



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

Elaboración de postres al plato con productos de la Amazonia

### **AUTOR:**

Jefferson Andrés Moscoso Salinas

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

**TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

### **TUTORES:**

- PROF. SELENA RIVERA CEDPEDA

CUENCA – ECUADOR, 2025



## DERECHOS DE AUTOR

---

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



**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

Doy fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **MOSCOSO SALINAS JEFFERSON ANDRES**, con el título “**ELABORACIÓN DE TRES POSTRES AL PLATO CON PRODUCTOS DE LA AMAZONIA**”, 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,



Selena Brigithe Rivera Cepeda

C.I: 0105948327



## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **JEFFERSON ANDRES MOSCOSO SALINAS**, 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 **“Elaboración de tres postres al plato con productos de la amazonia”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



MOSCOSO SALINAS JEFFERSON ANDRES

Cédula: 1401174279



## **DEDICATORIA**

Este trabajo se lo dedico principalmente a mi madre y padre quienes me han apoyado desde el primer momento en el que decidí estudiar esta carrera, también agradezco a mis familiares los cuales también han formado parte de todo mi transcurso en esta carrera y por último a los amigos que me dio esta carrera Adriana, Anthony y Diego quienes han estado junto a mí en todo este trayecto en el que me he ido formando profesionalmente.

Jefferson Andrés Moscoso Salinas

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco sinceramente a todos y cada uno de los docentes que, con su dedicación y compromiso han dejado una huella imborrable en mi desarrollo académico y personal. Gracias a su paciencia y guía en cada etapa de este apasionante camino en la gastronomía en el cual he aprendido a valorar nuestra profesión y a enfrentar los retos con perseverancia e incluso a continuar innovando, creando y profundizando en el conocimiento.

De igual manera expreso mi profundo agradecimiento al Instituto Superior Sudamericano por abrirme las puertas y brindarme la oportunidad de ser parte de su comunidad educativa. Gracias por el constante apoyo en cada etapa de mi formación y por enseñarme que solo con dedicación y esfuerzo se alcanzan los mejores resultados. Asimismo, reconozco y valoro la labor de los docentes altamente calificados, quienes con su entrega y conocimiento nos guiaron y transmitieron la pasión por este maravilloso arte llamado Gastronomía.

**ÍNDICE GENERAL**

RESUMEN .....	XXIX
Abstract.....	XXX
introducción .....	31
Objetivos de la investigación.....	33
Objetivo General .....	33
Objetivos Específico.....	33
Preguntas de investigación .....	34
JUSTIFICACIÓN .....	34
Determinación de hipótesis.....	36
Capítulo I: Problemática.....	37
CAPITULO II .....	42
MARCO REFERENCIAL.....	42

2.2 Visión:.....	44
Responsable de Empresa .....	46
2.3.1 Lugar, departamento, oficina.....	46
2.3.2 Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución ..	47
2.3.4 Número de empleados y funciones.....	48
2.4. Marco teórico .....	49
2.4.1 AMAZONIA .....	49
2.4.2 La riqueza frutal y alimentaria de la región amazónica .....	51
2.4.3 Valor cultural de los frutos amazónicos .....	53
2.4.4 SELECCIÓN DE FRUTAS AMAZÓNICAS A UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES .....	56
2.4.5 QUE ES LA REPOSTERIA.....	64
2.4.6 Postres al plato.....	65

2.4.7 INGREDIENTES BASICOS .....	70
2.4.8 ELABORACIONES .....	77
2.4.9 MERENGUES.....	81
2.4.10 ELABORACIÓN AIREADAS .....	83
2.4.11 MASAS QUEBRADAS.....	86
2.4.12 TÉCNICAS .....	87
Capítulo III.....	92
Metodología de Investigación.....	92
3.2 Tipo de investigación.....	92
3.3 Enfoque y paradigma.....	93
3.4 Métodos de investigación .....	94
3.5 Técnicas e instrumentos.....	95
3.6 Fases de la investigación.....	97

3.7 Población.....	98
3.8 Muestra .....	99
Capítulo IV .....	100
4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS .....	100
4.2 Hallazgos.....	106
Capítulo V.....	107
5.1 PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN .....	107
5.1.1 PROPUESTA GASTRONOMICA .....	107
5.1.2 BITÁCORAS .....	108
5.1.3 BASES DE DATOS .....	133
5.1.5 Ficha de costos .....	162
Cronograma de actividades.....	190
Conclusiones .....	191

RecomendacioneS .....	194
REFERENCIAS .....	195
GLOSARIO .....	203
Anexos .....	209

**ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1	<i>Logo del restaurante Ceiba</i> .....	43
Figura 2	<i>Código QR de la cuenta de Instagram del proyecto</i> .....	44
Figura 3	<i>Imagen satelital del Ceiba Rooftop</i> .....	45
Figura 4	<i>Código QR de la cuenta de Instagram del dueño del proyecto</i> .....	46
Figura 5	<i>Organigrama del restaurante Ceiba</i> .....	47
Figura 6	<i>Diagrama productos cotidianos de la amazonia</i> .....	51
Figura 7	<i>Características organolépticas de la Guayaba:</i> .....	56
Figura 8	<i>Características organolépticas del Banano o guineo:</i> .....	57
Figura 9	<i>Características organolépticas de la Chonta o Chontaduro:</i> .....	58
Figura 10	<i>Características organolépticas del café:</i> .....	59
Figura 11	<i>Características organolépticas del maracuyá:</i> .....	60

Figura 12	<i>Características organolépticas del Cacao:</i> .....	61
Figura 13	<i>Características organolépticas del Membrillo:</i> .....	62
Figura 14	<i>Características organolépticas del Yaá Kukuch:</i> .....	63
Figura 15	<i>Características organolépticas de la Mora silvestre:</i> .....	64
Figura 16	<i>Entrevista al campo de estudio</i> .....	209
Figura 17	<i>Viaje a la comunidad shuar de Roldós</i> .....	210
Figura 18	<i>Chicha de chonta y yuca elaborada por parte de los locales</i> .....	211
Figura 19	<i>Planta de Yaá Kukuch</i> .....	212
Figura 20	<i>Planta de Kukuch</i> .....	213
Figura 21	<i>Chonta y sus variedades</i> ... ..	214
Figura 22	<i>Tenté Kukuch</i> .....	214
Figura 23	<i>Valla silvestre llamada Mortiño</i> .....	215
Figura 24	<i>Fruta local llamada Kumpia</i> .....	216

Figura 25	<i>Fruto local llamado Numpi o papaya de la selva</i> .....	217
Figura 26	<i>Dulce selva</i> .....	218
Figura 27	<i>Cacao y maracuyá</i> .....	219
Figura 28	<i>Trilogía de postres mini para la degustación</i> .....	220
Figura 29	<i>Validación de los postres</i> .....	221
Figura 30	.....	222
Figura 31	.....	223
Figura 32	.....	224
Figura 33	.....	225
Figura 34	.....	225
Figura 35	.....	226
Figura 36	.....	227
Figura 37	.....	228

Figura 38.....	229
Figura 39.....	230
Figura 40.....	231
Figura 41.....	232
Figura 42.....	233
Figura 43.....	234
Figura 44.....	235
Figura 45.....	236
Figura 46.....	237
Figura 47.....	238
Figura 48.....	239
Figura 49.....	240
Figura 50.....	241

Figura 51.....	242
Figura 52.....	243
Figura 53.....	244
Figura 54.....	245
Figura 55.....	246
Figura 56.....	247
Figura 57.....	248
Figura 58.....	249
Figura 59.....	250
Figura 60.....	251
Figura 61.....	252
Figura 62.....	253
Figura 63.....	254

Figura 64.....	255
Figura 65.....	256
Figura 66.....	257
Figura 67.....	258
Figura 68.....	259
Figura 69.....	260
Figura 70.....	261
Figura 71.....	262
Figura 72.....	263
Figura 73.....	264
Figura 74.....	265
Figura 75.....	266
Figura 76.....	267

Figura 77.....	268
Figura 78.....	269
Figura 79.....	270
Figura 80.....	271
Figura 81.....	272
Figura 82.....	273
Figura 83.....	274
Figura 84.....	275
Figura 85.....	276
Figura 86.....	277
Figura 87.....	278
Figura 88.....	279
Figura 89.....	280

Figura 90.....	281
Figura 91.....	282
Figura 92.....	283
Figura 93.....	284
Figura 94.....	285
Figura 95.....	286
Figura 96.....	287
Figura 97.....	288
Figura 98.....	289
Figura 99.....	290
Figura 100.....	291
Figura 101.....	292
Figura 102.....	293

Figura 103.....	294
Figura 104.....	295
Figura 105.....	296
Figura 106.....	297
Figura 107.....	298
Figura 108.....	299
Figura 109.....	300
Figura 110.....	301
Figura 111.....	302
Figura 112.....	303
Figura 113.....	304
Figura 114.....	305
Figura 115.....	306

Figura 116..... 307

Figura 117..... 308

**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1	<i>Tabulación de los resultados encuestados sobre el postre Nantu</i> .....	102
Tabla 2	<i>Tabulación de los resultados de la encuesta sobre el postre Dulce Selva</i> .....	103
Tabla 3	<i>Tabulación de los resultados de la encuesta sobre el postre Dulce Selva</i> .....	105
Tabla 4	<i>Bitácora del biscocho de sifón de chonta</i> .....	109
Tabla 5	<i>Bitácora del cheesecake</i> .....	110
Tabla 6	<i>Bitácora del helado de crema de chonta</i> .....	111
Tabla 7	<i>Bitácora del papel de banano</i> .....	112
Tabla 8	<i>Bitácora del relleno de chonta y naranja agria</i> .....	113
Tabla 9	<i>Bitácora de la salsa de café y caramelo #1</i> .....	114
Tabla 10	<i>Bitácora de la salsa de café y caramelo #2</i> .....	115
Tabla 11	<i>Bitácora de la salsa de café y caramelo #3</i> .....	116
Tabla 12	<i>Bitácora de la Masa sablé #1</i> .....	117

Tabla 13 <i>Bitácora de la Masa sablé #2</i> .....	118
Tabla 14 <i>Bitácora del cremoso de guayaba</i> .....	119
Tabla 15 <i>Bitácora del gel de mora silvestre</i> .....	120
Tabla 16 <i>Bitácora del gel de membrillo</i> .....	121
Tabla 17 <i>Bitácora de gelatinas de mora</i> .....	122
Tabla 18 <i>Bitácora de la gelatina de membrillo</i> .....	123
Tabla 19 <i>Bitácora del sorbete de Yaá kukuch</i> .....	124
Tabla 20 <i>Bitácora de la salsa de Yaá Kukuch</i> .....	125
Tabla 21 <i>Bitácora del coulis de maracuyá</i> .....	126
Tabla 22 <i>Bitácora del cremoso de chocolate</i> .....	127
Tabla 23 <i>Bitácora de sorbete de maracuyá</i> .....	128
Tabla 24 <i>Bitácora del bizcocho de sifón de cacao</i> .....	129
Tabla 25 <i>Bizcocho de sifón de Canela</i> .....	130

Tabla 26 <i>Bitácora de la masa sable de cacao</i> .....	131
Tabla 27 <i>Bitácora de la masa sable avainillada</i> .....	132
Tabla 28 <i>Base de datos</i> .....	133
Tabla 29 <i>Ficha del postre Nantu</i> .....	135
Tabla 30 <i>Subficha de la masa sable</i> .....	136
Tabla 31 <i>Subficha del chessecake</i> .....	137
Tabla 32 <i>Subficha de la tierra de café</i> .....	138
Tabla 33 <i>Subficha de infusión de café</i> .....	139
Tabla 34 <i>Subficha del bizcocho de chonta</i> .....	140
Tabla 35 <i>Subficha del helado de chonta</i> .....	141
Tabla 36 <i>Subficha de la salsa de café y caramelo</i> .....	142
Tabla 37 <i>Subficha del relleno de chonta y naranja agria</i> .....	143
Tabla 38 <i>Subficha de la hoja de banano</i> .....	144

Tabla 39	<i>Subficha del postre Dulce Selva</i> .....	145
Tabla 40	<i>Subficha del gel de mora</i> .....	146
Tabla 41	<i>Subficha del gel de membrillo</i> .....	147
Tabla 42	<i>Subficha del sorbete de Yaá Kukuch</i> .....	148
Tabla 43	<i>Subficha del cremoso de guayaba</i> .....	149
Tabla 44	<i>Subficha de los cubos de gelatina de mora silvestre</i> .....	150
Tabla 45	<i>Subficha de los cubos de gelatina de membrillo</i> .....	151
Tabla 46	<i>Subficha de la salsa de Yaá Kukuch</i> .....	152
Tabla 47	<i>Subficha de la Masa sable</i> .....	153
Tabla 48	<i>Subficha del bizcocho de sifón de canela</i> .....	154
Tabla 49	<i>Subficha del postre Cacao y maracuyá</i> .....	155
Tabla 50	<i>Subficha del bizcocho de sifón de cacao</i> .....	156
Tabla 51	<i>Subficha del Cremoso de chocolate</i> .....	157

Tabla 52 <i>Subficha de la tierra de cacao</i> .....	158
Tabla 53 <i>Subficha del sorbete de maracuyá</i> .....	159
Tabla 54 <i>Subficha de la coulis de maracuyá</i> .....	160
Tabla 55 <i>Subficha de la ganche montada</i> .....	161
Tabla 56 <i>Ficha de costos del postre Nantu</i> .....	163
Tabla 57 <i>Ficha de costos de la masa sable</i> .....	164
Tabla 58 <i>Ficha de costos del chessecake</i> .....	165
Tabla 59 <i>Ficha de costos de la tierra de café</i> .....	166
Tabla 60 <i>Ficha de costos de la infusión de café</i> .....	167
Tabla 61 <i>Ficha de costos del biscocho de sifón de chonta</i> .....	168
Tabla 62 <i>Ficha de costos del Helado de chonta</i> .....	169
Tabla 63 <i>Ficha de costos de la salsa de caramelo y café</i> .....	170
Tabla 64 <i>Ficha de costos del relleno de chonta y naranja agria</i> .....	171

Tabla 65 <i>Ficha de costos de la hoja de banano</i> .....	172
Tabla 66 <i>Ficha de costos del postre Dulce selva</i> .....	173
Tabla 67 <i>Ficha de costos del gel de mora</i> .....	174
Tabla 68 <i>Ficha de costos del gel de membrillo</i> .....	175
Tabla 69 <i>Ficha de costos del sorbete de Yaá Kukuch</i> .....	176
Tabla 70 <i>Ficha de costos del cremoso de guayaba</i> .....	177
Tabla 71 <i>Costos del gel de mora silvestre</i> .....	178
Tabla 72 <i>Ficha de costos de la gelatina de membrillo</i> .....	179
Tabla 73 <i>Ficha de costos de la salsa de Yaá Kukuch</i> .....	180
Tabla 74 <i>Ficha de costos de la masa sable</i> .....	181
Tabla 75 <i>Ficha de costos del bizcocho de sifón de canela</i> .....	182
Tabla 76 <i>Ficha de costos del postre Cacao y maracuyá</i> .....	183
Tabla 77 <i>Ficha de costos del bizcocho de Cacao</i> .....	184

Tabla 78 <i>Ficha de costos del cremoso de chocolate</i> .....	185
Tabla 79 <i>Ficha de costos de la tierra de cacao</i> .....	186
Tabla 80 <i>Ficha de costos del sorbete de maracuy</i> .....	187
Tabla 81 <i>Ficha de costos del coulis de maracuyá</i> .....	188
Tabla 82 <i>Ficha de costos de la ganache del chocolate blanco</i> .....	189

## RESUMEN

El presente documento tiene como finalidad la elaboración de tres postres al plato utilizando productos autóctonos de la Amazonía ecuatoriana, estos productos irán específicamente al restaurante Ceiba el cual se encuentra ubicado en el Cantón Gualaquiza, con el único propósito de rescatar, revalorizar e integrar ingredientes o productos tradicionales en la repostería moderna. Mediante un diagnóstico de la oferta gastronómica local, se evidencio la escasa presencia de postres que incluyan productos amazónicos, esto representa una gran perdida en términos de identidad cultural como de aprovechamiento de la biodiversidad regional. A medida que se desarrollaba este proyecto en el cual se crearon postres al plato con ingredientes como la chonta, Yaá Kukuch, cacao, mora silvestre y otros insumos que ayudarán a fortalecer la identidad culinaria del restaurante. Se utilizo un enfoque cuantitativo para el análisis sensorial y la validación de los mismo, de esta manera se evaluó su aceptación por parte de los docentes. Se obtuvieron resultados positivos en donde el primer plato llamado “Dulce selva” destacó en parámetro como sabor y olor con 90% de aceptación mientras que otros como el postre “Nantu” obtuvo calificaciones sobresalientes en parámetro como textura e incluso apariencia y como última propuesta tenemos el plato “Cacao y maracuyá” quien destaco en parámetros como sabor, textura, olor y apariencia, obteniendo así un 80% de aceptación positiva ante los encuestados. De esta manera al encontrarnos con resultados positivos por parte de los evaluadores lo que indica que la combinación de productos tradicionales de la amazonia junto a técnicas de repostería ha resultado favorable ante la búsqueda de nuevas propuestas gastronómicas. En conclusión, este tipo de iniciativas nos ayuda diversificar la propuesta gastronómica de la zona y de la misma manera nos permite potenciar el uso responsable e incluso sostenible de los recursos de la amazonia promoviendo un uso consciente de los mismos.

**Palabras clave:** Amazonía, Identidad Cultural, Postre al Plato, Productos Nativos, Repostería Creativa.

## ABSTRACT

The purpose of this document is to prepare three plated desserts using native products from the Ecuadorian Amazon. These products will be sent specifically to the Ceiba restaurant, located in the Gualaquiza Canton, with the sole purpose of rescuing, revaluing, and integrating traditional ingredients or products into modern pastries. Through a diagnosis of the local gastronomic offering, the scarcity of desserts that include Amazonian products was evident. This represents a great loss in terms of cultural identity and the use of regional biodiversity. As this project was developed, plated desserts were created with ingredients such as chonta, Yaá Kukuch, cacao, wild blackberry, and other ingredients that will help strengthen the restaurant's culinary identity. A quantitative approach was used for sensory analysis and validation, thus evaluating their acceptance by teachers. Positive results were obtained where the first dish called "Sweet Jungle" stood out in parameters such as flavor and smell with 90% acceptance while others such as the dessert "Nantu" obtained outstanding ratings in parameters such as texture and even appearance and as a last proposal we have the dish "Cacao and passion fruit" who stood out in parameters such as flavor, texture, smell and appearance, thus obtaining 80% positive acceptance among those surveyed. In this way, when we find positive results from the evaluators, which indicates that the combination of traditional Amazonian products together with pastry techniques has been favorable in the search for new gastronomic proposals. In conclusion, this type of initiatives helps us diversify the gastronomic proposal of the area and in the same way allows us to promote the responsible and even sustainable use of the Amazonian resources, promoting a conscious use of them.

**Keywords:** Amazon, Cultural Identity, Plated Dessert, Native Products, Creative Pastries.

## INTRODUCCIÓN

Al hablar sobre la riqueza gastronómica en nuestra Amazonía encontramos productos los cuales tienen un alto valor nutricional y cultural, sin embargo, estos frutos no han sido explotados o aprovechados de una manera correcta, por lo que frente a esta realidad surge una necesidad la cual es explorar nuevas propuestas que lleguen a impulsar su uso desde un punto innovador y respetuoso con la identidad cultural de la zona. Dentro de este contexto, este proyecto presentará una problemática concreta la cual habla sobre la escasa presencia de ingredientes autóctonos de la zona aplicados dentro del ámbito gastronómico de los establecimientos en Gualaquiza.

De la misma forma este proyecto se apoyará con antecedentes relevantes y fundamentos sobre técnicas de repostería buscando la identidad culinaria y uso de insumos tradicionales de la zona. De la misma manera esto permitirá construir un marco sólido el cual nos ayudará a justificar la importancia sobre rescatar e incluso revalorizar productos propios de la zona como lo son la Chonta, Cacao, Mora silvestre, Membrillo, Yaá Kukuch entre otros. Por lo que mediante un análisis se logró identificar elementos claves que apoyan la elaboración de propuestas gastronómicas viables y amigables con el entorno sociocultural de Gualaquiza.

Por otro lado, la metodología que se aplicara en la investigación de este proyecto optara por la integración de un enfoque mixto en el cual se apoyara de herramientas cualitativas que nos ayudara a abordar el objeto de estudio desde varias perspectivas, también mediante procesos de observación directa, entrevistas a personajes claves dentro de la zona e incluso un proceso de validación culinaria de los productos a presentar. Todas estas técnicas permitirán analizar su viabilidad de uso de los productos amazónicos dentro de la cocina moderna y también ayudarán a comprender su aceptación e incluso su percepción ante el público.

En este sentido como resultado se elaborará una propuesta culinaria creativa la cual se basa en la elaboración de 3 postres al plato con productos de la amazonia, los cuales estarán destinados al restaurante Ceiba. Asimismo, esta propuesta gastronómica contesta a criterios como innovación, aprovechamiento de los insumos de la zona e incluso respeto por las tradiciones y productos locales lo que nos dará como resultado fortalecer la identidad culinaria de la región.

Para finalizar, este proceso será respaldado mediante registros detallados de cada etapa desde lo que será la experimentación dentro de las cocinas hasta la sistematización de los resultados mediante bitácoras, fichas técnicas, hojas de ruta e incluso base de datos, esto ayudará a documentar de una manera ordenada el desarrollo de las preparaciones junto a su respectivo análisis

contribuyendo a evidenciar el trabajo que se realizará y dándonos un resultado el cual podrá servir para futuras investigaciones.

### **Objetivos de la investigación**

#### **Objetivo General**

- Elaborar tres postres al plato para el restaurante Ceiba usando productos de la Amazonía, con el fin de dar a conocer frutos los cuales con el tiempo han ido perdiendo su identidad dentro de su propio territorio.

#### **Objetivos Específico**

- Investigar sobre los productos de la amazonia tomando en cuenta sobre sus características organolépticas y su uso.
- Aprovechar los productos locales tanto comerciales como silvestres en la elaboración de tres postres al plato destinados al restaurante Ceiba ubicados en el cantón Gualaquiza.
- Elaborar tres postres al plato utilizando ingredientes representativos de la Amazonía ecuatoriana, resaltando sus características organolépticas y su potencial gastronómico.

- Validar la aceptación de los postres elaborados mediante procesos de socialización y retroalimentación con expertos gastronómicos y miembros de la comunidad local.

### **Preguntas de investigación**

¿Cuál es el propósito de elaborar postres con productos amazónicos?

¿Cómo se incluirá los productos de la amazonia en el restaurante Ceiba?

¿Qué propósito tiene conservar los productos de la amazonia?

### **JUSTIFICACIÓN**

En la ciudad de Gualaquiza, declarado Pueblo Mágico por el Ministerio de Turismo del Ecuador el 13 de diciembre del 2023, se ha planteado el tema debido a la falta del uso de productos locales en la ciudad dentro del ámbito gastronómico. La realización del proyecto se enfoca en la elaboración de tres postres al plato usando productos de origen amazónico para el restaurante Ceiba Rooftop como solución a la problemática de falta de variedad en postres en su carta o menú.

La zona de estudio carece de restaurantes que se dediquen a aprovechar el uso o consumo de los productos locales como frutas, tubérculos y otros productos. Debido a esto mediante una

entrevista al restaurante Ceiba se ha llegado a la conclusión de aprovechar estos productos mediante postres al plato los cuales transmitirán sabores de productos que hoy en día se encuentran solo en estado silvestre.

El proyecto beneficiará al restaurante Ceiba, en donde el mismo asumirá el compromiso de promover la valorización de los productos locales a través de su oferta gastronómica, en donde se buscará compartir la visión del consumo responsable y consiente hacia los clientes, de esta manera también se fortalecerá la cadena de valor local dando beneficios directos hacia los pequeños productores del Cantón.

Con la propuesta a presentar se desea mejorar la oferta gastronómica del restaurante ceiba mediante la adición de distintos postres al plato elaborados con productos amazónicos propios de la zona, en donde se va a rescatar ingredientes locales poco utilizados, también fortaleceremos la identidad cultural y culinaria de la zona, además se buscará fomentar el uso sostenible de los recursos que nos provee la Amazonia.

### **Determinación de hipótesis**

"La incorporación de saberes ancestrales en el procesamiento de comercialización sobre productos amazónicos en Gualaquiza fortalece la identidad cultural y mejora los ingresos económicos de las comunidades locales."

## **CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA**

A nivel mundial existen varios investigadores los cuales se han enfocado en la conservación e incluso valorización de los productos amazónicos, entre todos ellos hablan sobre las frutas nativas y el promover su uso sostenible en beneficio de las comunidades aledañas en la zona. Se reconoce el valor nutricional, importancia e identidad dentro de los pueblos amazónicos en donde todo contribuye a la preservación de la biodiversidad y al desarrollo sostenible de la región.

En primer lugar según el libro de (Hecht, 1990) según Hecht tabla del tema desde la ecología política, en el cual destaca la interacción entre los sistemas ecológicos, prácticas culturales, procesos económicos sobre como los productos amazónicos pueden formar parte dentro de las economías sostenibles y resilientes, por lo que estos productos son un ejemplo de viabilidad ecológica debido a que han sido mantenidos o adaptados por comunidades locales a lo largo del tiempo.

Por otro lado, el trabajo de (Pizo, 2010) ha sido importante para identificar el rol de los productos amazónicos que cumplen con las cadenas alimenticias naturales y en la regeneración de los mismos, el brasileño ha investigado la importancia de ecológica sobre las frutas nativas, especializándose en la alimentación de las comunidades locales y la fauna silvestre.

A su vez los estudios etnobiológicos destacan los conocimientos tradicionales de que tienen los pueblos indígenas de la Amazonía ya que hablan de defender la variedad de especies frutales las cuales se encuentran profundamente ligadas a la cultura y cosmovisión local. En este sentido, su rescate no debe desvincularse del respeto por lo que debemos proponer su integración en cadenas productivas. (Posey, 2006).

De manera similar, (Meyer, 2003) afirma que los frutos amazónicos se pueden integrar dentro del ámbito medicinal de la misma manera como sus ancestros lo han hecho en los años por lo que la integración o utilización de estos productos se desarrollan dentro de programas sustentables. Las frutas aportan un contenido nutricional alto el cual promueve su estudio, difusión y aprovechamiento responsable.

Además, dentro del mercado en Lquitos-Peru podemos encontrar una gran variedad de frutas amazónicas nativas de la zona, se encuentran cerca de 60 tipos de las cuales el 40% proviene de la cosecha en poblaciones silvestres. Lo interesante, como señala (Astrid Gutsche, 2008), es que los productos provienen los bosques primarios es decir bosques naturales por lo cual se promueve su conservación natural.

Internacionalmente diversos investigadores han enfocado sus estudios en la conservación y valorización de productos amazónicos, entre ellos las frutas nativas. Estas investigaciones no solo buscan documentar la riqueza botánica de la región, sino también impulsar su uso sostenible en beneficio de las comunidades locales fortaleciendo la economía del sector incluso protegiendo el patrimonio natural y cultural de la Amazonía.

En primer lugar, como señala (André Obio, 2003) la biodiversidad de la amazonia tiene un gran potencial para el país, debido a que tiene una gran ventaja diferencial dentro de un mundo globalizado. El uso de los productos amazónicos significa una gran alternativa de conservación sobre el medio ambiente, también el desarrollo de la región se enfoque en el adecuado aprovechamiento de los recursos de la zona.

En esta misma línea por parte de la (Universidad Estatal Amazónica (UEA), 2023) destaca el concepto del sumak kawsay que significa el buen vivir cuando se vive en armonía con la naturaleza el respeto por sus productos y el cuidado de los mismos, en la amazonia ecuatoriana se encuentran una variedad de frutos los cuales alimentan a distintas etnias e incluso animales

silvestres, la conservación de aquellos productos garantiza el sumak kawsay y la continuidad de la vida dentro de sus selvas.

Por su parte el campo de estudio de (Gilberto, 2012) registró 67 especies de frutales en la provincia de Zamora Chinchipe, también identificó y caracterizó 31 especies con potencial productivo-alimenticio en la misma zona. Asimismo, las especies frutales nativas de la zona son una gran fuente de alimento e incluso medicina natural de los pueblos aborígenes incluso también de la fauna silvestre que la rodea, debido a la colonización, deforestaciones, ganadería e introducción de otras especies tanto vegetales como animales han cambiado la cultura de los aborígenes dando una importancia nula a la flora y fauna nativa. En la actualidad estos frutos no han recibido una mayor atención a su cuidado debido a la reforestación de los mismos por lo que en la actualidad solo podemos encontrarlos en un estado silvestre.

De igual manera, (Capa, 2024) subraya que en la Amazonía existen más de 7000 especies de plantas vasculares, en arboles existen más de 2296 especies y el 90% de las mismas no se encuentran evaluadas, estos datos catalogan a la amazonia como una de las regiones más diversas en términos de flora y fauna. Dentro de la misma existen una amplia biodiversidad de plantas las cuales son de uso médico, maderable, ornamental e incluso como alimento de la población en el sector amazónico siendo estos productos fundamentales para los locales.

Finalmente, al hablar de productos de la amazonia no podemos evitar nombrar algunos más conocidos como: el borojó, cocona, arazá, chonta, uva amazónica etc. Estos productos los cuales son parte fundamental para la alimentación y también su uso como medicina tradicional para las comunidades locales quienes los han usado durante siglo (Loja, 2024).

Tal como señala (Larrea Collantes, 2019) la amazonia cuenta con un gran patrimonio alimentario el cual se encuentra en sus diferentes productos los cuales son consumidos por sus etnia o culturas que forman parte de esta región. Entre los productos más representativos, se puede mencionar algunos productos importantes que tienen un alto valor cultural y nutricional para las comunidades locales.

En este sentido, según lo expuesto por (Espinoza Reinoso, 2022) en la ciudad de Limón-Indanza se encuentra una de las producciones de naranjilla, la cual es una de las frutas endémicas más grandes de la zona, el sector frutícola destaca en conservar la producción de la misma, aun así, existan grandes pérdidas como lo señalan en el artículo. El destacar en su conservación es un claro ejemplo sobre la importancia que tienen los productos de la amazonia sobre sus pobladores.

De igual forma como afirma (Flores, 2008) la riqueza de la biodiversidad ecuatoriana tiene una gran importancia dentro de su gama de especies y variedades frutales las cuales se producen

de forma silvestre por lo tanto las mismas son consumidas por todas las provincias que conforman la región amazónica, dándole así una gran notabilidad a los frutos de la amazonia.

En el restaurante Ceiba, luego de una investigación en el establecimiento se ha identificado la ausencia de postres en su carta gastronómica, así como el uso poco definido y aprovechamiento de los productos locales dentro de sus distintos platos. Debido a esta situación se ha establecido proponer y crear tres postres al plato para integrarlos en su cocina así mismo esto ayudará fortalecer la identidad culinaria de la zona con los productos locales que encontramos en la zona tanto silvestres como comercializados.

## **CAPITULO II**

### **MARCO REFERENCIAL**

En el presente estudio de caso “Ceiba” albergaremos temas sobre la utilización de ingredientes autóctonos y frutos silvestres amazónicos explorando fundamentos teóricos también estudios previos del valor cultural de la gastronomía amazónica e incluido el uso de sus productos silvestres autóctonos en la elaboración de tres postres al plato para su menú.

**Figura 1**

*Logo del restaurante Ceiba*



*Nota:* Imagen extraída del restaurante Ceiba

**2.1 Misión:**

Ofrecer una experiencia culinaria única que fusiona los sabores tradicionales de la Amazonía ecuatoriana con la creatividad y sofisticación de la cocina asiática, utilizando ingredientes frescos, sostenibles y de origen local. Buscamos resaltar la riqueza cultural de ambas regiones a través de platos innovadores que despierten los sentidos es más que promuevan el respeto por las raíces y el entorno.

## **2.2 Visión:**

Ser un referente local, nacional e internacional en cocina fusión amazónico-asiática, reconocido por nuestra autenticidad, compromiso con la biodiversidad, aporte a la valorización de la gastronomía ecuatoriana. Aspiramos a conectar culturas mediante la comida; bebidas e inspirar una cocina consciente, creativa y respetuosa con la naturaleza junto a las tradiciones shuar y achuar.

Se encuentran ubicados en la provincia de Morona Santiago en la ciudad de Gualaquiza, frente al parque central.

### **Figura 2**

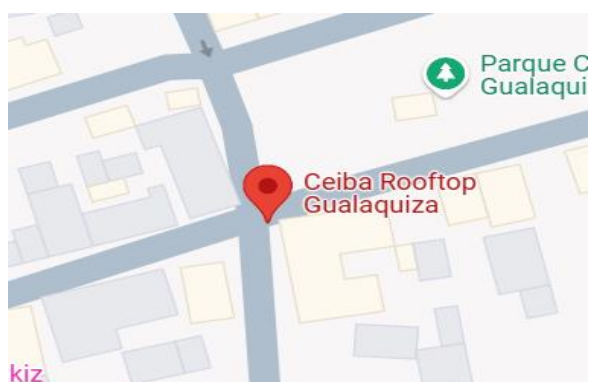
*Código QR de la cuenta de Instagram del proyecto*



**Nota:** Imagen extraída del restaurante Ceiba

**Figura 3**

*Imagen satelital del Ceiba Rooftop*



*Nota:* Imagen extraída de [Google maps](#)

## Responsable de Empresa

### Figura 4

Código QR de la cuenta de Instagram del dueño del proyecto



*Nota: Imagen extraída del restaurante Ceiba Rooftop*

### 2.3.1 Lugar, departamento, oficina

Las oficinas están ubicadas en las calles Domingo Comín, y Gonzalo Pezantes esquina 4to piso edificio ceiba.

### 2.3.2 Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución

Se realizarán las prácticas en un horario de apertura desde las 4:00 pm hasta las 23:30 pm en los días viernes – sábado 6pm – 22:33

Desde el 15 abril – 15 junio

### 2.3.3 Organigrama

**Figura 5**

*Organigrama del restaurante Ceiba*



#### **2.3.4 Número de empleados y funciones**

**Propietario:** JOSUE DAVID ASTUDILLO BENAVIDES

**Gerente:** WILBU AROM LOJA GUAMANRRIGRA

**Jefe de cocina(chef):** ING LADY VAZQUES

**Cocinero:** MARCO SOLORZANO

**Ayudante:** SHERLAY ZUÑIGA

**Limpieza:** PATRICIA JIMPIKIT

**Jefe de sala:** CAROLINA VALDIVIEZO

**Bar tender:** ADRIAN ASTUDILLO

**Camarero:** SEBASTIAN QUIMIS

**Runner:** GILDA ABRIGO

## **2.4. Marco teórico**

El marco teórico está basado en una investigación que se ha realizado en el restaurante Ceiba, en el estudio previo se encontró que el establecimiento no cuenta con postres al plato, teniendo en cuenta esta problemática se realizará tres postres al plato para el lugar de estudio, en este marco responderemos las siguientes inquietudes de los postres y la importancia de sus productos a usar.

### **2.4.1 AMAZONIA**

Al hablar sobre la amazonia ecuatoriana la cual representa una de las cuatro regiones que conforman nuestro país, ubicado al oeste de territorio nacional ocupa aproximadamente un 43% de todo el país, el mismo que está compuesto por seis provincias (Napo, Orellana, Sucumbíos, Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe) la cual la convierte en una región con una alta biodiversidad cultural (Whitten, 1985a).

Al hablar de amazonia se refiere a un territorio en el cual existe una gran confluencia dinámica e histórica, llena de pueblos Shuar-Achuar, Siona Secoya, etc. Estos pueblos los cuales habitan dentro de la selva amazónica han ido conservando sus costumbres e ideologías sobre sus productos autóctonos, llegando a transmitirlos de generación en generación logrando así su

preservación

(Whitten,

1985b).

#### **2.4.1.1 PRODUCTOS DE USO COTIDIANO EN LA AMAZONÍA ECUATORIANA**

Siendo una de los territorios más grandes en nuestro país amazonia consta de una gran variedad de productos para el consumo de sus habitantes tanto de personas mestizas como shuar, ambas culturas comparten la mayoría de productos debido a que con el tiempo se han ido convirtiendo en productos más comerciales, los mismos que tienen distintos usos como dentro de la cultura shuar que son usados en rituales, por otro lado, en la cultura mestiza son usados solo como alimento.

Dentro de la extensa variedad de productos que nos ofrece la amazonia destacamos los más usados o consumidos por los locales en la zona:

**Figura 6**

*Diagrama productos cotidianos de la amazonia*



Nota: Ilustración del autor.

### 2.4.2 La riqueza frutal y alimentaria de la región amazónica

La amazonia ecuatoriana es la zona que alberga una de las mayores diversidades del planeta, esta riqueza frutal nativa cuenta con un alto potencial nutracéutico y agroindustrial, pese a que el territorio se encuentra afectado por las diversas actividades antrópicas como su deforestación, minería e incluso ganadería, aún existe diversidad de especies frutícolas nativas en estado silvestre

y semicultivada, los cuales merecen ser estudiados para el beneficio de la sociedad. El uso de estas especies frutales son el significado de la riqueza de la cultura, además de su riqueza nutricional, los mismos tienen un gran valor cultural significativo ya que forman parte de la dieta ancestral de las comunidades indígenas aledañas a la zona. (Álvarez, G. (2012).

#### **2.4.2.1 Rescatar e innovar con productos amazónicos en la gastronomía actual**

Rescatar e innovar con productos amazónicos en la gastronomía es clave para preservar la riqueza cultural y natural de la región. Estos ingredientes ofrecen sabores únicos e incluso aportes nutricionales valiosos. Su uso promueve una cocina más auténtica y sostenible. Además, fortalece la identidad local, también apoya la economía de las comunidades amazónicas. Innovar con estos productos permite crear propuestas originales en la cocina actual.

#### **2.4.2.2 FRUTAS**

Las frutas son consideradas las partes comestibles que forman parte de una planta ya sean silvestres o domesticadas, las cuales son consumidas de manera cruda o en alguna mínima elaboración. Las frutas tienen una gran presencia dentro de la vida humana en donde su uso alimenticio data desde tiempos ancestrales, las mismas que aportan un gran valor nutricional, pero

más allá de eso estas también contienen una gran carga simbólica, cultural y social según las civilizaciones a lo largo del tiempo. ((FAO), 2021a).

Dentro del ámbito nutricional las frutas son productos comestibles los cuales provienen del ovario maduro de una flor, contienen semillas y son características por su sabor dulce o ácido según el fruto. El consumo de este producto es indispensable dentro de una dieta balanceada ya que al consumirlos estos nos aportan nutrientes, vitaminas, antioxidantes y compuestos fitoquímicos que ayudan a prevenir enfermedades crónicas ((FAO), 2021b).

### **2.4.3 Valor cultural de los frutos amazónicos**

La selva ecuatoriana representa el 50% de su territorio, en donde dentro de este espacio se encuentran la mayor biodiversidad y riqueza de los recursos naturales del planeta, los pueblos indígenas que conforman la zona son los que más han aprovechado los recursos del bosque de manera sostenible, dándoles un uso de manera alimenticia, cultural y medicinal dentro de cada una de sus creencias (Mora, 2020).

### **2.4.3.1 Sostenibilidad de los productos en la gastronomía**

La gastronomía puede convertirse en una herramienta poderosa para la conservación y valorización de los productos amazónicos. Al integrar estos ingredientes en preparaciones de alta cocina o repostería creativa, se promueve su cultivo sostenible por lo tanto también se generan oportunidades económicas para las comunidades productoras. Además, rescatar estos sabores mediante postres fortalecerá la identidad cultural local y despertará el interés del turismo gastronómico nacional e internacional.

Así mismo la creciente conciencia que ha tomado en la relevancia de conservar la biodiversidad de los productos locales amazónicos, han logrado que se busquen distintas estrategias que ayuden a conservarlos. Para ello la gastronomía surge como una herramienta con el suficiente potencial para valorar todos los productos creando consigo practicas más sostenibles, es por ello que se han creado iniciativas como Taste Amazonia creada por el Banco Interamericano de desarrollo en 2025, el cual tiene como objetivo principal el crear una llamada bioeconomía, sus bases han sido fundamentadas en cuatro puntos principales que son la conservación de la naturaleza, el bienestar local, la protección de los saberes ancestrales y la importancia de los alimentos, estos puntos juntos crean un desarrollo sostenible para las comunidades de la Amazonia (Banco Interamericano de Desarrollo, 2025).

### **2.4.3.2 Impacto en la economía local o en el turismo gastronómico**

Los frutos amazónicos poseen un profundo valor cultural para las comunidades locales, al estar vinculados con su identidad, saberes ancestrales y prácticas tradicionales. Su uso trasciende en la alimentación e integrándose en rituales, medicina o cosmovisiones propias, estos representan una conexión vital con el territorio hasta con la biodiversidad. Por lo que preservarlos contribuye a fortalecer la cultura y sostenibilidad de estas comunidades.

En el cantón Gualaquiza la oferta turística es representada por sus atractivos tanto naturales como culturales, la gastronomía en este cantón tiene un punto importante con los platos tradicionales que se ofrecen al turista, teniendo así este contexto, la propuesta centrada en la creación de postres con estos productos autóctonos podrán diversificar esta oferta gastronómica que ya existe, logrando de paso enriquecer la experiencia cultural que reciben los turistas así mismo se espera que estas propuestas impulsen la economía y así beneficiar a la comunidad de Gualaquiza (GAD Municipal de Gualaquiza, 2023).

## 2.4.4 SELECCIÓN DE FRUTAS AMAZÓNICAS A UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES

Dentro de este proyecto se ha realizado una investigación de campo en el cual se han visitado comunidades shuar para la búsqueda de sabores y productos autóctonos o con importancia tanto dentro de su territorio, dentro del campo de estudio hemos encontrado una variedad de productos los cuales se encuentran solo en estado silvestres y otros ya conocidos comercialmente, pero con una importancia grande para su cultura.

### 2.4.4.1 CARACTERÍSTICAS Y USO

#### Figura 7

*Características organolépticas de la Guayaba:*



**Nota:** Ilustración del autor.

## Figura 8

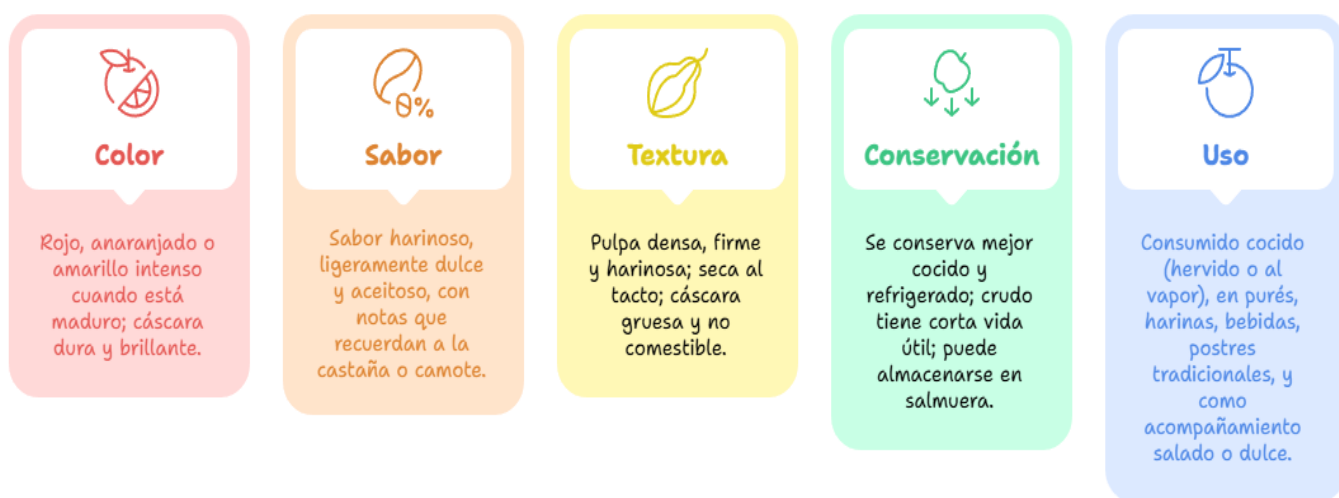
*Características organolépticas del Banano o guineo:*



**Nota:** Ilustración del autor.

**Figura 9**

*Características organolépticas de la Chonta o Chontaduro:*



**Nota:** Ilustración del autor.

**Figura 10**

*Características organolépticas del café:*



**Nota:** Ilustración del autor.

**Figura 11**

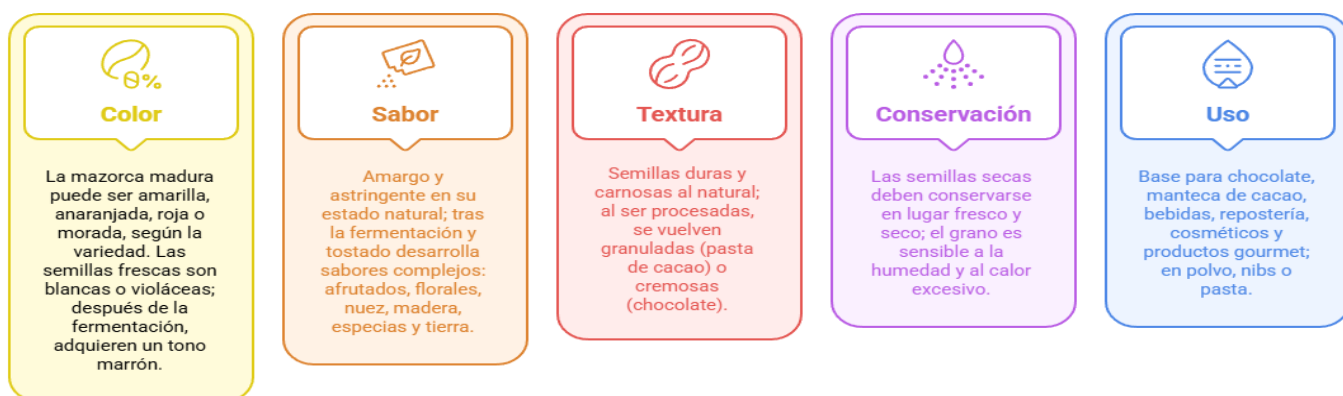
*Características organolépticas del maracuyá:*



**Nota:** Ilustración del autor.

**Figura 12**

*Características organolépticas del Cacao:*



**Nota:** Ilustración del autor.

**Figura 13**

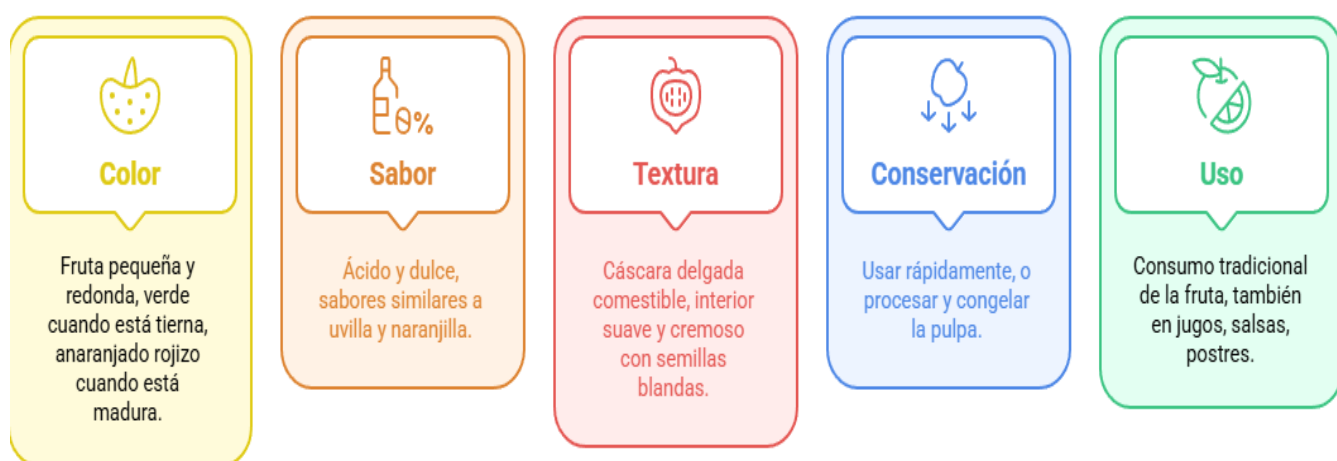
*Características organolépticas del Membrillo:*



**Nota:** Ilustración del autor.

**Figura 14**

*Características organolépticas del Yaá Kukuch:*



**Nota:** Ilustración del autor

**Figura 15**

*Características organolépticas de la Mora silvestre:*



**Nota:** Ilustración del autor.

#### 2.4.5 QUE ES LA REPOSTERIA

En el transcurso de la historia culinaria la repostería ha sido una de las ramas importantes de la gastronomía la misma que se especializa en el arte culinario sobre la elaboración de productos dulces como lo son los: pasteles, tortas, galletas, tartas, bizcochos, merengues y otros tipos de postres. Independientemente de la cocina salada, la repostería es caracterizada por la precisión al momento de utilizar los ingredientes y técnicas ya que solo con una pequeña variación en la receta

esta puede cambiar el resultado final de producto, por lo que la repostería implica una serie de procedimientos técnicos que se abarcan desde el mise en place hasta el horneado, enfriado y decorado final de cada una de las preparaciones que conforman un plato. (Cuallo, 2025)

#### **2.4.6 Postres al plato**

Este hace referencia a ese tipo de comida que algunas veces es dulce, que pueden variar siendo cremas, tartas, pasteles, etc. El termino propiamente dicho es usado para designar a un plato que presente características organolépticas dulces, el cual contenga cuatro componentes que son: el Entrée o proteína (ítem principal), la salsa, guarnición y por último la decoración. Todos estos componentes pueden estar o no a excepción del ítem principal (Luz, 2017a).

##### **2.4.6.1 Cuales son los elementos que componen un postre al plato**

Como lo visto anteriormente los elementos que componen un postre al plato son cuatro comenzando en el Ítem principal que es el que le da el nombre por lo general al plato pesa alrededor de 80 gramos, este elemento es el punto central de la presentación en general y es el elemento que más sabor aporta al plato.

Se continua con la salsa un acompañante que suele ser como máximo de dos tipos combinados y con peso que se acerca a los 10 gr, ideales para tipos de postres que por su naturaleza son secos como una tarta, su importancia también radica en el contraste que crean por sus colores vivos y el elemento principal además de por supuesto tener una sinergia en sabor con el ítem principal. Finalmente, las salsas pueden ser usadas para “pintar el plato” pudiendo crear formas y estilos de emplatados únicos para cada plato.

Otro elemento también importante es la guarnición que nos brinda un contraste de textura para el postre, está dividido en dos tipos, existe la crocante y la que potencia al ítem principal ya sean bizcochos o merengues, ante todo este elemento crea otras texturas que permiten cerrar un círculo de sabor en el plato.

Finalmente, el ultimo componente es el elemento decorativo son detalles finales que permiten aumentar aún más la experiencia del plato además de como su nombre lo indica decorar y embellecer el plato, es un rango muy amplio van desde hojas o pétalos de plantas, frutas chocolate, elementos crocantes, cabe recalcar que este elemento queda a decisión de cada chef y como se expresa su creatividad (Luz, 2017b).

### **2.4.6.2 COLORIMETRÍA**

La presentación que tienen los platos es uno de los puntos más importantes, es por ello que cada uno de los elementos visuales deben resaltar, para que se pueda influir en la percepción de sabor que se espera en el plato, para ello aplicamos la famosa “teoría del color”.

La teoría del color se ha convertido en un elemento importante ya que permite mejorar directamente la experiencia del cliente, siendo así que la perspectiva humana empieza con la vista, teniendo resultados como si un plato no se ve apetitoso el cerebro por instinto tiende a rechazarlo, para ello los colores tienen un impacto y significado propio en las emociones que sentimos, alguno de los ejemplos más comunes son las sensaciones que nos provocan los tonos verdes evocando sensaciones de vitalidad, o la gama de los colores rojos y anaranjados que suelen ser asociados más con la potencia y al intensidad, en dado caso también existen colores que estimulan las ganas de comer que pueden ser el amarillo o el verde (VitaJoyware, 2024).

Existen diferentes combinaciones concebidas ya como esquemas aplican armonía en el plato, los esquemas monocromáticos, son aquellos que usan diferentes tonos de un mismo color, o los esquemas análogos que por su parte trata de usar los colores que estén adyacentes a ellos, para

finalizar los esquemas complementarios, son la combinación de los colores que estén opuestos a ellos (RestaurantSupply.com, 2024).

### **2.4.6.3 TÉCNICAS DE EMPLATADO**

El emplatado es el arte de organizar y decorar los alimentos en un plato para realzar su atractivo visual, transformando una comida en una obra de arte culinaria.

La presentación de los alimentos es la primera y más duradera impresión que un comensal recibe. La forma en que se presenta un plato puede influir en la percepción del sabor y la calidad, e incluso en la disposición a pagar más. Los principios fundamentales buscan crear una composición equilibrada, atractiva y funcional.

Los cinco elementos básicos del emplatado son:

- **Crear un Marco:** Implica visualizar el plato mediante dibujos o bocetos, inspirándose en imágenes u objetos, y practicar la ejecución de la visión culinaria.
- **Mantener la Simplicidad:** Seleccionar un ingrediente principal sobre el que enfocar la atención y utilizar el espacio negativo para simplificar la presentación. El exceso de

elementos puede distraer al comensal e incluso dificultar la identificación del punto focal del plato.

- **Equilibrar el Plato:** Jugar con colores, formas y texturas para evitar abrumar al comensal. La presentación nunca debe eclipsar el sabor y la función del plato.
- **Controlar el Tamaño de la Porción:** Asegurar que la cantidad de ingredientes sea la adecuada y que el plato complemente el tamaño de la ración, sin ser demasiado grande ni demasiado pequeño. Es fundamental buscar una proporción equilibrada de proteínas, carbohidratos y vegetales para una comida nutricionalmente balanceada.
- **Destacar el Ingrediente Clave:** El ingrediente principal debe sobresalir, pero se debe prestar igual atención a los elementos de "soporte", como guarniciones, salsas e incluso el propio plato (Solutions, 2023)

La disposición de los alimentos en el plato es determinante para la experiencia visual del comensal. Existen tres maneras principales de colocar la comida:

**Central:** Es la disposición más común, donde el ingrediente principal y su guarnición se colocan en el centro del plato. Es llamativa y concentra la atención del comensal en un solo punto, aunque puede resultar ligeramente estática.

**Lateral:** La comida se carga hacia un lado del plato, ya sea centrada en un punto o siguiendo el contorno del plato. Esta disposición desplaza la vista, creando un plato más llamativo y dinámico.

**Dispersa:** Varios elementos se colocan en sucesión sin una clara diferencia entre ellos, lo que puede generar situaciones interesantes donde el comensal sugiere cómo degustar el plato (Hacienda Guzmán, 2021).

#### **2.4.7 INGREDIENTES BASICOS**

La pastelería es una rama de la gastronomía la cual se distingue por su precisión, creatividad e incluso el uso de los ingredientes cuidadosamente seleccionados para lograr texturas, sabores y presentaciones llamativas. Dentro de este arte culinarios los ingredientes básicos desempeñan un papel fundamental, ya que cada uno cumple una función específica que influyen directamente en el resultado final de cada producto, el conocer el significado y función de cada uno de estos productos es esencial. (Plaza, 2025)

### **2.4.7.1 GELATINA**

Es una proteína de origen animal que se utiliza como gelificante en postres fríos como mousses, gelatinas, y tartas. Este producto aporta una textura firme pero suave y es esencial en elaboraciones que requieren estabilización sin horneado.

### **2.4.7.2 HARINA**

Siendo este un ingrediente fundamental que proporciona estructura a las preparaciones gracias al gluten por lo que se utiliza principalmente en masas, bizcochos, pasteles y galletas.

### **2.4.7.3 HUEVOS**

Este producto actúa como emulsionante, espesante y leudante natural estos aportan humedad, color, sabor e incluso ayudan a la formación de estructura en productos horneados. También se miden otros factores como su composición que según su medida en este caso un huevo grande pesa unos 58 gramos de los cuales el 11% son correspondientes a la cascara. El 58% es clara y el 35% es yema, el mismo que contiene un 65,5% de agua (UNAM, 2007).

#### **2.4.7.4 GRASAS**

Está conformada por productos como la mantequilla, margarina o aceites los cuales portan sabor, suavidad y textura. También ayuda a crear masas laminadas y mejora la conservación del producto final.

##### **2.4.7.4.1 MANTEQUILLA**

La mantequilla es una mezcla pastosa la cual se obtiene mediante procedimientos mecánicos. Este producto es elaborado a partir de crema de leche e incluso puede ser también con adición de cultivos lácticos y sal. La mantequilla se la define como el producto graso higienizado, el cual se obtiene a partir de la crema de leche la cual oscila en un porcentaje de grasa entre 45% y 50% de MG (materia grasa) (Flores Ramos, 2014).

##### **2.4.7.4.2 MARGARINA**

Las margarinas son productos industriales los cuales se obtienen a partir de la hidrogenación de los aceites vegetales y marinos, estos productos fueron desarrollados principalmente como sustitos de la mantequilla, estos productos en la actualidad. Sin embargo, estos productos como regla general son manufacturados exclusivamente con aceites vegetales que no contienen colesterol

y ácidos grasos trans y eventualmente contienen un 80% de materia grasa (Alfonso Valenzuela B. (1), 2010).

#### **2.4.7.4.3 ACEITES**

Existen varios tipos de aceites los cuales dependen de su origen debido a que según su origen unos son más saludables que otros e incluso más costosos que otros, aunque si bien todos los aceites contienen un 100% de grasas (Medina, 2010).

#### **2.4.7.5 AZUCARES**

Este es uno de los productos más usados dentro de la materia ya que endulza las preparaciones y participa en procesos como la caramelización, fermentación e incluso también contribuye a la textura y conservación del producto.

#### **2.4.7.6 LACTEOS**

Estos conformados por leche, crema, yogur, etc. Estos productos aportan humedad, riqueza, sabor y mejoran la textura e incluso también ayudan con la reacción de Maillard.

#### 2.4.7.6.1 CREMA DE LECHE

Conocida también como nata, está compuesta por grasa láctea que puede separarse de manera natural o mediante procesos mecánicos como la centrifugación, esta se divide en diferentes tipos según su porcentaje de grasa que son:

- **Semientera:** Contiene un 12% y 30% de grasa, usado para la elaboración de salsas y sopas.
- **Entera:** Contiene un 30% y 45% de grasa, usada en la elaboración de salsas espesas y postres.
- **Crema rica en grasa:** Contiene más de un 45% de grasa y es muy usado en la pastelería de alta calidad.

#### 2.4.7.6.2 LECHE

La leche es un líquido blanco nutritivo el cual es extraído de las glándulas mamarias de los mamíferos (Vacas) para alimentar a sus crías. Su composición es de 87% agua y un 3.0% o 3.5% de grasa.

#### **2.4.7.6.3 YOGURT**

Es una preparación láctea fermentada la cual se obtiene mediante la adición de bacterias específicas como el lactobacillus bulgaricus sobre la leche, estas bacterias transforman la lactosa de la leche en ácido láctico generando una textura más espesa y con un sabor ligeramente ácido.

#### **2.4.7.7 ESCENCIAS**

Extractos concentrados como la vainilla, la almendra o naranja son usados dentro de la materia para aromatizar y realzar el sabor de las preparaciones.

#### **2.4.7.8 SAL**

Aunque se usa en muy poca cantidad dentro de las preparaciones su función es potenciar los sabores, equilibrar el dulzor, mejorar la textura en masas y batidos.

#### **2.4.7.9 SABORIZANTES**

Existen ingredientes como canela, ralladura de cítricos, café o licor los cuales aportan notas de sabor distintivas que enriquecen las preparaciones.

#### **2.4.7.10 CACAO O CHOCOLATES**

Se usan para elaborar productos con sabor intenso y profundos estos aportan color, textura y aroma, así mismo se pueden usar en polvo, trozos o fundidos.

#### **2.4.7.11 LEUDANTES**

Incluyen polvo de hornear, bicarbonato y levaduras los cuales permiten que las masas suban generando así una textura aireada y volumen en bizcochos, muffins y otros productos.

##### **2.4.7.11.1 POLVO DE HORNEAR**

El polvo de hornear es una levadura química el cual actúa como agente leudante con bicarbonato de sodio y también es un agente que absorbe la humedad, este producto actúa de forma más rápida que la levadura e incluso proporciona los mismos beneficios (REXAL, 2021).

##### **2.4.7.11.2 BICARBONATO**

Este producto actúa de manera similar al polvo de hornear, usado principalmente para levantar masas el cual actúa con ácidos generando gas en la preparación. También este producto

ayuda con la reacción de mellard dando un color distintivo y más atractivo a las demás preparaciones.

### **2.4.7.11.3 LEVADURAS**

Las levaduras también conocidas como fermentos el cual este compuesto por hongos microscópicos los mismos que se encargan de la descomposición de distintos alimentos como azúcares o carbohidratos a través de un proceso de fermentación para obtener diversas sustancias y nutrientes importantes para el cuerpo. Su uso más común es en la elaboración de pan (MADRID, IFEMA, 2021).

## **2.4.8 ELABORACIONES**

### **2.4.8.1 HELADOS**

Según (Corvitto, 2004) el helado es el resultado de una verdadera alquimia entre la técnica, ingredientes y sensibilidad sensorial. El helado no es una simple mezcla congelada, sino que es una emulsión precisa en donde se equilibran aspectos como lo es la grasa, los azúcares, el agua y el aire. La elaboración de helados va desde la selección y preparación de materias primas hasta el control de temperatura al momento del servicio según poder anticongelante. Todos estos factores

que se han mencionado ayudan a que el helado se eleve de una simple elaboración congelada a una creación artesanal de alto nivel gastronómico.

#### **2.4.8.2 HELADOS ARTESANALES**

También (Dondoli, 2025) opina que los helados artesanales son mucho más que un pequeño postre congelado ya que esta elaboración es una expresión de arte y técnica culinaria en la cual se requiere preparación desde la selección de productos hasta su formulación. Según Sergio Dondoli El helado se caracteriza por su equilibrio entre los ingredientes naturales, textura cremosa y su baja o alta incorporación de aire a la mezcla lo cual hace que sus sabores se realcen creando así sabores auténticos y reflejan la tradición e innovación en la heladería contemporánea

#### **2.4.8.3 HELADOS DE BASE LÁCTEA O HELADOS DE CREMA**

Dentro del mundo de la heladería podemos encontrar las cremas o también conocidos como crema blanca o incluso en algunos países es conocido como helados de nata, estas mismas que son elaboraciones que parten de una base láctea que lleva consigo una estructura completa y bien estructurada entre leche entera, nata, leche en polvo desnatada, azúcares, neutros o emulsionantes. Para poder equilibrar todos estos productos y tener un helado firme y cremoso se deben determinar sus cantidades e incluso hasta calcular su temperatura al momento del servicio (Corvitto, 2004)

#### **2.4.8.4 SORBETES DE FRUTAS**

Estas elaboraciones parten de una base de agua por lo que se encuentran sin ningún medio graso o leche en polvo, dentro de su composición lo que podemos encontrar son agua, azúcares, neutro estabilizante y el zumo de frutas o zumos de frutas cítricas que aportan un gran sabor a la mezcla. Como recomendación en la elaboración de los mismos no es necesario pasteurizar las frutas o zumos de los cítricos ya que este proceso puede alterar y cambiar por completo el sabor fresco de las pulpas también una buena práctica es incorporar las pulpas recién elaboradas a la mezcla luego del proceso de pasteurización, para que un sorbete salga perfecto debe madurar mínimo un tiempo de 6 a 12 horas a una temperatura de 4°C. (Corvitto, 2004)

#### **2.4.8.5 ESTRUCTURA**

En pastelería las estructuras buscan crear texturas específicas, uno de las partes más importantes de la cocina de vanguardia o de autor, entre ellas tenemos las elaboraciones aireadas (mouses), los cremosos que aportan suavidad, las masas quebradas que aportan friabilidad y crocancia, permitiendo jugar al chef con distintas texturas creando así una experiencia memorable para los comensales.

#### **2.4.8.6 MASAS BATIDAS**

Las elaboraciones aireadas son aquel resultado que obtenemos al unificar ingredientes como huevos, harina y azúcar, estos productos que al unirlos de la manera correcta hacen que la preparación duplique e incluso triplique su tamaño, esto se debe a la incorporación de moléculas de aire dentro de la mezcla o preparación ya sea mediante la técnica de batido o por la composición de algún agente leudante como lo es la levadura (Soto, 2020).

##### **2.4.8.6.1 LIVIANAS**

Aquellas que se dan por medio del batido de los huevos con el azúcar, siendo su resultado esponjoso y aireado, debido a un batido energético prolongado. Sus elaboraciones son genoise, biscuit, pionono, arrollado.

##### **2.4.8.6.2 MEDIANAS**

Son aquellas las cuales presentan una proporción equilibrada entre grasa, azúcar, huevos y harina, lo cual da como resultado productos con textura intermedia es decir productos ni demasiados densos ni muy ligeros en su composición.

### **2.4.8.6.3 PESADAS**

Estas masas son aquellas las cuales en su composición su proporción de grasa y azúcar son de igual o incluso mayor proporción a la harina, lo cual nos da como resultado una masa con textura más densa, rica y firme. Son características por ser masas poco aireadas e incluso tener mayor cuerpo y estructura en comparación con las masas anteriores.

### **2.4.9 MERENGUES**

El merengue es una de las preparaciones más utilizadas en el ámbito de la repostería por lo que también es una de las más antiguas en la materia, los chefs comenzaron a preparar merengue a principios del siglo XVII el cual era un postre dulce, ligero como el aire que se elabora batiendo claras de huevo y es muy utilizado dentro del arte de la repostería en diversas preparaciones como la Pávlov, Macarrons y la Alaska horneada. Esta preparación consiste en batir las claras de huevo hasta llegar a obtener una espuma densa y estable que la conocemos como punto nieve el cual se combina con azúcar según el tipo de merengue que vayamos a realizar (merengue suizo, italiano y francés) (Rhodes, 2012).

### **2.4.9.1 MERENGUE SUIZO**

Este tipo de merengue lo realizamos a partir de las claras de huevo con el doble de su peso de azúcar, seguidamente las juntamos y llevamos a baño maría hasta diluir el azúcar por completo (60 °C y 65 °C), dejamos enfriar y procedemos a batir hasta que se monte la mezcla. Este merengue se utiliza para decorar

### **2.4.9.2 MERENGUE ITALIANO**

Este es uno de los merengues más utilizados para decorar pasteles o tartas, también es muy utilizado para aligerar cremas y en la elaboración de Macarrons en su manera tradicional. Este se elabora a partir de un almíbar (115°C) el cual iremos incorporando en forma de hilo poco en las claras de huevo ya montadas hasta formar un merengue estable y ligero.

### **2.4.9.3 MERENGUE FRANCÉS**

Este merengue tiene un proceso el cual consiste en batir las claras de huevo y agregar el azúcar en temperatura ambiente de a poco en poco hasta formar picos suaves y firmes, también se recomienda usar azúcar glass en la mezcla para dar más sabor e incluso consistencia. Este

merengue necesita de una cocción debido a que no es pasteurizado por lo que al hornearlo se cocina por completo, desarrollando una textura más crujiente por fuera y ligera en el centro

## **2.4.10 ELABORACIÓN AIREADAS**

Las elaboraciones que incorporan aire en su mezcla son aquellas que permiten jugar con su textura, volumen y percepción del producto. La incorporación de aire a una mezcla crea una estructura interna llena compuesta de pequeñas burbujas las cuales aportan ligereza, esponjosidad y una sensación de suavidad en el paladar. Este tipo de características no solo aporta al sistema sensorial, sino que influye directamente en la estética y presentación del producto final.

### **2.4.10.1 MACARRONS**

Procedentes de Francia en la edad media, producto que fue evolucionando con el pasar del tiempo para ser conocida con su icónica versión de dos galletas de almendra que están unidas por el relleno clásico de crema de mantequilla, aunque con el pasar de los años este ha ido evolucionando para ser acompañando con ganache o mermeladas permitiendo añadir más capas de sabor para esta elaboración, en cambio las galletas suelen ser una mezcla entre almendras molidas con azúcar glass y claras de huevo hasta formar una masa suave que se hornean para obtener así las tapas de los Macarrons (L'Autrichienne, 2023).

#### **2.4.10.2 MOUSSE, BAVAROISE**

El mouse y Bavaroise otras elaboraciones de origen francés que comparten cierta similitud visual, pero existen elementos diferenciadores en cuanto a su composición y textura clasificados como elaboraciones aireadas, así como gelificadas.

El “mouse” una palabra que en francés significa espuma, esta hace referencia a una elaboración ligera así como principalmente aireada que gracias a la presencia de burbujas de aire que le agregan esta textura amplia e incluso voluminosa, hablando de las bases principales tenemos que están hechas de claras de huevo así como de crema de leche, se aromatiza con chocolate o mermeladas de frutas, la esponjosidad característica del mousse se logra al batir las claras de huevo a punto de nieve donde las proteínas presentes en una clara junto con las grasas atrapan y estabilizan las burbujas de aire (Scoolinary, 2025).

La Bavaroise, es un postre de origen francés. Su invención se le atribuye a Marie-Antoine Carême en el siglo XIX, posiblemente en honor a Baviera o a un visitante bávaro distinguido. La Bavaroise se compone principalmente de gelatina, crème anglaise (crema inglesa) y crema de leche montada.

### **2.4.10.3 CREMOSOS**

En la pastelería un "cremoso" hace referencia a una crema con alta consistencia, que se elabora siempre mediante la incorporación de leche, crema de leche o huevos a través de la aplicación de calor. Sin embargo, esta definición se ha expandido para incluir preparaciones, permitiendo obtener texturas más variadas, que van desde las más duras hasta cremosos fríos liofilizados. Los cremosos al ser tan fáciles de adaptar en cualquier contexto a la hora de emplatar permiten crear a la perfección diferentes texturas sin que éstas se mezclen entre sí. Además, las ganaches y mousses son más llamativos al ser un elemento más estético que ayudan a completar el emplatado (Gil, 2016).

### **2.4.10.4 CHESSECAKE**

Su historia es originaria de la antigua Grecia, donde se elaboraba un "plakous" (masa plana) y se agrega el queso fresco, harina y miel. El chessecake moderno, tal como lo conocemos, con queso crema como base. El chessecake, es un postre muy reconocido mundialmente que se en términos gastronómicos suele ser comparado como un flan horneado, tiene consigo una combinación de queso blando, huevos, azúcar y diversos saborizantes, típicamente sobre una base de masa (Marks, 2016).

### **2.4.11 MASAS QUEBRADAS**

Las masas quebradas, se han convertido en un pilar de la pastelería francesa. Su principal característica es su gran friabilidad, haciendo referencia, a la capacidad que tiene esta elaboración para desmenuzarse fácilmente en la boca, por su falta de cuerpo e incluso elasticidad. Cuando ya salen del horno tienden a quebrarse de ahí su nombre y se reducen a polvo con facilidad. Su historia nos transporta al siglo XVI en Francia, donde la *pâte brisée* desde ese momento la masa quebrada paso a ser un elemento fundamental para tartas dulces como saladas

La importancia que tiene las masas quebradas es que no desarrollan gluten, una red proteica que da la elasticidad en las masas.

Para inhibir el gluten tenemos que la grasa es el ingrediente clave que puede "acortar" la masa. Las grasas tienden a recubrir las partículas de harina en el mezcál así con este proceso logran impermeabilizarlas y así evitan que la cantidad de agua que pueden absorber sea demasiada. Esta reacción también impide que las proteínas de la harina (gliadina y glutenina) logren crear su malla glutaminosa (García, s.f.).

## **2.4.12 TÉCNICAS**

La repostería es una rama especializada de la gastronomía que se enfoca en la elaboración de productos dulces en donde se trabaja con precisión, creatividad y con un conocimiento técnico. Las técnicas de la repostería comprenden conjuntos de métodos y procedimientos que permiten la transformación de ingredientes básicos en preparaciones de gran valor estético.

### **2.4.12.1 CREMADO**

La técnica de pastelería de cremado “Crémer” en francés, es una de las más utilizadas en la pastelería que trata del batido de una grasa de forma continua, la grasa puede ser la mantequilla, la margarina, etc., con azúcar, el proceso de batir se realiza hasta que esta mezcla cambie de color siendo mucho más clara que en su punto inicial así mismo hace que su textura sea cremosa incluso homogénea, el cremado aporta la adicción de aire a esta estructura que se forma entre la grasa y el azúcar utilizado, se debe trabajar con grasas ablandadas que rondan entre los 18 y 20 °C (Dello Mano Cake & Brownie Boutique, 2020).

#### **2.4.12.2 BLANQUEADO**

Esta es una técnica de cocción que es de corta duración, donde principalmente se trata de sumergir los ingredientes en agua hirviendo dependiendo de cada uno de ellos se los deja por un tiempo máximo de 5 minutos, el objetivo principal de esta técnica es mejorar la seguridad de los ingredientes y fijar la coloración natural de los ingredientes (La Casa de los Sabores, 2022).

#### **2.4.12.3 HORNEADO**

Es una técnica de cocción donde alimentos están en una temperatura caliente controlada por un horno, se basa en cocciones lentas y largas, para lograr cocciones uniformes, se puede agregar varios detalles como una corteza crujiente o brownies húmedos, aunque generalmente al transferir calor a los alimentos, el agua en su interior empieza a evaporarse y tiende a secarse para lograr la solidificación en este caso de masas (Bosch Home, 25)

#### **2.4.12.4 PUNTO NIEVE**

Este término culinario describe a las claras de huevo batidas vigorosamente hasta llegar a formar una espuma espesa, blanca, un poco opaca, pero con consistencia firme. Esta consistencia o estado es característico debido a su gran estabilidad de modo en el cual las claras de huevo

permanecen firmemente incluso si el recipiente se invierte. El proceso consiste en incorporar aire de manera mecánica en la mezcla líquida del huevo mediante un batido continuo. Esta integración de aire a las claras se da gracias a la ovotransferrina y ovomucina, estas proteínas que contiene el huevo consisten en una parte hidrófoba y otra hidrófila lo cual hace capas la unión del aire e incluso el agua. (Lurueña, 2011)

#### **2.4.12.5 PUNTO LETRA**

Este término se deriva de la propiedad característica sobre levantar la mezcla con una espátula o batidor y posteriormente dejarla caer de nuevo en el recipiente en el cual se forma una letra o cinta manteniéndose firme antes de disolverse por completo en la superficie. Esta consistencia específica se logra en las masas debido a la mezcla de huevos enteros o claras con azúcar luego de un batido prolongado y enérgico, esta mezcla adquiere un color más claro junto con una notable densidad y una textura espumosa o aireada. (Larousse, 2025)

#### **2.4.12.6 MANTECADO**

Mantecar es el proceso fundamental en la elaboración de helados mediante el cual podemos determinar su textura, cremosidad y palatabilidad o sensación en boca. Este método es muy usado en la elaboración de helados o heladería el cual consiste en transformar una masa semilíquida en una masa semisólida a la cual vamos incorporando aire mientras se congela lentamente. **(Corvitto, 2004)**

#### **2.4.12.7 DESHIDRATADO**

En otro tema la deshidratación es uno de los procesos de conservación de alimentos el cual reduce sistemáticamente el contenido de humedad de los alimentos ya que en su proceso se llega a eliminar la mayor parte de su agua contenida, este proceso se logra gracias a la aplicación de calor controlado mediante equipos especializados o en algún horno controlando los factores necesarios, también existen otros métodos como deshidratado al sol, por adición de aire caliente forzado, liofilización avanzada y la deshidratación por microondas. (Global, DiDi, 2025)

#### **2.4.12.8 REDUCCION**

Esta técnica de cocción tiene objetivos como dar cuerpo y concentrar el máximo posible de sabor en los alimentos, para ello se concentra líquidos aumentando la temperatura lo que nos da como resultado el espesamiento de cada uno de estos ingredientes que sometemos a esta técnica, entre sus características principales se encuentra que tiene sabor muy marcado, aumento de viscosidad, esta técnica es utilizada para la realización de salsas (Brenner, Sörensen, & Weitz, 2020)

#### **2.4.12.9 GELIFICACIÓN**

La gelificación es un proceso fisicoquímico en la ciencia de los alimentos donde un líquido o una solución coloidal se transforma en un estado semisólido o sólido, formando un gel. Fundamentalmente, un gel se define como un líquido que ha sido suspendido y atrapado dentro de una red sólida tridimensional. Existen diferentes proveedores de implementos de cocina y los elementos más comunes con los ácidos cítricos, pectinas el mecanismo de formación de gel generalmente implica el despliegue de cadenas de proteínas o polisacáridos (a menudo inducido por el calor o cambios en el pH), (Studysmarter, 2022)

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN**

La metodología de investigación es un aspecto fundamental para asegurar la calidad y validez de un estudio en este campo. La misma se define como el conjunto de métodos y técnicas empleadas para desarrollar una investigación, permitiendo responder de manera efectiva a las preguntas planteadas. (Ignacio Montero, 2005)

#### **3.2 Tipo de investigación**

La Investigación de este estudio, es de tipo longitudinal, ya que permite estudiar en profundidad procesos que evolucionan con el tiempo. Es muy útil para analizar fenómenos como la socialización, las trayectorias vitales y la construcción de identidades. Su enfoque se basa en la observación continua de los sujetos. Así, facilita la comprensión del cambio en contextos sociales complejos en el entorno. (Caïs, Folguera, & Formoso, 2014)

De la mano con lo expuesto anteriormente, se considera la investigación descriptiva, porque tiene como objetivo conocer las situaciones, actitudes predominantes, costumbres mediante la descripción exacta de las actividades, procesos y personas. Como lo redacta (Morales, 2012) su

meta no se limita a la recolección de datos, sino a la identificación hasta su predicción de las relaciones que existen entre dos o más variables. Los investigadores no exponen y resumen la información de manera cuidadosa, sino que analizan cuidadosamente los resultados

### **3.3 Enfoque y paradigma**

Para esta tesis se combina los enfoques cuantitativo y cualitativo dentro de una misma investigación, cuyo objetivo es provechar las fortalezas de ambos métodos en donde se pueda lograr una comprensión más completa del objeto de estudio. Permitiendo analizar datos numéricos y a la vez explorar percepciones, significados incluso contextos. Es muy útil cuando un solo enfoque no basta para responder a las preguntas planteadas (Romero, 2023a).

Así mismo, se toma en cuenta el método cualitativo se orienta a comprender en profundidad fenómenos complejos y subjetivos en su contexto natural. Utiliza datos no numéricos, como entrevistas, observaciones y análisis de textos, para captar significados hasta percepciones. Se caracteriza por su enfoque inductivo, flexibilidad metodológica e interpretación de realidades sociales. Su propósito no es generalizar, sino entender la diversidad de experiencias humanas. Este método es ampliamente utilizado en ciencias sociales, educación incluso antropología (Romero, 2023b).

Por lo tanto, la investigación cuantitativa según (Domínguez, 2007) es la que se dedica a recoger, procesar y analizar datos cuantitativos o numéricos de las distintas variables las cuales están previamente determinadas, también este tipo de investigación trata de determinar la asociación o relación entre las distintas variables como la generalización o también objetivación de los resultados a través de una muestra ofreciendo así una visión más abarcadora y completa.

### **3.4 Métodos de investigación**

De acuerdo con (Hintelholher, 2013) distingue entre método y metodología en la investigación científica. El método se refiere a los procedimientos específicos utilizados para recolectar y analizar datos, mientras que la metodología es el estudio y análisis de estos métodos. La autora subraya la importancia de esta diferenciación para asegurar una investigación más clara y precisa, evitando confusiones y mejorando la calidad del proceso investigativo.

Se ha demostrado que en esta investigación se toma en cuenta el método analítico consiste en descomponer un todo en sus partes para examinar sus causas, naturaleza y efectos. Se basa en la experiencia directa y el empirismo, utilizando herramientas verificables como estadísticas u observación. Este enfoque permite validar o verificar hipótesis mediante evidencias claras. Es

especialmente útil en áreas poco exploradas o en investigaciones descriptivas. Así, facilita la identificación de relaciones clave y características esenciales del objeto de estudio. (Lince, 2011).

Por último, el método deductivo consiste en derivar conclusiones a partir de premisas consideradas verdaderas. Como (Westreicher, 2020) el utiliza la lógica para estructurar argumentos y analizar información. Puede aplicarse de manera directa, a partir de una sola hipótesis, o indirecta, utilizando varias hipótesis. Este enfoque permite llegar a conclusiones válidas basadas en proposiciones aceptadas.

### **3.5 Técnicas e instrumentos**

La entrevista es una comunicación interpersonal que se establece entre el investigador y el sujeto de estudio con el fin de obtener distintas respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema impuesto. (Galán, 2009) Considera que este método es mucho más eficaz que un cuestionario ya que se puede obtener una información más completa mediante cual el investigador puede explicar el propósito de estudio y especificar claramente la información que necesite.

La observación es un elemento fundamental para cualquier tipo de investigación, el investigador se apoya en este método para obtener la mayor obtención de datos. La observación

representa la fase inicial de la investigación ya que en esta busca familiarizarse con un fenómeno o situación específica para analizarlo y describirlo formulando una hipótesis coherente con los datos obtenidos. (Castellanos, 2017).

El análisis de la información tiene como objetivo obtener de los textos las ideas relevantes de las distintas fuentes de información, por lo cual este método nos permite expresar los contenidos sin ambigüedades y así poder almacenarlos y recuperar los contenidos, para poder usar este método el mismo debe ser transmitido en un lenguaje sencillo y directo con un orden lógico el cual resuelva cualquier duda. (Domínguez, 2007).

Las citas son textos los cuales van dentro de otro texto haciendo referencia al trabajo de otro autor, también podemos definir las citas como la reproducción de otro discurso dentro de un mismo texto. En general se puede explicar que la “cita” se puede definir y describir en muestras de textos reales para poder analizar su variación a través de distintos tipos de textos como en artículos de investigación científica. (SABAJMERUANE, 2010).

Las referencias bibliográficas son aquellas que se usan para que los lectores puedan saber cuál es la fuente original de una cita dentro de un texto. Estas contienen elementos como el nombre o nombres de los distintos autores, título del documento, año en el que fue publicado, también se

incorpora el volumen y número de la revista entre algunos otros puntos. En resumen, es un escrito que indica el lugar en donde se remite el autor. (Hernández San Miguel, 2013).

### **3.6 Fases de la investigación**

En la presente investigación se tiene como propósito rescatar y valorar los productos de la Amazonia ecuatoriana mediante su uso en la gastronomía, para ser un poco más específicos su aplicación en la elaboración de postres al plato. Para poder elaborar dicha propuesta se realizará una investigación de diversos ingredientes de la zona tanto silvestres como comerciales, en lo que se considerará sus características organolépticas, su importancia en el territorio y sus usos tradicionales.

Con base en esta exploración de productos se diseñará y elaborarán tres postres al plato destinado al restaurante Ceiba que se encuentra ubicado en el Cantón Gualaquiza, se incorporará ingredientes representativos de la región para poder resaltar su identidad cultural y su gran potencial gastronómico, en donde finalmente se validará la aceptación de estas creaciones mediante procesos de socialización con miembros expertos en Gastronomía de la comunidad local.

### **3.7 Población**

La población que se ha considerado para este proyecto corresponde a los distintos establecimientos gastronómicos que se encuentran ubicados en el cantón Gualaquiza particularmente se habla de aquellos interesados en rescatar e innovar con los distintos productos amazónicos dentro de su oferta culinaria. Este conjunto de restaurantes representa parte de un segmento clave para el desarrollo de propuestas las cuales puedan fortalecer la identidad gastronómica en la localidad, contribuyendo en si tanto al reconocimiento de los productos nativos como a la diversificación de sus menús.

Al hablar de establecimientos gastronómicos se busca comprender tendencias actuales, también sus limitaciones y oportunidades que enfrentan los negocios, la elección de esta población nos permitirá generar grandes aportes relevantes para el diseño de estrategias gastronómicas que integren sabores tradicionales o nativos dentro de formatos más modernos como la técnica de postres al plato, el mismo que beneficia tanto al restaurante como a los productores locales y sus clientes los cuales aportan al desarrollo gastronómico de la región.

### **3.8 Muestra**

La muestra de este proyecto se basa en el restaurante Ceiba el cual fue seleccionado como establecimiento principal para el desarrollo del proyecto, gracias a su ubicación estratégica dentro del cantón Gualaquiza y su temática la cual busca fortalecer la identidad gastronómica de la Amazonia. Mediante entrevistas y observaciones directas del establecimiento se ha recopilado información cualitativa y cuantitativa del equipo de cocina como de los clientes quienes frecuentan el local.

Este establecimiento representa un enfoque practico el cual nos permite estudiar de forma directa las necesidades y preferencias de un entorno real de consumo, al trabajar con este restaurante el cual busca implementar innovaciones dentro de su menú mediante la inclusión de productos nativos de la zona, podemos encontrar los retos, beneficios y oportunidades que implica recatar los ingredientes amazónicos dentro de una propuesta gastronómica. Este enfoque nos permitirá generar estrategias concretas las cuales podrán replicarse en otros espacios similares de la región.

## **CAPÍTULO IV**

### **4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

En este capítulo se presentarán los resultados obtenidos mediante procesos de investigación en el cual se analizarán e interpretarán los datos previamente ya recopilados según diferentes técnicas y herramientas. De la misma manera este análisis de datos pide indagar en las características e incluso la aceptación de los ingredientes utilizados en la elaboración de las propuestas. También, se asociarán los hallazgos junto a los objetivos planteados desde que empezó este estudio con el propósito de poder analizar la factibilidad o viabilidad de estos productos en la oferta gastronómica local.

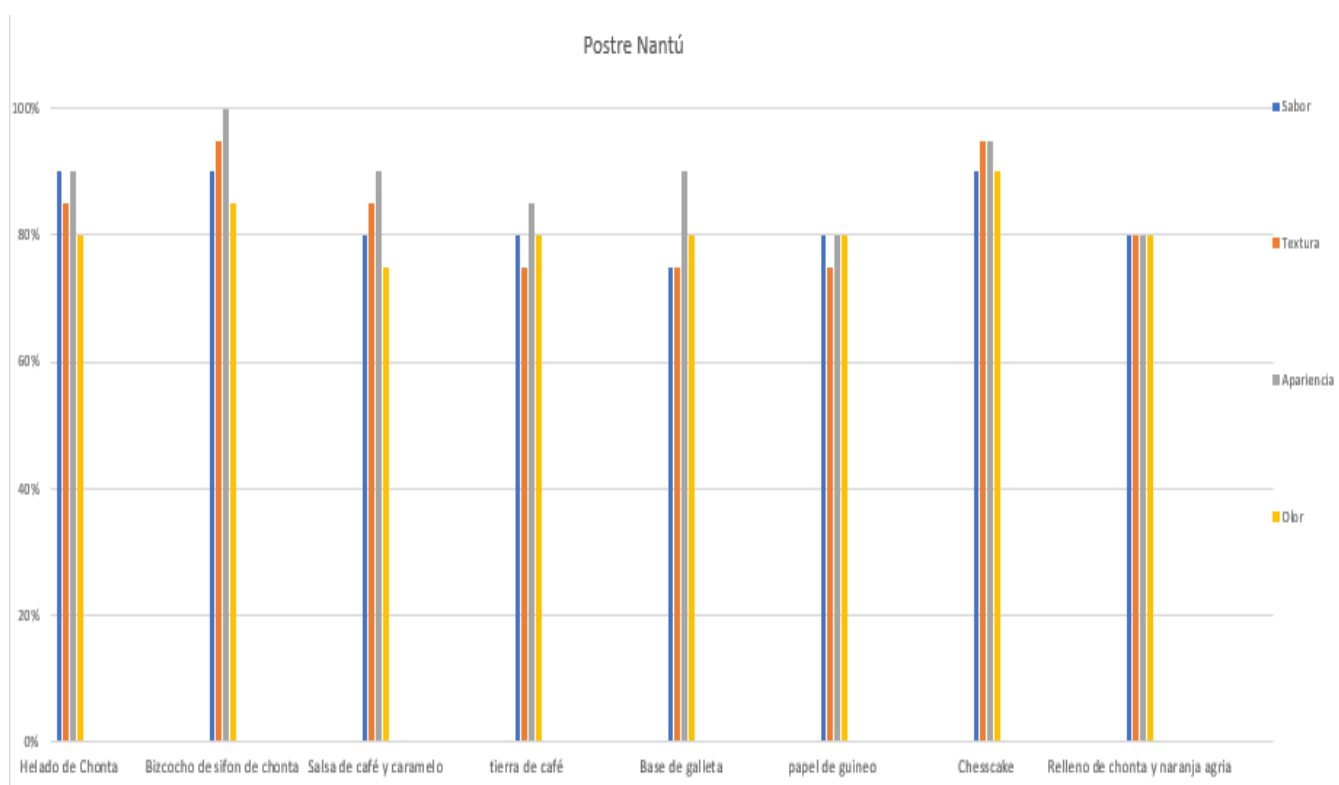
Por otra parte, la comprensión de los datos ayudara a identificar las tendencias relevantes en las propiedades organolépticas de los productos utilizados como en la percepción de los evaluadores o catadores. De esta manera este proceso contribuirá al respaldo objetivo de las propuestas desarrolladas proporcionando datos que pueden ser utilizados para futuras investigaciones. Por último, estos resultados reforzaran el propósito de promover la identidad gastronómica de la región mediante el uso creativo de sus productos.

En este proyecto se ha planteado la elaboración de tres postres al plato con productos de la Amazonía en los que hemos utilizado productos con gran valor cultural para los Shuar como lo son

la Chonta, el Yaá Kukuch y el Cacao, todos estos productos han sido cuidadosamente combinados con otros productos para dar una armonía de sabores al momento de la degustación de los comensales. Mediante la realización de una encuesta se mostraron resultados deseados los cuales tenemos a continuación:

**Tabla 1**

*Tabulación de los resultados encuestados sobre el postre Nantu*



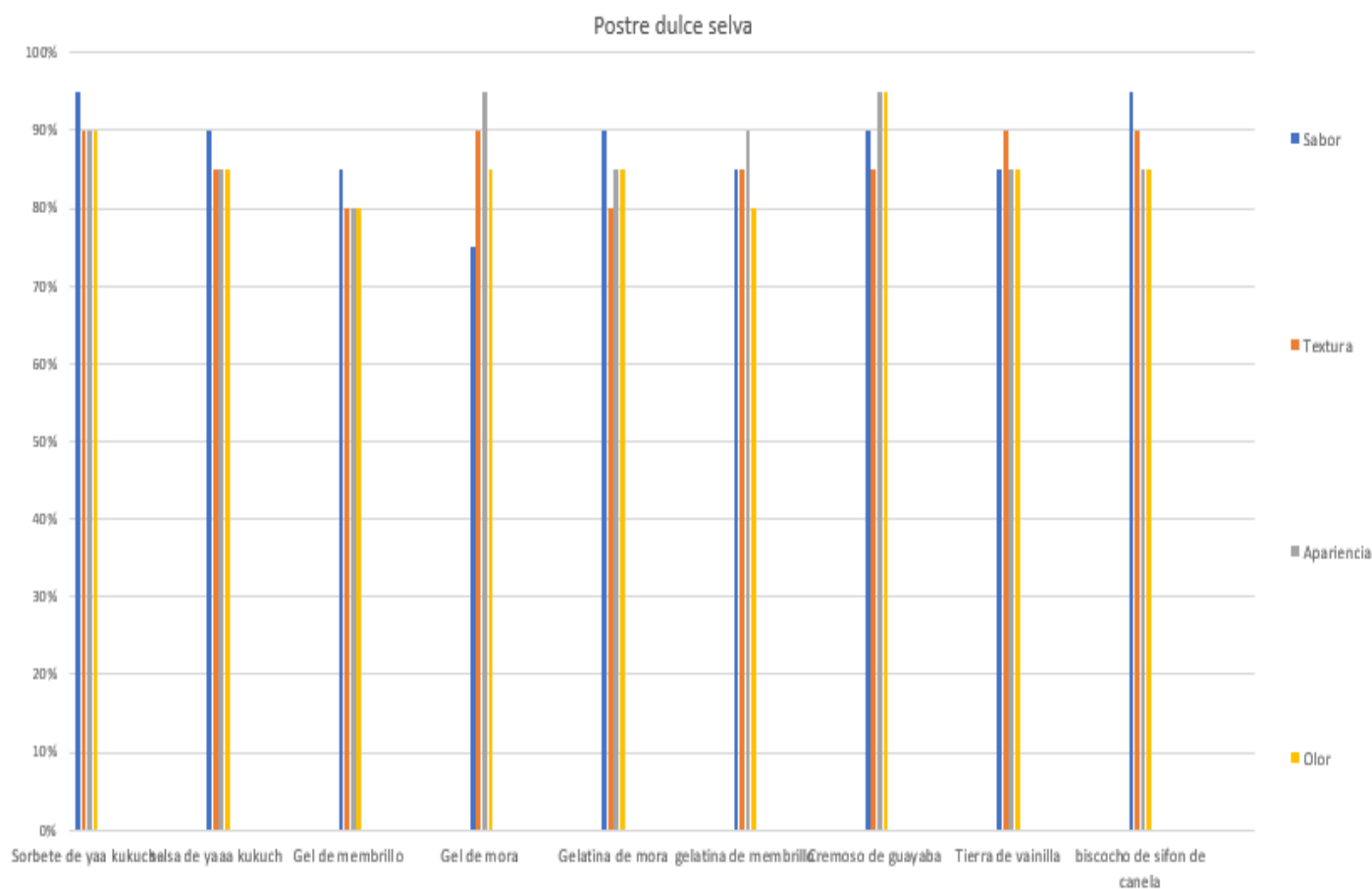
**Nota:** Mediante la siguiente encuesta se calificó las características organolépticas del postre Nantu con el fin de valorar su aceptación el mismo que se encuentra elaborado con productos o ingredientes tradicionales de la amazonia como lo son la chonta, café, guineo etc.

Como podemos observar en la gráfica los elementos mejor valorados son el chessecake y el bizcocho de sifón de chonta los mismos que alcanzan una aceptación del 90%, mientras que los

demás elementos como el guineo y base de galleta han obtenido una calificación ligeramente más baja.

**Tabla 2**

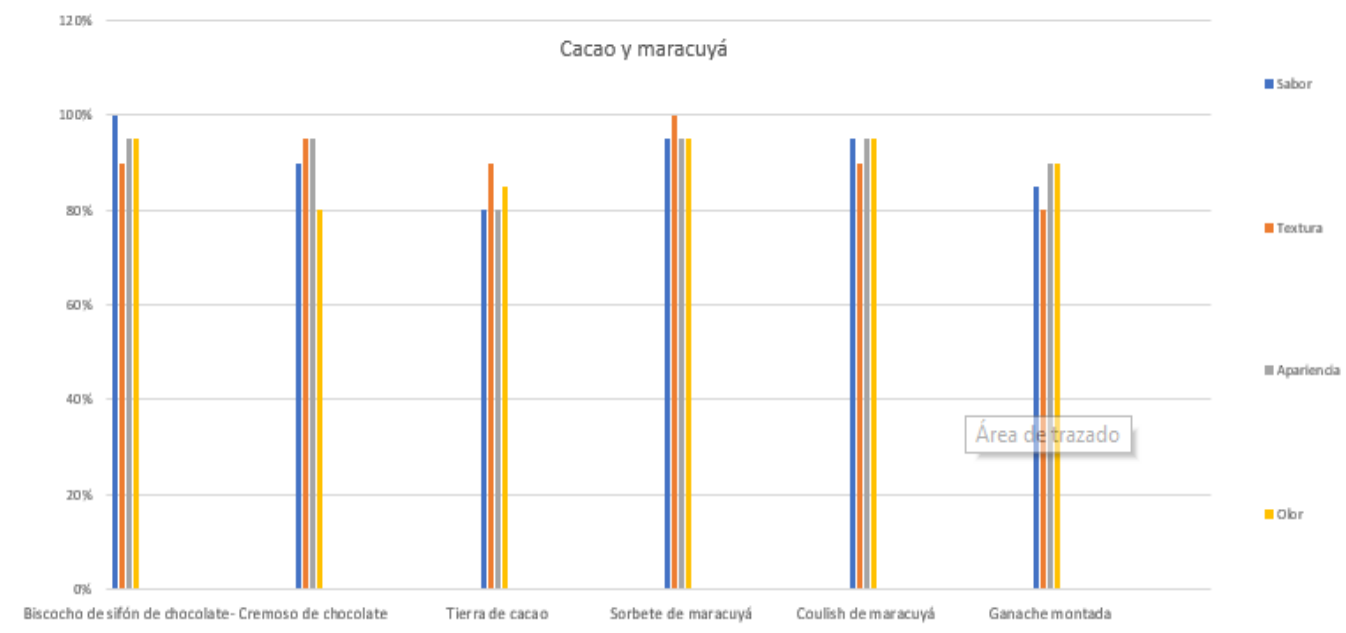
*Tabulación de los resultados de la encuesta sobre el postre Dulce Selva*



**Nota:** Mediante una encuesta de aceptación en el cual se valoraron los siguientes temas como sabor, textura, apariencia y olor aplicados a los elementos que conforman el postre, hemos encontrado que elementos como el sorbete de Yaá Kukuch y la tierra de vainilla han presentado puntajes superiores al 90% mientras que otros han recibido una calificación ligeramente más baja como la gelatina de membrillo. Este análisis ha permitido identificar las fortalezas y mejoras que se deben realizar para la presentación del producto.

**Tabla 3**

*Tabulación de los resultados de la encuesta sobre el postre Dulce Selva.*



**Nota:** Mediante la encuesta realizada para valorar la aceptación del producto hemos evidenciado que los elementos del plato que tienen una aceptación mayoritariamente positiva del 90% son el sorbete y coulis de maracuyá los cuales destacan por su armonía sensorial dentro del

plato, por otro lado, encontramos que la tierra de cacao y la ganache montada presentan puntuaciones ligeramente más bajas en los atributos de sabor y olor.

## **4.2 Hallazgos**

Como podemos presenciar hemos obtenido una gran aceptación en general de todos los postres en los cuales se han calificado los atributos como sabor, textura, apariencia y olor. Asimismo, en la mayoría de los elementos que conforman el plato hemos obtenido resultados que superan el 85% de aceptación en general, el cual destaca como atributo dominante el sabor y textura demostrando que se han obtenido perfiles gustativos bien elaborados el mismo que logra una armonía en el plato al momento de su degustación.

## **CAPÍTULO V**

### **5.1 PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN**

En este apartado se presentarán bitácoras las cuales mostraran el proceso de elaboración para llegar al producto deseado, así mismo se presentarán fichas estándar conjunto con sus procesos de elaboración y una base de datos que nos ayudara con el coste de cada uno para calcular su precio e incluso su venta.

#### **5.1.1 PROPUESTA GASTRONOMICA**

Al hablar de nuestra amazonia ecuatoriana evocamos una gran biodiversidad y riqueza cultural la cual nos provee una extensa variedad de ingredientes únicos los cuales tienen un potencial gastronómico alto, pero los mismos siguen estando inexplorados. Por lo que la presente propuesta gastronómica en la que presentamos tres postres al plato para el restaurante Ceiba están conformados por productos emblemáticos de la región con el único objetivo de revalorizar la identidad de nuestra amazonia mediante la cocina de autor.

El primer postre a presentar se llama “**Nantu**” este plato combina la suavidad y cremosidad de un cheesecake junto a un biscocho de sifón y un helado elaborado a base de chonta,

acompañados con una tierra de café, papel comestible de guineo, un relleno de chonta y naranja agria y para terminar con una salsa de café y caramelo.

El segundo postre se llama “**Dulce Selva**” en este plato destacamos el sorbete y salsa de Yaá Kukuch, acompañado de un bizcocho de sifón de canela, gel y gelatinas de mora silvestre y membrillo, junto con un cremoso de guayaba y una tierra de masa sable avainillada.

Y por último postre tenemos “**Cacao y Maracuyá**” en este plato combinamos un biscocho de sifón de chocolate junto a un cremoso de chocolate, una tierra de cacao, un coulis y sorbete de maracuyá, decorados con una ganache de chocolate blanco.

Mediante esta propuesta gastronómica el restaurante Ceiba no solo enriquecerá su menú, sino que también promoverá la sostenibilidad del producto y la economía local ayudando a fortalecer la gastronomía local e incluso la cocina sostenible.

### **5.1.2 BITÁCORAS**

A continuación, se presentará las bitácoras las cuales nos han ayudado como guía para la elaboración de estos platos:

**Tabla 4***Bitácora del biscocho de sifón de chonta*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Bizcocho de sifón de chonta					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de chonta	0.06 kg	Color: Anaranjado Olor: Frutal a chonta, dulce y harina cocida Sabor: dulce y a chonta Textura: aireada, suave y esponjosa	Horneado en microondas	100 °C	1 min	Mezcla refrigerada	4°C	1 semana	Microondas	18 °C	Usar vaso polietileno para hornear en microondas
Clara de huevo	0.135 kg										
Yema de huevo	0.09 kg										
Azúcar	0.04 kg										
Harina	0.03 kg										
Cargas de sifón	1 und										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 5***Bitácora del cheesecake*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración cheesecake				Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Azúcar	0.25 kg	Dulce equilibrado con un ligero toque salado y ácido del queso crema Textura suave en boca Olor dulce Color blanco perla	Reducción Montado picos suaves	120 °C 18-20 °C	5 min 2 min	refrigeración	4 °C	5 días	n/A	4 °C	la crema montada cuidar de no cortar
Agua	0.07 ML										
Queso crema	0.4 kg										
Huevos	0.100 kg										
Gelatina sin sabor	0.008 kg										
Crema de leche	0.150 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 6***Bitácora del helado de crema de chonta*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración crema de chonta					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche entera	0.324 kg	Color: Amarillo-anaranjado Sabor: Característico frutal y lácteo Textura: tersa y suave Olor: Frutal y lácteo	Calentamiento gradual, Disolución en líquidos calientes	85°C	8-10 minutos	Refrigeración	4°C	3-5 días	n/a	4°C	Mantener la temperatura adecuada
Nata 35%	0.08kg										
Leche en polvo desnatada	0.076 kg										
Dextrosa	0.142 kg										
Sacarosa	0.02 kg										
Neutro para crema	0.008 kg										
Puré de chonta	0.400 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 7***Bitácora del papel de banano*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Papel de banano					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	4										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Banano o guineo	0.500 Kg	Color: Amarillo, ligeramente dorado Olor: Tostado y frutal a banano Sabor: Concentrado a banano Tacto: seco y crujiente	Horneado	110°C	60 minutos	Ambiente seco y fresco	18-20°C	3 meses	n/a	18-20°C	Hornear con silpat y ventilación abierta
maicena	0.008 Kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 8***Bitácora del relleno de chonta y naranja agria*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Relleno de chonta y naranja agria					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pure o pulpa de chonta	250 gr	Color: Anaranjado intenso Sabor: Dulce, característico a chonta y naranja y cítricos Olor: Frutal y dulce Textura: Firme y homogénea	Infusión temperar	120 °C 4 °C	2 min 1 min	refrigeración	4 °C	7 días	n/a	4 °C	Remover constantemente la elaboración
Zumo de naranja	100 ml										
Yemas	36 gr										
Azúcar	70 gr										
Maicena	8 gr										
Ralladura de naranja	5 gr										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 9***Bitácora de la salsa de café y caramelo #1*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Salsa de café y caramelo					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Café en grano	0.020 kg	Sabor: Caramelo, Café, lácteo, sutil, dulce, amargo. Olor: A café, lácteo Textura: Cremosa, untuosa Vista: Color crema, beige, tonos <u>café</u> .	Reducción	120 °C	10 min	Refrigeración	4°C	7 días	n/A	18 °C	Sabor a café quemado, muy invasivo
Crema de leche	0.100 ml										
Azúcar	0.050 kg										
agua	0.015 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 10***Bitácora de la salsa de café y caramelo #2*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Salsa de café y caramelo					Fotografía de la elaboración					
Prueba #	2	Características Organolépticas		Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Café en grano	0.20 Kg	Sabor: Caramelo, Café, lácteo, sutil, dulce, amargo. Olor: A café, lácteo Textura: Cremosa, untuosa Vista: Color crema, beige, tonos <b>café</b>	Reducción	120 °C	10 min	Refrigeración	4°C	7 días	n/A	18 °C	Sabor a caramelo quemado, muy invasivo	
Crema de leche	0.100 L											
Azúcar	0.050 Kg											
agua	0.015 kg											

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 11***Bitácora de la salsa de café y caramelo #3*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Salsa de café y caramelo					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Café en grano	0.020 Kg	Sabor: Caramelo, Café, lácteo, sutil, dulce, amargo. Olor: A café, lácteo Textura: Cremosa, untuosa Vista: Color crema, beige, tonos <u>cafe</u>	Reducción	120 °C	10 min	Refrigeración	4°C	7 días	n/A	18 °C	Remover constantemente la elaboración, control constante del fuego
Crema de leche	0.100 L										
Azúcar	0.050 Kg										
agua	0.015 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 12***Bitácora de la Masa sablé #1*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Masa sablé					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina reposterera	0.360 kg	Color: Dorado leve Olor: Mantequilla cocida, tostada Sabor: Lácteo, tostado Textura: crocante, arenosa, solida	Cremado hasta punto pomada Horneado	18-20°C	8 MIN	Refrigeración	4°C	1 mes	n/a	18-20°C	Correcta temperatura al hornear
Harina de almendras	0.050 kg			180 °C	10 MIN						
Azúcar glass	0.120 kg										
Mantequilla	0.180 kg										
Huevo	0.050 kg										
Sal	0.005 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 13***Bitácora de la Masa sablé #2*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Masa sablé					Fotografía de la elaboración					
Prueba #	2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Harina repostería	0.360 kg	Color: Dorado leve Olor: Mantequilla cocida, tostada Sabor: Lácteo, tostado Textura: crocante, arenosa, solida	Cremado hasta punto pomada Horneado	18-20°C	8 MIN	Refrigeración	4°C	1 mes	n/a	18-20°C	Correcta temperatura al hornear	
Azúcar glass	0.120 kg			180 °C	10 MIN							
Mantequilla	0.180 kg											
Huevo	0.050 kg											
Sal	0.005 Kg											

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 14***Bitácora del cremoso de guayaba*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Cremoso de guayaba					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche	0.168 L	Color: Rosa Pastel, tonos anaranjados Sabor: Dulce, frutal y lácteo Olor: Frutal guayaba, lácteo Textura: cremosa, fina, espesa	Temperar y gelificar	40 °C	5 min	refrigeración	4°C	3 días	N/A	4 °C	Hidratar muy bien la gelatina
Crema de leche	0.168 L										
azúcar	0.034 kg										
Yemas	0.040 kg										
Gelatina sin sabor	0.007 kg										
Agua	0.035 l										
pulpa de guayaba	0.140 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 15***Bitácora del gel de mora silvestre*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Gel de Mora silvestre					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mora silvestre	0.100 kg	Color: Morado intenso Sabor: dulce, ácido, a mora cocida Textura: gel, firme, homogéneo Olor: frutal y cítrico	Reducción	120°C	3 min	Refrigeración	4 °C	7 días	Baño maría	18 °C	1 hervor y enfriar
Agua	0.100 L										
Azúcar	0.020 kg										
Agar agar	0.002 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 16***Bitácora del gel de membrillo*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Gel de membrillo					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Membrillo	0.100 kg	Color: Amarillento, verdoso Sabor: dulce, ácido, a membrillo cocido Textura: gel, firme, homogéneo Olor: frutal y cítrico	Reducción	120°C	3 min	Refrigeración	4 °C	7 días	Baño maría	18 °C	1 hervor y enfriar
Agua	0.100 L										
Azúcar	0.20 Kg										
Agar agar	0.002 Kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 17***Bitácora de gelatinas de mora*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Gelatinas de mora					Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Mora silvestre	0.100 kg	Color: Morado intenso Sabor: dulce, ácido, a mora cocida Textura: gel, firme, homogéneo Olor: frutal y cítrico	Ebullición	100°C	3 min	Refrigeración	4 °C	7 días	Baño maría	18 °C	1 hervor y enfriar y cortar en cubos	
Agua	0.100 L											
Azúcar	0.020 kg											
Agar agar	0.002 kg											
Xantana	0.002 kg											

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 18***Bitácora de la gelatina de membrillo*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Gelatinas de membrillo					Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Membrillo	0.100 kg	Color: Amarillento, verdoso Sabor: dulce, ácido, a membrillo cocido Textura: gel, firme, homogéneo Olor: frutal y cítrico	Ebullición	100°C	3 min	Refrigeración	4 °C	7 días	Baño maría	18 °C	1 hervor y enfriar, cortar en cubos	
Agua	0.100 L											
Azúcar	0.20 Kg											
Agar agar	0.002 Kg											
Xantana	0.002 kg											

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 19***Bitácora del sorbete de Yaá kukuch*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Soberte de Yaá Kukuch					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Agua	0.353 L	Olor: Dulce y ácido frutal Sabor: Dulce con notas que presentan acidez Textura: Suave y ligera Color: Verdoso, con tonos amarillos	Mantecado	-18 C	1 hora	Congelación	-18 C	1 semana	N/A	-18°C	
Dextrosa	0.750 kg										
Sacarosa	0.093 kg										
Neutro para sorbete (Fruta 6)	0.004 kg										
Pulpa de Yaá Kukuch	0.400 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 20***Bitácora de la salsa de Yaa Kukuch*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Salsa de yaa Kukuch					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Yaa kukuch (pulpa)	0.300 L	Color: Amarillo Intenso, verde Sabor: Dulce, frutal y ácido Textura: Espesa, pegajosa, brillante Olor: Cítrico, dulce	Reducción	98 °C	10 min	Refrigeración	4°C	7 días	n/A	18 °C	Remover constantemente la elaboración, control constante del fuego
Azúcar	0.050 Kg										
Agua	0.030 Kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 21***Bitácora del coulis de maracuyá*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Coulis de Maracuyá				Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maracuyá	0.275 kg	Color: Amarillo Intenso Sabor: Dulce, frutal a maracuyá y ácido Textura: Espesa, pegajosa, brillante Olor: Cítrico, dulce	Reducción	120 °C	10 min	Refrigeración	4°C	7 días	n/A	18 °C	Remover constantemente la elaboración, control constante del fuego
Agua	0.035 ml										
Azúcar	0.050 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 22***Bitácora del cremoso de chocolate*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Cremoso de chocolate				Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche	0.168 L	Color: Café claro Olor: Lácteo y a chocolate Sabor: Dulce, a chocolate y lácteo Textura: cremosa, tersa, fina	Temperar y gelificar	40 °C	5 min	refrigeración	4°C	3 días	N/A	4 °C	Hidratar muy bien la gelatina
Crema de leche	0.168 L										
azúcar	0.034 kg										
Yemas	0.040 kg										
Gelatina sin sabor	0.007 kg										
Agua	0.035 L										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 23***Bitácora de sorbete de maracuyá*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Sorbete de maracuyá					Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Agua	0.353 L	Olor: Dulce y ácido frutal Sabor: Dulce con notas que presentan acidez Textura: Suave y ligera Color: amarillento	Mantecado	-18 C	1 hora	Congelación	-18 C	1 semana	N/A	-18°C		
Dextrosa	0.150 kg											
Sacarosa	0.093 kg											
neutro para sorbete (Fruta 6)	0.004 kg											
Maracuyá (pulpa)	0.400 Kg											

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 24***Bitácora del bizcocho de sifón de cacao.*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Bizcocho de sifón de cacao					Fotografía de la elaboración					
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cacao en polvo	0.060 Kg	Color: Café Olor: característica a café tostado, dulce y harina cocida Sabor: dulce y a cacao, amargo Textura: aireada, suave y esponjosa	Horneado en microondas	100 °C	1 min	Mezcla refrigerada	4°C	1 semana	Microondas	18 °C	Usar vaso polietileno para hornear en microondas	
Clara de huevo	0.135 Kg											
Yema de huevo	0.090 Kg											
Azúcar	0.090 Kg											
Harina	0.030 Kg											
Cargas de sifón	1 und											

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 25***Bizcocho de sifón de Canela*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Bizcocho de sifón canela					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Canela en polvo	0.015K g	Color: Café Olor: característica a canela tostada, dulce y harina cocida Sabor: dulce Textura: aireada, suave y esponjosa	Horneado en microondas	100 °C	1 min	Mezcla refrigerada	4°C	1 semana	Microondas	18 °C	Usar vaso polietileno para hornear en microondas
Clara de huevo	0.135 kg										
Yema de huevo	0.090 kg										
Azúcar	0.090 kg										
Harina	0.030 kg										
Cargas de sifón	1 und										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 26***Bitácora de la masa sable de cacao*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Masa sablé de cacao					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina repostera	0.360 kg	Color: Dorado leve Olor: Mantequilla cocida, tostada Sabor: Lácteo, tostado amargo cacao Textura: crocante, arenosa, solida	Cremado hasta punto pomada Horneado	18-20°C	8 MIN	Refrigeración	4°C	1 mes	n/a	18-20°C	Correcta temperatura al hornear
Azúcar glass	0.120 kg			180 °C	10 MIN						
Mantequilla	0.180 kg										
Huevo	0.050 kg										
Sal	0.005 Kg										
cacao	0.018 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

**Tabla 27***Bitácora de la masa sable avainillada*

Nombre del realizador Jefferson Moscoso		Nombre de la elaboración Masa sablé avainillada					Fotografía de la elaboración				
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina repostería	0.360 kg	Color: Dorado leve Olor: Mantequilla cocida, tostada Sabor: Lácteo, tostado, vainilla Textura: crocante, arenosa, solida	Cremado hasta punto pomada Horneado	18-20°C	8 MIN	Refrigeración	4°C	1 mes	n/a	18-20°C	Correcta temperatura al hornear
Azúcar glass	0.120 kg			180 °C	10 MIN						
Mantequilla	0.180 kg										
Huevo	0.050 kg										
Sal	0.005 Kg										
Esencia de vainilla	0.010 kg										

**Nota:** Elaboración propia.

### 5.1.3 BASES DE DATOS

Por otro lado, las bases de datos nos ayudan a centralizar la información recopilada, facilitándonos el análisis de los mismos.

**Tabla 28**

*Base de datos*

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
<b>LÁCTEOS</b>													
	Queso crema	funda	decore	1	Kg	4,75	1,00	0	0	100	1,00	4,75	
	Leche	funda	Supermaxi	1	Kg	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	crema de leche	funda	supermaxi	1	kg	5,50	1,00	0	0	100	1,00	5,50	
	leche en polvo	funda	Supermaxi	1	Kg	8,05	1,00	0	0	100	1,00	8,05	
	mantequilla	Paquete	Supermaxi	1	Kg	7,07	1,00	0	0	100	1,00	7,07	
<b>FRUTAS</b>													
	Banano	funda	centro comercial de gualaquiza	1	Kg	1,00	0,80	0,2	0	80	1,25	1,25	
	maracuya	funda	centro comercial de gualaquiza	1	kg	2,00	0,35	0,65	0	35	2,86	5,71	
	chonta	funda	centro comercial de gualaquiza	1	kg	3,00	0,80	0,2	0	80	1,25	3,75	
	guayaba	funda	centro comercial de gualaquiza	1	kg	1,50	0,80	0,2	0	80	1,25	1,88	
	yaa kukuch	funda	comunidad shuar Roldos	1	kg	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	mora silvestre	saco	comunidad shuar Roldos	1	kg	3,00	0,90	0,1	0	90	1,11	3,33	
	naranja agria	funda	centro comercial de gualaquiza	1	kg	1,00	0,65	0,35	0	65	1,54	1,54	
	membrillo	saco	centro comercial de gualaquiza	1	kg	1,50	0,70	0,3	0	70	1,43	2,14	
<b>ABARROTES</b>													
	Harina de chonta	funda	elaboracion propia	1	kg	30,80	1,00	0	0	100	1,00	30,80	
	Huevo	cupeta	supermaxi	1	Kg	4,50	1,00	0	0	100	1,00	4,50	
	gelatina sin sabor	En funda	supermaxi	1	Kg	24,86	1,00	0	0	100	1,00	24,86	
	café	En funda	Kapedi	1	Kg	21,25	1,00	0	0	100	1,00	21,25	
	dentrosa	En funda	fray de mejia	1	Kg	1,80	1,00	0	0	100	1,00	1,80	
	chocolate blanco	En funda	supermaxi	1	Kg	13,90	1,00	0	0	100	1,00	13,90	
	harina	En funda	supermaxi	1	Kg	2,21	1,00	0	0	100	1,00	2,21	
	carga de sifon	varga	decore	1	Kg	1,80	1,00	0	0	100	1,00	1,80	
	agar agar	funda	Coral	1	Kg	86,09	1,00	0	0	100	1,00	86,09	
	neutro (fruta 50)	funda	Coral	1	L	14,00	1,00	0	0	100	1,00	14,00	
	neutro (leche 5)	funda	Coral	1	L	16,10	1,00	0	0	100	1,00	16,10	
	chocolate	funda	Coral	1	L	27,27	1,00	0	0	100	1,00	27,27	
	cacao en polvo	Enmpaquetado	Supermaxi	1	kg	14,07	1,00	0	0	100	1,00	14,07	
	azucar	funda	supermaxi	1	Kg	1,15	1,00	0	0	100	1,00	1,15	
	maicena	bolsa	supermaxi	1	kg	2,16	1,00	0	0	100	1,00	2,16	
	glucosa	tarrina	pastry	1	kg	4,36							

**Nota:** Costos de los productos usados en los postres.

#### **5.1.4 FICHAS ESTANDAR**

De la misma manera las fichas estándar nos ayudan a mantener el orden en las preparaciones ya que se especifican las preparaciones, ingredientes, técnicas y tiempos para así poder garantizar calidad y consistencia del producto final.

Tabla 29


Ficha del postre Nantu

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Postre Nantu</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,08	KG	chessecake
		0,01	KG	Masa sable
		0,02	KG	salsa de café y caramelo
		0,01	KG	bizcocho de sifon de chonta
		0,01	KG	papel de guineo
		0,02	KG	cema de chonta y naranja agria
		0,005	KG	tierra de café
		0,2	KG	helado de chonta
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
chessecake		Masa sable		
salsa de café y caramelo		bizcocho de sifon de		
papel de guineo		cema de chonta y naranja		
tierra de café		helado de chonta		
0		0		
0		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
Juntar todo en el plato				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 30


Subficha de la masa sable

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Masa Sablé</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>	
0		<b>INGREDIENTES:</b>	
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>
		0,13	KG
		0,06	KG
		0,04	KG
		0,22	KG
			KG
			Und.
			KG
	KG		
	KG		
	kg		
	KG		
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Mantequilla</b>	N/A	<b>azucar</b>	N/A
<b>huevos</b>	N/A	<b>harina</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa/horneado/185 C/15 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Plastico grueso, Silpat, Latas, Kitchenaid</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Creumar la mantequilla con el azúcar flor por 2 minutos en la Kitchenaid con el accesorio de lira (pala) en velocidad alta, posteriormente agregar el huevo, continuar cremando hasta formar una emulsión.</li> <li>2. Agregar la harina (previamente tamizado), en velocidad media-baja hasta integrar todo y obtener una masa homogénea, retirar la masa y terminar de integrar a mano, no amasar en exceso, sólo hasta integrar apropiadamente todo.</li> <li>3. Estirar la masa de 2mm de espesor</li> <li>4. Dejar reposar las masas estiradas por al menos 12 horas en congelación antes de</li> <li>5. Finalmente forrar los anillos microperforados, congelar por al menos 1 hora antes de hornear.</li> <li>6. Precalentar el horno a 185°C, introducir las masas y bajar la temperatura a 160°C, hornear por 15 minutos aproximadamente.</li> </ol>			

Nota: Elaboración propia

Tabla 31


## Subficha del chessecake

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Cheesecake</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,25	KG	Azucar
	0,07	KG	Agua
	0,4	KG	Queso crema
	0,1	KG	Huevos
	0,01	KG	Gelatina sin sabor
	0,15	KG	Crema de leche
		KG	
		KG	
	kg		
	KG		
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Azucar</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>Queso crema</b>	N/A	<b>Huevos</b>	N/A
<b>Gelatina sin sabor</b>	N/A	<b>Crema de leche</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Almibar/ Coccion/4 min/120 C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Olla, espátula, batidor, espátula, molde			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Batir los huevos hasta que monten 2. Realizar un almibar con agua + azucar (120°C), y añadir en forma de hilo 3. Agregar el queso crema poco a poco 4. Derretir la gelatina previamente hidratada e incorporar a la mezcla 5. Montar la crema de leche e incorporar en la mezcla, y agregamos a los moldes			

**Nota:** Elaboración propia

Tabla 32


Subficha de la tierra de café

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> <b>SUDAMERICANO</b> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Tierra de café</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,13	KG	mantequilla
	0,06	KG	azucar
	0,04	KG	huevo
	0,22	KG	harina
	0,01	KG	Infusion de café
		KG	
		KG	
		kg	
	KG		
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>mantequilla</b>	N/A	<b>azucar</b>	N/A
<b>huevo</b>	N/A	<b>harina</b>	N/A
<b>Infusion de café</b>	N/A		N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa/horneado/15 min/185C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerola, Procesadora			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cremar la mantequilla con el azúcar flor por 2 minutos en la Kitchenaid con el accesorio de lira (pala) en velocidad alta. posteriormente agregar el huevo. continuar 2. Agregar la harina y la infusion de cafe (previamente tamizadas), en velocidad media-baja hasta integrar todo y obtener una masa homogénea, retirar la masa y terminar de 3. Estirar la masa de 2mm de espesor <input checked="" type="checkbox"/> 4. Dejar reposar las masas estiradas por al menos 12 horas en congelación antes de 5. Finalmente forrar los anillos microperforados, congelar por al menos 1 hora antes de 6. Precalentar el horno a 185°C, introducir las masas y bajar la temperatura a 160°C, hornear por 15 minutos aproximadamente. <input checked="" type="checkbox"/>			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 33



Subficha de infusión de café

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA: Infusion de café</b>					
<b>Tipo de Plato:</b>			<b>Elaboracion</b>		
0			<b>INGREDIENTES:</b>		
			<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
			0,13	KG	Café
			0,06	KG	Agua
				KG	
				KG	
				KG	
				KG	
				KG	
				kg	
				KG	
				kg	
<b>MISE EN PLACE:</b>					
<b>Técnicas de Corte:</b>					
<b>Café</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A		
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A		
<b>0</b>	N/A		N/A		
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A		
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A		
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>					
Café/infusion/1 min/100 gr					
<b>Equipos y Utensilios:</b>					
<b>Cacerola, Procesadora</b>					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
1. Infusionar el café con el agua					

Nota: Elaboración propia.

Tabla 34


## Subficha del bizcocho de chonta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> <b>SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Bizcocho de chonta					
Tipo de Plato			Elaboracion		
0			INGREDIENTES:		
			Cant.	Und.	Nombre
			0,06	KG	Harina de chonta☒
			0,135	KG	Clara de huevo☒
			0,09	KG	Yema de huevo☒
			0,04	KG	azúcar☒
			0,03	KG	harina☒
			1	Und.	Cargas de sifón☒
				KG	
				KG	
	KG				
	kg				
	KG				
	kg				
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Harina de chonta	de	N/A	Clara de huevo		N/A
Yema de huevo	de	N/A	azúcar		N/A
harina		N/A	Cargas de sifón		N/A
0			0		N/A
0			0		N/A
0		N/A	0		N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
masa/ coccion a microondas/ 1 min/100C					
Equipos y Utensilios:					
Microondas					
PREPARACIÓN:					
1. En un jarro medidor colocar todos los ingredeintes y procesar con el mixer hasta obtener una mezcla hoogenea☒					
2. Cernir la mezcla y colocar en el sifon☒					
3. Colocar en vasos términos 1/3 del vaso con orificios en la parte inferior☒					
4. Y llevar al microondas por 40 segundos☒					

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 35


## Subficha del helado de chonta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Helado de chonta</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,324	KG	leche entera
	0,08	KG	crema de leche 35%
	0,076	KG	leche en polvo desnatada
	0,142	KG	dextrosa
	0,02	KG	sacarosa
	0,008	KG	neutro para crema
	0,4	KG	Puré de chonta
		KG	
	kg		
	KG		
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
leche entera	N/A	crema de leche 35%	N/A
leche en polvo desnatada	N/A	dextrosa	N/A
sacarosa	N/A	neutro para crema	N/A
Puré de chonta	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
lacteos/ cocción/85 C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerola, colador, termometro			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar la leche, nata con la dextrosa y leche en polvo, llevamos a calentar en una olla			
2. A partir de los 40°C añadir el neutro mezclado con la sacarosa			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 36


Subficha de la salsa de café y caramelo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Salsa de café y caramelo			
Tipo de Plato:		Elaboración	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,02	KG	café
	0,1	KG	Crema de leche☒
	0,05	KG	Azucar
	0,015	KG	Agua
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
		kg	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>café</b>	N/A	<b>Crema de leche</b>	N/A
<b>Azucar</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
salsa de café y caramelo/coccion/15 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
olla, espátula, batidor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. infusionar la crema de leche con el café en grano			
☒ 2. Realizar un caramelo con el azucar y agua ☒			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 37


Subficha del relleno de chonta y naranja agria

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Relleno de chonta y naranja agria</b>				
<b>Tipo de Plato</b>		<b>Elaboracion</b>		
0		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,25	KG	Pure o pulpa de chonta
		0,1	KG	Zumo de naranja
		0,036	KG	yemas
		0,07	KG	azucar
		0,008	KG	maicena
		0,005	KG	ralladura de naranja
			KG	
			KG	
	kg			
	KG			
	kg			
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Pure o pulpa de chonta</b>	N/A	<b>Zumo de naranja</b>	N/A	
<b>yemas</b>	N/A	<b>azucar</b>	N/A	
<b>maicena</b>	N/A	<b>ralladura de naranja</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Zumo de naranja/infusionar/4 min/120 C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
olla, espatula, batidor				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Infusionar el zumo de naranja y la piel en llama baja 2. En un bowl batir las yemas con el azúcar e incorporar la maicena 3. Temperamos la mezcla con el zumo de naranja y mezclamos a fuego medio sin dejar de remover				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 38

Subficha de la hoja de banano

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA: Hoja de banano</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,5	KG	Banano
	0,008	KG	maicena
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
		kg	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Banano</b>	N/A	<b>maicena</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Zumo de naranja/infusionar/4 min/120 C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
lata, silpat			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Horneamos los bananos con todo y cascara por minimo 1 hora☑ 2. Procesamos los bananos hasta tener una mezcla uniforme☑ 3. Añadimos la maicena y extendemos en un silpat lo mas delgado posible☑			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 39


## Subficha del postre Dulce Selva

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Postre dulce selva</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,08	KG	Cremoso de guayaba
		0,02	KG	Gelatina de membrillo
		0,005	KG	Gel de mora silvestre
		0,005	KG	Gel de membrillo
		0,005	KG	cubos de gelatina de mora
		0,005	KG	cubos de gelatina de membrillo
		0,01	KG	Bizcocho de sifon de canela
		0,02	KG	sorbete de yaa kukuch
		0,02	KG	salsa de yaa kukuch
0,005	kg	Tierra de vainilla		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Cremoso de guayaba	N/A	Gelatina de membrillo		
Gel de mora silvestre	N/A	Gel de membrillo		
cubos de gelatina de		cubos de gelatina de	N/A	
Bizcocho de sifon de	N/A	sorbete de yaa kukuch	N/A	
salsa de yaa kukuch	N/A	Tierra de vainilla	N/A	
0	N/A	0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
montar todos los elementos del postre				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 40


## Subficha del gel de mora

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Gel de mora			
Tipo de Plato:		Elaboracion	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,1	KG	Mora silvestre
	0,1	KG	Agua
	0,02	KG	Azucar
	0,002	KG	Agar agar
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
	kg		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
<b>Mora silvestre</b>	N/A	<b>Agua</b>	
<b>Azucar</b>		<b>Agar agar</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
ebullicion / mixear			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, colador			
PREPARACIÓN:			
1. Procesar la Mora con el aguar, colar.☒			
2. Añadir el azúcar y el agar agar. Llevar a que rompa hervor y retirarlo ☒			
3. Una vez gelificado agregamos en un recipiente y procesamos con el mixer y agua tibia hasta			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 41


Subficha del gel de membrillo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <b>SUDAMERICANO</b> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Gel de membrillo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,1	KG	Membrillo
	0,1	KG	Agua
	0,02	KG	Azucar
	0,002	KG	Agar Agar
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Membrillo</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>Azucar</b>	N/A	<b>Agar Agar</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Agar agar/ebullicion/98C/mixear			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Olla, espatula</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Procesar el membrillo con el agua y colar			
2. Añadir el azúcar y el agar agar. Llevar a que rompa hervor			
3. Una vez gelificado agregamos en un recipiente y procesamos con el mixer y retirarlo y agua tibia hasta formar una textura de gel			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 42


## Subficha del sorbete de Yaa Kukuch

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
<b>FICHA TÉCNICA: Sorbete de yaa kukuch</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>		
0		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,35	KG	agua
		0,15	KG	dextrosa
		0,09	KG	azucar
		0,004	KG	neutro para sorbete (Fruta 50)
		0,4	KG	Yaa Kukuch
			KG	
			KG	
			kg	
	KG			
	kg			
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
agua	N/A	dextrosa	N/A	
azucar	N/A	neutro para sorbete	N/A	
Yaa Kukuch	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
madurar 6 horas/ mantecar x 1 hora				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerola, Procesadora				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Mezclar el agua con la dextrosa y llevar a calentar en una olla☒ 2. A partir de los 40°C añadir el neutro mezclado con la sacarosa☒ 3. Remover con el batidor y calentar hasta los 85°C y luego enfriar hasta los 4°C☒ 4. Una vez frio, mezclar con la pulpa y dejar madurar entre 6 y 12 horas en el refrigerador☒				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 43


Subficha del cremoso de guayaba

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <b>SUDAMERICANO</b> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Cremoso de guayaba			
Tipo de Plato:		Elaboración	
0	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,3	KG	pulpa de guayaba
	0,1	KG	yemas
	0,08	KG	azucar
	0,01	KG	gelatina
	0,04	KG	agua
	0,12	KG	mantequilla
		KG	
		KG	
	kg		
	KG		
	kg		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pulpa de guayaba	N/A	yemas	N/A
azucar	N/A	gelatina	N/A
agua	N/A	mantequilla	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de guayaba/Coccion/5 min/98C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, Procesadora			
PREPARACIÓN:			
1. Hervir la pulpa de guayaba con la mitad del azucar			
2. Cremer las yemas con la otra mitad del azucar			
3. Hidratar la gelatina.☐			
4. Temperar las Yemas y regresar al fuego hasta que espese y agregar la gelatina			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 44


Subficha de los cubos de gelatina de mora silvestre

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Cubos de gel de Mora silvestre</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>		
0		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,1	KG	Mora
		0,1	KG	agua
		0,02	KG	azucar
		0,002	KG	agar agar
			KG	
			KG	
			KG	
			kg	
	kg			
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mora</b>	N/A	<b>agua</b>	N/A	
<b>azucar</b>	N/A	<b>agar agar</b>	N/A	
<b>o</b>	N/A	<b>o</b>	N/A	
<b>o</b>	N/A	<b>o</b>	N/A	
<b>o</b>	N/A	<b>o</b>	N/A	
<b>o</b>	N/A	<b>o</b>	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Ebullicion/ adicionar agar agar y mixear/ dejar enfriar y cortar				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>Cacerola, colador</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Procesar la Mora con el agua y colar 2. Añadir el azúcar y el agar agar. Llevar a que rompa hervor y retirarlo 3. verter en un molde cuadrado y reposar en el refrigeracion hasta que gelifique 4. Retiramos del molde y cortamos en cubos de 1cm x 1cm				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 45


Subficha de los cubos de gelatina de membrillo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Cubos de gelatina de membrillo</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>		
0		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,1	KG	membrillo
		0,1	KG	Agua
		0,02	KG	Azucar
		0,002	KG	Agar agar
			KG	
			KG	
			KG	
			kg	
	kg			
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>membrillo</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A	
<b>Azucar</b>	N/A	<b>Agar agar</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
ebullicion/ adicionar agar agar y mixear/dejar enfriar				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b> bowl, molde,mixer</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Procesar el membrillo con el agua y colar ☒				
2. Añadir el azúcar y el agar agar. Llevar a que rompa hervor y retirarlo ☒				
3. verter en un molde cuadrado y reposar en el refrigeracion hasta que gelifique ☒				
4. retiramos del molde y cortamos en cubos de 1cm x 1cm ☒				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 46


Subficha de la salsa de Yaa Kukuch

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de Yaa Kukuch</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Jugo</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,3	KG	Yaa Kukuch
	0,03	KG	Agua
	0,05	KG	Azucar
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
		kg	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Yaa Kukuch</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>Azucar</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Yaa Kukuch/ reduccion/ 5 min/98C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Cacerola, Espatula</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Juntar todo en un cazo y dejar reducir hasta formar una salsa semi espesa			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 47


## Subficha de la Masa sable

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> <b>SUDAMERICANO</b> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Masa sable			
Tipo de Plato:		elaboración	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,125	KG	mantequilla
	0,062	KG	Azucar
	0,035	KG	Huevo
	0,22	KG	Harina
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
	kg		
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>mantequilla</b>	N/A	<b>Azucar</b>	N/A
<b>Huevo</b>	N/A	<b>Harina</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Creomar/mezclar ingredientes/ reposar/ estirar/ cortar/ horneado/15 min/185 C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Horno, lata, molde, Kitchenaid</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Creomar la mantequilla con el azúcar flor por 2 minutos en la Kitchenaid con el accesorio de lira (pala) en velocidad alta, posteriormente agregar el huevo, continuar cremando hasta			
2. Agregar la harina (previamente tamizado), en velocidad media-baja hasta integrar todo y obtener una masa homogénea, retirar la masa y terminar de integrar a mano, no amasar en exceso, sólo hasta integrar apropiadamente todo. ☑			
3. Estirar la masa de 2mm de espesor ☑			
4. Dejar reposar las masas estiradas por al menos 12 horas en congelación antes de utilizarla.☑			
5. Finalmente forrar los anillos microperforados, congelar por al menos 1 hora antes de			
6. Precalentar el horno a 185°C, introducir las masas y bajar la temperatura a 160°C, hornear			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 48

## Subficha del bizcocho de sifón de canela

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> <b>SUDAMERICANO</b> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Bizcocho de sifon de canela			
Tipo de Plato:		Elaboracion	
0	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,02	KG	Canela en polvo
	0,135	KG	Clara de huevo☒
	0,09	KG	Yema de huevo☒
	0,04	KG	azúcar☒
	0,03	KG	harina☒
	1	Und.	Cargas de sifón☒
		KG	
		KG	
	kg		
	KG		
	kg		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
<b>Canela en polvo</b>	N/A	<b>Clara de huevo</b>	N/A
<b>Yema de huevo</b>	N/A	<b>azúcar</b>	N/A
<b>harina</b>	N/A	<b>Cargas de sifón</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
masa/ coccion a microondas/ 1 min/100C			
Equipos y Utensilios:			
<b>Microondas</b>			
PREPARACIÓN:			
1. En un jarro medidor colocar todos los ingredeintes y procesar con el mixer hasta obtener una mezcla hoogenea☒ 2. Cernir la mezcla y colocar en el sifon☒ 3. Colocar en vasos términos 1/3 del vaso con orificios en la parte inferior☒ 4. Y llevar al microondas por 40 segundos☒			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 49


Subficha del postre Cacao y maracuyá

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: Postre 2</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,08	KG	Cre moso de chocolate (native sacha)
		0,03	KG	Bizcocho de sifon de cacao
		0,02	KG	Coulis de maracuyá
		0,03	KG	Sorbete de maracuya
		0,05	KG	Tierra de cacao
		0,05	KG	Masa sable de cacao
		0,05	KG	Ganache montadade chocolate blanco
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Cre moso de chocolate	N/A	Bizcocho de sifon de	Macedonia	
Coulis de maracuyá	N/A	Sorbete de maracuya	brunoise	
Tierra de cacao	brunoise	Masa sable de cacao	N/A	
Ganache montadade	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0		

Nota: Elaboración propia.

Tabla 50


## Subficha del bizcocho de sifón de cacao

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Bizcocho de cacao</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,06	KG	cacao en polvo
	0,14	KG	clara de huevo
	0,09	KG	yema de huevo
	0,09	KG	azucar
	0,03	KG	Harina
	1	Und.	Carga de sifon
		KG	
		KG	
	KG		
	kg		
	KG		
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>cacao en polvo</b>	N/A	<b>clara de huevo</b>	N/A
<b>yema de huevo</b>	N/A	<b>azucar</b>	N/A
<b>Harina</b>	N/A	<b>Carga de sifon</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa/Coccion en microondas/60 segundos/100C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Cacerola, colador</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un jarro medidor colocar todos los ingredeintes y procesar con el mixer hasta</li> <li>2. Cernir la mezcla y colocar en el sifon</li> <li>3. Colocar en vasos términos 1/3 del vaso con orificios en la parte inferior</li> <li>4. Y llevar al microondas por 60 segundos</li> </ol>			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 51


## Subficha del Cremoso de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Cremoso de cacao			
Tipo de Plato:		Fuerte	
0	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,17	KG	Leche
	0,17	KG	Crema de leche
	0,06	KG	Azucar
	0,04	KG	Yemas
	0,01	KG	Gelatina sin sabor
	0,04	KG	Agua
	0,06	KG	Chocolate
		KG	
		kg	
	KG		
	kg		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
<b>Leche</b>	N/A	<b>Crema de leche</b>	N/A
<b>Azucar</b>	N/A	<b>Yemas</b>	N/A
<b>Gelatina sin sabor</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>Chocolate</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Leche/ Coccion/5 min/98C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula			
PREPARACIÓN:			
1. Calentar la leche y la crema de leche hasta que rompa hervor			
2. Cremer las yemas y azucar, temperar las yemas y regresar a fuego hasta que espeece			
3. Hidratar la gelatina			
4. Retirar del fuego añadir el chocolate y la gelatina hidratada			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 52


Subficha de la tierra de cacao

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Tierra de cacao			
Tipo de Plato:		Elaboracion	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,13	KG	mantequilla
	0,06	KG	azucar
	0,04	KG	huevo
	0,22	KG	harina
	0,02	KG	cacao en polvo
		KG	
		KG	
		kg	
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>mantequilla</b>	N/A	<b>azucar</b>	N/A
<b>huevo</b>	N/A	<b>harina</b>	N/A
<b>cacao en polvo</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa/horneado/15 min/185C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Cacerola, Procesadora</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Creinar la mantequilla con el azúcar flor por 2 minutos en la Kitchenaid con el accesorio de lira (bala) en velocidad alta. posteriormente agregar el huevo. continuar cremando hasta 2. Agregar la harina en conjunto con el cacao (previamente tamizados), en velocidad media baja hasta integrar todo y obtener una masa homogénea, retirar la masa y terminar de 3. Estirar la masa de 2mm de espesor ☐ 4. Dejar reposar las masas estiradas por al menos 12 horas en congelación antes de 5. Finalmente forrar los anillos microperforados, congelar por al menos 1 hora antes de 6. Precalentar el horno a 185°C, introducir las masas y bajar la temperatura a 160°C, hornear por 15 minutos aproximadamente.☐			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 53


## Subficha del sorbete de maracuyá

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Sorbete de maracuyá</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>	
0	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,353	KG	Agua
	0,15	KG	Dextrosa
	0,093	KG	azucar
	0,004	KG	neutro para sorbetes (Fruta 50)
	0,4	KG	Pulpa de Maracuya
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
	kg		
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Agua</b>	N/A	<b>Dextrosa</b>	N/A
<b>azucar</b>	N/A	<b>neutro para sorbetes (Fruta 50)</b>	
<b>Pulpa de Maracuya</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Madurar x 6 horas/ mantecar por 1 hora/			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
mantecedora, termometro			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar el agua con la dextrosa y llevar a calentar en una olla <input type="checkbox"/>			
2. A partir de los 40°C añadir el neutro mezclado con la sacarosa <input type="checkbox"/>			
3. Remover con el batidor y calentar hasta los 85°C y luego enfriar hasta los 4°C <input type="checkbox"/>			
4. Una vez frio, mezclar con la pulpa y dejar madurar entre 6 y 12 horas en el refrigerador <input type="checkbox"/>			

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 54


Subficha de la coulis de maracuyá

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Culis de maracuya			
Tipo de Plato:		Elaboracion	
0	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,275	KG	pulpa de maracuya
	0,05	KG	agua
	0,05	KG	azucar
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		kg	
		KG	
		kg	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
<b>pulpa de maracuya</b>	N/A	<b>agua</b>	N/A
<b>azucar</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Colus/reducir/15 min/98C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, colador			
PREPARACIÓN:			
1. Juntar todo en un cazo y dejar reducir			

Nota: Elaboración propia.

Tabla 55

Subficha de la ganache montada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: ganache de chocolate blanco</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Elaboracion</b>		
0		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		<b>Nombre</b>		
		0,185	KG	Chocolate blanco
		0,25	KG	Crema de leche
		0,02	KG	Glucosa
		0,003	KG	Gelatina en polvo
		0,015	KG	Agua
			KG	
			KG	
	KG			
	kg			
	KG			
	kg			
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Chocolate blanco</b>	N/A	<b>Crema de leche</b>	N/A	
<b>Glucosa</b>	N/A	<b>Gelatina en polvo</b>	N/A	
<b>Agua</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Crema de leche/coccion/5 min/98C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>owl, molde</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. °Hervir la crema de leche e incorporar al chocolate blanco junto con la glucosa y gelatina previamente hidratada, mixeamos para aque se integren por completo.				
2. °Reservamos en refrigeracion por 6 horas y montamos con un batidor.				



Nota: Elaboración propia.

### **5.1.5 Ficha de costos**

Estas fichas de costos nos ayudaran a detallar los insumos, cantidades y valores que se utilizaron en la elaboración de los tres postres al plato desarrollados en este proyecto. Asimismo, este registro nos permite conocer los costos reales de cada preparación, ayunados en el calculo de su precio de venta y la viabilidad del mismo

Tabla 56

Ficha de costos del postre Nantu

 								
<b>Costos:</b>		<b>Postre Nantu</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>		0,18			
<b>Costo por Plato:</b>		1,10	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	KG	chessecake	2,79	0,22	Bolsa	0,255	1,00
2	0,01	KG	Masa sable	3,34	0,03	Bolsa	0,500	1,00
3	0,02	KG	salsa de café y caramelo	5,58	0,11	Bolsa	0,250	1,00
4	0,01	KG	bizcocho de sifon de chonta	2,13	0,02	Bolsa	1,000	1,00
5	0,01	KG	papel de guineo	1,26	0,01	Bolsa	0,340	1,00
6	0,02	KG	cema de chonta y naranja agria	2,66	0,05	Bolsa	1,000	1,00
7	0,01	KG	tierra de café	3,77	0,02	Bolsa	0,060	1,00
8	0,20	KG	helado de chonta	3,13	0,63	Bolsa	0,200	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,36</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,10</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>3,30</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,10</b>				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 57

Ficha de costos de la masa sable

 								
<b>Costos:</b>		<b>Masa Sablé</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		2,5		
<b>Costo por Plato:</b>		1,48		<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	KG	Mantequilla	7,07	0,88	paquete	0,255	1,00
2	0,06	KG	azucar	1,12	0,07	Bolsa	0,500	1,00
3	0,04	KG	huevos	1,11	0,04	Bolsa	0,250	1,00
4	0,22	KG	harina	2,21	0,49	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,44</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,48</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>4,45</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,34</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 58

Ficha de costos del cheesecake

<b>Costos:</b>		<b>Cheesecake</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		0,125			
<b>Costo por Plato:</b>		0,34	<b>Raciones:</b>		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	KG	Azucar	1,12	0,28	Bolsa	0,255	1,00
2	0,07	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00
3	0,40	KG	Queso crema	4,75	1,90	Bolsa	0,250	1,00
4	0,10	KG	Huevos	3,50	0,35	Bolsa	1,000	1,00
5	0,01	KG	Gelatina sin sabor	24,86	0,20	Bolsa	0,340	1,00
6	0,15	KG	Crema de leche	5,50	0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,98</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,73</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,02</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,79</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 59


Ficha de costos de la tierra de café

 								
<b>Costos:</b>		<b>Tierra de café</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,18		
<b>Costo por Plato:</b>		0,17		<b>Raciones:</b>		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	KG	mantequilla	7,07	0,88	Bolsa	0,255	1,00
2	0,06	KG	azucar	1,12	0,07	Bolsa	0,500	1,00
3	0,04	KG	huevo	3,50	0,12	Bolsa	0,250	1,00
4	0,22	KG	harina	2,21	0,49	Bolsa	1,000	1,00
5	0,01	KG	Infusion de café	14,20	0,14	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG			0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,45</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,70</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,51</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,77</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 60


Ficha de costos de la infusión de café

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Infusion de café</b>							
<b>Chef:</b>		Jefferson							
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>			0,18		
<b>Costo por Plato:</b>		0,27		<b>Raciones:</b>			10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,13	KG	Café	21,25	2,66	Bolsa	0,255	1,00	
2	0,06	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00	
3	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,250	1,00	
4	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00	
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00	
6	0,00	KG			0,00	Bolsa	1,000	1,00	
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00	
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00	
		<b>0,19</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,66</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,80</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>14,20</b>					

Nota: Elaboración propia.

Tabla 61


Ficha de costos del biscocho de sifón de chonta

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Biscocho de chonta</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,02		
<b>Costo por Plato:</b>		0,55		<b>Raciones:</b>		8		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,06	KG	Harina de chonta	30,80	1,85	Bolsa	0,255	1,00
2	0,14	KG	Clara de huevo	3,34	0,45	Bolsa	0,500	1,00
3	0,09	KG	Yema de huevo	1,67	0,15	Bolsa	0,250	1,00
4	0,04	KG	azúcar	1,12	0,04	Bolsa	1,000	1,00
5	0,03	KG	harina	2,21	0,07	Bolsa	0,340	1,00
6	1,00	und	Cargas de sifón	1,80	1,80	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
		<b>1,36</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>4,36</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,64</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,22</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 62

Ficha de costos del Helado de chonta

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Helado de chonta</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,2		
<b>Costo por Plato:</b>		3,28		<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,32	KG	leche entera	1,00	0,32	Bolsa	0,255	1,00
2	0,08	KG	crema de leche 35%	5,50	0,44	Bolsa	0,500	1,00
3	0,08	KG	leche en polvo desnatada	8,05	0,61	Bolsa	0,250	1,00
4	0,14	KG	dextrosa	1,80	0,26	Bolsa	1,000	1,00
5	0,02	KG	sacarosa	1,15	0,02	Bolsa	0,340	1,00
6	0,01	KG	neutro para crema	16,10	0,13	Bolsa	1,000	1,00
7	0,40	KG	Puré de chonta	3,75	1,50	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>1,05</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,28</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>9,85</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,13</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 63


Ficha de costos de la salsa de caramelo y café

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Salsa de café y caramelo</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,08		
<b>Costo por Plato:</b>		0,10		<b>Raciones:</b>		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,02	KG	café	21,25	0,43	Bolsa	0,255	1,00
2	0,10	KG	Crema de leche	5,50	0,55	Bolsa	0,500	1,00
3	0,05	KG	Azucar	1,15	0,06	Bolsa	0,250	1,00
4	0,02	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0	0,00	0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0	0,00	0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,19</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,03</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,31</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>5,58</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 64

Ficha de costos del relleno de chonta y naranja agria

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Relleno de chonta y naranja agria</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,08		
<b>Costo por Plato:</b>		0,12		<b>Raciones:</b>		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	KG	Pure o pulpa de chonta	3,75	0,94	Bolsa	0,255	1,00
2	0,10	KG	Zumo de naranja	1,54	0,15	Bolsa	0,500	1,00
3	0,04	KG	yemas	1,67	0,06	Bolsa	0,250	1,00
4	0,07	KG	azucar	1,15	0,08	Bolsa	1,000	1,00
5	0,01	KG	maicena	2,16	0,02	Bolsa	0,340	1,00
6	0,01	KG	ralladura de naranja	0,00	0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,47</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,25</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,37</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,66</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 65



Ficha de costos de la hoja de banano

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Hoja de banano</b>							
<b>Chef:</b>		Jefferson							
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,08			
<b>Costo por Plato:</b>		0,06		<b>Raciones:</b>		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,50	KG	Banano	1,25	0,63	Bolsa	0,255	1,00	
2	0,01	KG	maicena	2,16	0,02	Bolsa	0,500	1,00	
3	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,250	1,00	
4	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00	
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00	
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00	
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00	
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00	
		<b>0,51</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,64</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,19</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,26</b>					

Nota: Elaboración propia.

Tabla 66

## Ficha de costos del postre Dulce selva

 									
<b>Costos:</b>		<b>Postre dulce selva</b>							
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso							
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>				0,18		
<b>Costo por Plato:</b>		0,69	<b>Raciones:</b>				1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,08	KG	Creroso de guayaba	2,84	0,23	Bolsa	0,255	1,00	
2	0,02	KG	Gelatina de membrillo	1,84	0,04	Bolsa	0,500	1,00	
3	0,01	KG	Gel de mora silvestre	2,38	0,01	Bolsa	0,250	1,00	
4	0,01	KG	Gel de membrillo	1,84	0,01	Bolsa	1,000	1,00	
5	0,01	KG	cubos de gelatina de mora silvestre	2,38	0,01	Bolsa	0,340	1,00	
6	0,01	KG	cubos de gelatina de membrillo	1,84	0,01	Bolsa	1,000	1,00	
7	0,01	KG	Bizcocho de sifon de canela	2,00	0,02	Bolsa	0,060	1,00	
8	0,02	KG	sorbete de yaa kukuch	13,00	0,26	Bolsa	0,020	1,00	
9	0,02	KG	salsa de yaa kukuch	4,10	0,08	Bolsa	0,020	1,00	
10	0,01	kg	Tierra de vainilla	3,62	0,02	Bolsa	0,005	1,00	
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00	
		<b>0,18</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,69</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>2,06</b>					

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 67


Ficha de costos del gel de mora

 								
<b>Costos:</b>		<b>Gel de mora</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		2,5		
<b>Costo por Plato:</b>		0,53		<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Mora silvestre	3,33	0,33	Bolsa	0,255	1,00
2	0,10	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00
3	0,02	KG	Azucar	1,15	0,02	Bolsa	0,250	1,00
4	0,002	KG	Agar agar	86,09	0,17	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,22</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,53</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,58</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,38</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 68


Ficha de costos del gel de membrillo

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Gel de membrillo</b>						
<b>Chef:</b>		jefferson moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>				0,38	
<b>Costo por Plato:</b>		0,04	<b>Raciones:</b>				10	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Membrillo	2,14	0,21	Bolsa	0,255	1,00
2	0,10	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00
3	0,02	KG	Azucar	1,15	0,02	Bolsa	0,250	1,00
4	0,00	KG	Agar Agar	86,09	0,17	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,22</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,41</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,12</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,84</b>				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 69

Ficha de costos del sorbete de Yaa Kukuch

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Sorbete de yaa kukuch</b>						
<b>Chef:</b>		jefferson moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,1		
<b>Costo por Plato:</b>		0,17		<b>Raciones:</b>		14		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,35	KG	agua	0,00	0,00	Bolsa	0,255	1,00
2	0,15	KG	dextrosa	1,80	0,27	Bolsa	0,500	1,00
3	0,09	KG	azucar	1,15	0,11	Bolsa	0,250	1,00
4	0,004	KG	neutro para sorbete (Fruta 50)	14,00	0,06	Bolsa	1,000	1,00
5	0,40	KG	Yaa Kukuch	5,00	2,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>1,00</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,43</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,52</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,43</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 70


Ficha de costos del cremoso de guayaba

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Cremoso de guayaba</b>						
<b>Chef:</b>		jefferson moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,6		
<b>Costo por Plato:</b>		0,18		<b>Raciones:</b>		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,30	KG	pulpa de guayaba	1,88	0,56	Bolsa	0,255	1,00
2	0,10	KG	yemas	1,67	0,17	Bolsa	0,500	1,00
3	0,08	KG	azucar	1,15	0,09	Bolsa	0,250	1,00
4	0,01	KG	gelatina	24,86	0,15	Bolsa	1,000	1,00
5	0,04	KG	agua	0,00	0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,12	KG	mantequilla	7,07	0,85	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,64</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,82</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,55</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,84</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 71

Costos del gel de mora silvestre

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Cubos de gel de Mora silvestre</b>						
<b>Chef:</b>		jefferson moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,2		
<b>Costo por Plato:</b>		0,53		<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Mora	3,33	0,33	Bolsa	0,255	1,00
2	0,10	KG	agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00
3	0,02	KG	azucar	1,15	0,02	Bolsa	0,250	1,00
4	0,00	KG	agar agar	86,09	0,17	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
		<b>0,22</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,53</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,58</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,38</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 72


Ficha de costos de la gelatina de membrillo

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Cubos de gelatina de membrillo</b>							
<b>Chef:</b>		jefferson moscoso							
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>			0,08		
<b>Costo por Plato:</b>		0,04		<b>Raciones:</b>			10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,10	KG	membrillo	2,14	0,21	Bolsa	0,255	1,00	
2	0,10	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00	
3	0,02	KG	Azucar	1,15	0,02	Bolsa	0,250	1,00	
4	0,00	KG	Agar agar	86,09	0,17	Bolsa	1,000	1,00	
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00	
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00	
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00	
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00	
		<b>0,22</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,41</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,12</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,84</b>					

Nota: Elaboración propia.

Tabla 73


Ficha de costos de la salsa de Yaa Kukuch

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Salsa de Yaa Kukuch</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tamaño porción</b>					0,2	
<b>Costo por Plato:</b>		1,56			<b>Raciones:</b>		1	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,30	KG	Yaa Kukuch	5,00	1,50	Bolsa	0,255	1,00
2	0,03	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00
3	0,05	KG	Azucar	1,15	0,06	Bolsa	0,250	1,00
4	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,38</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,56</b>	<b>Costo de receta</b>	
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>4,67</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,10</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 74

Ficha de costos de la masa sable

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Masa sable</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		elaboración	<b>Tamaño porción</b>		0,4			
<b>Costo por Plato:</b>		1,60	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	KG	mantequilla	7,07	0,88	Bolsa	0,255	1,00
2	0,06	KG	Azucar	1,15	0,07	Bolsa	0,500	1,00
3	0,04	KG	Huevo	4,50	0,16	Bolsa	0,250	1,00
4	0,22	KG	Harina	2,21	0,49	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	kg	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,44</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,60</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>4,80</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,62</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 75



Ficha de costos del bizcocho de sifón de canela

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Bizcocho de sifon de canela</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,02		
<b>Costo por Plato:</b>		0,35		<b>Raciones:</b>		8		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,02	KG	canela en polvo	14,41	0,29	Bolsa	0,255	1,00
2	0,14	KG	Clara de huevo	3,34	0,45	Bolsa	0,500	1,00
3	0,09	KG	Yema de huevo	1,67	0,15	Bolsa	0,250	1,00
4	0,04	KG	azúcar	1,12	0,04	Bolsa	1,000	1,00
5	0,03	KG	harina	2,21	0,07	Bolsa	0,340	1,00
6	1,00	und	Cargas de sifón	1,80	1,80	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>1,32</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,80</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,05</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,13</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 76


Ficha de costos del postre Cacao y maracuyá

 								
<b>Costos:</b>		<b>Postre 2</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>		0,18			
<b>Costo por Plato:</b>		1,50	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	KG	Cre moso de chocolate (native sacha)	5,65	0,45	Bolsa	0,255	1,00
2	0,03	KG	Bizcocho de sifon de cacao	2,43	0,07	Bolsa	0,500	1,00
3	0,02	KG	Coulis de maracuyá	4,34	0,09	Bolsa	0,250	1,00
4	0,03	KG	Sorbete de maracuya	2,72	0,08	Bolsa	1,000	1,00
5	0,05	KG	Tierra de cacao	4,03	0,20	Bolsa	0,340	1,00
6	0,05	KG	Masa sable de cacao	3,34	0,17	Bolsa	1,000	1,00
7	0,05	KG	Ganache montada de chocolate blanco	8,69	0,43	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
	<b>0,31</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,50</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>4,49</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,82</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 77

Ficha de costos del bizcocho de Cacao

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Bizcocho de cacao</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson Moscoso						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		2,5		
<b>Costo por Plato:</b>		0,11		<b>Raciones:</b>		30		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,06	KG	cacao en polvo	14,07	0,84	Bolsa	0,255	1,00
2	0,14	KG	clara de huevo	3,34	0,45	Bolsa	0,500	1,00
3	0,09	KG	yema de huevo	1,67	0,15	Bolsa	0,250	1,00
4	0,09	KG	azucar	1,15	0,10	Bolsa	1,000	1,00
5	0,03	KG	Harina	2,21	0,07	Bolsa	0,340	1,00
6	1,00	und	Carga de sifon	1,80	1,80	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0	0,00	0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
		<b>1,41</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,42</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,34</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,43</b>				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 78


Ficha de costos del cremoso de chocolate

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Cremoso de chocolate</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		0,38			
<b>Costo por Plato:</b>		0,30	<b>Raciones:</b>		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,17	KG	Leche	1,00	0,17	Bolsa	0,255	1,00
2	0,17	KG	Crema de leche	5,50	0,92	Bolsa	0,500	1,00
3	0,06	KG	Azucar	1,15	0,07	Bolsa	0,250	1,00
4	0,04	KG	Yemas	1,67	0,07	Bolsa	1,000	1,00
5	0,01	KG	Gelatina sin sabor	24,86	0,17	Bolsa	0,340	1,00
6	0,04	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,06	KG	Chocolate	27,27	1,64	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,54</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,04</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,91</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>5,65</b>				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 79

Ficha de costos de la tierra de cacao

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Tierra de cacao</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,18		
<b>Costo por Plato:</b>		0,19		<b>Raciones:</b>		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	KG	mantequilla	7,07	0,88	Bolsa	0,255	1,00
2	0,06	KG	azucar	1,15	0,07	Bolsa	0,500	1,00
3	0,04	KG	huevo	4,50	0,16	Bolsa	0,250	1,00
4	0,22	KG	harina	2,21	0,49	Bolsa	1,000	1,00
5	0,02	KG	cacao en polvo	14,07	0,25	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,46</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,85</b>	<b>Costo de receta</b>	
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,56</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,03</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 80

Ficha de costos del sorbete de maracuyá

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Sorbete de maracuya</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion	<b>Tamaño porción</b>		0,6			
<b>Costo por Plato:</b>		0,27	<b>Raciones:</b>		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,35	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,255	1,00
2	0,15	KG	Dextrosa	1,80	0,27	Bolsa	0,500	1,00
3	0,09	KG	azucar	1,15	0,11	Bolsa	0,250	1,00
4	0,00	KG	neutro para sorbetes (Fruta 50)	14,00	0,06	Bolsa	1,000	1,00
5	0,40	KG	Pulpa de Maracuya	5,71	2,28	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>1,00</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,72</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,82</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,72</b>				

**Nota:** Elaboración propia.

Tabla 81


Ficha de costos del coulis de maracuyá

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Culis de maracuya</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>			0,2	
<b>Costo por Plato:</b>		1,63		<b>Raciones:</b>			1	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,28	KG	pulpa de maracuya	5,71	1,57	Bolsa	0,255	1,00
2	0,05	KG	agua	0,00	0,00	Bolsa	0,500	1,00
3	0,05	KG	azucar	1,15	0,06	Bolsa	0,250	1,00
4	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
5	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,38</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,63</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>4,88</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,34</b>				

Nota: Elaboración propia.

Tabla 82

Ficha de costos de la ganache del chocolate blanco

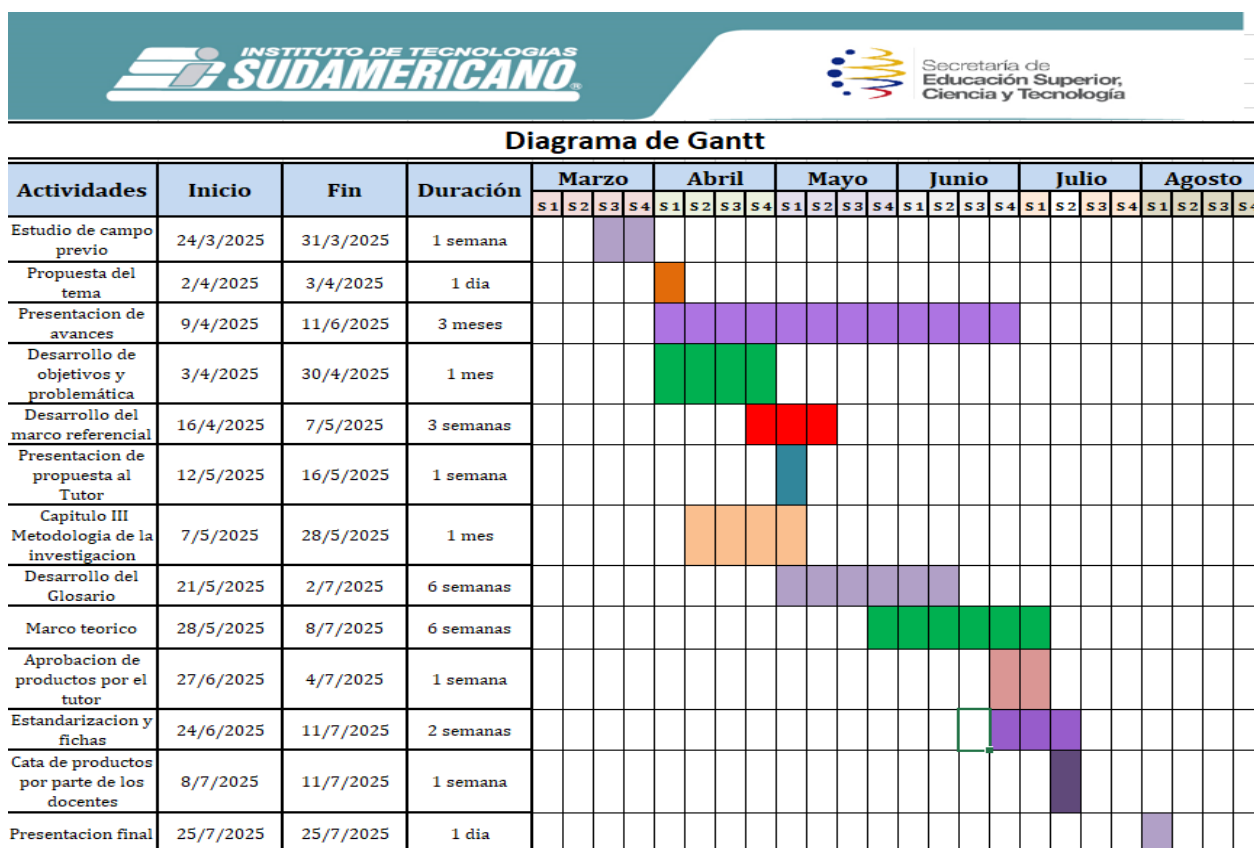
 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>ganache de chocolate blanco?</b>						
<b>Chef:</b>		Jefferson						
<b>Tipo de Plato:</b>		Elaboracion		<b>Tamaño porción</b>		0,08		
<b>Costo por Plato:</b>		0,41		<b>Raciones:</b>		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,19	KG	Chocolate blanco	13,90	2,57	Bolsa	0,255	1,00
2	0,25	KG	Crema de leche	5,50	1,38	Bolsa	0,500	1,00
3	0,02	KG	Glucosa	4,36	0,09	Bolsa	0,250	1,00
4	0,00	KG	Gelatina en polvo	24,86	0,07	Bolsa	1,000	1,00
5	0,02	KG	Agua	0,00	0,00	Bolsa	0,340	1,00
6	0,00	KG	0	10,00	0,00	Bolsa	1,000	1,00
7	0,00	KG	0		0,00	Bolsa	0,060	1,00
8	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
9	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
10	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
11	0,00	0	0		0,00	Bolsa	0,000	1,00
12	0,00	0	0		0,00		0,000	1,00
		<b>0,47</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>4,11</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,23</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>8,69</b>				

Nota: Elaboración propia.

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

### Tabla

*Cronograma para la realización de la Investigación*



*Nota:* Ilustración del autor

## CONCLUSIONES

Mediante diversos procesos se pudo recopilar información sobre varios productos amazónicos a los cuales se identificó sus principales características como sabor, aroma textura y color. También se encontró que la mayoría de estos productos ya han sido utilizados de una manera tradicional en la cocina local mas no en el área de la repostería lo que ayudo a darle una valorización gastronómica a cada uno de ellos.

Por otro lado, mediante el aprovechamiento del producto local tanto silvestre como comercial se logró elaborar una propuesta gastronómica que consistió en la creación de tres postres al plato destinados al restaurante Ceiba. Sin embargo, esta propuesta logro la integración de distintos productos propios de la Amazonia ecuatoriana en la que se reafirmó la importancia de utilizar productos locales los cuales ayudan a impulsar la identidad culinaria de la zona.

Seguidamente la elaboración de estos postres demostró que dichos productos poseen un alto potencial dentro de la repostería moderna gracias a sus propiedades organolépticas y su gran valor cultural por parte de los Shuar. De esta manera pudimos evidenciar que cada uno de estos productos destacan en el ámbito gastronómico gracias a su sabor exótico, texturas naturales y su genuinidad en la región.

En conclusión, las propuestas realizadas con los productos mediante técnicas reposteras fueron validadas mediante procesos de degustación e incluso socialización con docentes expertos en el área gastronómica, finalmente mediante estos procesos se pudo obtener resultados favorables los cuales reflejan un alto interés en el uso de dichos productos ya expuestos dándonos una oportunidad de reforzar la identidad cultural de la zona y preservación de sus recursos.

El desarrollo del presente proyecto permitió rescatar y revalorizar productos autóctonos de la Amazonia ecuatoriana mediante la elaboración de tres postres al plato cada uno con su respectiva innovación sobre la presentación del producto seleccionado, los mismos que están destinados para la carta del restaurante Ceiba en Gualaquiza. La implementación de ingredientes como el yaá kukuch, la chonta, el Cacao, el Café y Membrillo aportan una distinción gastronómica la cual también fortalecerá la identidad cultural de la región.

Además, la presentación de estos productos ha generado una aceptación positiva en su evaluación, demostrando así el potencial que tiene la combinación entre lo tradicional con lo innovador, de la misma manera esto ayuda a diversificar la oferta gastronómica del restaurante Ceiba. En conclusión, este proyecto sienta las bases para futuras investigaciones orientadas a la

creación de productos culinarios los cuales tiendan a valorizar otros insumos amazónicos, llevando a cabo a impulsar una cocina más consciente, sostenible y representativa.

## **RECOMENDACIONES**

A nivel institucional el desarrollo de este proyecto puede ayudar o servir como base para la realización de nuevos proyectos los cuales estén enfocados en el desarrollo de platillos con productos de la Amazonía, por otro lado, también podrá promover alianzas con comunidades locales para el intercambio de experiencias y saberes fomentando así el desarrollo económico de la región y la sostenibilidad de sus productos.

A nivel técnico este proyecto fomenta a la innovación de procesos de repostería con el uso de productos amazónicos los cuales ampliarán y enriquecerán la oferta gastronómica de la zona o lugar de estudio, también los recetarios elaborados en este proyecto pueden ayudar o ser utilizado como una guía por otros establecimientos.

A nivel teórico este proyecto incentivo a la exploración y utilización de nuevos productos de la amazonia. Por otro lado, también se sugiere una preservación o elaboración de materiales visuales de la información del proyecto para poder facilitar la difusión y conservación del mismo.

## REFERENCIAS

- Alfonso Valenzuela B. (1), C. G. (diciembre de 2010). *¿MANTEQUILLA O MARGARINA? DIEZ AÑOS DESPUÉS*. Obtenido de [https://www.scielo.cl/https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182010000400012&script=sci\\_arttext&tlng=pt](https://www.scielo.cl/https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182010000400012&script=sci_arttext&tlng=pt)
- André Obio, J. J. (2003). *Recetario gourmet con frutos de la Amazonía*. Quito: Ecociencia.
- Astrid Gutsche, N. S. (2008). *Frutas Amazónicas*. Lquitos: Perúbiodiverso.
- Banco Interamericano de Desarrollo. (16 de Mayo de 2025). *Desbloquear la bioeconomía de la Amazonía a través de la gastronomía y sistemas alimentarios resilientes*. Obtenido de Unlocking Amazonia's Bioeconomy Through Gastronomy and Resilient Food Systems: <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/en/unlocking-amazonias-bioeconomy-through-gastronomy-and-resilient-food-systems/>
- Bosch Home. (2025 de Mayo de 25). *Diferencia entre asar y hornear*. Obtenido de Innovación para tu vida – Bosch Home: <https://innovacionparatuvida.bosch-home.es/trucos-consejos/cocina/diferencia-hornear-asar/>
- Brenner, M., Sörensen, P., & Weitz, D. (2020). *Ciencia y cocina: La física se encuentra con la comida, de lo casero a la alta cocina*. Nueva York: Nueva York: WW Norton & Company. Obtenido de CooksInfo: <https://www.cooksinfo.com/reducing>

- Caïs, J., Folguera, L., & Formoso, C. (2014). *Investigación cualitativa longitudinal*. España: Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Capa, M. C. (2024). *Valoración de frutales amazónicos ecuatorianos infrautilizados a través de la caracterización de uso y componentes bioactivos*. Puyo: ESPOCH.
- Castellanos, L. R. (02 de 03 de 2017). *Técnica de Observación*. Obtenido de <https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/>:  
[https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/?utm\\_source=chatgpt.com](https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/?utm_source=chatgpt.com)
- Corvitto, A. (2004). *Los secretos del helado*. Barcelona: Grupo Vilbo.
- Cuallo, A. (10 de 06 de 2025). *Aprende institute*. Obtenido de [aprende.com](https://aprende.com/blog/gastronomia/guia-de-reposteria/):  
<https://aprende.com/blog/gastronomia/guia-de-reposteria/>
- Dello Mano Cake & Brownie Boutique. (2020). *Why is creaming butter and sugar essential for perfect baking results*. Obtenido de [dellomano.com.au](https://www.dellomano.com.au):  
<https://www.dellomano.com.au/blogs/news-releases/why-is-creaming-butter-and-sugar-essential-for-perfect-baking-results>
- Domínguez, Y. S. (2007). El análisis de información y las investigaciones cuantitativa y cualitativa. *Revista Cubana de Salud Pública*, 2-3-5.
- Dondoli, S. (10 de 06 de 2025). *Breve historia del Helado*. Obtenido de [heladosalonso.com](https://www.heladosalonso.com):  
[https://www.heladosalonso.com/breve-historia-del-helado/?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.heladosalonso.com/breve-historia-del-helado/?utm_source=chatgpt.com)
- Espinoza Reinoso, J. D. (2022). *Viabilidad comercial y técnicas del procesamiento de pulpa de naranjilla: Limón Indanza, Morona Santiago- Ecuador*.

- Obtenido de [dspace.ucacue.edu.ec:](https://dspace.ucacue.edu.ec/)  
<https://dspace.ucacue.edu.ec/handle/ucacue/12632>
- Flores Ramos, P. (2014). *Elaboración de mantequilla*. Obtenido de [https://alicia.concytec.gob.pe:](https://alicia.concytec.gob.pe/)  
[https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UNSA\\_e9c974227ec018bc2aed9d44363948bd](https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UNSA_e9c974227ec018bc2aed9d44363948bd)
- Flores, V. I. (2008). *Determinación del potencial nutritivo y funcional de cinco accesiones de guayaba (Psidium guajava L), dos de cocona (Solanum sessiflorum Dunal) y dos de camu camu (Myrciaria dubia Vaugh), frutales nativos que forman parte de los sistemas agroforestales de*. Quito: INIAP.
- GAD Municipal de Gualaquiza. (2023). *GUÍA TURÍSTICA - GAD MUNICIPAL DE GUALAQUIZA*. Obtenido de GAD Municipal de Gualaquiza: <https://gadgualaquiza.gob.ec/x2/wp-content/uploads/2023/01/GUIA-COMPLETA-GUALAQUIZA-2022.pdf>
- Galán, A. M. (29 de Mayo de 2009). *LA ENTREVISTA EN INVESTIGACION*. Obtenido de [manuelgalan.blogspot.com:](http://manuelgalan.blogspot.com)  
<https://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- García, . (s.f.). *Masa quebrada. Qué es y cómo se hace*. Obtenido de El Invitado de Invierno: <https://invitadoinvierno.com/recursos/masa-quebrada-que-es-y-como-se-hace/>
- Gil, A. (16 de junio de 2016). *Texturas gastronómicas: cremosos*. Obtenido de Blog de Abantal Restaurante:  
<https://abantalrestaurante.es/texturas-gastronomicas-cremosos/>

- Gilberto, A. C. (2012). CARACTERIZACION Y POTENCIAL DE USO DE ESPECIES FRUTALES NATIVAS DE LA REGION SUR DE LA AMAZONIA ECUATORIANA. *Revista CEDAMAZ Vol.2 No.1*, 55-56-57.
- Global, DiDi. (Enero de 2025). *Alimentos deshidratados: qué son y cómo prepararlos*. Obtenido de web.didiglobal.com: <https://web.didiglobal.com/mx/food/blog/alimentos-deshidratados/>
- Hacienda Guzmán. (24 de Diciembre de 2021). *El emplatado: atención a los detalles*. Obtenido de Hacienda Guzmán Blog: <https://haciendaguzman.com/blogs/all/el-emplatado-atencion-a-los-detalles>
- Hecht, S. y. (1990). *The fate of the forest*. Chicago: Verso books.
- Hernández San Miguel, F. J. (24 de 01 de 2013). *El documento académico-científico: aspectos formales. Herramientas para su visibilidad en recursos de información. Referencias bibliográficas*. Obtenido de riunet.upv.es: <https://riunet.upv.es/entities/publication/8eeef08c-dfd6-4c7d-b4d1-3ba3f36b8618>
- Hintelholher, R. M. (2013). Identidad y diferenciación entre Método y Metodología. *Estudios politicos*, 86-87.
- Ignacio Montero, O. G. (2005). Sistema de clasificación del método en los informes de investigación en Psicología. *Revista Internacional de Psicología Clínica y de la Salud* .
- L'Autrichienne. (7 de julio de 2023). *Macarons: Delicadeza Francesa que Conquista los Paladares del Mundo*. Obtenido de Blog de L'Autrichienne: <https://sacher.com.mx/a/blog/post/macarons-delicadeza-francesa-que-conquista-los-paladares-del-mundo>

- La Casa de los Sabores. (2022). *El punto de blanqueado*. Obtenido de lacasadelossabores.com:  
<https://lacasadelossabores.com/tecnicas/blanquear/#:~:text=El%20punto%20de%20blanqueado%20se,sin%20que%20pierdan%20su%20firmeza>
- Larousse. (20 de 06 de 2025). *larousse cocina* . Obtenido de lroussecocina.mx:  
<https://laroussecocina.mx/palabra/punto-de-liston-o-formar-cinta/#:~:text=Expresi%C3%B3n%20que%20se%20refiere%20a,la%20es%20p%C3%A1tula%20o%20del%20batidor>.
- Larrea Collantes, J. P. (08 de 2019). *Creación de un recetario de autor en base al levantamiento de las técnicas y productos de la comunidad shuar, ubicados en la provincia de Zamora Chinchipe*. Obtenido de udla.edu.ec:  
<http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10524>
- Lince, V. E. (2011). El método analítico. *Revista De Psicología Universidad De Antioquia*, 87-90.
- Loja, U. T. (2024). Cinco frutas amazónicas subutilizadas con alto potencial bioactivo. *culturacientifica*, 1.
- Lurueña, M. A. (18 de 11 de 2011). *gominolasdepetroleo*. Obtenido de gominolasdepetroleo.com:  
<https://gominolasdepetroleo.com/punto-de-nieve/>
- Luz, A. (16 de febrero de 2017). *luzangela.es*. Obtenido de EL ARTE DE LOS POSTRES EMPLATADOS MODERNOS:  
<https://luzangela.es/2017/02/16/el-arte-de-los-postres-emplatados-modernos/>

MADRID, IFEMA. (25 de Marzo de 2021). *Tipos de levadura para hacer pan.*

Obtenido de ifema.es:

<https://www.ifema.es/noticias/alimentacion-bebidas/tipos-de-levadura>

Marks, G. (27 de Julio de 2016). *The history of cheesecake.* Obtenido de Junior's Cheesecake Blog:

<https://www.juniorscheesecake.com/blog/2016/07/27/the-history-of-cheesecake/>

Medina, G. B. (2010). *ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.* Medellin: UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA.

Meyer, M. C. (2003). *Plantas medicinales de la Amazonía ecuatoriana: conocimiento tradicional y manejo sostenible.* Quito: Abya-Yala.

Mora, D. (2020). *squarespace.* Obtenido de [static1.squarespace.com:](https://static1.squarespace.com/static/66c3c29607bbe610c5ce75bb/t/66e12b5214ec3800166373a3/1726032724259/FR6_May2020_SelvaMesa_DMora_ESP.pdf)  
[https://static1.squarespace.com/static/66c3c29607bbe610c5ce75bb/t/66e12b5214ec3800166373a3/1726032724259/FR6\\_May2020\\_SelvaMesa\\_DMora\\_ESP.pdf](https://static1.squarespace.com/static/66c3c29607bbe610c5ce75bb/t/66e12b5214ec3800166373a3/1726032724259/FR6_May2020_SelvaMesa_DMora_ESP.pdf)

Morales, F. (2012). *Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa.* Obtenido de [ucipfg.com/Repositorio:](https://www.ucipfg.com/Repositorio)  
[https://www.ucipfg.com/Repositorio/MSCG/Practica\\_independiente/UNIDAD1/Tipos de investigaci%C3%B3n.docx](https://www.ucipfg.com/Repositorio/MSCG/Practica_independiente/UNIDAD1/Tipos_de_investigaci%C3%B3n.docx)

Pizo, M. A. (01 de 01 de 2010). *Frugivoria realizada por aves em diferentes espécies arbóreas em floresta com araucária.* Obtenido de [revistaelectronica.icmbio.gov.br:](http://revistaelectronica.icmbio.gov.br)

<https://revistaelectronica.icmbio.gov.br/index.php/BioBR/article/view/2610>

Plaza, L. (2025). La función de los ingredientes en la repostería. *Lebrija plaza*, 1.

- Posey, D. A. (2006). *Human Impacts on Amazonia: The Role of Traditional Ecological Knowledge in Conservation and Development*. New York: Columbia University Press.
- RestaurantSupply.com. (19 de abril de 2024). *Color theory in culinary presentation: How to enhance your dishes*. Obtenido de RestaurantSupply.com Blog: <https://www.restaurantsupply.com/blog/color-theory-in-culinary-presentation-how-to-enhance-your-dishes>
- REXAL. (24 de JULIO de 2021). *¿Qué es el polvo para hornear y para qué sirve?* Obtenido de rexal.com: <https://rexal.com/que-es-el-polvo-para-hornear-y-para-qu%C3%A9-sirve/>
- Rhodes, J. (20 de 01 de 2012). *La química del merengue: los secretos de la pelusa*. Obtenido de <https://www.smithsonianmag.com/>: [https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/meringue-chemistry-the-secrets-of-fluff-23039746/?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/meringue-chemistry-the-secrets-of-fluff-23039746/?utm_source=chatgpt.com)
- Romero, M. Á. (05 de 06 de 2023). *editorial*. Obtenido de editorial.inudi.edu.pe/: <https://doi.org/10.35622/inudi.b.105>
- SABAJMERUANE, O. y. (2010). Tipos y funciones de las citas en artículos de investigación de tres disciplinas\*. *Literatura y lingüística*.
- Scoolinary. (19 de julio de 2024). *Diferencias entre mousse, bavarois y parfait*. Obtenido de Blog de Scoolinary: <https://blog.scoolinary.com/diferencias-entre-mousse-bavarois-y-parfait>
- Scoolinary. (3 de abril de 2025). *¿Por qué nos gusta tanto la mousse?* Obtenido de <https://blog.scoolinary.com/>:

<https://blog.scoolinary.com/por-que-nos-gusta-tanto-la-mousse>

Solutions, U. F. (2023). *Food Plating 101: Principles of Food Presentation*.

Retrieved from Unilever Food Solutions:

<https://www.unileverfoodsolutions.com.sg/en/chef-inspiration/chef-lifestyle-tips/food-plating-101-mastering-the-basics.html>

Soto, A. L. (2020). *Masas Aireadas*. Obtenido de es.scribd.com:

<https://es.scribd.com/document/521961368/masas-aireadas>

Studysmarter. (2022). *Gelling*. Obtenido de Studysmarter:

<https://www.studysmarter.co.uk/explanations/nutrition-and-food-science/food-chemistry/gelling/>

UNAM. (2007). *El huevo*. Mexico: UNAM.

Universidad Estatal Amazónica (UEA). (2023). *Gastronomía Amazónica:*

*Valoración, salvaguarda y difusión de la sabiduría y conocimiento de las nacionalidades*. Puyo: Universidad Estatal Amazónica.

VitaJoyware. (20 de mayo de 2024). *How does the color used in plating affect the*

*presentation of food*. Obtenido de VitaJoyware:  
<https://www.vitajoyware.com/how-does-the-color-used-in-plating-affect-the-presentation-of-food/>

Westreicher, G. (1 de Mayo de 2020). *Método deductivo*. Obtenido de economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/metodo-deductivo.html>

Whitten, N. E. (1985). *Amazonía ecuatoriana*. Abya - Yala.

## GLOSARIO

### B

**Bavaroise:** Postre francés cremoso hecho con gelatina, crema inglesa y crema montada

### C

**Carambola:** Fruta tropical en forma de estrella, de sabor ácido y refrescante, usada en bebidas y postres.

**Características organolépticas:** Propiedades de los alimentos que pueden ser percibidas por los sentidos, como el sabor, olor, textura, color y apariencia.

**Cocina sostenible:** Enfoque culinario que busca reducir el impacto ambiental mediante el uso responsable de recursos, productos locales, de temporada y técnicas que eviten el desperdicio.

**Crema:** Preparación suave y untuosa, dulce o salada, que puede estar elaborada a base de leche, nata, huevos o almidones. Muy usada en repostería como relleno o acompañamiento.

**Cremosos:** Preparaciones densas y suaves en textura, elaboradas con ingredientes como leche, crema, huevos o chocolate.

**Creinar:** Creinar es una técnica básica de repostería que consiste en batir grasa (generalmente mantequilla) con azúcar hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.

**Cheesecake:** Postre cremoso elaborado con una base de galleta o masa y un relleno de queso crema, azúcar y huevos. Puede servirse frío o horneado. Es conocido por su textura suave y sabor ligeramente ácido y dulce.

**Chonta:** Fruta del árbol de palma, de alto valor nutricional y cultural para los pueblos amazónicos.

## D

**Decoración:** Elemento est tico añadido al plato (como frutas, pétalos, azúcar glas, figuras de chocolate, etc.) para embellecerlo y realzar su presentación.

## E

**Emplatado:** Técnica de presentación de los alimentos en el plato, buscando equilibrio visual, armonía de colores, disposición de texturas y atractivo est tico.

## F

**Fermentación:** Técnica culinaria tradicional usada para conservar y transformar alimentos.

**Fruta amazónica:** Fruto nativo de la región amazónica, como el yaá kukuch, chonta o arazá.

## H

**Helado artesanal:** Preparación congelada con ingredientes naturales y técnicas tradicionales.

## I

**Identidad cultural:** Conjunto de valores, saberes y costumbres que definen a una comunidad.

**Ítem principal:** Elemento central de un plato (dulce o salado) que define el tipo de preparación. En postres al plato puede ser una tarta, mousse, bizcocho o, etc.

## M

**Macarrons:** Postre francés formado por dos galletas de almendra unidas por un relleno cremoso.

**Madurar:** Dejar reposar una mezcla de ingredientes que lo necesitan para mejorar su textura y sabor.

**Mellard:** La reacción de Maillard es un proceso químico que ocurre entre azúcares y proteínas cuando se aplica calor. Es responsable del color dorado y el sabor característico de muchos alimentos cocinados.

**Mise en place:** Preparación y organización previa de ingredientes y utensilios antes de cocinar.

**Mousse:** Postre espumoso y aireado, elaborado con claras de huevo y crema.

**Masas quebradas:** Preparaciones de repostería con alta friabilidad, es decir, se desmenuzan fácilmente al morderlas. Se elaboran con harina, grasa (mantequilla o margarina) y a

veces huevo, sin desarrollar gluten, lo que evita que sean elásticas. Son la base de tartas, quiches y galletas.

## P

**Postre al plato:** Preparación dulce servida con estructura completa: ítem principal, salsa, guarnición y decoración.

**Producto autóctono:** Ingrediente originario de una región específica, utilizado tradicionalmente.

## R

**Repostería:** Rama de la gastronomía dedicada a la elaboración de productos dulces como pasteles, tartas, galletas y postres.

**Repostería creativa:** Variante moderna de la repostería que combina técnicas tradicionales con presentaciones innovadoras, sabores inusuales y diseños artísticos.

## S

**Salsa:** Preparación líquida o semilíquida que acompaña al ítem principal, aportando sabor, humedad, contraste y valor visual al plato.

**Solidificación:** La solidificación es el proceso físico mediante el cual una sustancia pasa del estado líquido al estado sólido, generalmente a causa de una disminución de temperatura.

T

**Tarta:** Preparación de repostería que puede tener una base de masa quebrada, hojaldre o bizcocho, rellena de frutas, cremas o chocolates. Puede servirse como ítem principal en un postre al plato.

**Texturas:** Sensaciones físicas que produce un alimento en la boca (crujiente, cremoso, suave, denso, etc.). En repostería, se combinan distintas texturas para enriquecer la experiencia sensorial del comensal.

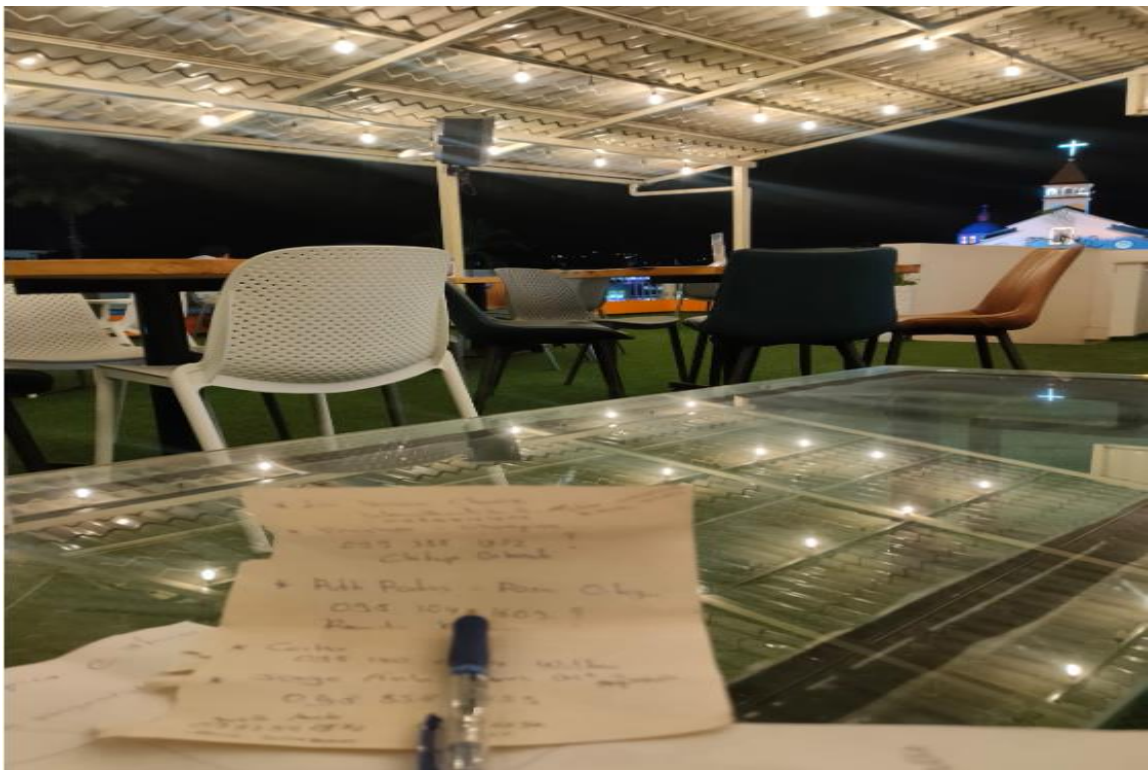
V

**Voluminosa:** Es un adjetivo que describe una preparación que ha aumentado su volumen, presentando una textura aireada, ligera y esponjosa.

## ANEXOS

### Figura 16

*Entrevista al campo de estudio*



**Nota:** se realizó una entrevista en el restaurante Ceiba para buscar una problemática a resolver

**Figura 17**

*Viaje a la comunidad shuar de Roldós*



**Nota:** Se realizo un viaje a la comunidad SHUAR Roldós en la cual se investigaría nuevos productos

**Figura 18**

*Chicha de chonta y yuca elaborada por parte de los locales*



**Nota:** Recibimiento por parte del Lic. Vinicuis Chamik a su comunidad

**Figura 19**

*Planta de Yaá Kukuch*



**Nota:** Investigación de los productos locales

**Figura 20**

*Planta de KukOuch*



**Nota:** Investigación de los productos locales en la finca del Lc, Vinicuis Chamik

**Figura 21**

*Chonta y sus variedades*



**Nota:** Foto tomada en mercado local

**Figura 22**

*Tenté Kukuch*



**Nota:** Investigación de los productos locales en la finca del Lc. Vinicuis Chamik

**Figura 23**

*Valla silvestre llamada Mortiño*



**Nota:** Investigación de los productos locales en la finca del Lc. Vinicuis Chamik

**Figura 24**

*Fruta local llamada Kumpia*



**Nota:** Investigación de los productos locales en la finca del Lc. Vinicuis Chamik

**Figura 25**

*Fruto local llamado Numpi o papaya de la selva*



**Nota:** Investigación de los productos locales en la finca del Lc. Vinicuis Chamik

**Figura 26***Dulce selva*

**Nota:** Postre elaborado para la validación

**Figura 27**

*Cacao y maracuyá*



**Nota:** Postre elaborado para la validación.

**Figura 28**

*Trilogía de postres mini para la degustación*



**Nota:** Trilogía de postres elaborado para la validación.

**Figura 29**

*Validación de los postres*

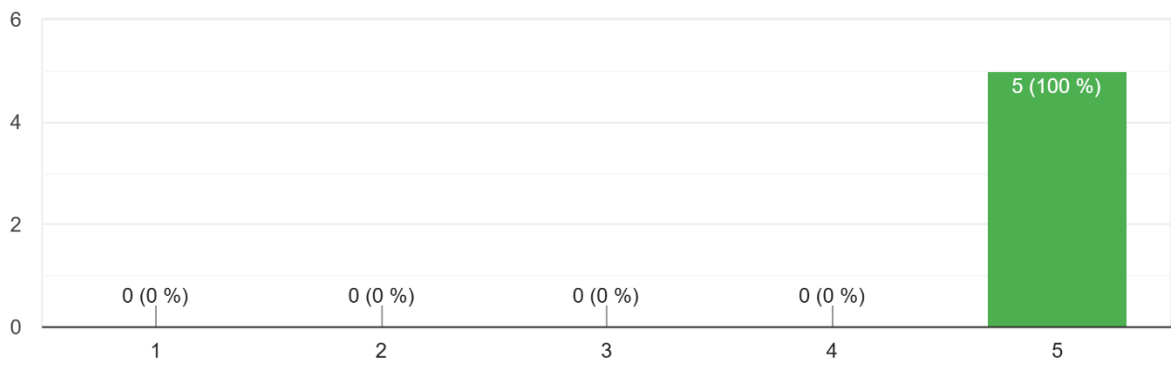


**Nota:** Validación de los postres por parte de los docentes de la carrera.

**Figura 30**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el sabor del bizcocho de sifón de chocolate que acaba de degustar?

5 respuestas

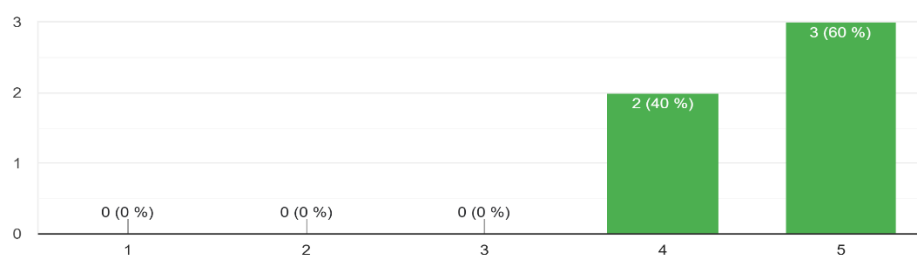


Nota: Escalas de lickter

**Figura 31**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del bizcocho de sifón de chocolate que acaba de degustar?

5 respuestas

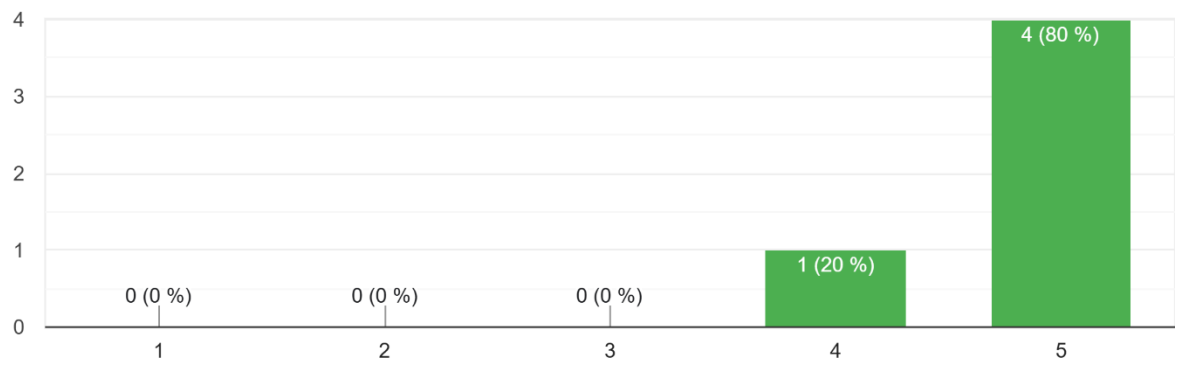


Nota: Escalas de lickter

**Figura 32**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del bizcocho de sifón de chocolate que acaba de degustar?

5 respuestas

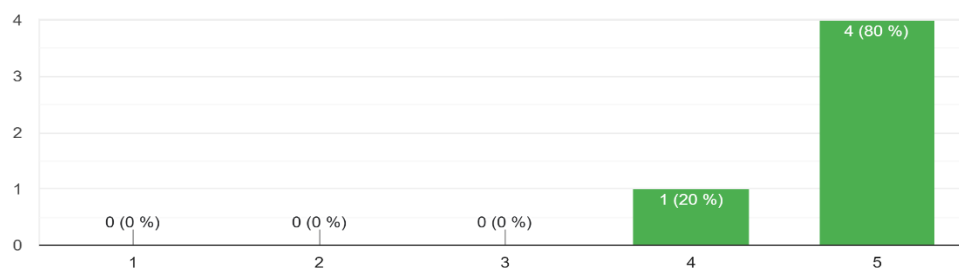


Nota: Escalas de lickter

**Figura 33**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del bizcocho de sifón de chocolate que acaba de degustar?

5 respuestas

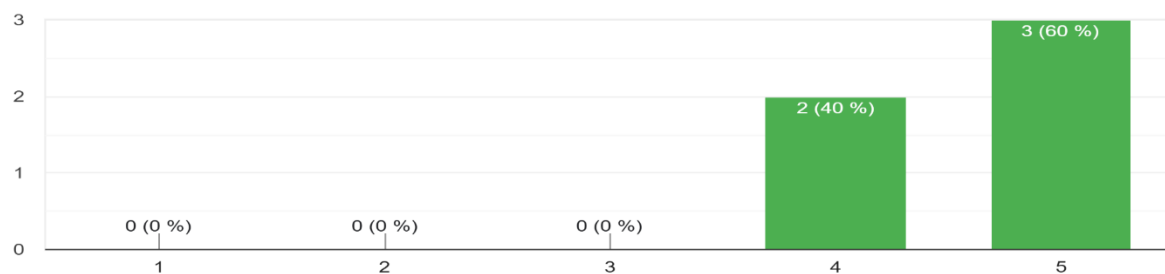


Nota: Escalas de lickter

**Figura 34**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del cremoso de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

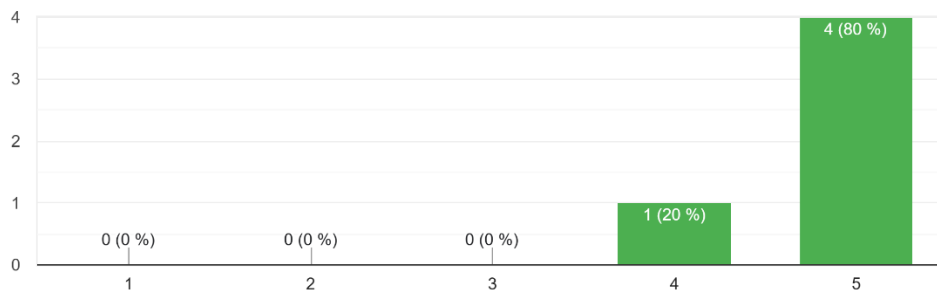


Nota: Escala de lickter

### Figura 35

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del cremoso de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

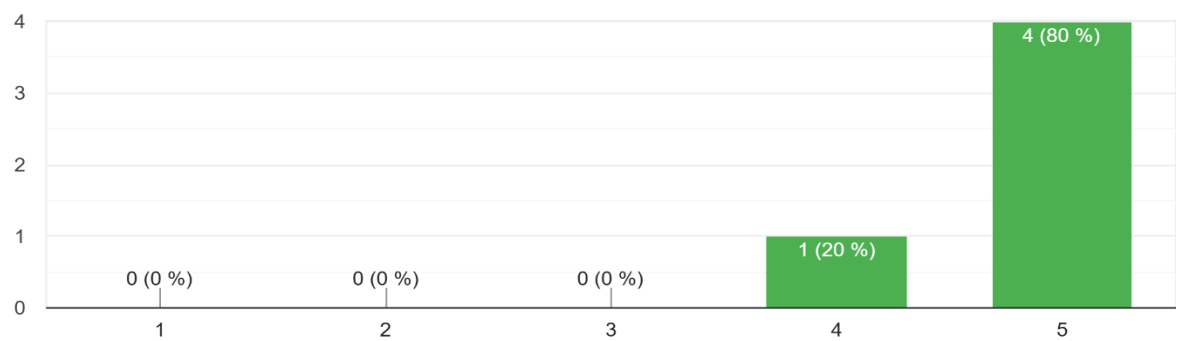


Nota: Escala de lickter

**Figura 36**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del cremoso de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

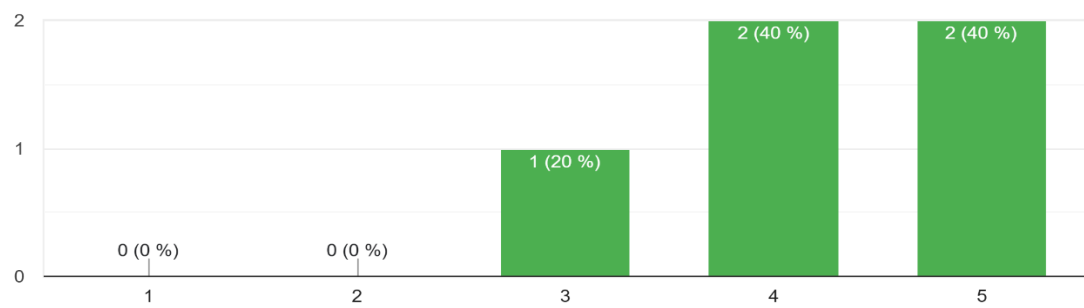


Nota: Escala de lickter

**Figura 37**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del cremoso de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

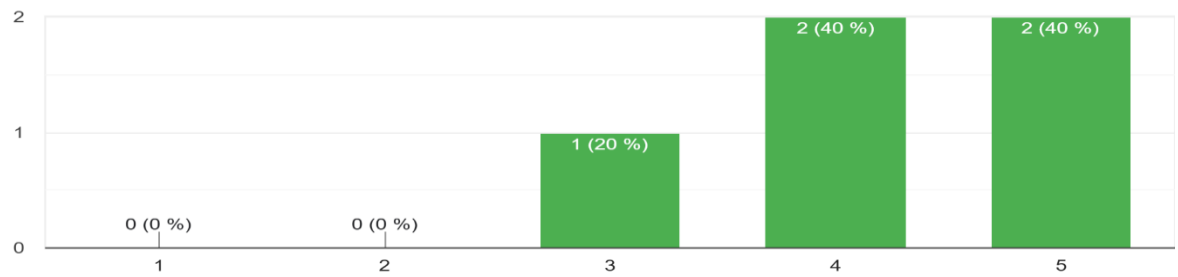


Nota: Escala de lickter

**Figura 38**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la tierra de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

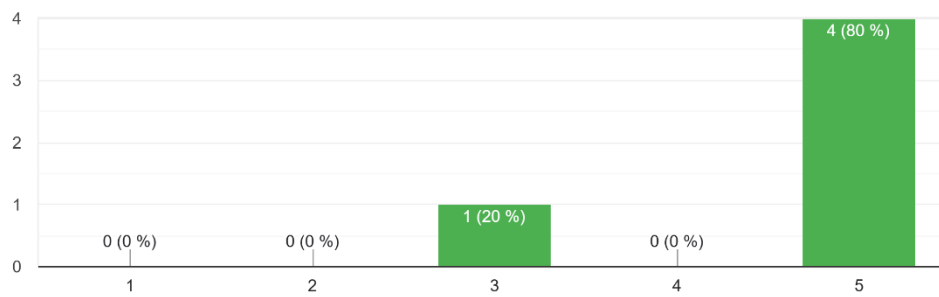


Escala de lickter

**Figura 39**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la tierra de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

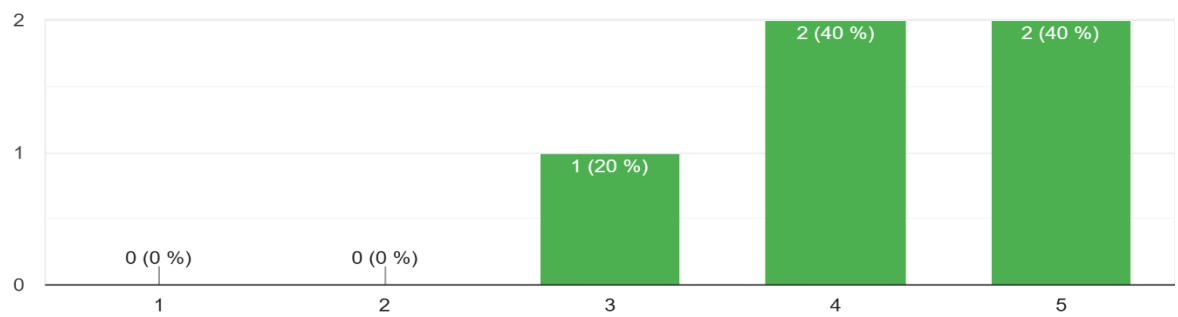


Escala de lickter

**Figura 40**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la tierra de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

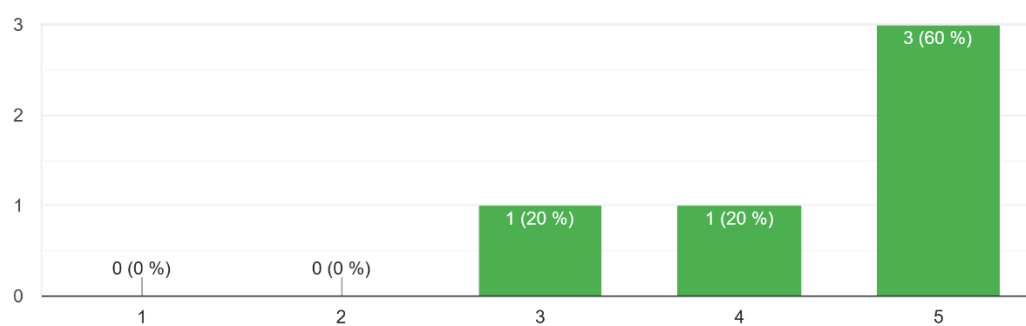


Nota: Escala de lickter

**Figura 41**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la tierra de cacao que acaba de degustar?

5 respuestas

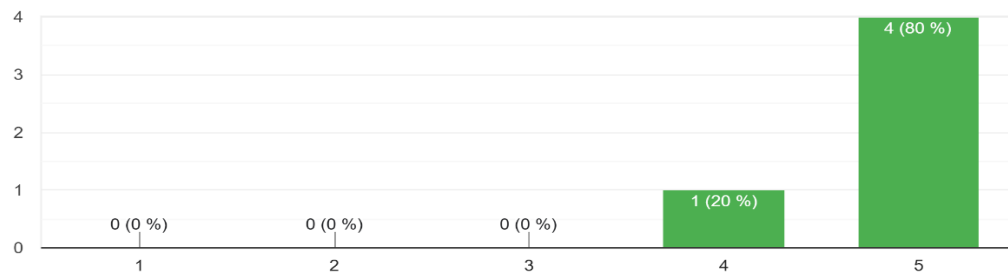


Nota: escala de lickter

**Figura 42**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del sorbete de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

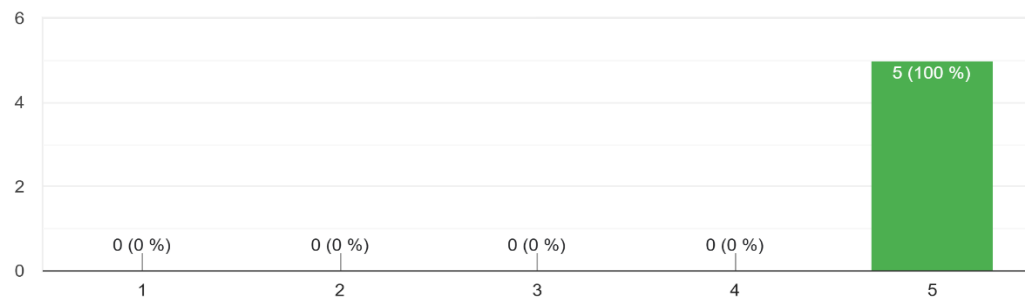


Nota: Escala de lickter

**Figura 43**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del sorbete de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

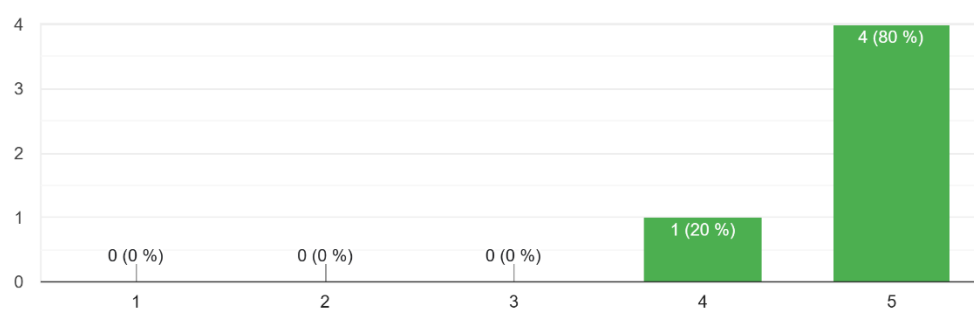


Nota: Escala de lickter

**Figura 44**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del sorbete de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

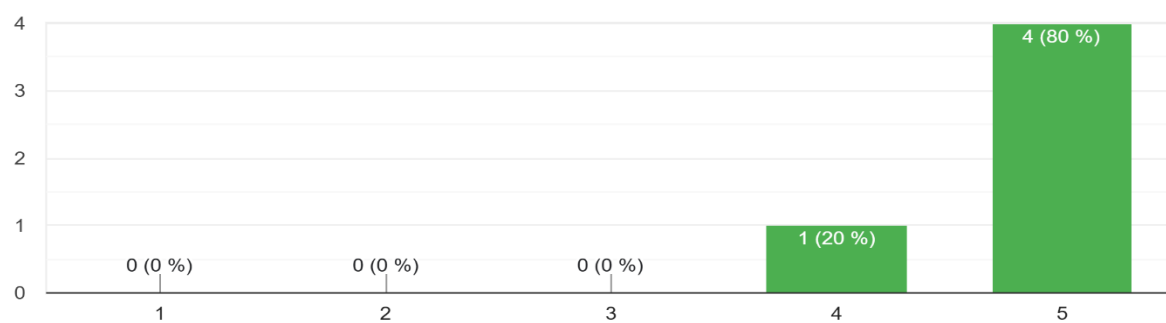


Nota: Escala de lickter

**Figura 45**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del sorbete de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

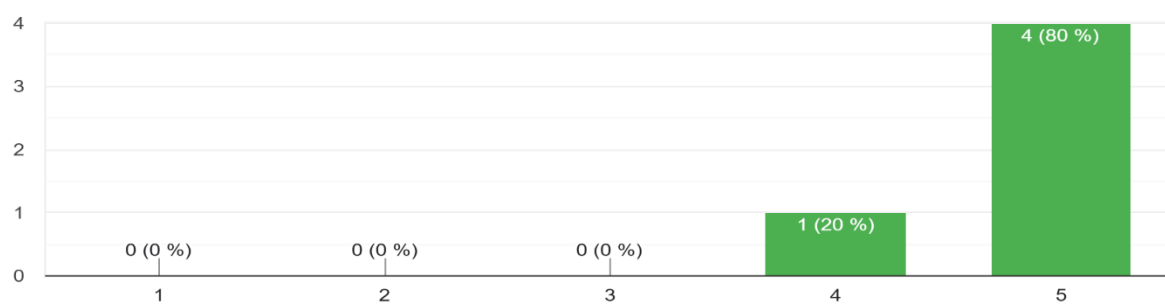


Nota: Escala de lickter

**Figura 46**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del culis de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

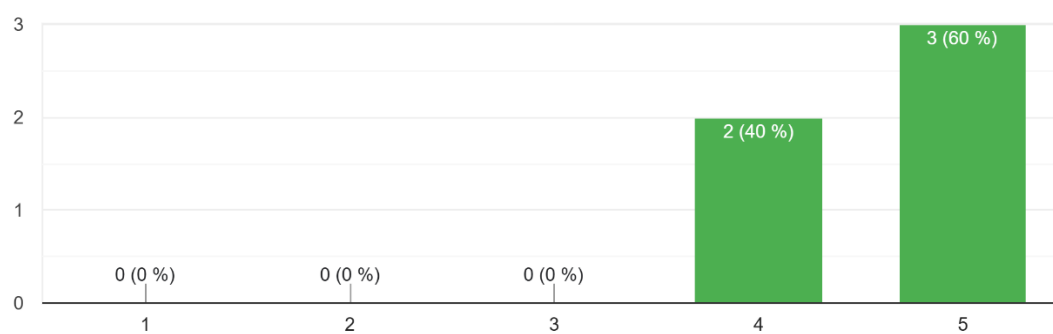


Nota: Escala de lickter

**Figura 47**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del culis de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

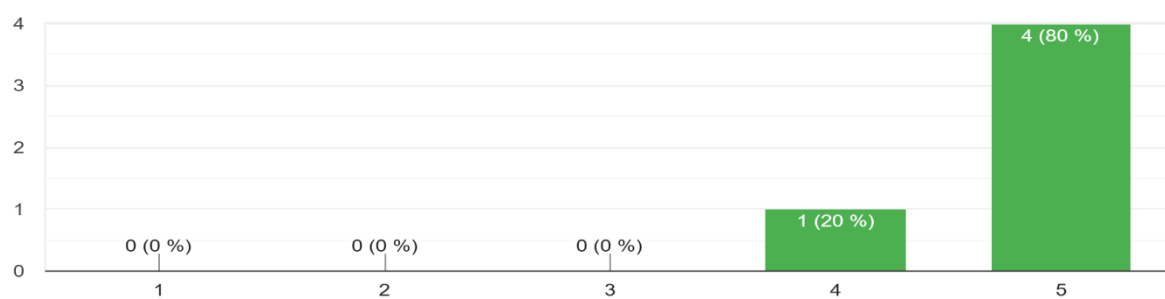


Nota: Escala de lickter

**Figura 48**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del culis de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

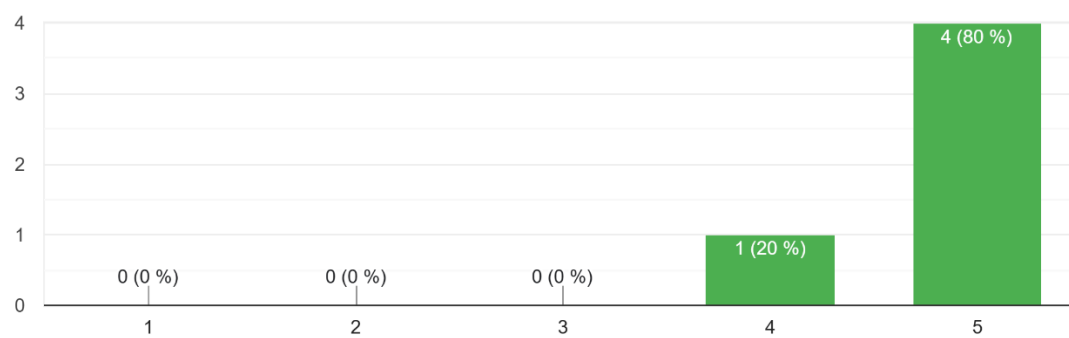


Nota: Escala de lickter

**Figura 49**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del culis de maracuyá que acaba de degustar?

5 respuestas

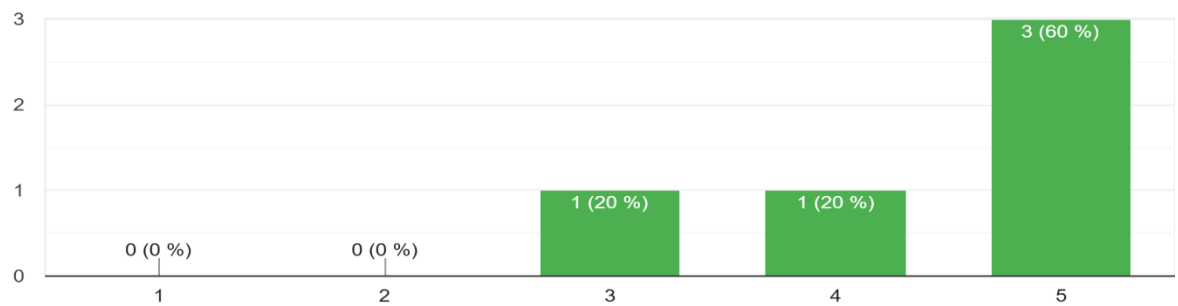


Nota: Escala de lickter

**Figura 50**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la ganache montada de chocolate blanco que acaba de degustar?

5 respuestas

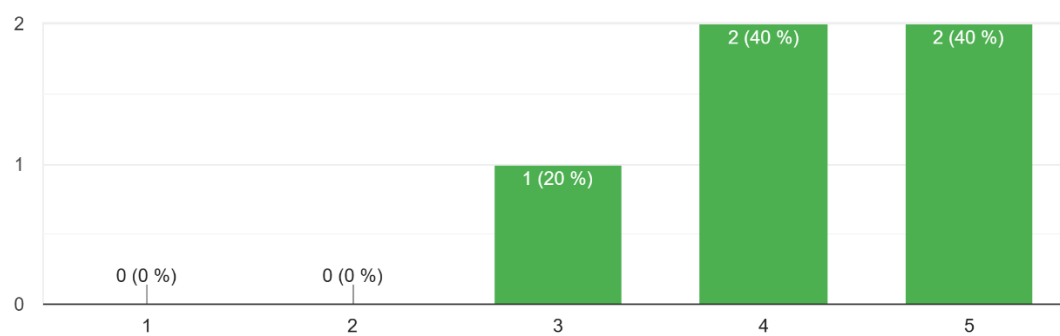


Nota: Escala de lickter

**Figura 51**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la ganache montada de chocolate blanco que acaba de degustar?

5 respuestas

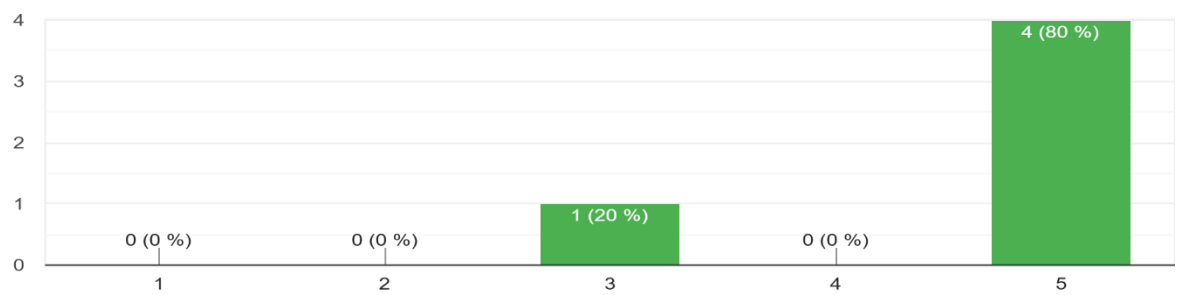


Nota: Escala de lickter

**Figura 52**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la ganache montada de chocolate blanco que acaba de degustar?

5 respuestas

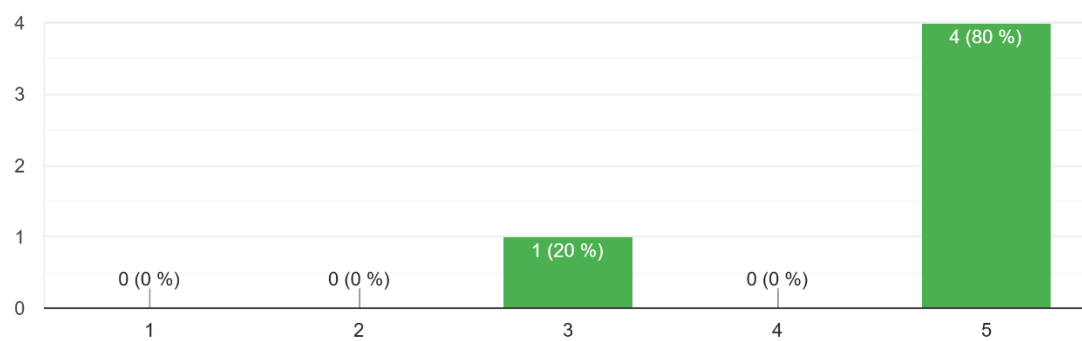


Nota: Escala de lickter

**Figura 53**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la ganache montada de chocolate blanco que acaba de degustar?

5 respuestas

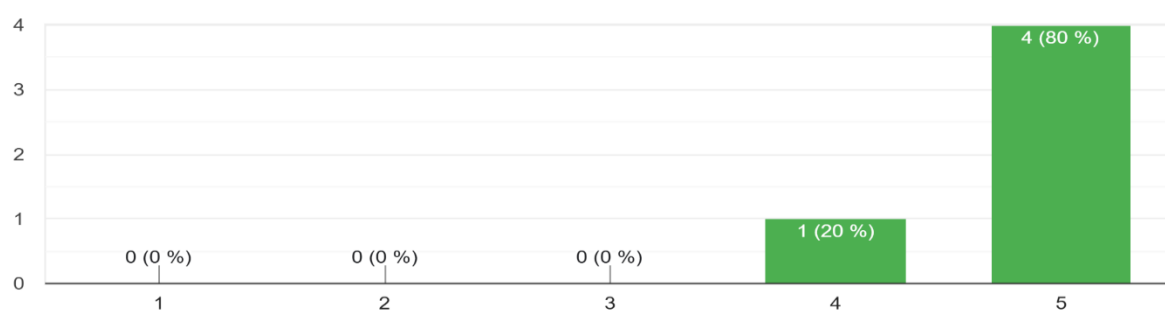


Nota: Escala de lickter

**Figura 54**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del sorbete de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

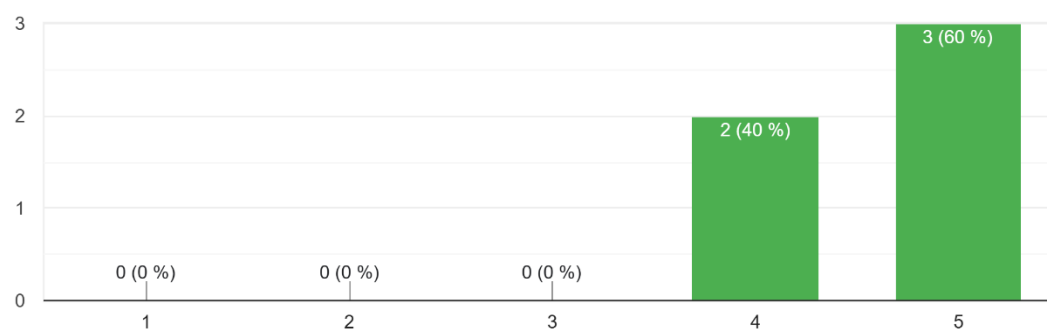


Nota: Escala de lickter

**Figura 55**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del sorbete de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

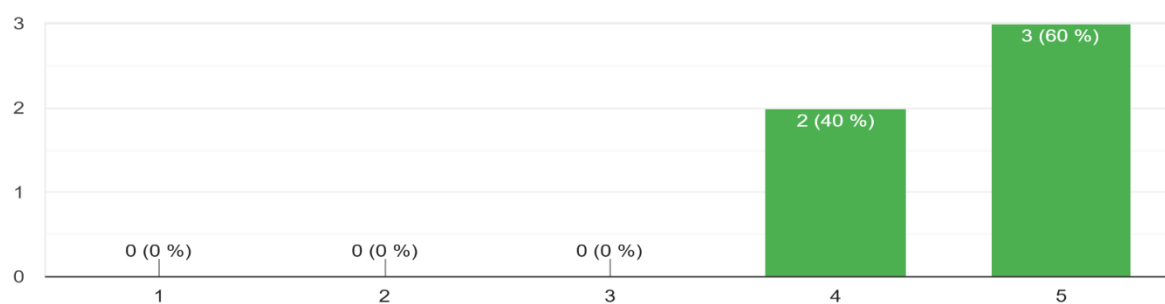


Nota: Escala de lickter

**Figura 56**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del sorbete de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

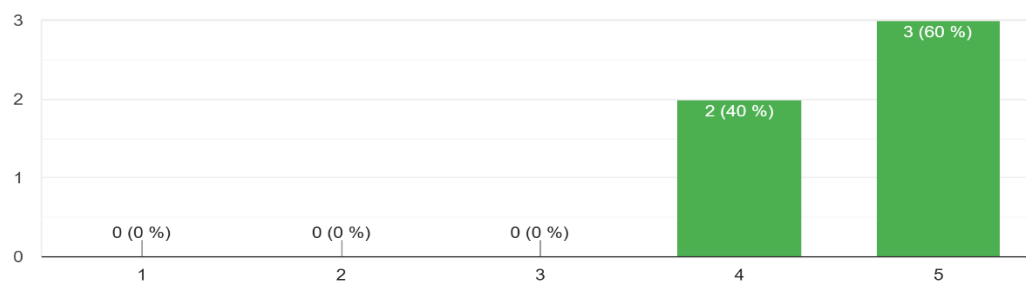


Nota: Escala de lickter

**Figura 57**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del sorbete de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

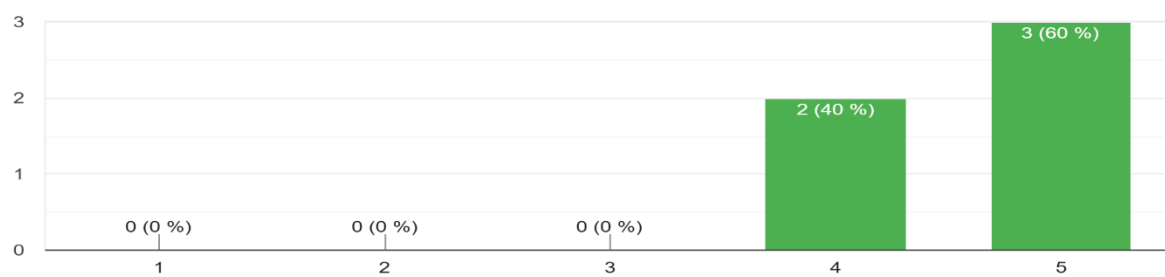


Nota: Escala de lickter

**Figura 58**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del sorbete de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

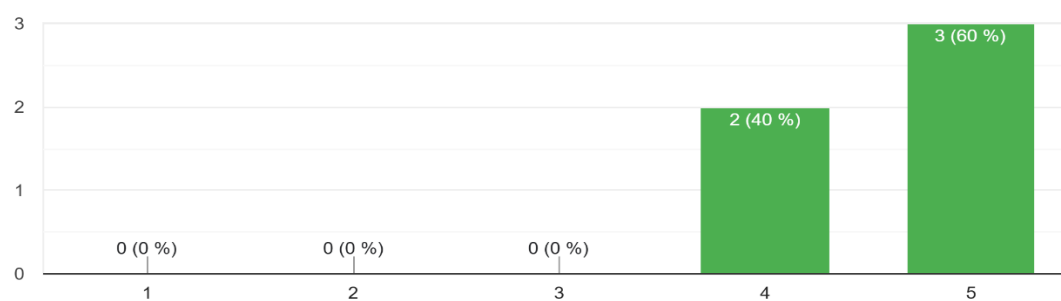


Nota: Escala de lickter

**Figura 59**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la salsa de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

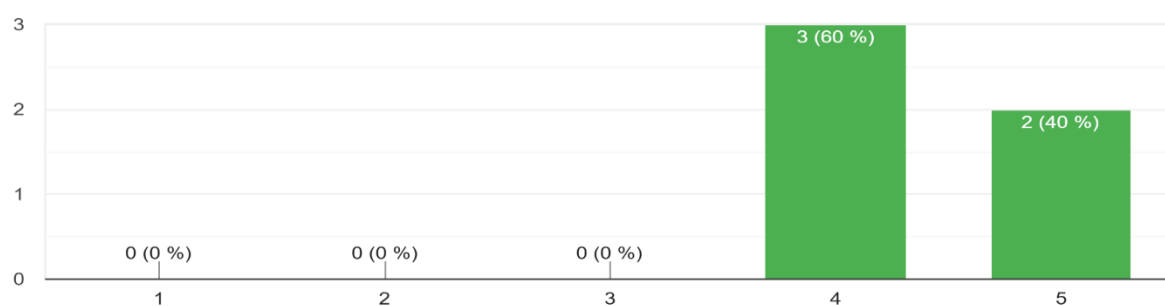


Nota: Escala de lickter

**Figura 60**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la salsa de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

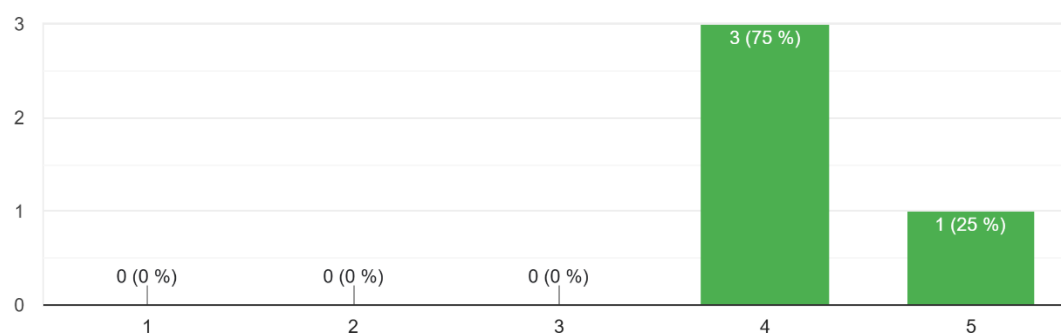


Nota: Escala de lickter

**Figura 61**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la salsa de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

4 respuestas

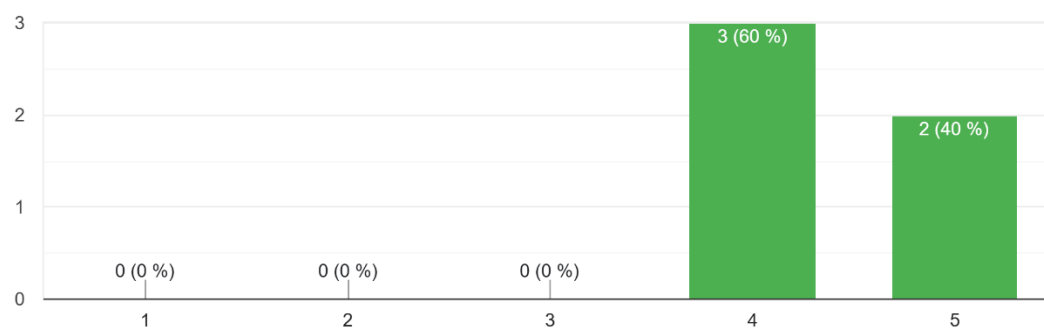


Nota: Escala de lickter

**Figura 62**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la salsa de Yaa Kukuch que acaba de degustar?

5 respuestas

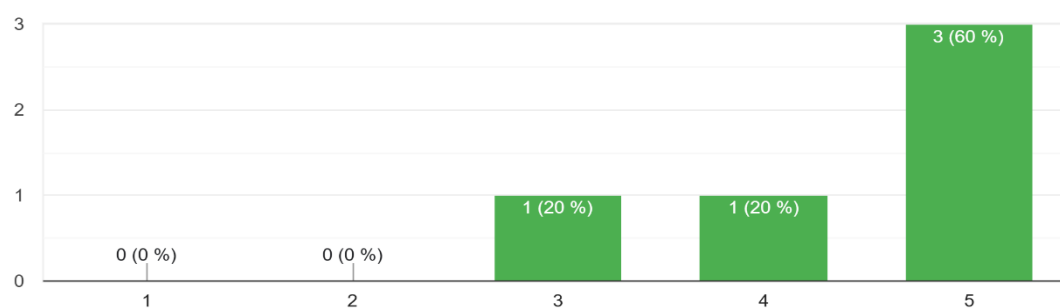


Nota: Escala de lickter

**Figura 63**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del gel de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

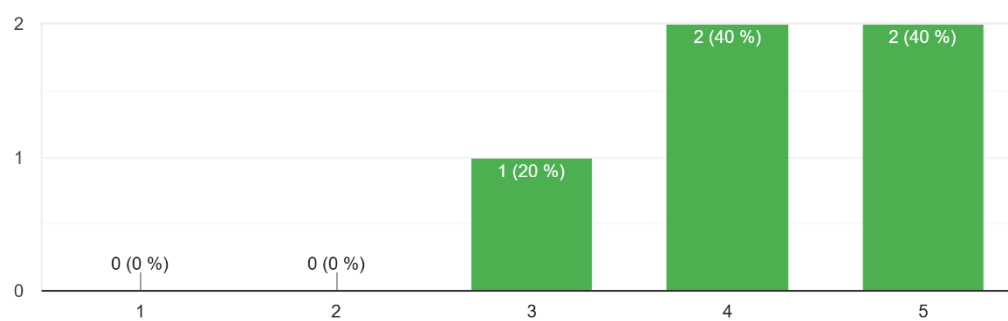


Nota: Escala de lickter

**Figura 64**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del gel de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

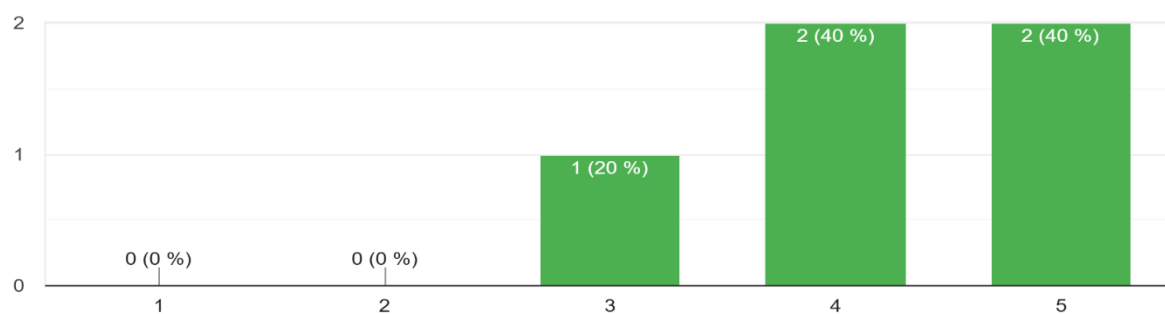


Nota: Escala de lickter

**Figura 65**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del gel de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

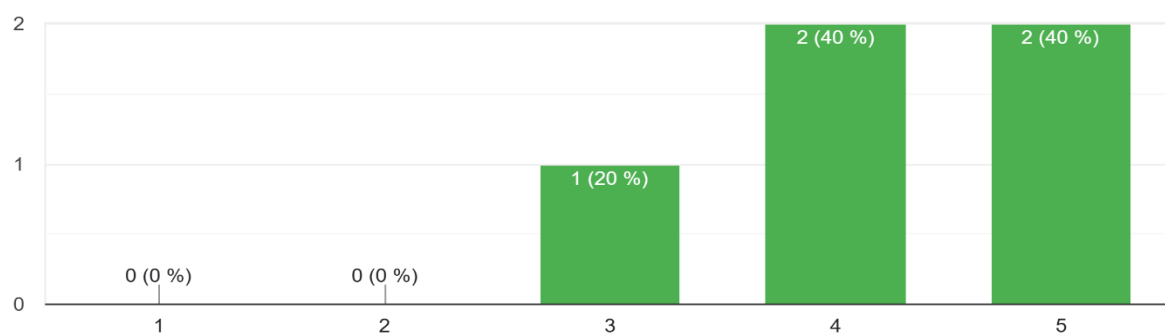


Nota: Escala de lickter

**Figura 66**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del gel de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

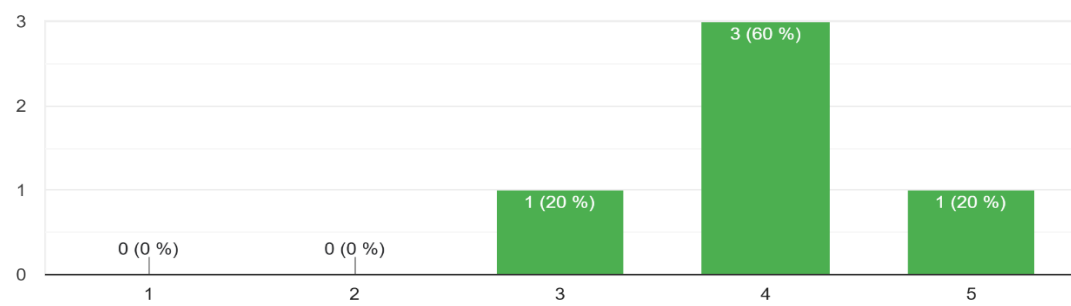


Nota: Escala de lickter

**Figura 67**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del gel de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

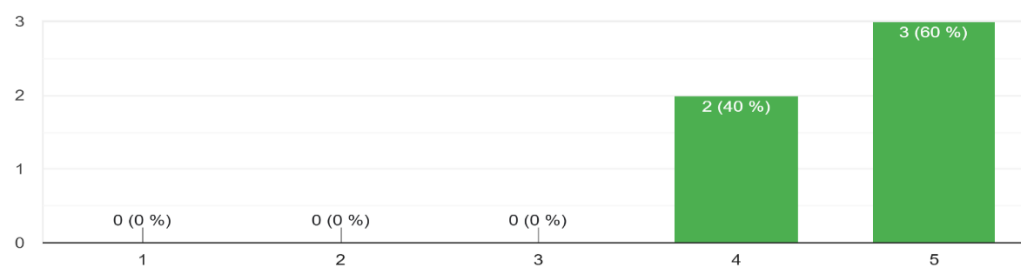


Nota: Escala de lickter

**Figura 68**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del gel de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

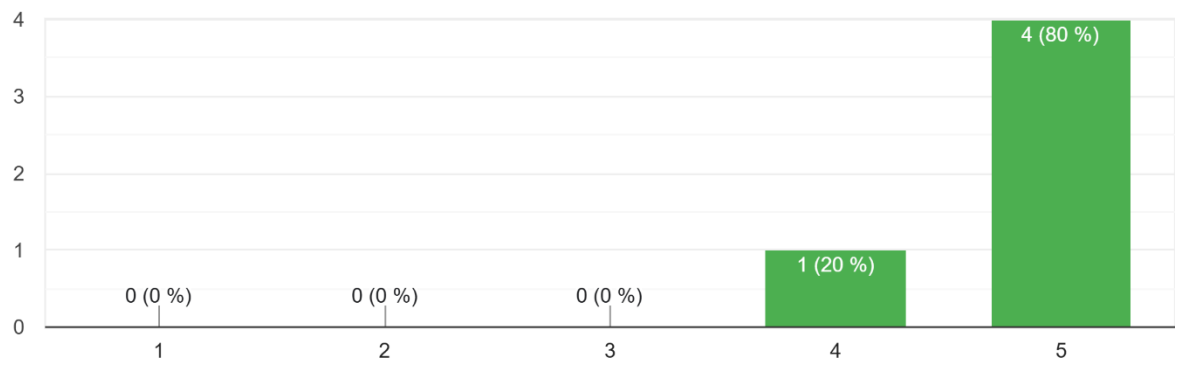


Nota: Escala de lickter

**Figura 69**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del gel de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

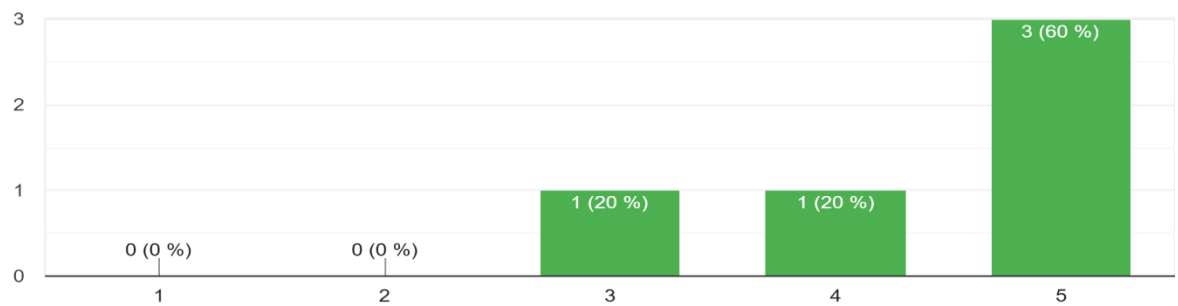


Nota: Escala de lickter

**Figura 70**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del gel de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

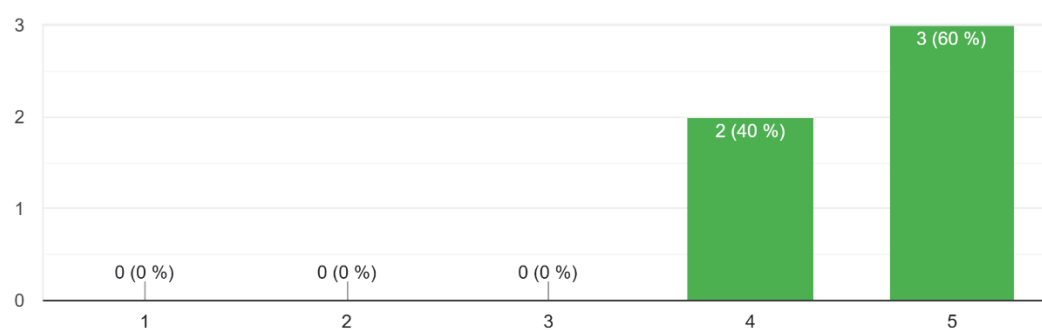


Escala de lickter

**Figura 71**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la gelatina de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

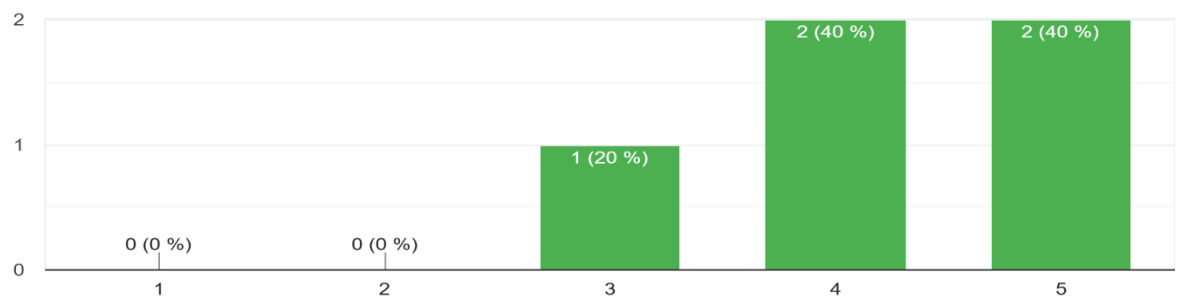


Nota: Escala de lickter

**Figura 72**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la gelatina de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

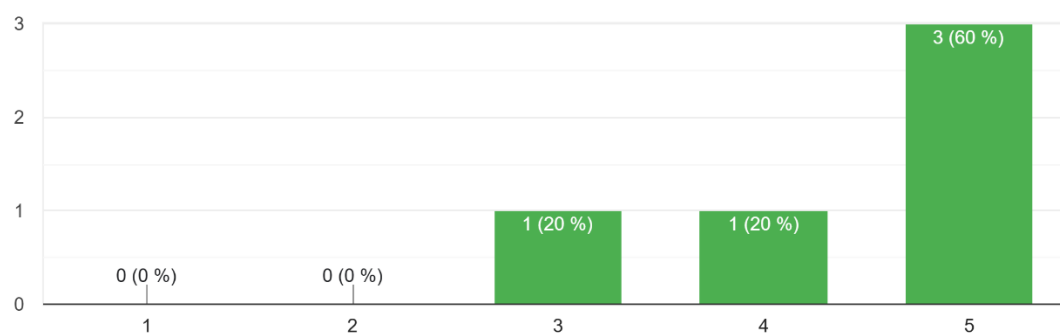


Nota: Escala de lickter

**Figura 73**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la gelatina de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

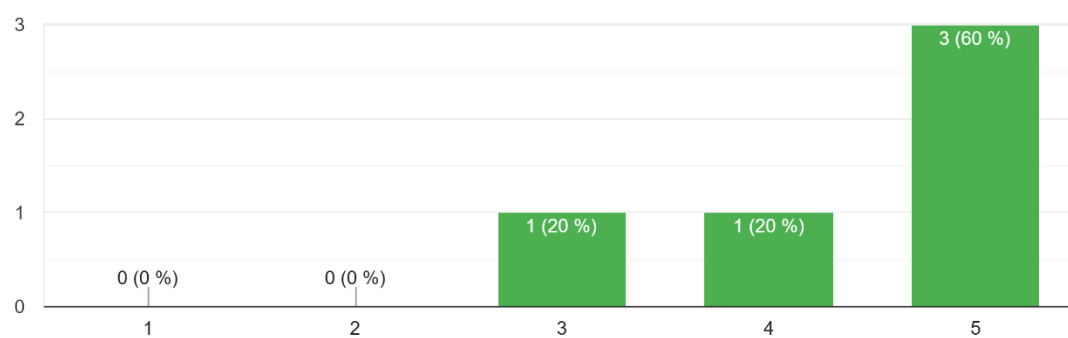


Nota: Escala de lickter

**Figura 74**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la gelatina de mora que acaba de degustar?

5 respuestas

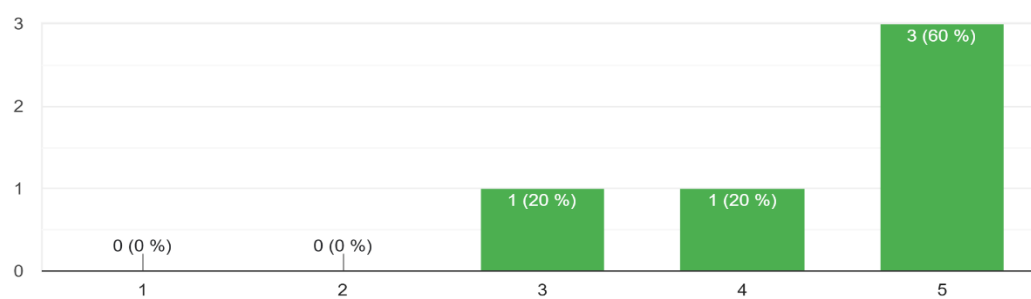


Nota: Escala de lickter

**Figura 75**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la gelatina de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

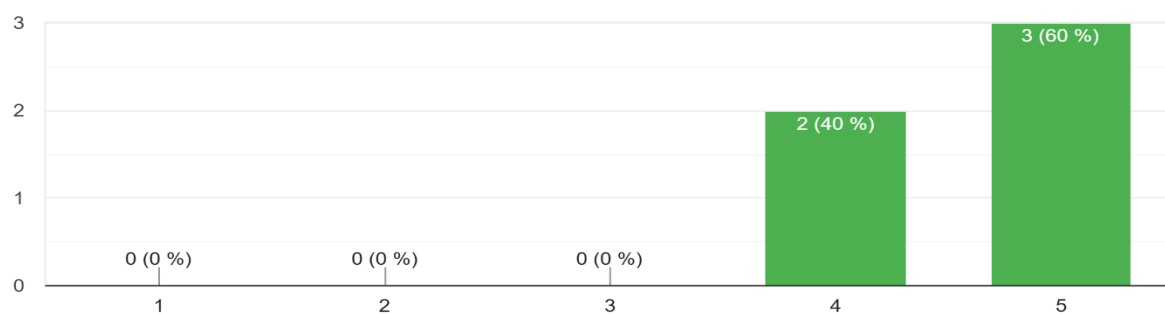


Nota: Escala de lickter

**Figura 76**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la gelatina de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

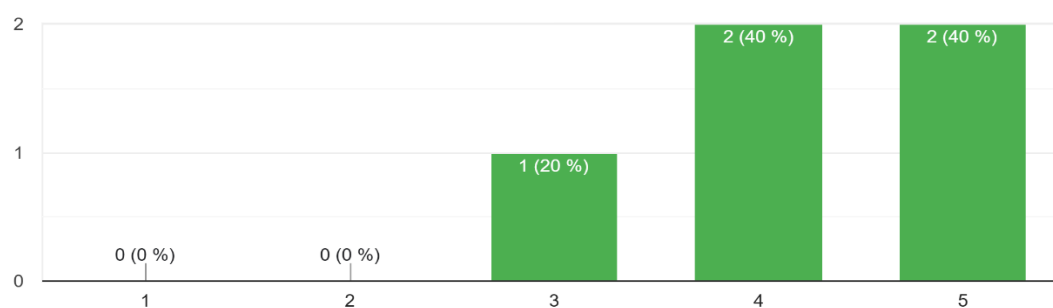


Nota: Escala de lickter

**Figura 77**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la gelatina de membrillo que acaba de degustar?

5 respuestas

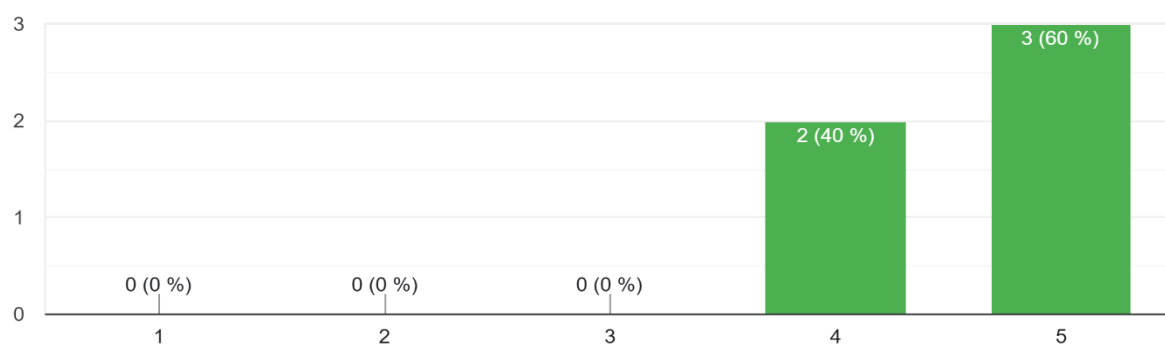


Nota: Escala de lickter

**Figura 78**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del cremoso de guayaba que acaba de degustar?

5 respuestas

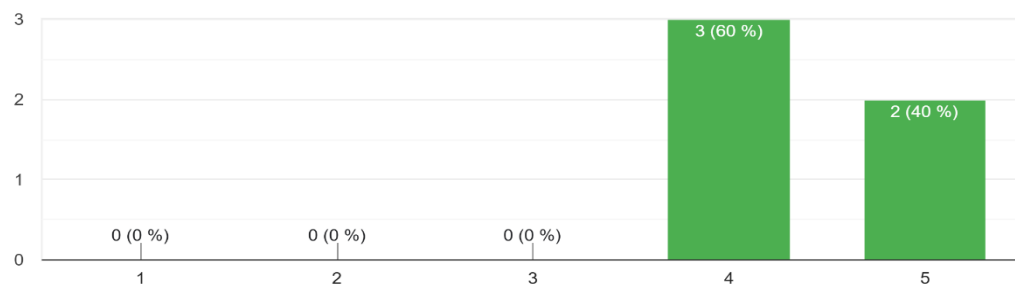


Nota: Escala de lickter

**Figura 79**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del cremoso de guayaba que acaba de degustar?

5 respuestas

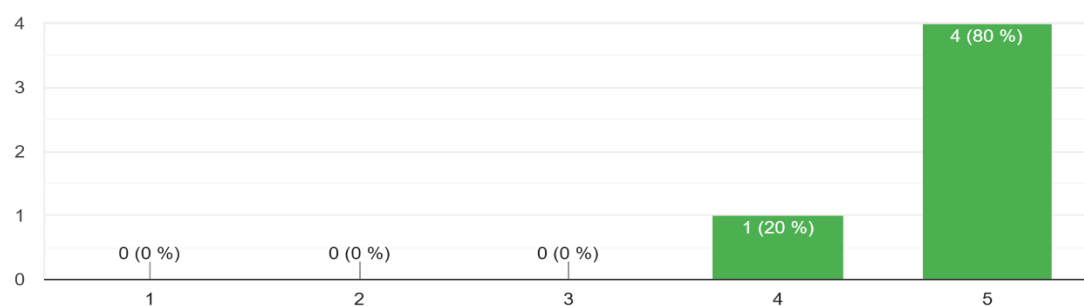


Nota: Escala de lickter

**Figura 80**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del cremoso de guayaba que acaba de degustar?

5 respuestas

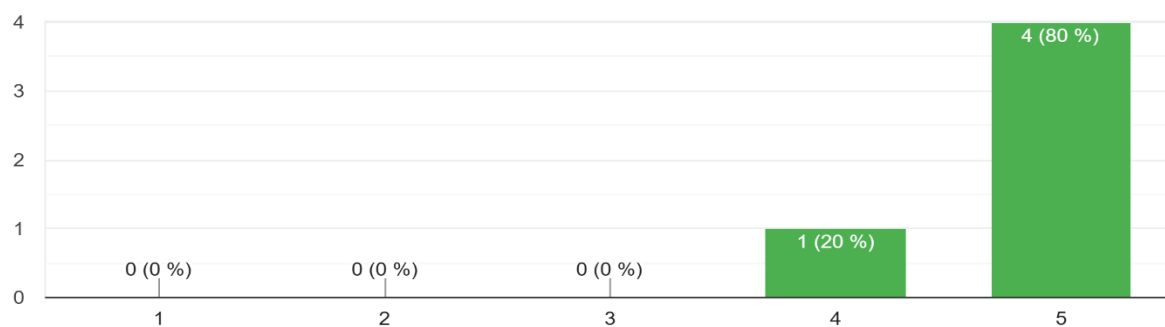


Nota: Escala de lickter

**Figura 81**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del cremoso de guayaba que acaba de degustar?

5 respuestas

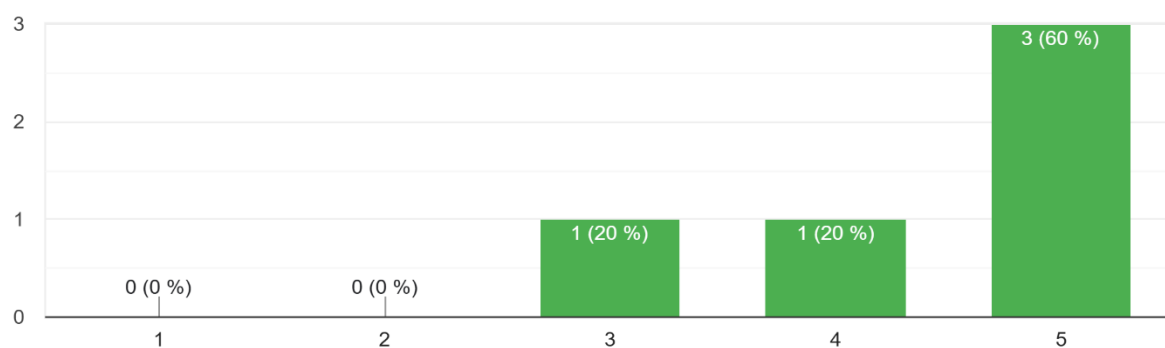


Nota: Escala de lickter

**Figura 82**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la tierra de vainilla que acaba de degustar?

5 respuestas

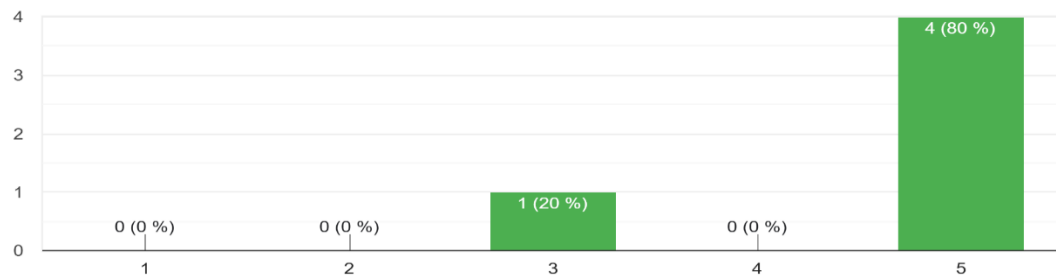


Escala de lickter

**Figura 83**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la tierra de vainilla que acaba de degustar?

5 respuestas

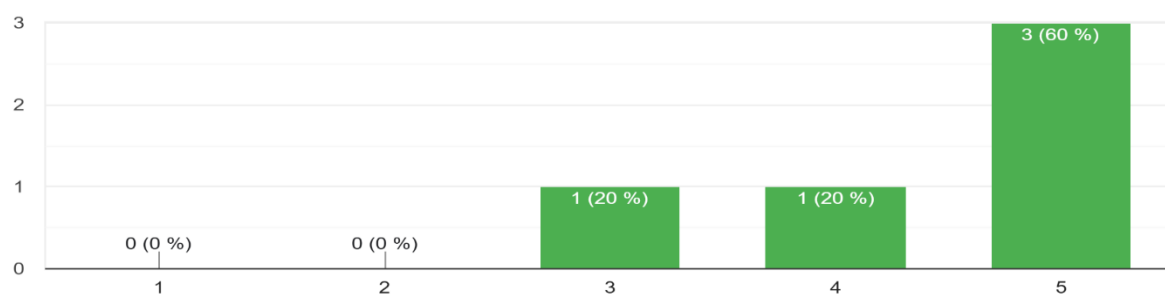


Escala de lickter

**Figura 84**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la tierra de vainilla que acaba de degustar?

5 respuestas

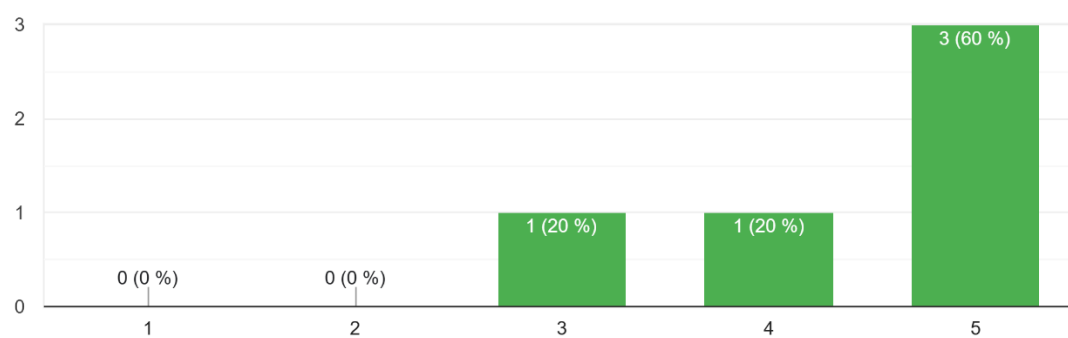


Nota: Escala de lickter

**Figura 85**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la tierra de vainilla que acaba de degustar?

5 respuestas

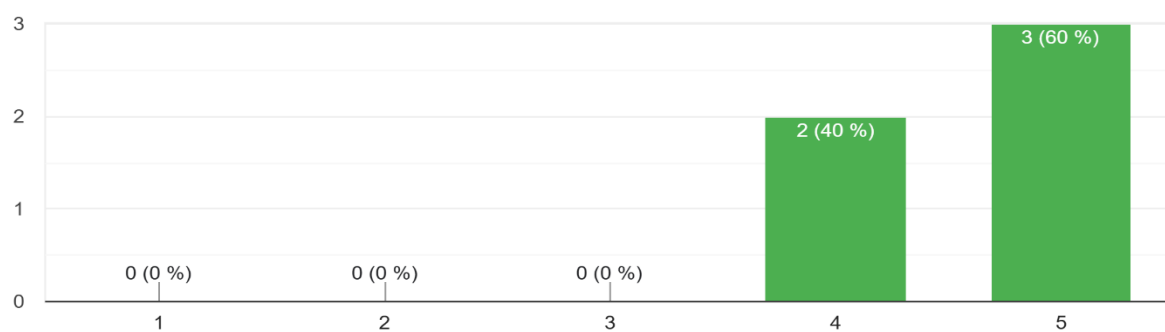


Nota: Escala de lickter

**Figura 86**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el sabor del helado de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

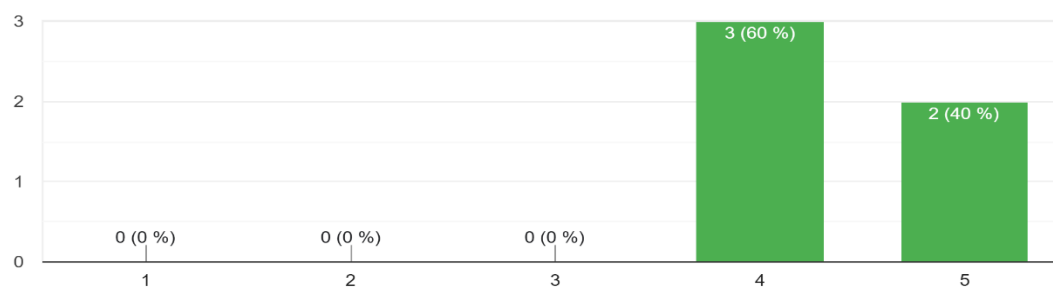


Nota: Escala de lickter

**Figura 87**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del helado de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

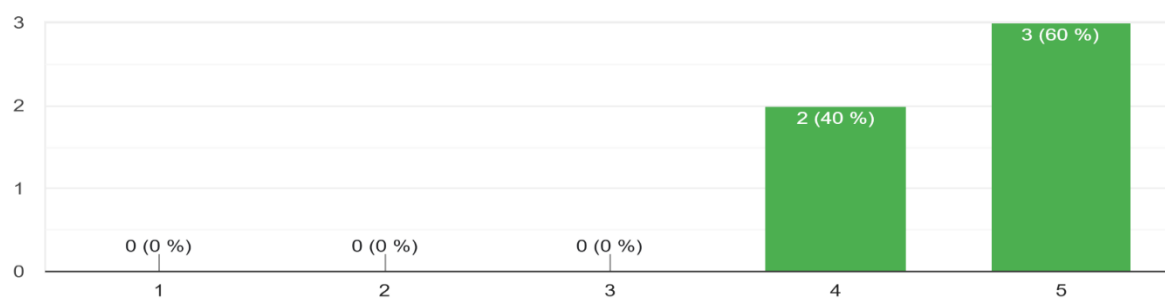


Nota: Escala de lickter

**Figura 88**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del helado de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

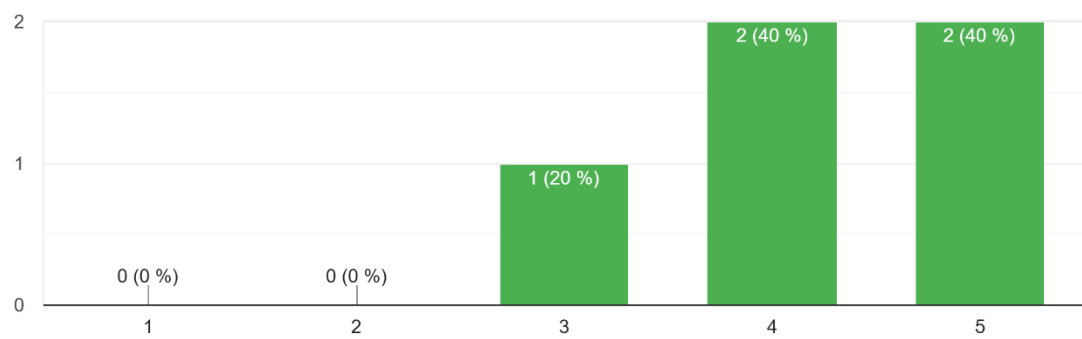


Nota: Escala de lickter

**Figura 89**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del helado de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

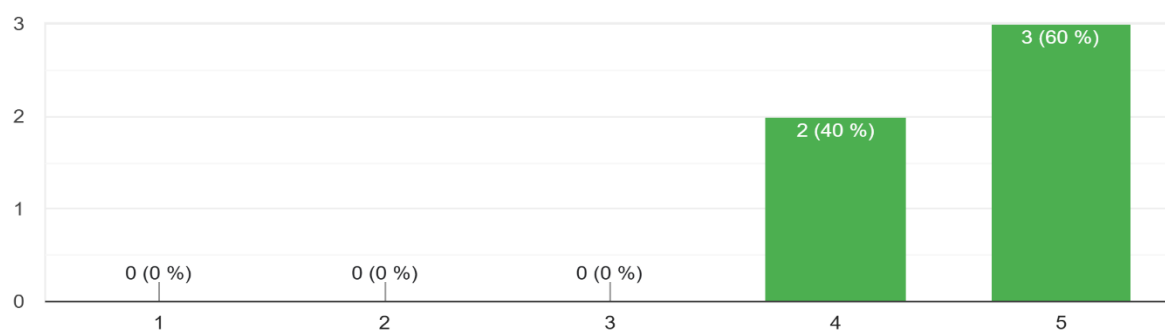


Nota: Escala de lickter

**Figura 90**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del bizcocho de sifón de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

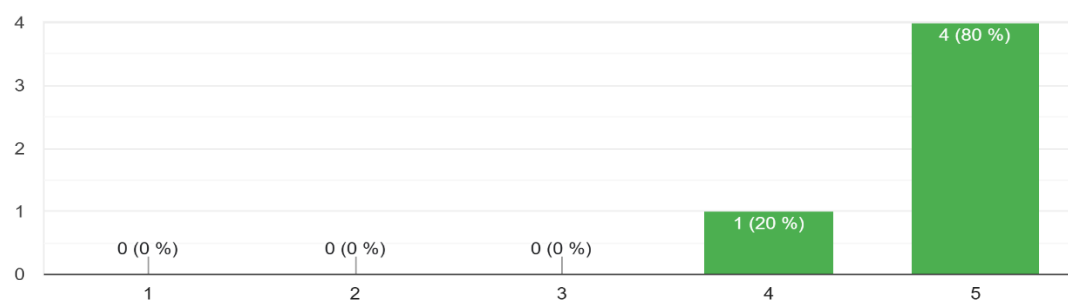


Nota: Escala de lickter

**Figura 91**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura bizcocho de sifón de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

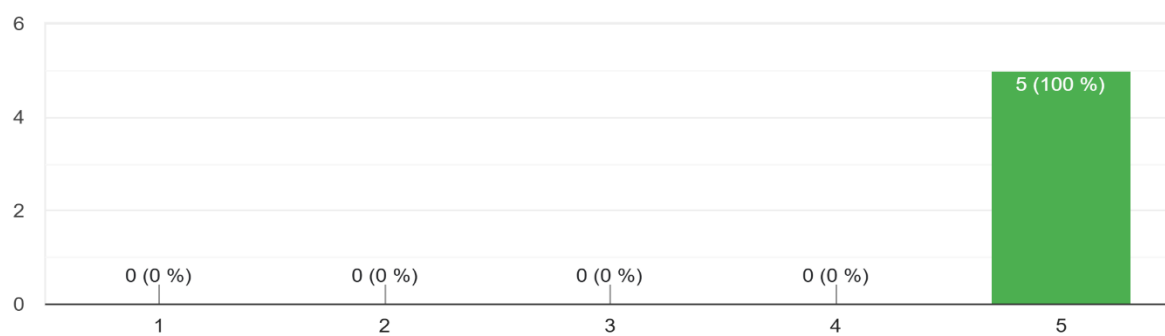


Nota: Escala de lickter

**Figura 92**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia bizcocho de sifón de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

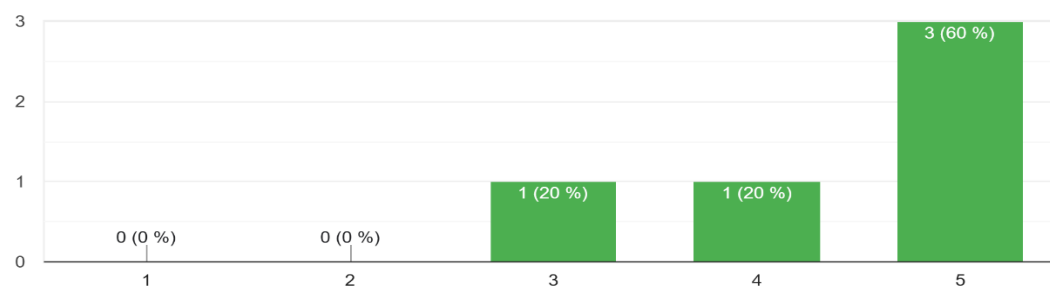


Nota: Escala de lickter

**Figura 93**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor bizcocho de sífón de chonta que acaba de degustar?

5 respuestas

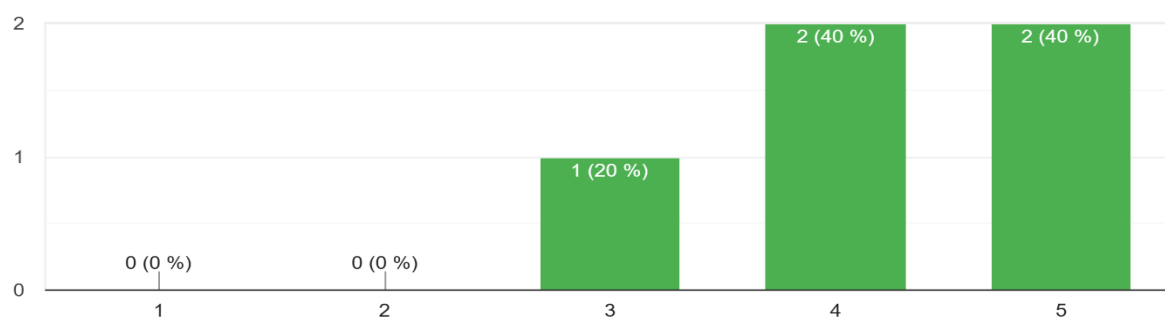


Nota: Escala de lickter

**Figura 94**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la salsa de café y caramelo que acaba de degustar?

5 respuestas

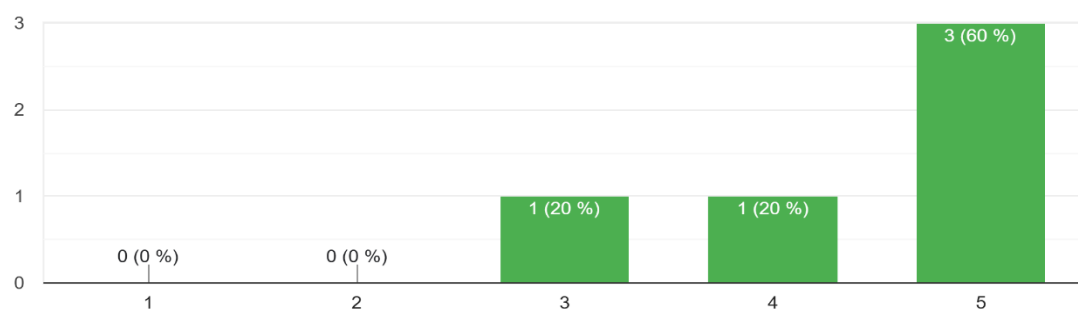


Nota: Escala de lickter

**Figura 95**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la salsa de café y caramelo que acaba de degustar?

5 respuestas

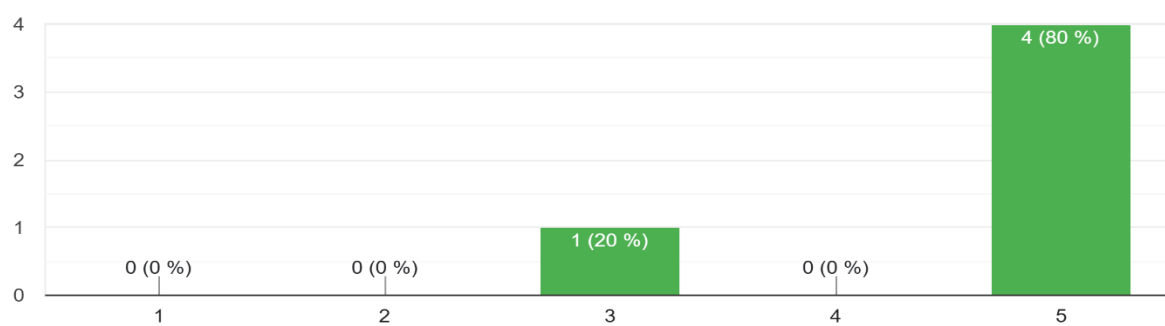


Nota: Escala de lickter

**Figura 96**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la salsa de café y caramelo que acaba de degustar?

5 respuestas

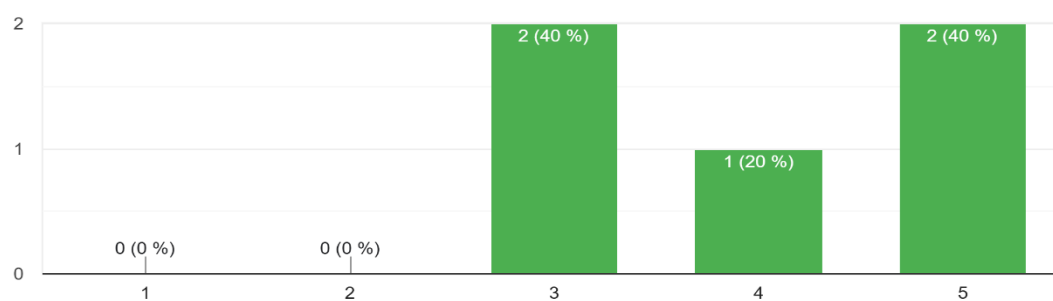


Nota: Escala de lickter

**Figura 97**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la salsa de café y caramelo que acaba de degustar?

5 respuestas

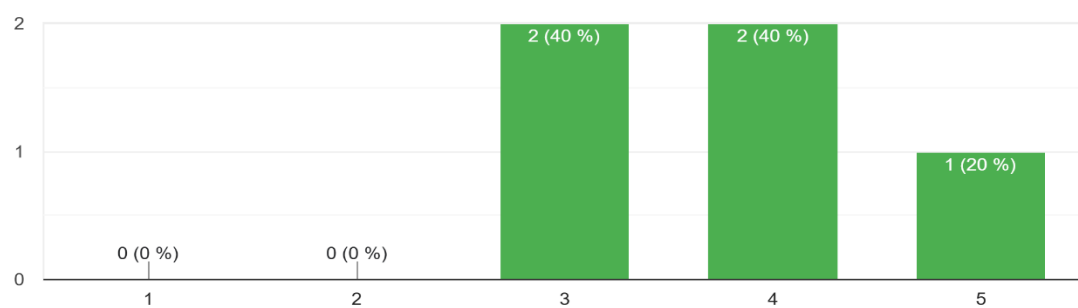


Nota: Escala de lickter

**Figura 98**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la tierra de café que acaba de degustar?

5 respuestas

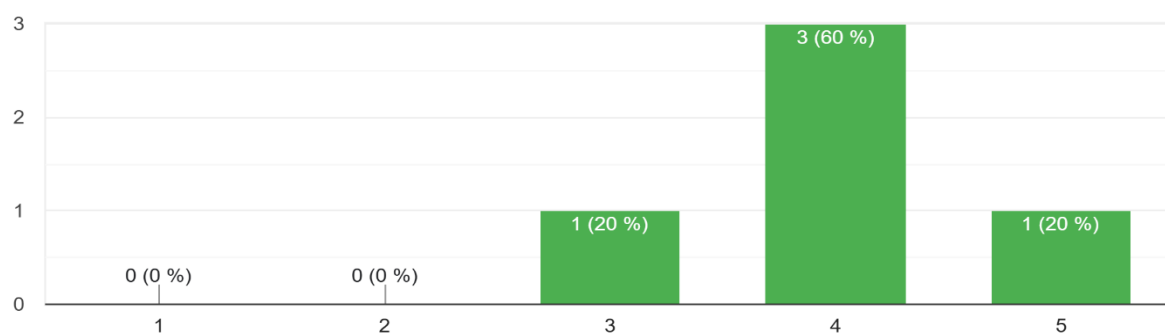


Nota: Escala de lickter

**Figura 99**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la tierra de café que acaba de degustar?

5 respuestas

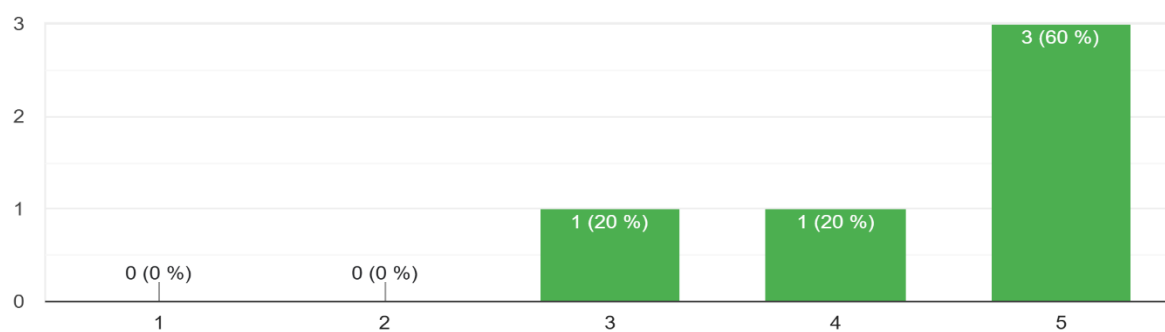


Nota: Escala de lickter

**Figura 100**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la tierra de café que acaba de degustar?

5 respuestas

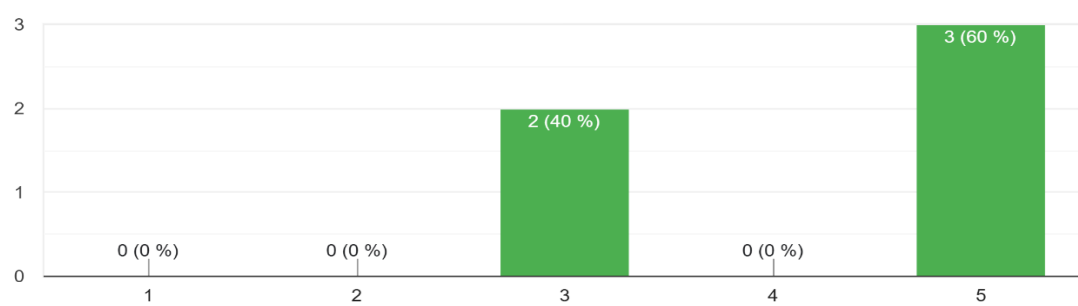


Nota: Escala de lickter

**Figura 101**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la tierra de café que acaba de degustar?

5 respuestas

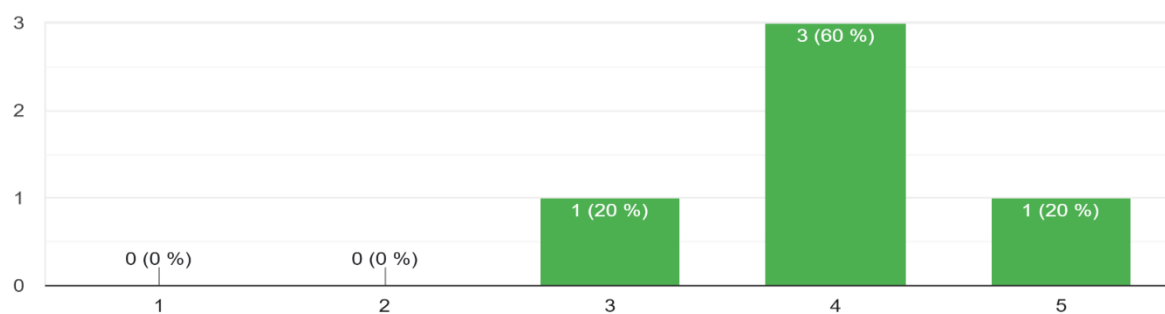


Nota: Escala de lickter

**Figura 102**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores de la base de galleta que acaba de degustar?

5 respuestas

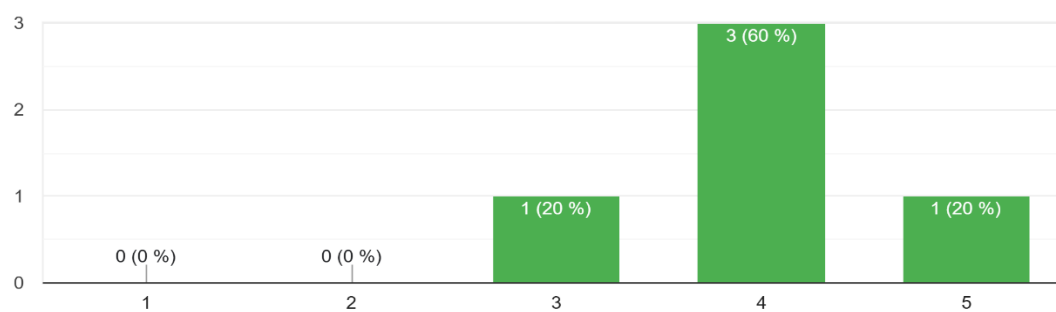


Nota: Escala de lickter

**Figura 103**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura de la base de galleta que acaba de degustar?

5 respuestas

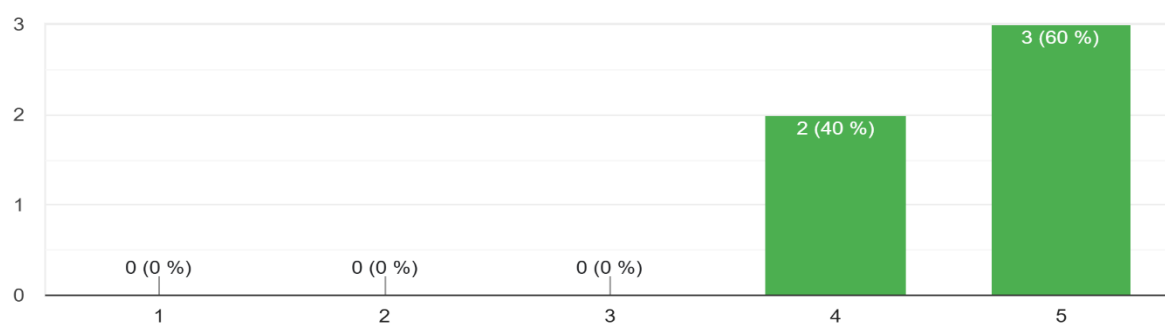


Nota: Escala de lickter

**Figura 104**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia de la base de galleta que acaba de degustar?

5 respuestas

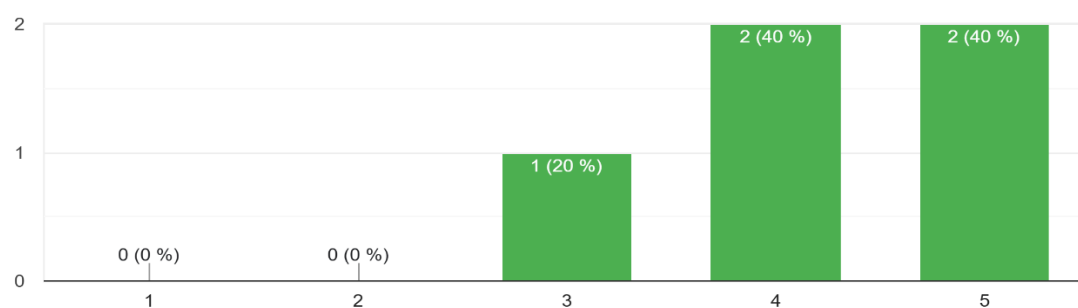


Nota: Escala de lickter

**Figura 105**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor de la base de galleta que acaba de degustar?

5 respuestas

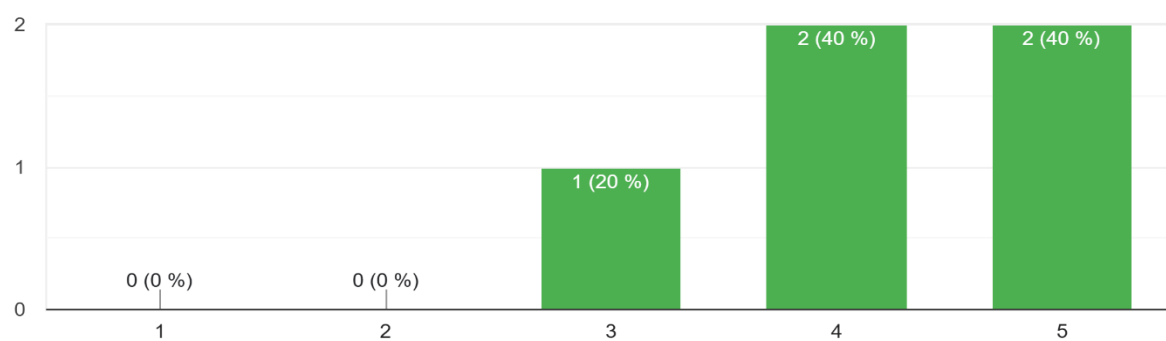


Nota: Escala de lickter

**Figura 106**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del papel de guineo que acaba de degustar?

5 respuestas

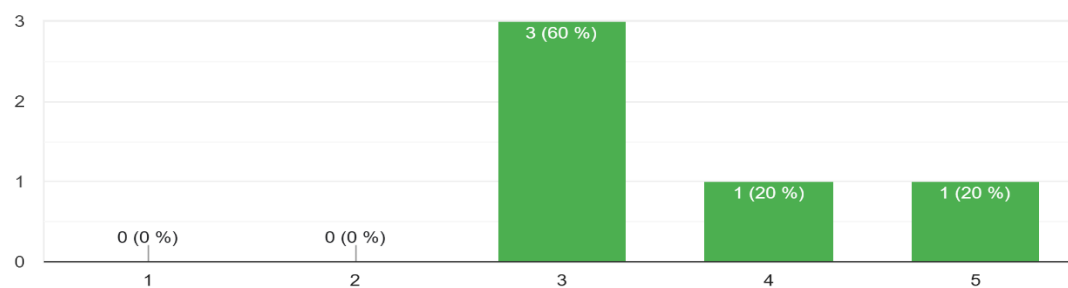


Nota: Escala de lickter

**Figura 107**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del papel de guineo que acaba de degustar?

5 respuestas

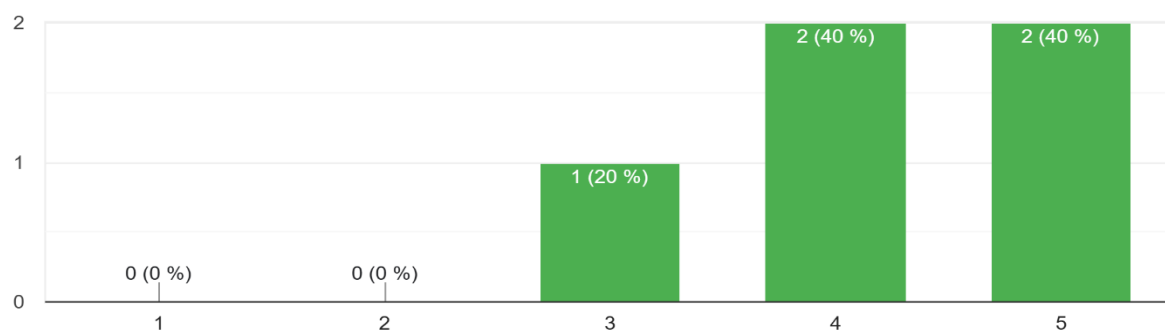


Nota: Escala de lickter

**Figura 108**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del papel de guineo que acaba de degustar?

5 respuestas

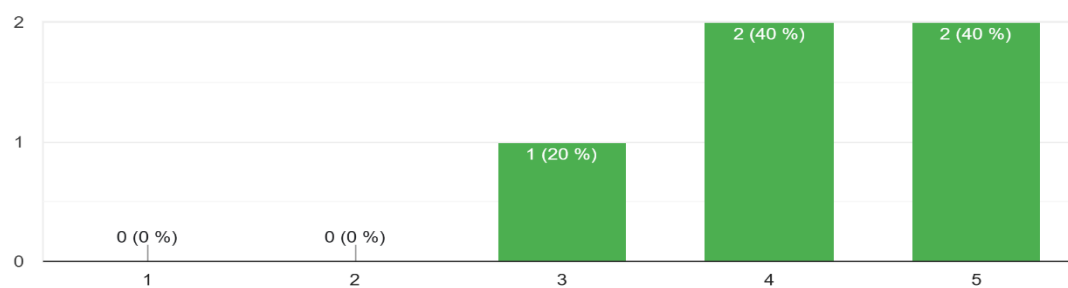


Nota: Escala de lickter

**Figura 109**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del papel de guineo que acaba de degustar?

5 respuestas

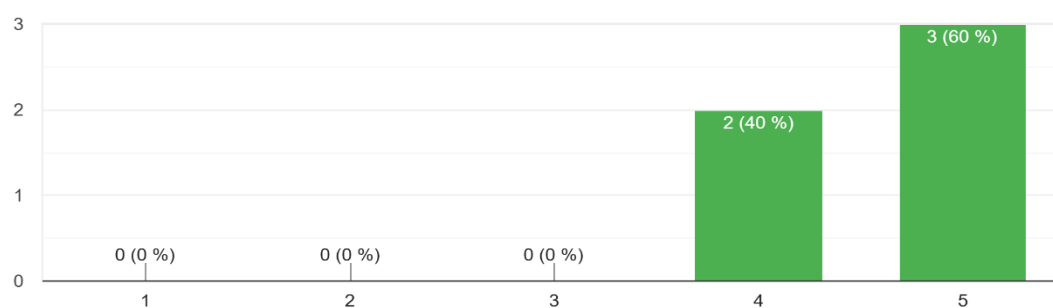


Nota: Escala de lickter

**Figura 110**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del cheesecake o que acaba de degustar?

5 respuestas

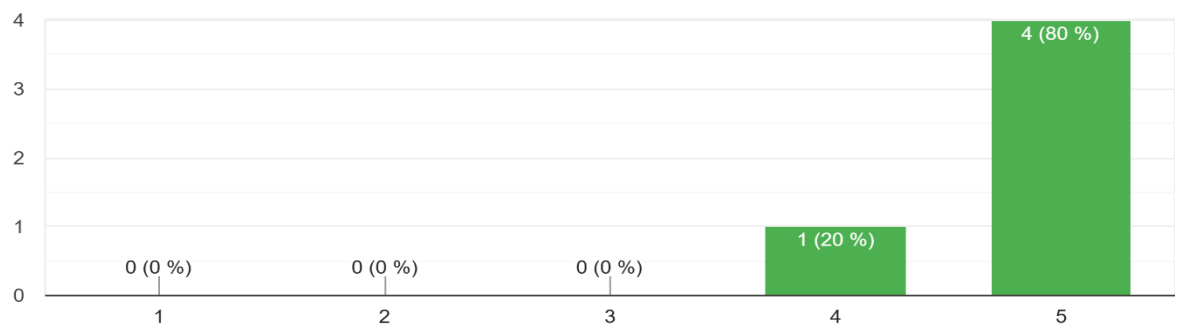


Nota: Escala de lickter

**Figura 111**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del cheesecake que acaba de degustar?

5 respuestas

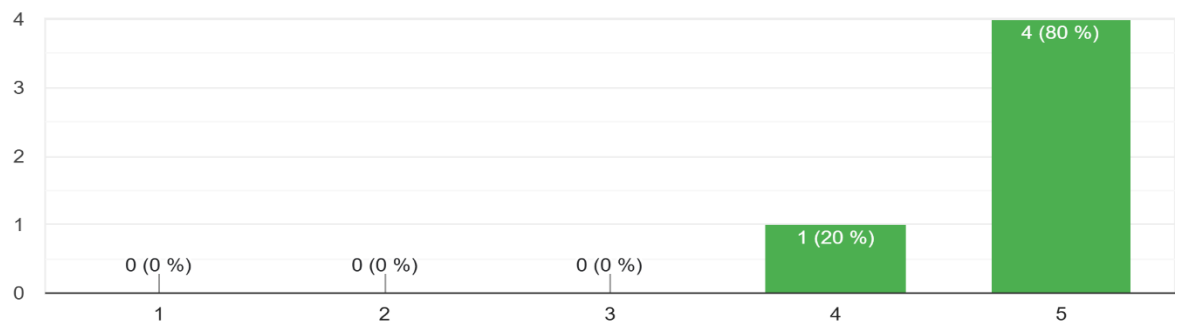


Nota: Escala de lickter

**Figura 112**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del cheesecake que acaba de degustar?

5 respuestas

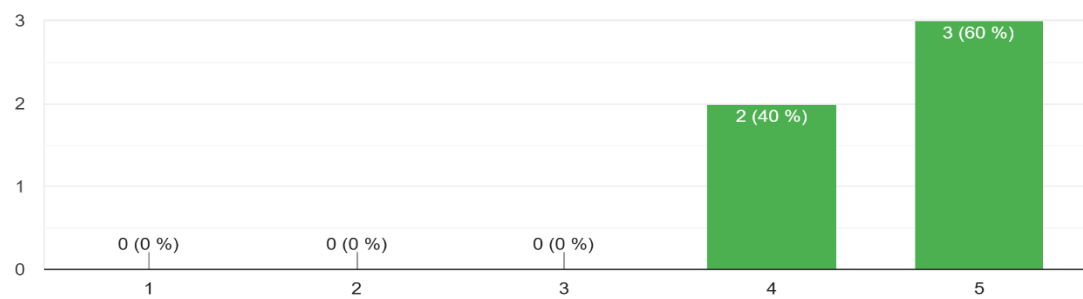


Nota: Escala de lickter

**Figura 113**

4. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría el olor del cheesecake que acaba de degustar?

5 respuestas

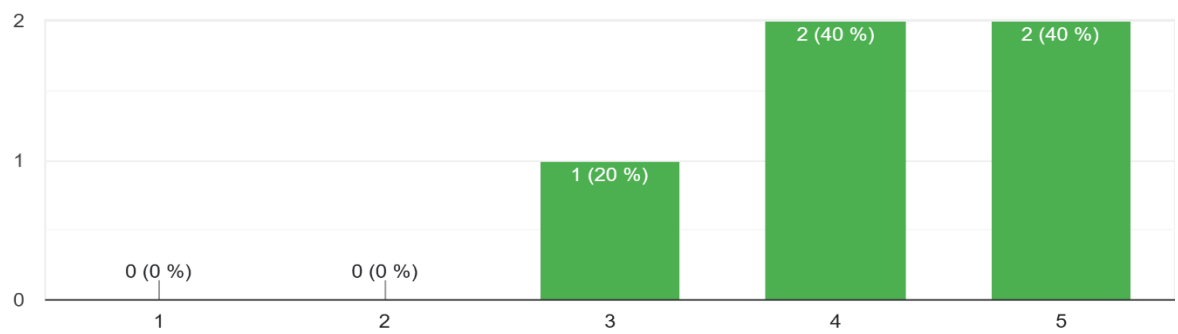


Nota: Escala de lickter

**Figura 114**

1. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría los sabores del Relleno de chonta y naranja que acaba de degustar?

5 respuestas

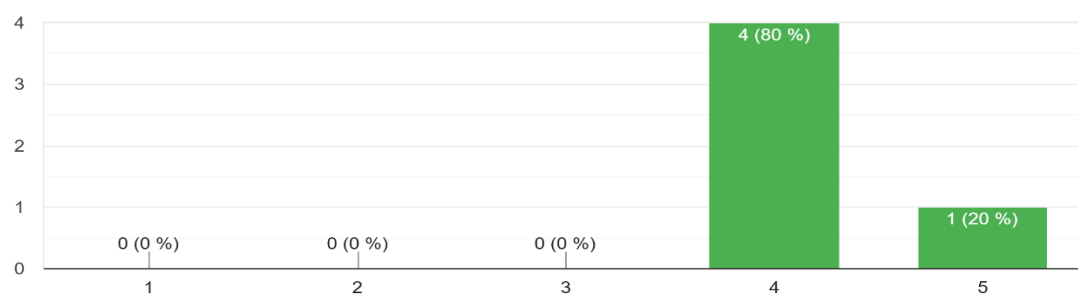


Nota: Escala de lickter

**Figura 115**

2. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la textura del Relleno de chonta y naranja que acaba de degustar?

5 respuestas

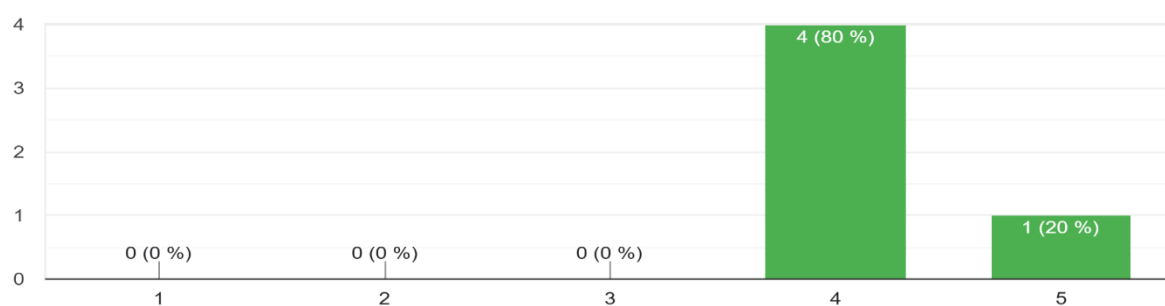


Nota: Escala de lickter

**Figura 116**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del Relleno de chonta y naranja que acaba de degustar?

5 respuestas

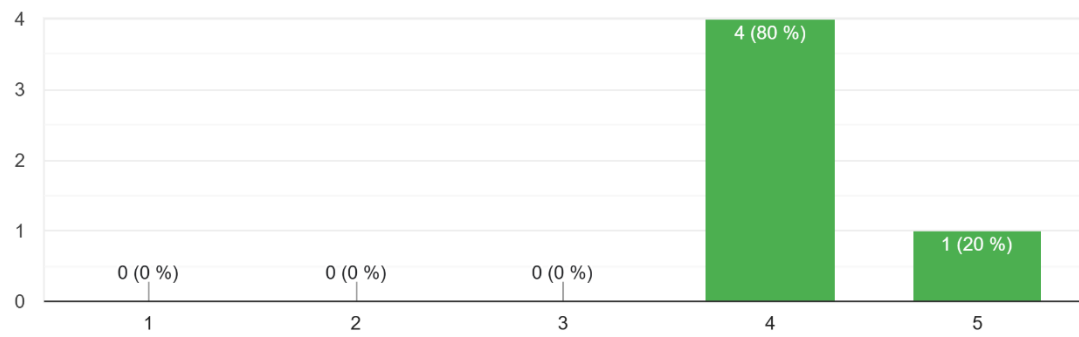


Nota: Escala de lickter

**Figura 117**

3. En una escala del 1 al 5, siendo 1 muy desagradable y 5 muy agradable, ¿Cómo calificaría la apariencia del Relleno de chonta y naranja que acaba de degustar?

5 respuestas



Nota: Escala de lickter