad en estudio con los criterios establecidos por la academia.” (Abreu, 2014b, pp.195-204); tratando de cumplir ciertas normas metodológicas con eficacia en la ejecución o desarrollo de una investigación, cumpliendo ciertos criterios académicos.

3.1.2. Paradigma o Enfoque de la Investigación

Un paradigma, principalmente, nos ayuda como una directriz para conocer la principal razón de estudio de un tema en particular, guiándonos hacia la comprensión del mismo de una manera clara, específica y concisa Kuhn (1962), facilita un estudio de principios en métodos de conocimiento humano, de igual manera también nos permite conocer ciertos fenómenos ya existentes, de manera que se puedan reafirmar y asegurarse de los conocimientos obtenidos.

3.1.2.1. Investigación Mixta. Este método resalta en respecto a los otros; ya que, al ejecutarse un estudio, aplica sistemas interpretativos a través de valores numéricos e inferencias; es decir, es la unión y aplicación de un método cualitativo y cuantitativo con el fin de tener

información más efectiva, este método apoya aquella estrategia de investigación que nos ayude a reforzar las ideas para el sustento de la investigación, esto según Viteri (2012).

3.1.2.2. Investigación Cualitativa. “La investigación cualitativa es inductiva y sigue un diseño de investigación flexible” (Cadena et al., 2014, pp. 1605), al aplicar una investigación de tipo cualitativa no se consideran aspectos tales como las mediciones cuantitativas: es decir, el dar valores numéricos más bien se opta por enfocarse en aspectos como la descripción y observación, este proceso puede variar según sea necesaria la interpretación de datos.

3.1.2.3. Investigación Cuantitativa. Para Babatina (2017) la característica más significativa de este enfoque es que, resulta a través de diferentes procesos ejecutados realizados que nos ayuden a obtener datos medibles, objetivos y deductivos, a partir de los cuales se crean relaciones de causa-efecto para centrarse mejor la investigación realizada.

3.1.3. Métodos

El método son las formas a través de las cuales se obtiene resultados de una investigación infiriendo o deduciendo al momento de ejecutar una investigación que llega a premisas generales partiendo de particulares sobre las características poblacionales encontradas al realizar un estudio (Andrade et al., 2018).

3.1.3.1. Inductivo. “El razonamiento inductivo es una relación de juicios que va de lo particular a lo general. En la Inferencia Inductiva se parte de juicios particulares para dar un "Salto" y concluir con un Juicio Universal” (Martínez, 1987, p. 18), con base en un grupo de datos similares en diferentes casos, sus datos son analizados y se realiza un juicio universal que; a su vez,

se debe presuponer que el universo de posibilidades sigue un orden lógico para el desglose de una conclusión general.

3.1.4. Técnicas

Para Maya (2014) las técnicas de investigación nos ayudan principalmente a la familiarización, investigación, desarrollo e incluso relacionamiento del tema a ejecutar con temas similares, además sirve de manera significativa para el almacenamiento y recolección de datos específicos para el estudio; de igual manera determinando los temas específicos de estudio.

3.1.4.1. Técnicas de Campo.

3.1.4.1.1. Observación. La observación se realiza con la finalidad de evidenciar la existencia de una problemática a simple vista e inicialmente, en caso de existir y encontrarla, se ampliará la idea de cuál es el problema a través de otros métodos a ejecutar después.

3.1.4.1.2. Entrevista. La entrevista se realiza con el objetivo de ampliar el conocimiento sobre una problemática inferida, además de ser la base para buscar soluciones, conociendo así, cuáles y donde se encuentran presentes los principales problemas.

3.1.4.1.3. Encuesta. La encuesta se aplica con la finalidad de sacar resultados para conocer si dicha propuesta resultara factible en su aplicación y el nivel de aceptación que tendría al ejecutarlo, además de conocer más datos sobre las propuestas ofrecidas.

3.1.4.3. Técnicas de investigación documental.

3.1.4.3.1. Análisis de información. Tiene la finalidad de recopilar datos para sacar conclusiones y encontrar soluciones con base en información recolectada para poder conocer sus falencias o simplemente ampliar los conocimientos sobre algún tema de investigación.

3.1.4.3.2. Citas. Una cita es la expresión o toma de ideas afirmadoras de un origen que no sea el nuestro, asignándolas en cierta parte de la investigación para aumentar su validez o fundamentar algo.

3.1.4.3.3. Paráfrasis. Dar a conocer con nuestras propias palabras las ideas que ha expresado de manera oral o escrita otra persona con el fin de lograr una mejor comprensión con nuestras propias palabras

3.1.4.3.4. Referencia bibliográfica. Es un conjunto de datos que permite la identificación de una fuente publicada o una parte de la misma, tantas monografías o el autor, dando el conocimiento de la información y la fecha de publicación

3.1.4.4. Técnicas de laboratorio.

3.1.4.4.1. Bitácoras. Documentos en que se incluyen ideas, datos, de las acciones que se llevan a cabo para el desarrollo o correcciones realizadas en las pruebas previas a la obtención de un trabajo de campo. Es considerado a su vez como un instrumento el cual cuenta con ítems, los mismos que se deben seguir en orden para el avance o ejecución del proyecto.

3.1.4.4.2. Ficha estándar. Aquí se redacta la información necesaria para la interpretación de los parámetros bajo los cuales se debe ejecutar cierta actividad o en este caso un producto,

utilizando los métodos que sean necesarios, junto con una correcta ejecución de técnicas y el conocimiento de variables que podrían llegar a existir, esto para el mejoramiento al momento de ejecutar un trabajo.

3.1.4.4.3. Base de datos. Permite almacenar gran número de información detallada de nuestra investigación gastronómica de una forma organizada para su futura consulta y de dicha manera tener todo argumentado

3.1.4.4.4. Encuestas. La aplicación de encuestas ayuda a determinar la factibilidad de la implementación de las propuestas, aquí se realiza la exposición de varias preguntas generales sobre un tema central, seguido se colocan ítems para conocer aquellas valoraciones respecto al producto elaborado.

3.1.5. Universo y población.

Según López (2004) en este apartado es donde se establece el grupo de objetos o personas a utilizar para recolección de datos, los cuales se desean conocer para la realización de una investigación, estos datos pueden adquirirse a través de información personal o datos investigativos extraídos de una fuente de investigación de datos verídicos.

3.1.5.1. Población y muestra. La muestra es un subconjunto que se selecciona limitadamente dentro de lo que es la población, esta muestra es generalmente de manera aleatoria, ya que es difícil el obtener resultados de la población completa según (Arias et al., 2016), en la tabla continuación se señala la muestra a utilizar para el desarrollo de la validación de la propuesta.

Población y muestra de la pastelería “MIshQUis del Victoria”

Población	Muestra
Comensales del restaurante “MIshQUis del Victoria”, 300 comensales al mes.	Gerente de la Cafetería Chef Repostería de la cafetería 6 comensales aleatorios 3 trabajadores del Hotel Victoria

Nota: Selección de la muestra en base a la población para la validación de la propuesta. Fuente: Personal.

3.1.5.2. Tratamiento muestral. Aquí se señala el porcentaje o cantidad de personas a las cuales se les tomara en consideración para la obtención de información en respecto de la ejecución de una actividad, en este apartado se tomó en cuenta a un total de 3% del total de población del campo de acción. Se selecciono a los chef y trabajadores del hotel la victoria considerando que así se podrá reconocer si la propuesta se apega a la temática de la cafetería respaldándolos su previo conocimiento del mismo; las personas aleatorias se seleccionaran para observar cual grande es (de existir) la diferencia entre los productos libres de gluten y los elaborados comúnmente y finalmente

las tres personas que optan por el consumo de productos libres de gluten nos ayudaran a comprobar si las elaboraciones se apegan a los estándares de satisfacción al conocer ellos más sobre los productos libres de gluten.

3.1.6. Estructura de la propuesta

3.1.6.1. Etapa 1. Planificación

Diseño: Elaboración de mini tortas con base en productos farináceos sin gluten, diseño de bocetos, selección de ingredientes.

Socializar: Socializar la factibilidad de la propuesta a presentar

Proponer: Proponer la idea de bocetos y productos a utilizar

3.1.6.2. Etapa 2. Ejecución

- **Introducción:** Para el desarrollo de la propuesta se identificará la problemática en el campo de acción, seguido de esto se deberá reconocer el camino más óptimo para la solución de la misma, para la idea a presentar que solucionara la problemática se utilizarán diversos métodos, mismos que nos ayudarán con una ejecución correcta, además se realizarán pruebas de los productos a elaborar para la obtención de un resultado satisfactorio.
- **Desarrollo:** A Través de métodos de campo como la vista y entrevista se identifica principalmente un campo de acción el cual cuenta con alguna falencia, misma que deberá ser solventada, una vez identificada la problemática se pospondrá ideas las cuales puedan ejecutarse para resolver este problema, las propuestas presentadas tienen que ir acorde con el negocio; es decir, deberán manejarse bajo los mismos estándares de calidad y precio. Una vez aceptadas las propuestas ofrecidas se realizarán pruebas que sean acorde a la

resolución del problema, la ejecución de estos productos, se llevarán a cabo a partir de procesos conocidos, de manera que al realizar pruebas se pueda generar un resultado satisfactorio que llegue a satisfacer al negocio, se deberá proponer esta idea finalizada a una muestra de personas mismas que aprobará o rechazará dicha propuesta.

- **Cierre:** La elaboración de la propuesta será clave para que se solviente el problema, es por ello que se deberán realizar las pruebas necesarias para una buena ejecución.

3.3.5.3. Etapa 3. Monitoreo y Control.

- **Inicial:** La selección, aplicación y presentación de las propuestas se deberá realizar de manera que se hayan realizado varias pruebas hasta obtener un resultado satisfactorio.
- **Proceso:** El método que se utilizó para la validación y verificación de la propuesta se realizara según la información requerida; es decir, abarcara ítems que ayuden a delimitar que tan factible será nuestra propuesta.
- **Final:** Una vez delimitadas y finalizadas las validaciones respectivas de cada propuesta, se determinará si la implementación de las mismas que evidencie un resultado factible en el campo de acción sobre el fenómeno estudiado.

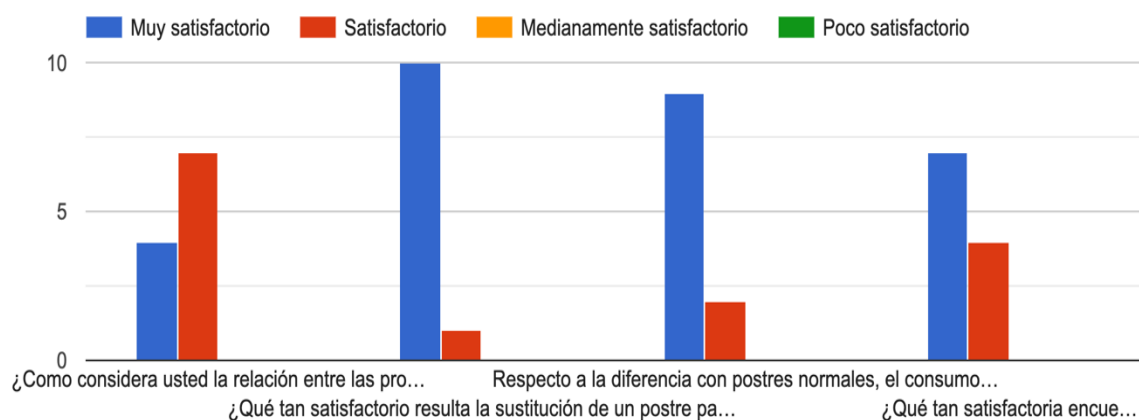
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

La interpretación de datos obtenidos se basa una encuesta aplicada al ejecutar la validación de las propuestas en el campo de acción, tomando en consideración los diversos apartados que nos ayudaran a delimitar si la propuesta es considerada como buena o mala, según el criterio de las personas encuestadas, en este caso personal del hotel, personas aleatorias seleccionada y personas que consumen productos libres de gluten.

Según las encuestas realizadas; en la primera pregunta referente a ¿Cómo considera usted la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?, tuvo un 36% de respuestas muy satisfactorias al reconocer la relación que existía entre el campo de acción y las propuestas presentadas, así también el 64% restantes lo encontró satisfactorio; además, existió un 91% de encuestados se encontraron muy satisfechos en lo que respecta a la pregunta dos sobre ¿Qué tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celíacos por uno normal?; de igual manera con base en la pregunta tres que habla en respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue considerado un 82% muy satisfactorio y un 18% satisfactorio infiriendo así que no existe una diferencia significativa en cuanto al consumo de productos libres de gluten, finalmente al preguntar de las propuestas en la pregunta cuatro sobre ¿Qué tan satisfactoria encuentra las propuestas presentadas?, un 64% de encuestados encontraron muy satisfactorias y un 36% satisfactorias las propuestas presentadas, todo esto representado en la figura #3:

Ilustración 3

Resultado de las preguntas generales aplicadas en la encuesta



Nota: Figura de las respuestas sobre las preguntas generales presentadas para obtener resultados con base en la propuesta presentada en el campo de acción

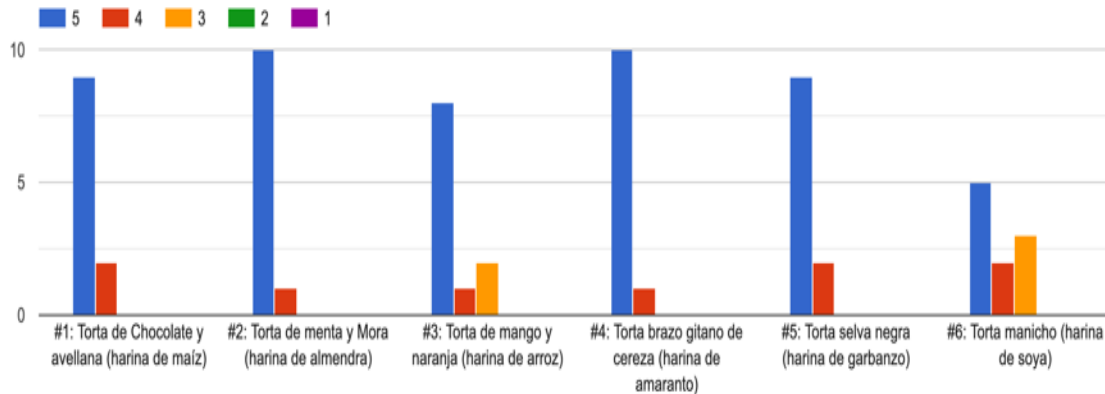
Fuente: Personal

Para el diagnóstico de cada propuesta presentada se realizó aspectos tales como la presentación, texturas y sabores presentes en cada mini torta, estos apartados fueron seleccionados considerando que son los factores primordiales que se toman en cuenta al momento de adquirir un producto de este tipo. En el apartado de presentación, como se muestra en la figura #4, todas las elaboraciones tuvieron resultados excelentes, donde se realiza la torta de brazo gitano y la torta de mora y menta, teniendo una aceptación del 91% mientras que la torta manicho fue la menos preferida en cuanto a presentación.

Ilustración 4

Resultado de las preguntas según la presentación de las propuestas

Presentación

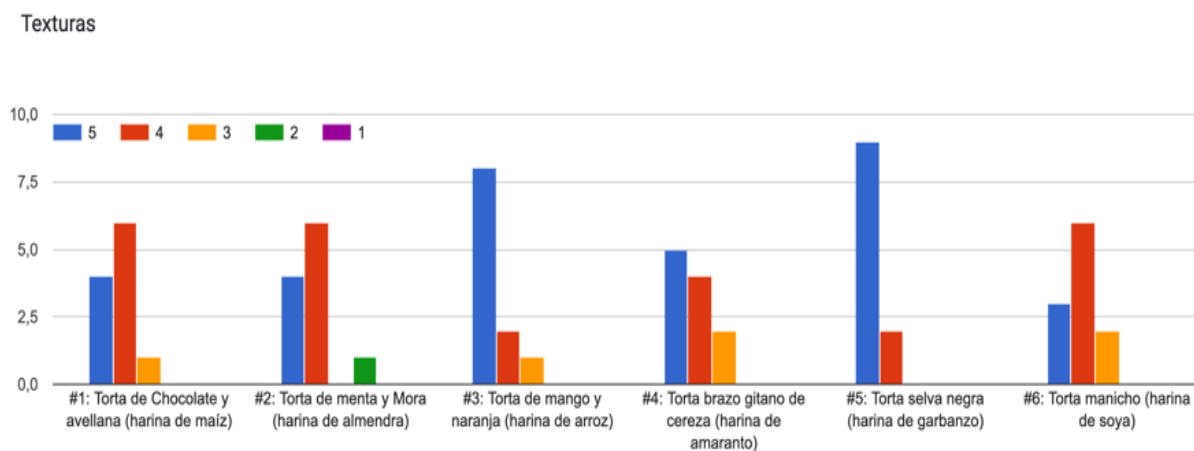


Nota: Resultados obtenidos en base a la presentación de las propuestas para la validación en el campo de acción. Fuente: Personal.

En texturas, la preferida fue la torta selva negra, destacando también la torta de mango y naranja, teniendo un 81% de aceptación, mientras que la menos aceptada fue la torta de menta y mora, además de no encontrarse muy satisfechos con las otras propuestas según los resultados de la figura #5; sin embargo, ninguna elaboración resultó con calificaciones bajas por lo cual tuvieron una aceptación que fue satisfactoria parcialmente:

Ilustración 5

Resultado de las preguntas según las texturas de las propuestas



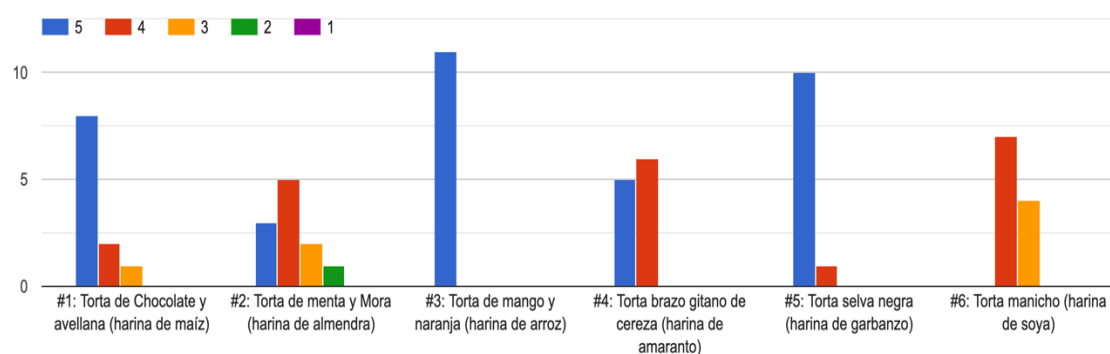
Nota: Resultados obtenidos en base a las texturas de las propuestas para la validación en el campo de acción. Fuente: Personal.

Para los encuestados refiriéndose al sabor, la torta de mango fue la preferida, teniendo un 100% de aceptación, donde se destaca de igual manera el sabor de la torta de avellana y chocolate, mini brazo gitano y la selva negra; concluyendo que la menos satisfactoria fue la torta de menta y mora en lo que refiere a sabor, esto representado en la figura #6:

Ilustración 6

Resultado de las preguntas según las texturas de las propuestas

Sabor



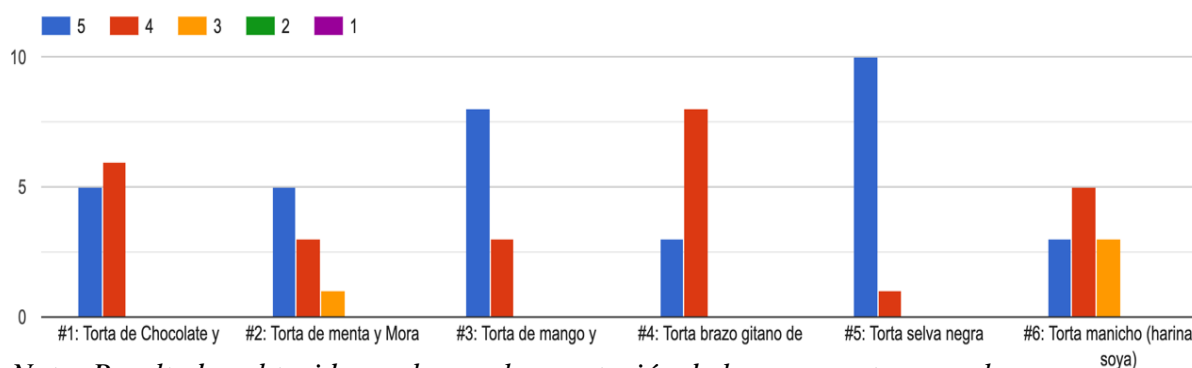
Nota: Resultados obtenidos en base al sabor de las propuestas para la validación en el campo de acción. Fuente: Personal.

La aceptación final de cada torta se representa en la figura #--- siendo la torta selva negra la más aceptada con un 91% de elecciones a su favor; sin embargo, las otras propuestas no son consideradas malas, ya que se encuentran todas en un rango de aceptación de 5 a 3, es decir se les podría considerar como propuestas buenas, considerablemente buenas y medianamente buena; ninguna de ellas tuvo una mala aceptación por parte de ningún encuestado, es por ello que se infiere que según los gustos de cada persona se realizó la aceptación de cada propuesta, tomando en consideración que no todos tienen la misma aceptación hacia ciertos productos presentes en las propuestas.

Ilustración 7

Resultado de las preguntas según la aceptación de las propuestas

Aceptación



Nota: Resultados obtenidos en base a la aceptación de las propuestas para la validación en el campo de acción. Fuente: Personal.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

5.1. Propuesta gastronómica

Las propuestas presentadas son seis mini tortas libres de gluten, #1: Torta de Chocolate y avellana elaborada con harina de maíz y avellanas, mousse de chocolate semi amargo, mousse de chocolate con leche, crema de mantequilla, drip de chocolate y figuras de chocolate (Ilustración 8); #2: Torta de menta y Mora realizada con harina de almendra, mousse de menta, compota de mora, ganache de chocolate blanco y arándanos (Ilustración 9); #3: Torta de mango y naranja elaborada con harina de arroz, un gel de mango, un bavaroise de mango, crema de mantequilla y un drip de chocolate (Ilustración 10); #4: Torta brazo gitano de cereza ejecutada con harina de amaranto, ganache montada y una compota de cerezas (Ilustración a 11); #5: Torta selva negra elaborada con harina de garbanzo, gel de cereza, mousse de chocolate semi amargo, crema namelaka y un glaseado de chocolate (Ilustración 12); #6: Torta manicho elaborada con harina de soja y chocolate, mousse de maracuyá, ganache de caramelo y chocolate y un drip de chocolate con maní (Ilustración 13).

Ilustración 8

Torta de Chocolate y avellana



Nota: Mini torta elaborada para la validación de la propuesta en el campo de acción

Ilustración 9

Torta de Mora y Menta

Nota: Mini torta elaborada para la validación de la propuesta en el campo de acción

Ilustración 10

Torta de Mango y Naranja

Nota: Mini torta elaborada para la validación de la propuesta en el campo de acción

Ilustración 11

Torta de Mini brazo Gitano

Nota: Mini torta elaborada para la validación de la propuesta en el campo de acción

Ilustración 12

Torta Selva Negra

Nota: Mini torta elaborada para la validación de la propuesta en el campo de acción

Ilustración 13

Torta de Manicho



Nota: Mini torta elaborada para la validación de la propuesta en el campo de acción

5.1.1. Bitácoras.

Las bitácoras son instrumentos que nos ayudaran a la recolección de datos informativos en lo que respecta a la ejecución y obtención del producto final; en la tabla #11 se redactan los principales datos de la elaboración, además de métodos y técnicas de ejecución, los equipos, utensilios y mataría prima con su respectivo gramaje; de igual manera, de existir observaciones van en esta bitácora, la tabla #12, es para el cálculo de costos de elaboración del producto y venta al público y la tabla ----- es en la cual se coloca la información de la materia prima adquirida, precios, presentación, entre otros.

Tabla 12


Ficha estandarizada de elaboraciones

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.itsudamericano.edu.ec</small>
FICHA TÉCNICA:				
TIPO DE PLATO:				
	INGREDIENTES:			
	Cant.	Und.	Nombre	
MISE EN PLACE:				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios				
PREPARACIÓN:				
Observaciones				

Nota: Ejemplo de bitácora utilizada donde constan apartados para la elaboración de un producto

Tabla 13

Ficha de costos

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:								
Chef:								
Tipo de Plato:					Tamaño porción			
Costo por Plato:					Raciones:			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
		0,000	Peso Total receta			0,00	Costo de receta	
Costo sugerido al publico:		0,00						



Nota: Ejemplo de bitácora utilizada donde constan apartados para de costos de las elaboraciones

5.1.2. Fichas estandarizadas de producto final.

A continuación, se presentará las fichas estandarizadas de elaboraciones presentadas; seis mini tortas libres de gluten, estas fichas servirán de guía para la ayuda en cuanto a ejecución de técnicas y procesos para la obtención de un producto final adecuado.

Tabla 14



Ficha estandarizada torta de chocolate y avellana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	
TIPO DE PLATO:		Mini torta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,018	kg	Mousse de Chocolate semiamargo
	0,018	kg	Mousse de Chocolate con leche
	0,042	kg	Biscocho de harina de maíz y almendra
	0,070	kg	Crema de Mantequilla
	0,032	kg	Drip de chocolate
	0,010	kg	Monedas de chocolate
	0,006	kg	Avellanas
MISE EN PLACE:			
Mousse de Chocolate	Mangueado	Mousse de Chocolate con leche	Mangueado
Biscocho de harina de maíz y almendra	Dividido a la mitad	Crema de Mantequilla	Alisado exterior
Drip de chocolate	Mangueado	Monedas de Oro	N/D
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Productos refrigerados a excepción del glaseado			
Equipos y Utensilios:			
Mangas pastelera, bailarina, alisador de tora, espátula plana, espátula de codo, cucharas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Colocar una capa de biscocho. 2.Colocar el mousse de chocolate semiamargo mangueado. 3.Colocar el mousse de chocolate con leche mangueado. 4.Colocar una capa de biscocho. 5.Alisar con crema de mantequilla. 6.Decorar. 			
Observaciones:			
Alisar de manera correcta la torta, no enfriar el glaseado.			

Nota: Ficha estandarizada de la mini torta de chocolate y avellana. Fuente: Personal.

Tabla 15



Ficha estandarizada torta de chocolate y avellana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Torta de Menta y Mora (harina de almendra)	
TIPO DE PLATO:		Mini torta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,020	kg	Mousse de Menta
	0,025	kg	Compota de mora
	0,065	kg	Ganache de arandano
	0,080	kg	Frangipane (harina de almendra)
	0,015	kg	Láminas de Chocolate
MISE EN PLACE:			
Mousse de Menta	Mangueado	Compota de mora	N/D
Ganache de arandano	Alisado de torta	Frangipane (harina de almendra)	Mangueado
		Láminas de Chocolate	N/D
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Productos refrigerados			
Equipos y Utensilios:			
Mangas pastelera, bailarina, alisador de tora, espátula plana, espátula de codo, cucharas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Colocar una capa de bizcocho. 2.Colocar el mousse de menta dejando un espacio en la mitad. 3.Colocar la compota en el espacio de en medio. 4.Colocar una capa de bizcocho. 5.Alisar con la ganache 6.Decorar. 			
Observaciones:			
Alisar de manera correcta la torta, mover un poco la ganache despues de sacar del refrigerador			

Nota: Ficha estandarizada de la mini torta de mora y menta. Fuente: Personal.

Tabla 16



Ficha estandarizada torta de chocolate y avellana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Torta de mango y naranja (harina de arroz)	
TIPO DE PLATO:		Mini torta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,025	kg	Bavaroise de Naranja
	0,040	kg	Gel de Mango
	0,058	kg	Blondie (harina de arroz y nuez)
	0,078	kg	Crema de mantequilla
	0,048	kg	Drip de chocolate
	0,005	kg	Figuras de chocolate
MISE EN PLACE:			
Bavaroise de Naranja	Mangueado	Gel de Mango	N/D
Blondie (harina de arroz y nuez)	Cortado a la mitad	Crema de mantequilla	Alisado de torta
Figuras de chocolate	N/D	Drip de chocolate	Mangueado
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Productos refrigerados a excepción del glaseado			
Equipos y Utensilios:			
Mangas pastelera, bailarina, alisador de tora, espatula plana, espatula de codo, cucharas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Colocar una capa de bizcocho. 2.Colocar el gel de mango. 3.Colocar bavaroise de naranja. 4.Colocar una capa de bizcocho. 5.Alisar con crema de mantequilla. 6.Decorar. 			
Observaciones:			
Alisar de manera correcta la torta, no enfriar el glaseado.			

Nota: Ficha estandarizada de la mini torta de Mango y Naranja. Fuente: Personal.

Tabla 17


Ficha estandarizada torta de chocolate y avellana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Torta mini brazo gitano (harina de amaranto)	
TIPO DE PLATO:		Mini torta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,039	kg	Ganache Montada
	0,029	kg	Mermelada de cereza
	0,116	kg	Plancha de Bizcocho Genoves (harina de amaranto)
	0,020	kg	Crema de mantequilla
MISE EN PLACE:			
Ganache Montada	Mangueado	Mermelada de cereza	N/D
Plancha de Bizcocho Genoves (harina de	N/D	Crema de mantequilla	Mangueado
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Productos refrigerados			
Equipos y Utensilios:			
Mangas pastelera, espátula plana, espátula de codo, cucharas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el bizcocho y cortarlo en tiras Colocar la mermelada de cereza extendiendolo sobre el bizcocho. Colocar la ganache montada extendiendolo sobre el bizcocho. Enrollar el bizcocho Decorar. 			
Observaciones:			
Enrollar con delizadeza el bizcocho para que no se rompa			

Nota: Ficha estandarizada de la mini torta de Mango y Naranja. Fuente: Personal.

Tabla 18



Ficha estandarizada torta de chocolate y avellana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Mini torta selva negra (harina de garbanzo)	
TIPO DE PLATO:		Mini torta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,065	kg	Crema Namelaka
	0,051	kg	Gel de Cereza
	0,022	kg	Mousse de Chocolate semiamargo
	0,065	kg	Bizcocho Esponjoso de Chocolate (harina de garbanzo)
	0,048	kg	Drip de chocolate
MISE EN PLACE:			
Crema Namelaka	Colocado directamente en el timbal	Gel de Cereza	Colocado directamente en el timbal
Mousse de Chocolate	Colocado directamente en el timbal	Bizcocho Esponjoso de Chocolate (harina de	N/D
		Drip de chocolate	N/D
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Productos refrigerados a excepción del glaseado			
Equipos y Utensilios:			
Mangas pastelera, espátula plana, espátula de codo, cucharas, bowls			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Colocar una capa de bizcocho en la base del timbal. 2.Colocar la crema namelaka sobre el bizcocho en el timbal antes de que se solidifique. 3.Colocar el gel de cereza sobre la crema namelaka en el timbal antes de que se solidifique. 4.Colocar el mousse de chocolate sobre el gel de cereza en el timbal antes de que se solidifique. 5.Bañar con el drip de chocolate 6.Decorar. 			
Observaciones:			
Alisar de manera correcta la torta, no enfriar el glaseado.			

Nota: Ficha estandarizada de la mini torta de Mango y Naranja. Fuente: Personal.

Tabla 19

Ficha estandarizada torta de chocolate y avellana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Torta Manicho (harina de amaranto)	
TIPO DE PLATO:		Mini torta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,036	kg	Mousse de Maracuyá
	0,044	kg	Ganache de caramelo y chocolate
	0,074	kg	Bizcocho Sacher (harina de soya)
	0,048	kg	Drip de chocolate y maní
MISE EN PLACE:			
Mousse de Maracuyá	de	Colocado en el relleno	Bizcocho Sacher (harina de soya)
Ganache de caramelo y	de	Mangueado	Drip de chocolate y maní
	y		Cortado en el centro
			N/D
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Productos refrigerados a excepción del glaseado			
Equipos y Utensilios:			
Mangas pastelera, espátula plana, espátula de codo, cucharas, bowls			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Colocar el mousse de maracuya en el centro. 2.Bañar el bizcocho con el drip de chocolate. 3.Decorar. 			
Observaciones:			
No enfriar el glaseado.			



Nota: Ficha estandarizada de la mini torta de Mango y Naranja. Fuente: Personal.

5.1.3. Fichas estandarizadas elaboraciones individuales.

A continuación, se presentará las fichas estandarizadas de elaboraciones presentadas; seis mini tortas libres de gluten, estas fichas servirán de guía para la ayuda en cuanto a ejecución de técnicas y procesos para la obtención de un producto final adecuado.

Tabla 20



Ficha estandarizada mousse de chocolate semi amargo (chocolate y avellana)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Mousse de Chocolate semiamargo	
TIPO DE ELABORACIÓN		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,028	1	Leche	
0,028	1	Crema de leche (a)	
0,009	kg	Yemas	
0,102	1	Crema de leche (b)	
0,079	kg	Chocolate semiamargo	
0,002	kg	Gelatina sin sabor	
0,01	1	Agua	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche (b) semimontada, hidratación de gelatina, cocción a 85 grados			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas,			
PREPARACIÓN:			
1.Hidratar la gelatina con el agua 2.Hervir la crema de leche (a) con la leche y yemas de huevo hasta los 85C 3.Añadir el chocolate picado hasta que ese encuentre totalmente fundido 4.Colocar la gelatina hidratada 5.Batir le crema de leche (b) punto medio e incorporar a la mezcla anterior misma que debe estar en 32C con movimientos envolventes			
Observaciones:			
Tener cuidado con la cantidad de gelatina agregada, calentar un poco la mezcla despues de colocar el chocolate en caso de que no se disuelva en su totalidad			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 21



Ficha estandarizada mousse de chocolate con leche (chocolate y avellana)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Mousse de Chocolate con leche	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,028	l	Leche	
0,028	l	Crema de leche (a)	
0,009	kg	Yemas	
0,102	l	Crema de leche (b)	
0,079	kg	Chocolate con leche	
0,002	kg	Gelatina sin sabor	
0,01	l	Agua	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche (b) semimontada, hidratación de gelatina, cocción a 85 grados			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas,			
PREPARACIÓN:			
<p>1.Hidratar la gelatina con el agua 2.Hervir la crema de leche (a) con la leche y yemas de huevo hasta los 85C 3.Añadir el chocolate picado hasta que ese encuentre totalmente fundido 4.Colocar la gelatina hidratada 5.Batir le crema de leche (b) punto medio e incorporar a la mezcla anterior misma que debe estar en 32C con movimientos envolventes</p>			
Observaciones:			
Tener cuidado con la cantidad de gelatina agregada, calentar un poco la mezcla después de colocar el chocolate en caso de que no se disuelva en su totalidad			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 23


Ficha estandarizada bizcocho de harina de maíz y almendra (chocolate y avellana)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Bizcocho de harina de maíz y almendra	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,2	kg	Huevos	
0,2	kg	Harina de maíz	
0,2	kg	Azúcar	
0,04	l	Leche	
0,04	l	Aceite	
0,007	kg	Polvo de hornear	
0,03	kg	Avellanas	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Batido punto nieve claras, cocción al horno 180C por 10 minutos			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas, sartén, tenedor, licuadora, cernidor, balanza, timbales, silpat, papel encerado			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar las yemas junto con la mitad de azúcar, leche y aceite y batir. 2. Agregar a la mezcla la harina junto con el polvo de hornear tamizados. 3. Tostar las avellanas y procesarlas o en su defecto, aplastarlas. 4. Montar las claras con la mitad sobrante de azúcar colocándola en 2 tiempos y mezclarlo con la preparación anterior de manera envolvente. 5. Colocar la mezcla en los 6 timbales de manera equitativa. 6. Llevar a hornear a 180C durante 10 minutos. 7. Sacar de los timbales y dividir a la mitad. 			
Observaciones:			
Tomar en cuenta la temperatura del horno			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 25


Ficha estandarizada crema de mantequilla (chocolate y avellana)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Crema de mantequilla	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,35	kg	Mantequilla	
0,235	kg	Azúcar	
0,117	kg	Claras de huevo	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Baño maria de claras hasta llegar a 65C, mantequilla ablandada a temperatura ambiente			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas, balanza, timbales			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Llevar a baño maría las claras y el azúcar, mover hasta que lleguen a 65C. 2.Batir la preparación hasta conseguir un merengue firme. 3.Ablandar la mantequilla con las manos con guantes 4.Colocar de poco en poco la mantequilla a la mezcla e ir batiendo 5.Al colocar toda la mantequilla batir durante 5 minutos más. 			
Observaciones:			
La mantequilla debe estar ablandada a temperatura ambiente.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 27


Ficha estandarizada drip de chocolate (chocolate y avellana)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Drip de chocolate	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,19	kg	Chocolate semiamargo	
0,095	l	Crema de leche	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cocción a 85C			
Equipos y Utensilios:			
bowls, espátulas de goma, ollas, balanza			
PREPARACIÓN:			
<p>1.Llevar a cocción la crema de leche. 2.Colocar la crema de leche en ebullición en el chocolate. 3.Mover hasta que se disuelva el chocolate.</p>			
Observaciones:			
Se debe deshacer todo el chocolate			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 29



Ficha monedas de chocolate (chocolate y avellana)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Monedas de chocolate	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,06	kg	Chocolate semiamargo	
0,001	kg	Polvo de oro	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Moldiamiento con base de goma de chocolate, pintado de chocolate			
Equipos y Utensilios:			
bowls, espátulas de goma, ollas, balanza, pincel, base de plástico			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derretir el chocolate. 2. Disolver el polvo de oro con alcohol. 3. Pintar la base de plástico con la mezcla anterior. 4. Colocar pinzas para dar forma curvada al chocolate. 5. Colocar en el congelador hasta que se endurezca. 6. Desmoldar y reservar. 			
Observaciones:			
La cantidad de alcohol debe ser mínima, colocar las pinzas rápido antes de que el chocolate se endurezca			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 31


Ficha estandarizada mousse de menta (Menta y Mora)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Mousse de Menta	
TIPO DE ELABORACIÓN		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,036	1	Leche	
0,036	1	Crema de leche (a)	
0,012	kg	Yemas	
0,135	1	Crema de leche (b)	
0,006	kg	Gelatina sin sabor	
0,03	1	Agua	
0,01	1	Esencia de menta	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche (b) semimontada, hidratación de gelatina, cocción a 85 grados			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas, termómetro			
PREPARACIÓN:			
<p>1. Hidratar la gelatina con el agua</p> <p>2. Hervir la crema de leche (a) con la leche, esencia de menta y yemas de huevo hasta los 85C</p> <p>3. Colocar la gelatina hidratada</p> <p>4. Batir la crema de leche (b) punto medio e incorporar a la mezcla anterior misma que debe estar en 32C con movimientos envolventes</p>			
Observaciones:			
Tener cuidado con la cantidad de gelatina agregada.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 33


Ficha estandarizada compota de mora (Menta y Mora)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Compota de mora	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,4	kg	Mora	
0,1	kg	Azucar	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cocción a alta temperatura, cocción durante 30 minutos			
Equipos y Utensilios:			
Licuadora, bowls, espátulas de goma, olla			
PREPARACIÓN:			
<p>1.Extraer la pulpa de mora licuando y tamizando la mora. 2.Colocar en una olla la pulpa de mora, azúcar. 3.Revolver la mezcla constantemente para evitar que se peque o se queme.</p>			
Observaciones:			
Comprobar la textura del resultado final dejando caer un poco en un baso con agua, si esta se mantiene estable es un resultado bueno, al contrario, si se diluye en el agua no lo es.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 35


Ficha estandarizada ganache de arándano (Menta y Mora)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Ganache de arandano	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,027	l	Leche	
0,027	l	Crema de leche (a)	
0,22	l	Crema de leche (b)	
0,088	kg	Chocolate blanco	
0,003	kg	Gelatina sin sabor	
0,015	l	Agua	
0,01	kg	Arandanos	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche (b) semimontada, hidratación de gelatina, cocción a 85 grados			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas, termómetro			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar el chocolate y reservarlo 2. Licuar los arándanos 3. Hervir la leche con la crema de leche (a) y los arándanos. 4. Hidratar la gelatina 5. Mezclar la gelatina hidratada con la mezcla preparada previamente 6. Añadir el chocolate, mezclarlo hasta que esté totalmente diluido 7. Batir la crema de leche (b) a medio punto e incorporar en la mezcla anterior cuando está este a 32C de manera envolvente 			
Observaciones:			
Tener cuidado con la cantidad de gelatina agregada, calentar un poco la mezcla después de colocar el chocolate en caso de que no se disuelva en su totalidad. La incorporación de los arándanos es por temas estéticos, más no por el sabor.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 37


Ficha estandarizada frangipane (Menta y Mora)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.ec	
FICHA TÉCNICA:		Frangipane (harina de almendra)	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,04	kg	Harina de almendra	
0,04	kg	Azúcar	
0,04	kg	Huevo	
0,04	kg	Mantequilla	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cocción al horno 165C por 12 minutos, cremado de mantequilla			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, balanza, timbales			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla con el azúcar 2. Añadir huevo a la preparación anterior y seguir mezclando 3. Agregar la harina de almendra y revolver hasta lograr una mezcla homogénea 4. Hornear en los timbales durante 12 minutos a 165C 			
Observaciones:			
La mantequilla debe estar ablandada a temperatura ambiente.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 39


Ficha estandarizada láminas de chocolate (Menta y Mora)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Láminas de Chocolate	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,015	kg	Chocolate semiamargo	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Baño maria del chocolate			
Equipos y Utensilios:			
bowls, espátulas de goma, ollas, balanza, láminas de acetato.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el chocolate en baño maría 2. Extender con una espátula sobre la lámina de acetato creando una capa fina de chocolate 3. Hacer líneas perpendiculares con el cuchillo en el chocolate antes de que endurezca 4. Envolver el acetato y llevarlo a refrigerar 			
Observaciones:			
Tener en cuenta la temperatura del chocolate para poder manejarlo de buena manera.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 41



Ficha estandarizada bavaroise de naranja (Mango y Naranja)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Bavaroise de Naranja	
TIPO DE ELABORACIÓN		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,113	l	Pulpa de naranja	
0,05	kg	Azúcar	
0,05	kg	Yema de huevo	
0,003	kg	Gelatina sin sabor	
0,015	l	Agua	
0,1	kg	Crema de leche	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche semimontada, hidratación de gelatina, cocción a 85 grados			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina con el agua 2. Cocinar la pulpa con las yemas y azúcar, batiendo hasta los 85C 3. Colocar la gelatina hidratada y enfriar hasta los 32C 4. Batir la crema de leche a punto medio e incorporar en la mezcla con movimientos envolventes 			
Observaciones:			
Tener cuidado con la cantidad de gelatina agregada y las temperaturas			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 43

Ficha estandarizada gel de mango (Mango y Naranja)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Gel de Mango	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,18	l	Pulpa de mango	
0,01	kg	Gelatina sin sabor	
0,05	l	Agua	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cocción a 85 grados, hidratación de gelatina			
Equipos y Utensilios:			
bowls, espátulas de goma, ollas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina junto con el agua 2. Agregar la pulpa de mango en una olla y llevarlo a cocción 3. Agregar la gelatina a la mezcla y esperar hasta que descienda a los 32C 			
Observaciones:			
No dejar que se enfríe mucho para que no se endurezca, ya que se debe colocar en los timbales			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 45


Ficha estandarizada blondie (Mango y Naranja)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Blondie (harina de arroz y nuez)	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,1	kg	Mantequilla	
0,11	kg	Azúcar morena	
0,065	kg	Azúcar blanca	
0,055	kg	Huevo	
0,125	kg	Harina	
0,13	kg	Chocolate blanco (chips)	
0,05	kg	Nuez	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Batido punto nieve claras, cocción al horno 180C por 10 minutos			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas, sartén, tenedor, licuadora, cernidor, balanza, timbales, silpat, papel encerado			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar las yemas junto con la mitad de azúcar, leche y aceite y batir. 2. Agregar a la mezcla la harina junto con el polvo de hornear tamizados. 3. Tostar las avellanas y procesarlas o en su defecto, aplastarlas. 4. Montar las claras con la mitad sobrante de azúcar colocándola en 2 tiempos y mezclarlo con la preparación anterior de manera envolvente. 5. Colocar la mezcla en los 6 timbales de manera equitativa. 6. Llevar a hornear a 180C durante 10 minutos. 7. Sacar de los timbales y dividir a la mitad. 			
Observaciones:			
Tener en cuenta la ejecución y el tiempo de horneado			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 47


Ficha estandarizada crema de mantequilla (Mango y Naranja)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ve</small>	
FICHA TÉCNICA:		Crema de mantequilla	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,35	kg	Mantequilla	
0,235	kg	Azúcar	
0,117	kg	Claras de huevo	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Baño maría de claras hasta llegar a 65C, mantequilla ablandada a temperatura ambiente			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátulas de goma, ollas, balanza, timbales			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Llevar a baño maría las claras y el azúcar, mover hasta que lleguen a 65C. 2.Batir la preparación hasta conseguir un merengue firme. 3.Ablandar la mantequilla con las manos con guantes 4.Colocar de poco en poco la mantequilla a la mezcla e ir batiendo 5.Al colocar toda la mantequilla batir durante 5 minutos más. 			
Observaciones:			
La mantequilla debe estar ablandada a temperatura ambiente.			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 49

Ficha estandarizada drip de chocolate (Mango y Naranja)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Drip de chocolate	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,19	kg	Chocolate semiamargo	
0,095	l	Crema de leche	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cocción a 85C			
Equipos y Utensilios:			
bowls, espátulas de goma, ollas, balanza			
PREPARACIÓN:			
<p>1.Llevar a cocción la crema de leche. 2.Colocar la crema de leche en ebullición en el chocolate. 3.Mover hasta que se disuelva el chocolate.</p>			
Observaciones:			
Se debe deshacer todo el chocolate			

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 51

Ficha estandarizada figuras de chocolate (Mango y Naranja)

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamerica	
FICHA TÉCNICA:		Figuras de chocolate	
TIPO DE ELABORACIÓN:		Postre	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,06	kg	Chocolate semiamargo	
0,001	kg	Papel de oro	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Moldiamiento con base de goma de chocolate, pintado de chocolate			
Equipos y Utensilios:			
bowls, espátulas de goma, ollas, balanza, pincel, base de plástico			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derretir el chocolate. 2. Colocar pedazos del papel de oro en un molde 3. Colocar el chocolate 5. Colocar en el congelador hasta que se endurezca. 6. Desmoldar y reservar. 			
Observaciones:			
Se debe colocar las láminas en el molde para que así al colocar el chocolate se noten.			


Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

5.1.3. Fichas de costos elaboraciones finales

A continuación, se presentará las fichas de costos de las elaboraciones presentadas; seis mini tortas libres de gluten, estas fichas servirán de guía para la ayuda en cuanto a ejecución de técnicas y procesos para la obtención de un producto final adecuado.

Tabla 79



Ficha estandarizada drip de chocolate (Selva Negra)

 www.sudamericano.edu.ec							
Costos:		Torta de Menta y Mora (harina de almendra)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,205		
Costo por Plato:	1,07			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,020	kg	Mousse de Menta	4,38	0,09	-	-
2	0,025	kg	Compota de mora	1,28	0,03	-	-
3	0,065	kg	Ganache de arandano	4,13	0,27	-	-
4	0,080	kg	Frangipane (harina de almendra)	7,31	0,58	-	-
5	0,015	kg	Láminas de Chocolate	6,55	0,10	-	-
		0,205	Peso Total receta	1,07		Costo de receta	
Costo sugerido al publico:		3,22					

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 81

Ficha estandarizada drip de chocolate (Selva Negra)

 							
Costos:		Torta de Menta y Mora (harina de almendra)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,205		
Costo por Plato:	1,07			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,020	kg	Mousse de Menta	4,38	0,09	-	-
2	0,025	kg	Compota de mora	1,28	0,03	-	-
3	0,065	kg	Ganache de arandano	4,13	0,27	-	-
4	0,080	kg	Frangipane (harina de almendra)	7,31	0,58	-	-
5	0,015	kg	Láminas de Chocolate	6,55	0,10	-	-
		0,205	Peso Total receta		1,07	Costo de receta	
Costo sugerido al publico:		3,22					

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 83

Ficha estandarizada drip de chocolate (Selva Negra)

 							
Costos:		Torta de mango y naranja (harina de arroz)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,254		
Costo por Plato:	1,30			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,025	kg	Bavaroise de Naranja	3,69	0,09	-	-
2	0,040	kg	Gel de Mango	2,64	0,11	-	-
3	0,058	kg	Blondie (harina de arroz y nuez)	5,28	0,30	-	-
4	0,078	kg	Crema de manteguilla	6,34	0,49	-	-
5	0,048	kg	Drip de chocolate	5,72	0,27	-	-
6	0,005	kg	Figuras de chocolate	6,34	0,03	-	-
		0,254	Peso Total receta		1,30	Costo de receta	
Costo sugerido al publico:		3,91					

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 85


Ficha estandarizada drip de chocolate (Selva Negra)

 							
Costos:		Torta mini brazo gitano (harina de amaranto)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,204		
Costo por Plato:	1,08			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,039	kg	Ganache Montada	4,66	0,18	-	-
2	0,029	kg	Mermelada de cereza	3,86	0,11	-	-
3	0,116	kg	Plancha de Bizcocho Genoves (harina de amaranto)	5,72	0,66	-	-
4	0,020	kg	Crema de mantequilla	6,22	0,12	-	-
		0,204	Peso Total receta		1,08	Costo de receta	
Costo sugerido al publico:		3,25					

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 87

Ficha estandarizada drip de chocolate (Selva Negra)

 							
Costos:		Mini torta selva negra (harina de garbanzo)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,250		
Costo por Plato:	1,11			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,065	kg	Crema Namelaka	4,62	0,30	-	-
2	0,051	kg	Gel de Cereza	4,28	0,22	-	-
3	0,022	kg	Mousse de Chocolate semiamargo	4,60	0,10	-	-
4	0,0648	kg	Bizcocho Esponjoso de Chocolate (harina de garbanzo)	3,42	0,22	-	-
5	0,048	kg	Drip de chocolate	5,70	0,27	-	-
		0,250	Peso Total receta		1,11	Costo de receta	
Costo sugerido al publico:		3,33					

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

Tabla 89

Ficha estandarizada drip de chocolate (Selva Negra)

 							
Costos:		Torta de Menta y Mora (harina de almendra)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,201		
Costo por Plato:	1,18			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,036	kg	Mousse de Maracuyá	4,54	0,16	-	-
2	0,044	kg	Ganache de caramelo y chocolate	5,67	0,25	-	-
3	0,074	kg	Bizcocho Sacher (harina de soya)	5,83	0,43	-	-
4	0,048	kg	Drip de chocolate y mani	7,04	0,34	-	-
	0,201	Peso Total receta			1,18	Costo de receta	
Costo sugerido al público:		3,54					

Nota: Ficha estandarizada de elaboraciones individuales de cada mini torta. Fuente: Personal.

5.1.3. Fichas de costos elaboraciones individuales.

A continuación, se presentará las fichas de costos de las elaboraciones individuales presentes en cada elaboración presentadas; seis mini tortas libres de gluten, estas fichas servirán de guía para la ayuda en cuanto a ejecución de técnicas y procesos para la obtención de un producto final adecuado.

Tabla 91

Ficha de costos individual chocolate semiamargo (Chocolate y Avellana)

Costos:		Mousse de Chocolate Semiamargo					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,018		
Costo por Plato:	0,10			Raciones:	14		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,028	l	Leche	1,00	0,08	Funda de litro	1,00
2	0,028	l	Crema de leche (a)	4,25	0,13	Funda de 200gr	0,20
3	0,009	kg	Yemas	7,50	0,10	Huevo-cubeta	0,58
4	0,102	l	Crema de leche (b)	4,25	0,44	Funda de 200gr	0,20
5	0,079	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,56	Gotas de chocolate pesado	0,79
6	0,002	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,04	Pesado	0,002
7	0,01	l	Agua	-	-	-	-
0,258 Peso Total receta				1,34	Costo de receta		
Costo por kilo		5,20					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 93



Ficha de costos individual chocolate con leche (Chocolate y Avellana)

Costos:		Mousse de Chocolate con Leche					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,018		
Costo por Plato:	0,10			Raciones:	14		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,028	L	Leche	1,00	0,08	Funda de litro	1,00
2	0,028	L	Crema de leche (a)	4,25	0,13	Funda de 200gr	0,20
3	0,009	L	Yemas	7,50	0,10	Huevo-cubeta	0,55
4	0,102	L	Crema de leche (b)	4,25	0,44	Funda de 200gr	0,20
5	0,079	Kg	Chocolate con leche	6,35	0,55	Gotas de chocolate pesado	0,79
6	0,002	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,04	Pesado	0,002
7	0,01	kg	Agua	-	-	-	-
0,258 Peso Total receta				1,33	Costo de receta		
Costo por kilo		5,16					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 95



Ficha de costos individual bizcocho (Chocolate y Avellana)

 							
Costos:		Bizcocho de harina de maiz y almendra					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		0,042	
Costo por Plato:		0,13		Raciones:		17	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,2	kg	Huevos	2,70	0,55	Huevo-cubeta	0,20
2	0,2	kg	Harina de maiz	1,32	0,27	Pesado	0,20
3	0,2	kg	Azúcar	2,10	0,43	Funda de 1kg	0,20
4	0,04	l	Leche	1,00	0,04	Funda de litro	0,04
5	0,04	l	Aceite	5,00	0,20	Botella de litro	0,04
6	0,007	kg	Polvo de hornear	15,00	0,11	Pesado	0,007
7	0,03	kg	Avellanas	17,60	0,53	Pesado	0,03
		0,717		Peso Total receta		2,13	
						Costo de receta	
Costo por kilo		2,97					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 97

Ficha de costos individual crema de mantequilla (Chocolate y Avellana)

 							
Costos:		Crema de mantequilla					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		0,070	
Costo por Plato:		0,44		Raciones:		10	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,35	kg	Mantequilla	9,60	3,37	Empaque de 250gr	0,25
2	0,235	kg	Azúcar	2,10	0,51	Funda de 1kg	1,000
3	0,117	kg	Claras de huevo	4,40	0,56	Huevo-cubeta	0,12
4							
5							
6							
7							
		0,702		Peso Total receta		4,44	
						Costo de receta	
Costo por kilo		6,33					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 99

Ficha de costos individual chocolate con leche (Chocolate y Avellana)

Costos:		Glaseado de chocolate					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,032		
Costo por Plato:	0,18			Raciones:	9		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,19	kg	Chocolate semiamargo	6,35	1,22	Gotas de chocolate pesado	0,19
2	0,095	l	Crema de leche	4,25	0,41	Funda de 250gr	0,20
3							
4							
5							
6							
7							
	0,285	Peso Total receta			1,630	Costo de receta	
Costo por kilo	5,72						

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 101



Ficha de costos individual chocolate con leche (Chocolate y Avellana)

Costos:		Monedas de Chocolate					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,01		
Costo por Plato:	0,06			Raciones:	6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,06	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,38	Gotas de chocolate pesado	0,06
2							
3							
4							
5							
6							
7							
	0,060	Peso Total receta			0,381	Costo de receta	
Costo por kilo	6,35						

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 103

Ficha de costos individual mousse de menta(Menta y Mora)

 							
Costos:		Mousse de Menta					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,020		
Costo por Plato:	0,09			Raciones:	13		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,036	l	Leche	1,00	0,09	Funda de litro	1,00
2	0,036	l	Crema de leche (a)	4,25	0,16	Funda de 200gr	0,20
3	0,012	kg	Yemas	7,50	0,09	Huevo-cubeta	0,06
4	0,135	l	Crema de leche (b)	4,25	0,58	Funda de 200gr	0,20
5	0,006	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,11	Gotas de chocolate pesado	0,01
6	0,03	l	Agua	-	-	-	-
7	0,01	l	Esencia de menta	11,66	0,12	Botella de 120 ml	0
0,265 Peso Total receta				1,16		Costo de receta	
Costo por kilo		4,38					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 105

Ficha de costos individual compota de mora (Menta y Mora)

 							
Costos:		Compota de mora					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,025		
Costo por Plato:	0,03			Raciones:	20		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,4	kg	Mora	1,00	0,52	Funda de litro	1,00
2	0,1	kg	Azucar	1,10	0,12	Funda de 200gr	0,20
3							
4							
5							
6							
7							
0,500 Peso Total receta				0,640		Costo de receta	
Costo por kilo		1,28					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 107

Ficha de costos individual ganache de arandano (Menta y Mora)

Costos:		Ganache de arandano					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,065		
Costo por Plato:	0,27			Raciones:	6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,027	l	Leche	1,00	0,03	Funda de litro	0,20
2	0,027	l	Crema de leche (a)	4,25	0,11	Funda de 200ml	0,20
3	0,22	l	Crema de leche (b)	4,25	0,935	Funda de 200ml	0,20
4	0,088	kg	Chocolate blanco	4,75	0,42	Pesado	0,04
5	0,003	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,06	Pesado	0,04
6	0,015	l	Agua	-	-	-	-
7	0,01	kg	Arandanos	6,00	0,06	Pesado	-
0,390				Peso Total receta		1,61	
Costo por kilo				4,13		Costo de receta	

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 109

Ficha de costos individual frangipane (Menta y Mora)

Costos:		Frangipane (harina de almendra)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,080		
Costo por Plato:	0,58			Raciones:	2		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,04	kg	Harina de almendra	14,05	0,56	Pesado	0,04
2	0,04	kg	Azúcar	1,10	0,07	Funda de 1kg	1,000
3	0,04	kg	Huevo	2,70	0,13	Huevo-cubeta	0,60
4	0,04	kg	Mantequilla	9,60	0,40	Empaque de 250gr	0,25
5							
6							

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 111

Ficha de costos individual lámina de chocolate (Menta y Mora)

Costos:		Láminas de Chocolate					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,015		
Costo por Plato:	0,10			Raciones:	1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,015	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,10	Gotas de chocolate pesado	0,06
2							
3							
4							
5							
6							
7							
0,015				Peso Total receta		0,098	Costo de receta
Costo por kilo		6,55					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 113

Ficha de costos individual bavaroise de naranja (Mango y Naranja)

Costos:		Bavaroise de Naranja					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,025		
Costo por Plato:	0,09			Raciones:	13		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,113	ml	Pulpa de naranja	0,92	0,22	Naranja-Fruta	0,23
2	0,05	kg	Azúcar	1,10	0,11	Funda de 1kg	1,00
3	0,05	kg	Yema de huevo	7,50	0,40	Huevo-cubeta	0,58
4	0,003	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,06	Pesado	0,003
5	0,015	ml	Agua	0,00	-	-	-
6	0,1	kg	Crema de leche	4,25	0,44	Funda de 200gr	0,200
7							
0,331				Peso Total receta		1,22	Costo de receta
Costo por kilo		3,69					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 115

Ficha de costos individual gel de mango (Mango y Naranja)

Costos:		Gel de Mango					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		0,040	
Costo por Plato:		0,11		Raciones:		6	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,18	ml	Pulpa de mango	1,66	0,44	Mango-Fruta	0,29
2	0,01	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,19	pesado	0,01
3	0,05	ml	Agua	0,00	0,000	-	-
4							
5							
6							
7							

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 117



Ficha de costos individual blondie (Mango y Naranja)

Costos:		Blondie (harina de arroz y nuez)					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		0,058	
Costo por Plato:		0,30		Raciones:		11	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,1	kg	Mantequilla	9,60	0,99	Empaque 250gr	0,25
2	0,11	kg	Azúcar morena	1,20	0,18	Funda de 1kg	1,00
3	0,065	kg	Azúcar blanca	1,10	0,12	Funda de 1kg	1,00
4	0,055	kg	Huevo	2,70	0,15	Huevo-Cubeta	0,06
5	0,125	kg	Harina	1,78	0,27	Pesada	1,00
6	0,13	kg	Chocolate blanco (chips)	4,75	0,64	Pesado	0,400
7	0,05	kg	Nuez	20,00	1,00	Pesada	0,10
		0,635	Peso Total receta	3,35		Costo de receta	
Costo por kilo		5,28					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 119



Ficha de costos individual crema de mantequilla (Mango y Naranja)

 							
Costos:		Crema de mantequilla					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,078		
Costo por Plato:	0,49			Raciones:	9		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,35	kg	Mantequilla	9,60	3,38	Empaque de 250gr	0,25
2	0,235	kg	Azúcar	2,10	0,54	Funda de 1kg	1,00
3	0,117	kg	Claros de huevo	4,40	0,53	Huevo-cubeta	0,24
4							
5							
6							
7							
		0,702	Peso Total receta		4,45	Costo de receta	
Costo por kilo		6,34					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 121

Ficha de costos individual drip de chocolate (Mango y Naranja)

 							
Costos:		Drip de chocolate					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,048		
Costo por Plato:	0,27			Raciones:	6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,19	kg	Chocolate semiamargo	6,35	1,22	Gotas de chocolate pesado	0,19
2	0,095	ml	Crema de leche	4,25	0,41	Funda de 200gr	0,20
3							
4							
5							
6							
7							
		0,285	Peso Total receta		1,630	Costo de receta	
Costo por kilo		5,72					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 123

Ficha de costos individual lámina de chocolate (Mango y Naranja)

Costos:		Figuras de chocolate					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre				Tamaño porción	0,005083333	
Costo por Plato:	0,03				Raciones:	12	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,06	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,39	Gotas de chocolate pesado	0,06
2	0,001	gr	Papel de oro	-	-	-	-
3							
4							
5							
6							
7							
		0,061	Peso Total receta		0,387	Costo de receta	
Costo por kilo		6,34					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 125

Ficha de costos individual ganache montada (Brazo Gitano)

Costos:		Ganache Montada					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre				Tamaño porción	0,039	
Costo por Plato:	0,18				Raciones:	14	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,11	ml	Crema de leche (a)	4,25	0,51	Funda de 200gr	0,90
2	0,16	kg	Chocolate blanco	4,75	0,77	Chips-pesado	0,20
3	0,27	ml	Crema de leche (b)	4,25	1,19	Funda de 200gr	0,90
4	0,005	ml	Esencia de vainilla	12,00	0,07	Botella 100ml	0,10
5							
6							
7							
		0,545	Peso Total receta		2,54	Costo de receta	
Costo por kilo		4,66					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 127

Ficha de costos individual mermelada de cereza (Brazo Gitano)

Costos:		Mermelada de cereza					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre				Tamaño porción	0,029	
Costo por Plato:	0,11				Raciones:	14	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,4	kg	Pure de cereza	3,30	1,52	Cereza-fruta	1,00
2	0,01	kg	Azúcar	1,10	0,06	Funda de 1kg	1,00
3							
4							
5							
6							
7							
0,410 Peso Total receta				1,581	Costo de receta		
Costo por kilo		3,86					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 129

Ficha de costos individual bizcocho (Brazo Gitano)

Costos:		Plancha de Bizcocho Genoves (harina de amaranto)					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre				Tamaño porción	0,116	
Costo por Plato:	0,66				Raciones:	4	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,1	kg	Yemas	7,50	0,77	Huevo-cubeta	0,30
2	0,05	kg	Azúcar (a)	1,10	0,11	Funda de 1kg	1,00
3	0,15	kg	Claras de huevo	4,40	0,68	Huevo-cubeta	0,30
4	0,07	kg	Azúcar (b)	1,10	0,13	Funda de 1kg	1,00
5	0,09	kg	Harina	10,70	0,97	Pesado	0,09
6	0,004	kg	Sal	0,50	0,01	Funda de 1kg	1,000
7							
0,464 Peso Total receta				2,66	Costo de receta		
Costo por kilo		5,72					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 131

Ficha de costos individual crema de mantequilla (Brazo Gitano)

Costos:		Crema de mantequilla					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,020		
Costo por Plato:	0,12			Raciones:	35		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,35	kg	Mantequilla	9,60	3,36	Empaque de 250gr	0,25
2	0,235	kg	Azúcar	2,10	0,49	Funda de 1kg	1,000
3	0,117	kg	Claras de huevo	4,40	0,51	Huevo-cubeta	0,12
4							
5							
6							
7							
0,702				Peso Total receta		4,37	
Costo por kilo				6,22		Costo de receta	

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 133



Ficha de costos individual crema namelaka (Selva Negra)

Costos:		Crema Namelaka					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,065		
Costo por Plato:	0,30			Raciones:	12		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,002	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,04	Pesado	0,002
2	0,035	l	Leche	1,00	0,09	Funda de litro	1,00
3	0,01	kg	Glucosa	7,50	0,12	Pesado	0,50
4	0,07	kg	Chocolate Blanco	7,75	0,55	Pesado (chips)	0,07
5	0,65	l	Crema de leche	4,25	2,77	Funda de 200ml	0,20
6	0,008	l	Licor	6,30	0,07	Botella de 700ml	0,700
7	0,01	l	Agua	-	-	-	-
0,785				Peso Total receta		3,63	
Costo por kilo				4,62		Costo de receta	

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 135



Ficha de costos individual gel de cereza (Selva Negra)

 							
Costos:		Gel de Cereza					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,051		
Costo por Plato:	0,22			Raciones:	3		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,1	kg	Puré de cereza	3,30	0,53	Cereza-fruta	1,00
2	0,04	kg	Azúcar	1,10	0,08	Funda de 1kg	1,00
3	0,002	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,04	Pesado	0,002
4	0,01	l	Agua	-	-	-	-
5							
6							
7							
0,152				Peso Total receta		0,651	
						Costo de receta	

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 137

Ficha de costos individual mousse de chocolate (Selva Negra)

 							
Costos:		Mousse de Chocolate semiamargo					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,022		
Costo por Plato:	0,10			Raciones:	12		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,028	l	Leche	1,00	0,03	Funda de litro	0,20
2	0,028	l	Crema de leche (a)	4,25	0,12	Funda de 200ml	0,20
3	0,009	kg	Yemas	7,50	0,068	Huebo-cubeta	0,20
4	0,102	l	Crema de leche (b)	4,25	0,43	Funda de 200ml	0,04
5	0,079	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,50	Pesado	0,04
6	0,002	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,04	Pesado	0,007
7	0,01	l	Agua	-	-	-	-
0,258				Peso Total receta		1,19	
						Costo de receta	
Costo por kilo		4,60					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 139


Ficha de costos individual bizcocho (Selva Negra)

 www.sudamericano.edu.ec							
Costos:		zcocho Esponjoso de Chocolate (harina de garbanz					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,065		
Costo por Plato:	0,22			Raciones:	5		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,065	kg	Azúcar	1,10	0,10	Funda de kilo	1,00
2	0,055	kg	Harina	3,46	0,19	Pesado	0,06
3	0,004	kg	Polvo de hornear	15,00	0,06	Pesado	0,004
4	0,03	kg	Cacao en polvo	6,60	0,20	Pesado	0,03
5	0,025	l	Aceite	5,00	0,17	Botella de litro	1,00
6	0,11	kg	Huevos	2,70	0,30	Huevo-cubeta	0,12
7	0,035	l	Leche	1,00	0,09	Funda de litro	1,00
0,324				Peso Total receta		1,11	
Costo por kilo				3,42			

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 141

Ficha de costos individual drip de chocolate (Selva Negra)

 www.sudamericano.edu.ec							
Costos:		Drip de chocolate					
Chef:	David Bernal, Pablo Neira						
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,048		
Costo por Plato:	0,27			Raciones:	6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,19	kg	Chocolate semiamargo	6,35	1,22	Gotas de chocolate pesado	0,19
2	0,095	l	Crema de leche	4,25	0,41	Funda de 200gr	0,10
3							
4							
5							
6							
7							
0,285				Peso Total receta		1,625	
Costo por kilo				5,70			

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 143

Ficha de costos individual drip de chocolate (Selva Negra)

Costos:		Mousse de Maracuyá					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		0,036	
Costo por Plato:		0,16		Raciones:		6	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,028	l	Pulpa de maracuya	2,00	0,24	Funda de litro	0,45
2	0,028	l	Crema de leche (a)	4,25	0,12	Funda de 200gr	0,20
3	0,009	kg	Yemas	7,50	0,07	Huevo-cubeta	0,58
4	0,102	l	Crema de leche (b)	4,25	0,43	Funda de 200gr	0,20
5	0,006	kg	Gelatina sin sabor	18,48	0,11	Gotas de chocolate pesado	0,79
6	0,03	l	Agua	0,00	0,00	Pesado	0,002
7	0,01	l		0,00	0,00	-	
		0,213		Peso Total receta		0,97	
Costo por kilo		4,54					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 145


Ficha de costos individual drip de chocolate (Selva Negra)

Costos:		Ganache de caramelo y chocolate					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		0,044	
Costo por Plato:		0,25		Raciones:		11	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,11	kg	Azúcar	1,10	0,17	Funda de kilo	1,00
2	0,11	l	Crema de leche	4,25	0,48	Funda de 200gr	0,20
3	0,06	kg	Glucosa	7,50	0,49	Pesado	0,50
4	0,03	kg	Azúcar invertido	8,00	0,28	Pesado	0,50
5	0,11	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,70	Pesado	0,11
6	0,002	kg	Sal	0,50	0,02	Funda de kilo	1,000
7	0,06	kg	Mantequilla	9,60	0,60	Empaque de 250gr	0,25
		0,482		Peso Total receta		2,735	
Costo por kilo		5,67					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 147


Ficha de costos individual drip de chocolate (Selva Negra)

 www.sudamericano.edu.ec							
Costos:		Bizcocho Sacher (harina de soya)					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,074		
Costo por Plato:	0,43			Raciones:	8		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,08	kg	Mantequilla	9,60	0,97	Empaque de 250gr	2,50
2	0,07	kg	Azúcar glas	2,00	0,17	Empaque de 500gr	0,50
3	0,06	kg	Yema	7,50	0,46	Huevo-cubeta	0,12
4	0,09	kg	Chocolate semiamargo	6,35	0,58	Pesado	0,09
5	0,07	kg	Azúcar	1,10	0,11	Funda de kilo	1,00
6	0,118	kg	Claras	4,40	0,53	Huevo-cubeta	0,240
7	0,07	kg	Harina	5,57	0,39	Pesado	0,070
8	0,03	kg	Cacao en polvo	6,60	0,20	Pesado	0,030
9	0,003	kg	Polvo de hornear	15,00	0,05	Pesado	0,00
0,591 Peso Total receta				3,44		Costo de receta	
Costo por kilo		5,83					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

Tabla 149

Ficha de costos individual drip de chocolate (Selva Negra)

 www.sudamericano.edu.ec							
Costos:		Drip de chocolate y maní					
Chef:		David Bernal, Pablo Neira					
Tipo de Plato:	Postre			Tamaño porción	0,048		
Costo por Plato:	0,34			Raciones:	8		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra
1	0,19	kg	Chocolate semiamargo	6,35	1,21	Empaque de 250gr	0,25
2	0,095	l	Crema de leche	4,25	0,40	Funda de 1kg	1,000
3	0,1	kg	Maní	11,00	1,10	Huevo-cubeta	0,12
4							
5							
6							
7							
0,385 Peso Total receta				2,71		Costo de receta	
Costo por kilo		7,04					

Nota: Ficha de costos elaboraciones individuales. Fuente: Personal.

CONCLUSIONES

Con base en las investigaciones bibliográficas realizadas para la identificación y delimitación de la problemática a abordar realizada en el campo de estudio, se pudo conocer con exactitud cuál fue el camino más óptimo a seguir para aplicar una respuesta que se adecue al mismo, además de una aplicación y ejecución correcta de las propuestas presentadas.

La elaboración de las propuestas se realizó de tal manera que se llegó a obtener finalmente un resultado eficaz después de la realización de pruebas, variaciones y correcciones tanto de técnicas como de procesos utilizados, esto nos permitió obtener resultados aptos para una presentación en relación con el campo de acción donde se presenta las propuestas. La propuesta presentada en el campo de acción se destina principalmente a las personas que no son aptas para el consumo de gluten; ya que en dicha cafetería si existe un mercado el cual busca estas propuestas en sus productos y al no contar este con dichas elaboraciones se pierde oportunidades.

Las propuestas resultaron ser muy aceptables y fueron acogidas de buena manera en el campo de acción, esto por la implementación de técnicas de reposterías novedosas, combinación de sabores, texturas presentes y la decoración de cada una de las elaboraciones, todas tuvieron una buena aceptación considerándolas en un rango de muy buenas a buenas.

RECOMENDACIONES

Principalmente, se debe tomar en consideración el conocer el mercado de oportunidades presentes en un negocio para así aprovechar al máximo, al existir un mercado el cual es factible se debería considerar la implementación de productos que lo requieran para cubrir el mismo; a su vez la implementación de nuevos productos aumenta el nivel de aceptación al tener más variabilidad en cuanto a la selección de productos, a su vez se debería conocer más sobre los diferentes tipos de alimentos y los cuales son aptos para el consumo de diferentes personas con algún padecimiento en su salud o preferencia de consumo, hay que tomar en consideración las observaciones presentes en las fichas; ya que, se mencionan aquellos aspectos relevantes en cuanto a la ejecución de una técnica.

BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA

- Abreu, J. L. (2014). El Método de la Investigación Research Method. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204.
- Aceves-Tavares, A.M. Calderón de la Barca, R.I. Carmona-Sánchez, E. Cerda-Contreras, E. Coss-Adame, M.E. Icaza-Chávez, A. López-Colombo, M.P. Milke-García, M. Morales-Arámbula, M. Peláez-Luna, P. Ramos Martínez, J.M. Remes-Troche, A. Rubio-Tapia S. Sánchez-Sosa, M.C. Treviño-Mejía, L.F. Uscanga-Domínguez, R. Vázquez-Frías, L.B. Worona-Dibner, & L.E. Zamora-Nava, (2018). Guía clínica para diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca en México. *Revista de Gastroenterología de México*, 83(4), 440-444. <https://doi.org/10.1016/j.rgmx.2018.05.005>
- Andrade Zamora, F., Alejo Machado, O. J., & Armendariz Zambrano, C. R. (2018). Método inductivo y su refutación deductista. *Conrado*, 14(63), p. 118.
- Aguilar, M. (2012). Aprendizaje y Tecnologías de Información y Comunicación: Hacia nuevos escenarios educativos. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 10(2), 801-811.
- Alvarado, C. (2013). Desarrollo de productos para celíacos e intolerantes a la lactosa. *Trabajo de titulación. Universidad Santiago de Guayaquil. Dirección de empresas. Guayaquil. 12pp.*
- Alvarado Tay-Lee, L. G. (2009). Obtención de harina de yuca para el desarrollo de productos dulces destinados para la alimentación de celíacos (Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica del Litoral). DSpace en ESPOL. <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6645/1/D-39364.pdf>
- Avilés Dinarte, Ginette (2011). La metodología indagatoria: una mirada hacia el aprendizaje significativo de "Charpack y Vygotsky". *Intercedes: Revista de las Sedes Regionales*, XII (23),133-144. [fecha de Consulta 29 de mayo de 2023]. ISSN: 2215-2458. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=66622603009>
- Arias-Gómez, J., Villasís-Keever, M. Á., & Novales, M. G. M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201-206.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2019). Procesos básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración 2. Ediciones Paraninfo, SA. https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=dMSKDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=pasteleria&ots=wbaZC0hn62&sig=ZZO6jvW1Go9dV9QsG3XRDV_jGrc#v=onepage&q&f=false
- Babativa, N, Carlos, A, Investigación cuantitativa. Bogotá D.C., Fundación Universitaria del Área Andina, 2017
- Bai, J. C., Ciacci, C., & Olano Gossweiler, C. (2015). Enfermedad Celíaca y Sensibilidad al gluten.

- Bastida, S., Celada, P., Montealegre, Á. R., & Sánchez-Muniz, F. J. (2018). Acerca de la enfermedad celiaca. Breve historia de la celiaquía. *Journal of Negative and No Positive Results*, 3(12), 980-997.
- Bustamante, M., Vélez, P., (2022). Desarrollo de un manual de técnicas de elaboración y procesamiento de panes preelaborados y punto terminado. Pg. 43.
- Cadena-Iñiguez, P., Rendón-Medel, R., Aguilar-Ávila, J., Salinas-Cruz, E., Cruz-Morales, F. D. R. D. L., & Sangerman-Jarquín, D. M. (2017). Métodos cuantitativos, métodos cualitativos o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 8(7), 1605.
- Calle, I. D. L., Ros, G., Peñalver, R., & Nieto, G. (2020). Enfermedad celiaca: causas, patología y valoración nutricional de la dieta sin gluten. Revisión. *Nutricion hospitalaria*, 37(5), 1048. <http://dx.doi.org/10.20960/nh.02913>
- Calle, I. D. L., Ros, G., Peñalver, R., & Nieto, G. (2020). Enfermedad celiaca: causas, patología y valoración nutricional de la dieta sin gluten. Revisión. *Nutricion hospitalaria*, 37(5), 1043-1051.
- Calle J. (2017). Sobre las bondades de los alimentos sin gluten. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 27(2), 483-487. <https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2017/can172p.pdf>
- Cueto Rúa, E. A., Guzmán, L., Nanfito, G., Barrera, S., & Drut, R. (2008). Celiaquía, una enfermedad paradigmática. *Archivos argentinos de pediatría*, 106(2), 151-154.
- Carrero P. & Armendáriz L. (2019). *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (2.a ed.)*. Paraninfo, SA. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=MNGNDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&q=pasteleria&ots=FCHy5RHs6l&sig=VFaqQOgwhC2z4hB48gKHtfEjvc9k#v=onepage&q&f=false>
- Esteban Nieto, N. (2018). Tipos de investigación.
- Federación de Asociaciones de Celiacos de España. (2018). Clasificación de los alimentos. <https://celiacos.org/tratamiento/clasificacion-de-los-alimentos/>.
- Fernández, L. H. (2020). Enfermedad celiaca: una nueva perspectiva enfermera desde la Atención Primaria de Salud. *Nuberos Científica*, 48-58.
- Gómez Bastar, S. (2012). *Metodología de la investigación (Primera ed.)*. Tlalnepantla: Red Tercer Milenio S.C. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/Axiologicas/Metodologia_de_la_investigacion.pdf

- González & Rey (2017). Procesos básicos de pastelería y repostería. Ediciones Paraninfo, SA.
https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=-sTLDgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR9&dq=repoteria&ots=L2mmbk wghe&sig=a0s-YIeJgEdH-OOpGUu_I-HyiSQ#v=onepage&q&f=false
- Kuhn, T. (1962). *The Structure of scientist revolutions*. Chicago: University of Chicago Press.
- López, P. L. (2004). Población muestra y muestreo. *Punto cero*, 9(08), 69-74.
- Maya, E. (2014). Métodos y técnicas de investigación. Una propuesta ágil para la presentación de trabajos científicos en las áreas de arquitectura, urbanismo y disciplinas afines. México: Universidad Nacional Autónoma de México, pp 71.
- Moscoso, F., & Quera, R. (2015). Enfermedad celíaca: revisión. *Revista Médica Clínica Las Condes*, 26(5), 624-625. <https://doi.org/10.1016/j.rmcl.2015.09.007>
- Parada, A., & Araya, M. (2010). El gluten: Su historia y efectos en la enfermedad celíaca. *Revista médica de Chile*, 138(10), 1332. <http://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872010001100018>
- del Río, F. P. (2019). LA ENFERMEDAD CELÍACA: ETIOLOGÍA Y TRATAMIENTO. (Tesis de grado, Universidad de Complutense). <http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/FELIX%20PAREJA%20DEL%20RIO.pdf>
- del Río, F. P. (2019). LA ENFERMEDAD CELÍACA: ETIOLOGÍA Y TRATAMIENTO. (Tesis de grado, Universidad de Complutense). <http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/FELIX%20PAREJA%20DEL%20RIO.pdf>
- Viteri, N. C. (2012). La investigación mixta, estrategia andragógica fundamental para fortalecer las capacidades intelectuales superiores. *Revista científica*, 2(2), pp 19.
- Zavala Tomalá, D. C. & Vásconez Ponce, J. D., (2019). Plan de negocio para la comercialización de cakes libre de gluten (Tesis de grado, Escuela Superior Politécnica del Litoral). <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/51889/1/T-109460%20VASCONEZ%20ZAVALA.pdf>

Anexos

Evidencias de las encuestas realizadas

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celiacas) presentada a cierto campo de acción, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería óptima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una *x* el recuadro según su criterio bajo el cual considere las preguntas aplicadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Medianamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Como considera usted la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?		X		
¿Que tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celiacos por uno normal?	X			
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:	X			
¿Que tan satisfactoria encuentra las propuestas presentadas?		X		

Según su criterio seleccione del 3 al 1 (orden 5 el item más alto y 1 el más bajo) las siguientes apartados respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Torta de menta y Mora (harina de almendra)	X				
#3: Torta de mango y naranja (harina de arroz)	X				

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#4: Torta brazo gitano de cereza (harina de amaranto)	X				
#5: Torta selva negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Torta tiramisú (harina de soya)	X				

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)		X			
#2: Torta de menta y Mora (harina de almendra)	X				
#3: Torta de mango y naranja (harina de arroz)	X				
#4: Torta brazo gitano de cereza (harina de amaranto)		X			
#5: Torta selva negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Torta tiramisú (harina de soya)		X			

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Torta de menta y Mora (harina de almendra)		X			
#3: Torta de mango y naranja (harina de arroz)	X				
#4: Torta brazo gitano de cereza (harina de amaranto)		X			
#5: Torta selva negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Torta tiramisú (harina de soya)		X			

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Torta de menta y Mora (harina de almendra)		X			
#3: Torta de mango y naranja (harina de arroz)	X				
#4: Torta brazo gitano de cereza (harina de amaranto)		X			
#5: Torta selva negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Torta tiramisú (harina de soya)		X			

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)		X			
#2: Torta de menta y Mora (harina de almendra)		X			
#3: Torta de mango y naranja (harina de arroz)	X				
#4: Torta brazo gitano de cereza (harina de amaranto)		X			
#5: Torta selva negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Torta tiramisú (harina de soya)		X			

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas ciegas) presentada a cierto campo de socios, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería optima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una *x* el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					
#4: Tarta bruno glamo de cereza (harina de amasado)					
#5: Tarta soya negra (harina de garbanzo)					
#6: Tarta tricolor (harina de soya)					

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					
#4: Tarta bruno glamo de cereza (harina de amasado)					
#5: Tarta soya negra (harina de garbanzo)					
#6: Tarta tricolor (harina de soya)					

Según su criterio seleccione del 5 al 1 (siendo 5 el item más alto y 1 el más bajo) las siguientes opciones respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Mediamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Cómo considera usted la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?				
¿Qué tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celiacos por uno normal?				
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:				
¿Qué tan satisfactorio encuentra las propuestas presentadas?				

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					
#4: Tarta bruno glamo de cereza (harina de amasado)					
#5: Tarta soya negra (harina de garbanzo)					
#6: Tarta tricolor (harina de soya)					

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas ciegas) presentada a cierto campo de socios, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería optima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una *x* el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					
#4: Tarta bruno glamo de cereza (harina de amasado)					
#5: Tarta soya negra (harina de garbanzo)					
#6: Tarta tricolor (harina de soya)					

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Según su criterio seleccione del 5 al 1 (siendo 5 el item más alto y 1 el más bajo) las siguientes opciones respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Mediamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Cómo considera usted la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?				
¿Qué tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celiacos por uno normal?				
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:				
¿Qué tan satisfactorio encuentra las propuestas presentadas?				

Propuestas/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Tarta de manzana y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Prueba de gustos

#1: Tarta hecho galletas de cereza (harina de amantado)
 #2: Tarta activa negra (harina de garbanos)
 #3: Tarta amantada (harina de soja)

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					
#4: Tarta hecho galletas de cereza (harina de amantado)					
#5: Tarta activa negra (harina de garbanos)					
#6: Tarta amantada (harina de soja)					

Saber

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					
#4: Tarta hecho galletas de cereza (harina de amantado)					
#5: Tarta activa negra (harina de garbanos)					
#6: Tarta amantada (harina de soja)					

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celíacas) presentada a cierto campo de acción, de manera que se haga determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería optima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una X el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Medianamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Cómo considera usted la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?	<input checked="" type="checkbox"/>			
¿Que tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celíacos por uno normal?	<input checked="" type="checkbox"/>			
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:	<input checked="" type="checkbox"/>			
¿Que tan satisfactorio encuentran las propuestas presentadas?	<input checked="" type="checkbox"/>			

Según su criterio seleccione del 3 al 1 (donde 3 es lo más alto y 1 el más bajo) las siguientes apartadas respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Presentación

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Presentación

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celíacas) presentada a cierto campo de acción, de manera que se haga determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería optima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una X el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Medianamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Cómo considera usted la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?		<input checked="" type="checkbox"/>		
¿Que tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celíacos por uno normal?	<input checked="" type="checkbox"/>			
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:	<input checked="" type="checkbox"/>			
¿Que tan satisfactorio encuentran las propuestas presentadas?	<input checked="" type="checkbox"/>			

Según su criterio seleccione del 3 al 1 (donde 3 es lo más alto y 1 el más bajo) las siguientes apartadas respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Aceptación

Propuestas/valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maiz)					
#2: Tarta de manza y Menta (harina de almendra)					
#3: Tarta de mango y naranja (harina de arroz)					

Testar

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					
#4: Torta bravo pinto de cereza (harina de amaranto)					
#5: Torta solva negra (harina de garbanzo)					
#6: Torta manna (harina de soya)					

Sabor

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					
#4: Torta bravo pinto de cereza (harina de amaranto)					
#5: Torta solva negra (harina de garbanzo)					
#6: Torta manna (harina de soya)					

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celiacas) presentada a cierto tiempo de acción, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería optima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una x el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Medianamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Como considero usted la relación entre las propuestas presentadas y el tiempo de acción?				
¿Que tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celiacos por uno normal?				
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue				
¿Que tan satisfactoria encuentra las propuestas presentadas?				

Según su criterio seleccione del 5 al 1 (donde 5 el item más alto y 1 el más bajo) los siguientes apartados respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					

Presentación

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					
#4: Torta bravo pinto de cereza (harina de amaranto)					
#5: Torta solva negra (harina de garbanzo)					
#6: Torta manna (harina de soya)					

Presentación

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celiacas) presentada a cierto tiempo de acción, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería optima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una x el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Descripción	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Medianamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Como considero usted la relación entre las propuestas presentadas y el tiempo de acción?				
¿Que tan satisfactorio resulta la sustitución de un postre para celiacos por uno normal?				
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue				
¿Que tan satisfactoria encuentra las propuestas presentadas?				

Según su criterio seleccione del 5 al 1 (donde 5 el item más alto y 1 el más bajo) los siguientes apartados respecto a sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					
#4: Torta bravo pinto de cereza (harina de amaranto)					
#5: Torta solva negra (harina de garbanzo)					
#6: Torta manna (harina de soya)					

Presentación

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Torta de Chocolate y avellana (harina de maíz)					
#2: Torta de manna y Mera (harina de almendra)					
#3: Torta de mango y manna (harina de arroz)					
#4: Torta bravo pinto de cereza (harina de amaranto)					
#5: Torta solva negra (harina de garbanzo)					
#6: Torta manna (harina de soya)					

Testar

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)		X			
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)	X				
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)				X	
#4: Tarta brasa grano de cereza (harina de amaranto)		X			
#5: Tarta achá negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Tarta tramisu (harina de soja)			X		

Sabor

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)		X			
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)	X				
#4: Tarta brasa grano de cereza (harina de amaranto)	X				
#5: Tarta achá negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Tarta tramisu (harina de soja)			X		

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celiacas) presentada a cierto campo de acción, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería óptima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una X el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Descripción	Mayor satisfactorio	Satisfactorio	Mediamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Cómo considero sobre la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?		X		
¿Qué tan satisfactorio resulta la realización de un postre para celiacos por uno normal?	X			
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:	X			
¿Qué tan satisfactoria encuentra las propuestas presentadas?		X		

Según su criterio seleccione del 5 al 1 (5 es el mejor y 1 el más bajo) los siguientes apartados respecto al sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)	X				
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)				X	

Acceptación

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)				X	
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)	X				
#4: Tarta brasa grano de cereza (harina de amaranto)	X				
#5: Tarta achá negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Tarta tramisu (harina de soja)			X		

Textura

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)		X			
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)				X	
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)	X				
#4: Tarta brasa grano de cereza (harina de amaranto)				X	
#5: Tarta achá negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Tarta tramisu (harina de soja)			X		

Sabor

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)		X			
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)	X				
#4: Tarta brasa grano de cereza (harina de amaranto)	X				
#5: Tarta achá negra (harina de garbanzo)	X				
#6: Tarta tramisu (harina de soja)			X		

Cuestionario aplicado

El presente cuestionario tiene la finalidad de analizar la factibilidad de la propuesta (elaboración de postres para personas celiacas) presentada a cierto campo de acción, de manera que se logre determinar si la aplicación de una propuesta gastronómica sería óptima y podría llegar a resolver aquella problemática bajo la cual se maneja.

Seleccione con una X el resultado según su criterio bajo el cual considere las propuestas aplicadas.

Descripción	Mayor satisfactorio	Satisfactorio	Mediamente satisfactorio	Poco satisfactorio
¿Cómo considero sobre la relación entre las propuestas presentadas y el campo de acción?	X			
¿Qué tan satisfactorio resulta la realización de un postre para celiacos por uno normal?	X			
Respecto a la diferencia con postres normales, el consumo de las propuestas fue:	X			
¿Qué tan satisfactoria encuentra las propuestas presentadas?	X			

Según su criterio seleccione del 5 al 1 (5 es el mejor y 1 el más bajo) los siguientes apartados respecto al sabor, textura y presentación de las propuestas presentadas.

Propuesta/Valoración	5	4	3	2	1
#1: Tarta de Chocolate y avellana (harina de maíz)	X				
#2: Tarta de manzana y Mors (harina de almendra)		X			
#3: Tarta de mango y manzana (harina de arroz)	X				

Imágenes de la validación de la propuesta



Imágenes de la encuesta realizada para la determinación de la probetica

Encuesta para panadería:

1. Cuantos años lleva en el negocio de la panadería/repostería
Mas de 5 años
2. ¿Cuenta con productos de repostería?
Si
3. ¿Qué tiempo con sus productos de repostería/ cada cuanto los renueva nuevo producto?
Se mantiene los mismos
4. Sus Elaboraciones cuentan con una estandarización
5. ¿Qué técnicas utiliza para la preparación de sus productos?
6. ¿Cuál es el aproximado de productos de repostería ofrece?
16
7. ¿Cuáles son los principales productos ofrecidos en su negocio?
Torta manicho
Chesse cake maracuya
Pie de pecanos
8. ¿Cuál es el margen de venta de productos?
12 Pie
3 manicho
3 Maracuya
9. ¿Considera que se sus productos son sanos?
Claro
10. Ofrece customización a sus clientes
1 día de anticipación
11. ¿Cuál es la propuesta de valor de su negocio
Sabor de postres
12. Elabora preparaciones especiales para clientes que siguen ciertas dietas
No
13. Conoce sobre el método PEPSIFIFO
Si
14. Aplica el método PEPSIFIFO
Si
15. ¿Tiene una buena aceptación el negocio?
Si, principalmente mujeres y turistas
16. ¿Qué tan buena considera su relación con los clientes?
Muy cordial
17. ¿Sabe sobre la adecuada manipulación de alimentos?
Si
18. ¿Qué tipos de técnicas utiliza para conservar sus alimentos?
Refrigeración y vitrina caliente
19. ¿Ofrece servicio de bocaditos?
Eventos.
20. ¿Los clientes se encuentran satisfechos con sus productos?
Si
21. ¿Cumplen con la calificación en experiencias de cocina o es un arte adquirido al transcurso su vida?
Si, estudio realizado
22. ¿Qué elementos influyen en la elección de una panadería?

a) Precio	1,50
b) Buena atención	1,30
c) Buena sazón	
d) Ambiente agradable	
e) Ubicación	
f) Todas las anteriores	
23. ¿Qué servicios característicos podemos encontrar en el negocio?
Helados de chocolate y vainilla
24. ¿Qué horarios manejan al público ¿cree que es el más adecuado ¿por qué?
10 am - 7 pm horario adecuado si
25. ¿Hay algun producto que no ofrezca y le gustaria realizar?
No
26. ¿Cuantos y cuáles son los productos mas pedidos por los clientes con los cuales no cu
No
27. ¿Cuántos clientes recibe al día recibe?
20
28. ¿Ofrece productos veganos o vegetariano? ¿cuales?
No
29. ¿Ofrece productos aptos para el consumo de personas con diabetes?
No
30. ¿Ofrece productos aptos para el consumo de personas con enfermedad celíaca?
No
¿Ofrece productos libres de lactosa?
No

Mermeladas orgánicas
Conservas
Encurtidos

Pruebas de elaboraciones





