



TEMA:

“PROPUESTA DE SEIS POSTRES DE VITRINA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS NATURALES EN PRO DE LA SALUD DE PERSONAS CELIACAS EN “MAYA SUPER ALIMENTOS”

AUTORES:

DENNYS PAÚL ACEBO DELGADO

KENIA YAMILETH BRAVO AYABACA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE GASTRONOMÍA

TUTOR:

• MGTR. DIANA ESTEFANIA SANCHEZ CABRERA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

CUENCA, FEBRERO 2023

DERECHOS DE AUTOR



www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden al Sr. Dennys Paul Acebo Delgado y Srta. Kenia Yamileth Bravo Ayabaca, 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dennys Acebo', written over a horizontal line.

Autor: Dennys Acebo

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kenia Bravo', written over a horizontal line.

Autora: Kenia Bravo

DECLARACION DE AUTORIA DEL TRABAJO



www.sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Nosotros , **Acebo Delgado Dennys Paul** y **Kenia Yamileth Bravo Ayabahaca**, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE SEIS POSTRES DE VITRINA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS NATURALES EN PRO DE LA SALUD DE PERSONAS CELIACAS EN “MAYA SUPER ALIMENTOS”** 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,

Acebo Delgado Dennys Paul

Cédula: 0706385176

Bravo Ayabaca Kenia Yamileth

Cédula: 0106423601

RESUMEN

(Polanco Allué, 2013) en su libro “Enfermedad celiaca presente y futuro” señala la enfermedad celiaca como el causante del desorden del sistema inmunológico a causa de la ingesta de productos que contienen gluten o relacionados con el mismo de tal manera que causa afecciones al intestino delgado haciendo que su capa sea cada vez más delgada.

Según el mismo libro habla sobre el conocimiento que se tiene en la actualidad sobre la enfermedad, es una de las más comunes sin embargo no hay un tratamiento médico que se pueda emplear, el único que se conoce en la actualidad es el de restringir el consumo de alimentos con gluten de forma permanente de la dieta diaria.

En el trabajo se ha tomado como referencia estudios que hablan sobre la enfermedad como la alimentación que deben tener, como poder implementar alimentos dulces como postres en su dieta diaria buscando alternativas que les sea favorable.

Se podrá visualizar distintas tablas y gráficos que ayudarán a entender de una manera más fácil y clara el desarrollo del trabajo tanto investigativo como en el ambiente práctico.

ABSTRACT

(Polanco Allué, 2013) in his book "Celiac disease present and future" points out celiac disease as the cause of the disorder of the immune system due to the intake of products that contain gluten or related to it in such a way that it causes conditions in the small intestine. making its layer thinner and thinner.

According to the same book, he talks about the knowledge that is currently available about the disease, it is one of the most common, however, there is no medical treatment that can be used, the only one that is currently known is to restrict consumption. of gluten-containing foods permanently from the daily diet.

At work, studies have been taken as a reference that talk about the disease, such as the diet they should have, how to implement sweet foods such as desserts in their daily diet, looking for alternatives that are favorable to them.

It will be possible to visualize different tables and graphs that will help to understand in an easier and clearer way the development of the work, both investigative and in the practical environment.

DEDICATORIAS

La realización de este trabajo va dedicado primeramente a Dios por darme la oportunidad de poder culminar mis estudios, a mis padres Doris Magaly, Jorge Quituisaca quienes con su amor y esfuerzo me han ayudado desde el primer día, a mis hermanos Daniela, Matías, a mi abuelita María Chalaco que a sido una pieza fundamental con cada uno de sus consejos y amor, a mis tíos y tías, Ely, Silvana, David, Freddy, Fernando quienes han estado pendientes de cada uno de mis logros y que en los peores momentos me han ayudado a levantarme.

Bravo Ayabaca Kenia

Quiero agradecer a mi familia que a pesar de la distancia siempre estuvieron ahí apoyándome y dándome la oportunidad de culminar mis estudios, a mis padres Italo Acebo y Cristina Delgado quienes son mi fuerte y a mi hermano Italo Geovanny, que con cada palabra de aliento me ayudaron a seguir adelante cumpliendo mis sueños y las metas propuestas para mi futuro, que con palabras de amor entre risas y el carisma de ellos vivo mi día a día y estaré eternamente agradecido.

Acebo Delgado Dennys

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, agradecemos al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano por habernos aceptado ser parte de ella y abierto las puertas para poder estudiar la carrera que nos apasiona, así como también un agradecimiento especial a cada uno de los docentes que nos han impartido conocimientos a lo largo de la carrera y nos brindaron su apoyo día con día.

Agradecemos de igual manera a nuestra tutora de tesis la Mgstr. Diana Sánchez por habernos brindado su ayuda con sus conocimientos, así como el tiempo y paciencia para guiarnos durante todo el desarrollo tanto teórico como práctico de la tesis, también agradecer al Lcdo. Richard Martínez por guiarnos en el desarrollo de la parte teórica del documento.

Acebo, Bravo 2023.

INDICE

INTRODUCCIÓN	13
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	14
JUSTIFICACIÓN	16
CAPÍTULO I	18
1. Problemática	18
CAPÍTULO II	20
2. Marco Teórico	20
2.1 Enfermedad celíaca	20
2.1.1. Tipos de Celiaquismo	21
2.2. Síntomas y Tratamiento	22
2.3. Cereales	22
2.3.1. Cereales con gluten	23
2.3.2. Cereales sin gluten	24
2.4. Gluten y la dieta diaria	25
2.5. La repostería	25
2.5.1. Clasificaciones de los postres	26
2.5.2. Técnicas en repostería	27
2.5.3. Texturas	28
2.6. Harinas y su uso en la repostería	29
2.6.1. Clasificación de las harinas	29
2.7. Clasificación de los alimentos según el contenido de gluten	32
2.7.1. Alimentos prohibidos para las personas celíacas	33
2.8. Marco Contextual	33
2.8.1. Croquis	34
2.8.2. Menú	34
2.8.3. Organigrama del restaurante	35
CAPÍTULO III	36
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	36
3.1 Tipo de investigación	36
3.1.1 Enfoque Mixto	37
3.2 Metodología de trabajo	37
3.2.1 Recopilación de información	37

	10
3.2.2 Desarrollo	38
3.2.3. Presentación.....	38
3.2.4. Descriptivo.....	38
3.3. Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información	38
3.3.1. Técnicas de campo.....	39
3.3.2. Técnicas de investigación documental.....	39
3.3.2.1. Análisis de la información	39
3.3.3. Técnicas de laboratorio	40
3.4. Universo y población	41
3.4.1. Tratamiento Muestra.....	41
CAPITULO IV.....	43
4.1. Análisis e Interpretación de Datos	43
CAPITULO V.....	51
5.1. Propuesta de la investigación	51
5.1.1. Tartaleta de coco	51
5.1.2. Tartaleta de mora al vino	51
5.1.3. Chococream de frutos secos.....	51
5.1.4. Cremoso de frutos rojos	52
5.1.5. Tartaleta de mango al limón	52
5.1.6. Tartaleta de maracauya	52
5.2. Bitácoras.....	53
5.3. Fichas estándar	59
5.3.1. Base de datos.....	59
5.3.2. Hoja de ruta.....	60
5.3.3. Fichas de costos	86
5.4. Cuadro de principales materias primas	100
5.5. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos.....	101
Conclusiones	103
Recomendaciones	104
ANEXOS	105
DIAGRAMA DE GANTT.....	113

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 CEREALES CON GLUTEN	23
TABLA 2 CEREALES SIN GLUTEN	24
TABLA 3 CLASIFICACIÓN DE POSTRES	26
TABLA 4 TÉCNICAS DE REPOSTERÍA	27
TABLA 5 TEXTURAS	28
TABLA 6 HARINAS SEGÚN SU FUERZA	29
TABLA 7 HARINAS DE CEREALES	30
TABLA 8 HARINAS DE LEGUMBRES	31
TABLA 9 ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO DE GLUTEN	32
TABLA 10 ALIMENTOS PROHIBIDOS PARA CELIACOS	33
TABLA 11 UNIVERSO Y POBLACIÓN	41
TABLA 12 PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS	100
TABLA 13 TÉCNICAS Y MÉTODOS GASTRONÓMICOS	101

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 CROQUIS DE MAYA SÚPER ALIMENTOS	34
ILUSTRACIÓN 2 ORGANIGRAMA DEL RESTAURANTE.....	35
ILUSTRACIÓN 3 ESQUEMA DE LA PROPUESTA	42
ILUSTRACIÓN 4 RESULTADOS DE LA ENCUESTA	43
ILUSTRACIÓN 5 RESULTADOS CORRESPONDIENTES AL POSTRE 1	44
ILUSTRACIÓN 6 RESULTADOS OBTENIDOS REFERENTES AL POSTRE 2.....	45
ILUSTRACIÓN 7 RESULTADOS DEL POSTRE 3	46
ILUSTRACIÓN 8 RESULTADOS DEL POSTRE 4	46
ILUSTRACIÓN 9 RESULTADOS DEL POSTRE 5	48
ILUSTRACIÓN 10 RESULTADOS DEL POSTRE 6	49
ILUSTRACIÓN 11 RESULTADOS DE LOS POSTRES CON MAYOR ACEPTACIÓN	50

INTRODUCCIÓN

El proyecto a continuación da a conocer sobre la repostería enfocada a celíacos, Además, se abordarán temas específicos como: historia del inicio de la enfermedad, causas y consecuencias, términos básicos con dirección a la enfermedad mencionada con anterioridad, porcentaje glucémico de diversos productos que son usados en la repostería y su aporte o desventaja de su consumo, la repostería enfocada hacia el mismo tema.

Lo que se pretende lograr con la ejecución de este proyecto es dar a conocer a la repostería como una gastronomía saludable, la cual se caracteriza principalmente por sus sabores dulces, como el uso constante de harinas y grasas principalmente, también se enfocará en una propuesta de seis postres de vitrina con el uso de productos naturales que son usados en el establecimiento, como también la utilización de técnicas de decoración.

Se dará a conocer conceptos que den soporte al proyecto y fundamentos científicos que realcen la teoría.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

Proponer la elaboración de postres de vitrina enfocados a personas que padecen de celiaquía, en el establecimiento “Maya Súper Alimentos” de la ciudad de Cuenca – Ecuador.

Objetivos específicos

- Recopilar información bibliográfica, así como la aplicación de técnicas de campo sobre la problemática en el campo de estudio.
- Analizar los productos a utilizar en la elaboración de postres para verificar si es apto para las personas celíacas.
- Elaborar postres de vitrina aptos para personas con celiaquía con la utilización de productos naturales.
- Validar la propuesta planteada en el establecimiento “Maya Superalimentos” de la ciudad de Cuenca - Ecuador.

Preguntas de investigación

En el presente proyecto de investigación en “Maya Súper alimentos” ubicado en la ciudad de Cuenca, sector Remigio Crespo, calles Av. Remigios Crespo y calles Guayas, se pudo reconocer que brinda una gran variedad de comida para personas diabéticas, intolerantes a la lactosa y las aquellas que siguen un régimen alimentario un poco estrictos, sus elaboraciones han ido aumentando con el paso del tiempo.

Aplicando técnicas de investigación una de ellas la entrevista al dueño y la observación en el establecimiento ya mencionado anteriormente, se llegó a la conclusión de que

¿Por qué el propones postres para celíacos en “maya súper alimentos?”

¿Es posible la creación de postres sin el uso de productos sin gluten?

Palabras clave: Celiaquía, gluten, harinas, metodología, síntomas, tratamientos

JUSTIFICACIÓN

El particular “Maya Súper Alimentos” de la ciudad de Cuenca, se encuentra ubicado en las calles Av. Remigio Crespo 7-126 y Calle Guayas; el mismo se destaca por brindar una extensa variedad de alimentos de panadería, pastelería, repostería, heladería, desayunos, almuerzos e incluso meriendas. Todos aptos para un selecto grupo de personas que no pueden consumir determinados alimentos tales como personas diabéticas, celíacas, intolerantes a la lactosa o fitness; las mismas que desean seguir comiendo lo que les gusta, pero de una forma más sana.

El presente proyecto tiene como objetivo enfocarse en personas celiacas, un nicho de mercado, pues la principal problemática es el consumo de gluten; ya que en la actualidad existen pocas variedades de alimentos que no contengan gluten, rigiéndose a una normativa de alimentos que la sociedad puede consumir, pero no consideran a aquellas personas que padecen la mencionada enfermedad; pues con ello se determinara una solución a través de técnicas de investigación en el campo de acción.

Mediante técnicas de investigación como; la observación y entrevista.

Como grupo de investigación se determinó dos problemáticas en específico en el local ya antes mencionado; optando por la implementación de postres de vitrina con la utilización de productos naturales, aplicando técnicas de decoración, que sean aptos para personas celíacas.

El motivo de esta propuesta nace por la falta de variedad de postres que sean aptos para las personas que sufren de esta enfermedad; como también por la falta de conocimiento de productos que pueden ser consumidos por las mismas. Al proponer este nuevo producto en el mencionado lugar; se pretende dar un realce, así como también una mayor variedad de postres.

La intención del proyecto se enfoca en poder investigar más a fondo sobre la celiaquía; ayudar de alguna manera en la alimentación saludable en pro de su salud, la relación que tiene

con la gastronomía específicamente con el área de la repostería así como de los productos que son ventajosos o no, de tal manera que el establecimiento sea un beneficiario directo, así como los comensales que frecuentan el lugar; por otro lado, los beneficiarios indirectos serían: el grupo de investigación, ya que mediante la búsqueda de información y la elaboración de la propuesta adquieren nuevos conocimientos; además otros de los beneficiarios indirectos serían principalmente las personas celiacas.

CAPÍTULO I

1. Problemática

La enfermedad celíaca o en siglas como “EC” es una enfermedad permanente hacia las proteínas contenidas en el gluten comprendidas en las harinas de cuatro cereales, principalmente como lo es, trigo, cebada, centeno y avena; de tal manera que provoca una inflamación en el intestino delgado afectando en la vida de las personas permanentemente (Monés, 2010).

El término celíaco proviene de la palabra griega Koliakos que significa “Los que sufren del intestino”, la primera descripción de dicha enfermedad se dio en el siglo II por el médico Areteo, con el nombre “estado celíaco” (Herrera & Marmol, 2006).

Originalmente, se creía que la celiaquía sólo se presentaba en la población infantil, pero gracias a nuevos estudios se considera como una enfermedad que se puede dar a cualquier edad, incluso desde la lactancia. Por lo tanto, no existe una causa exacta por la cual se dé esta enfermedad, pero hay la existencia de algunas hipótesis de que se dé debido a tres factores:

- Susceptibilidad genética a la intolerancia de gluten, es decir que la familia ya ha presentado esta enfermedad.
- Infecciones virales.
- Asociada a otras enfermedades que se han dado por genética

Según estudios realizados por la Organización Panamericana de la Salud o en sus siglas “OPS”, se ha detectado que al menos el 1% de la población padece de dicha enfermedad a nivel mundial, sin tomar en cuenta la existencia de personas que la padecen, pero no lo saben debido a que no muestran ningún síntoma grave o que simplemente son asintomáticos.

En el Ecuador no existe ningún programa o información relevante sobre esta enfermedad, ni una estadística de incidencia de esta enfermedad (Ministerio De Salud Pública,

2013). Celiacos del Ecuador asegura que la población en Ecuador con esta enfermedad son dos personas por cada 256 habitantes, lo que da un total aproximado de 125000 personas con esta enfermedad. (Instituto Nacional De Estadística y Censos, 2010).

Por otro lado, en Ecuador existe una escasez de personas celiacas, es por ello que en ciertos restaurantes no ofrecen específicamente alimentos bajos en gluten así como también carecen de información sobre los alimentos que pueden consumir por parte de estas personas que tienen esta enfermedad, se limitan a ofrecer productos sin contar su valor nutricional no se toma en cuenta para quien va dirigido específicamente, con ello, se desea prevenir y a su vez controlar el avance de esta enfermedad realizando una propuesta la cual conste de productos que si se pueda ser apto para personas celiacas innovando en preparaciones que contienen elaboraciones de harinas esto con la finalidad de reemplazar el gluten en los alimentos.

No existen muchas opciones para tener un tratamiento más que tener una dieta que sea totalmente libre de gluten siendo una barrera para las personas que padecen esta enfermedad; ya que casi el 80% de los alimentos contienen gluten en su valor nutricional, la ingesta de gluten para un paciente no debe exceder los 50 mg al día.

En la ciudad de Cuenca existe un establecimiento que oferta alimentos que son enfocados a cierto grupo de personas, entre ellas se encuentran las personas celiacas que como se sabe su alimentación debe ser controladas; sin bien es cierto en la ciudad no existen aún establecimientos de comida en los cuales haya menús aptos para el grupo ya mencionado.

CAPÍTULO II

2. Marco Teórico

La enfermedad celiaca es una afección al intestino delgado ocasionando problemas en la salud, existen alimentos los cuales no son favorables para esta enfermedad, como también hay tratamientos.

2.1 Enfermedad celíaca

Cuando se habla sobre la enfermedad celíaca se abarca distintas etapas de la historia en cuanto a su descubrimiento, consecuencias para el organismo e incluso el tratamiento que debe ser llevado a cabo. En los inicios se creía que era una enfermedad que solo se daba en los infantes, pero se descubrió que en realidad es una enfermedad que puede contagiar a toda la población, desde los lactantes hasta los adultos mayores y aún más se podía dar por genética o herencia.

Fue en 1887 que Samuel Gree en su publicación titulada “On the coeliac afeccion” da a conocer que esta enfermedad se caracteriza por la presencia de heces blandas no formadas, pero no líquidas, más voluminosas que la cantidad de alimentos que se habrían ingerido y con un hedor llamativo como si los alimentos hubieran sufrido putrefacción.

Según el World Gastroenterology en el año 2017 menciona que la enfermedad celíaca es una forma crónica de pérdida anormal de proteínas del tubo digestivo o también la incapacidad del tubo digestivo para la absorción de las proteínas, es precipitada por la indigestión de cuyos alimentos contienen gluten.

2.1.1. Tipos de Celiaquismo

Al haber reconocido como tal la enfermedad celíaca, cabe recalcar que también se divide en tipos de celiacía, como se evidencia en la Tabla 1; de las cuales se hablarán a continuación

Tabla 1: Diferencia de tipos de Celiaquismo.

Celiacía Sintomática	El paciente presenta todos los síntomas comunes de la enfermedad como diarrea, vómito, bajo peso y estatura
Celiacía Asintomática	No presenta ningún síntoma. Se puede presentar en personas que hacen cambios frecuentes en su alimentación
Celiacía Latente	No presentan síntomas claros, ni lesiones en el intestino. Personas que en su infancia padecieron de la enfermedad y ya se recuperaron siguen en observación
Celiacía Potencial	No hay presencia de lesiones en el intestino delgado Tienen los genes comunes de la celiacía (DQ2, DQ8) Propensos a lesiones en el intestino en el futuro
Celiacía Refractaria	Personas con lesiones intestinales. No hay mejoría a pesar de la eliminación del gluten de su alimentación

Fuente: (*Juan María Vázquez Morón, 2022*)

2.2.Síntomas y Tratamiento

Según (Palomar, 2005)) de enfermedades digestivas la enfermedad celíaca se diagnostica a temprana edad, cuando se introduce cereales en la alimentación de los niños desde los 6 a 12 meses de edad; a principios del siglo XX se descubrió que la existencia de personas que son detectadas a edad tardía (personas adultas o de la tercera edad).

Los síntomas son muy variables, pueden ir desde una diarrea crónica, con heces abundantes, pastosas, grasientas y con un olor fuerte, acompañada de una significativa pérdida de peso en caso de los adultos; en el caso de los niños es todo lo contrario uno de los principales síntomas es que no hay ganancia de peso y tiene un crecimiento tardío.

En cuanto a su tratamiento no hay muchos avances más que el tener una dieta que sea libre en su totalidad de alimentos o productos que contengan gluten, hay que recordar al paciente que eliminar este tipo de alimentos es indispensable para que el tratamiento que siga funcione y ayude a su organismo. Uno de los avances más grandes en la industria alimentaria a favor de las personas celíacas es que han creado alimentos procesados que son libres de gluten, eso quiere decir que durante su proceso de elaboración no ha sido elaborado con cereales que contienen esta proteína.

2.3.Cereales

Según el código alimentario argentino el artículo 643 dice que “se entiende por caerles aquellos granos o semillas comestibles provenientes de la familia de las gramíneas como lo son: el arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, entre otros.”

Los cereales que son destinados al consumo humano tienen que estar libres de toda clase de impurezas, parásitos y en perfecto estado de conservación, por lo general no deben contener más del 15% de agua. Entre su composición podemos encontrar proteínas como las gliadinas las cuales son las responsables de la extensibilidad y las gluteninas las mismas que son responsables de la elasticidad, estas dos proteínas forman parte del gluten de los cereales.

2.3.1. Cereales con gluten

Para poder comprender de mejor manera se presenta la *tabla 1* la cual contiene una lista de algunos cereales que están compuestos por gluten.

Tabla 1 Cereales con gluten

Cebada	<p>Representa entre el 30% y el 50% de las proteínas totales.</p> <p>Previene la descalcificación de los huesos.</p> <p>Previene el envejecimiento celular.</p> <p>Por su contenido de gluten está prohibido en la alimentación de celíacos, alérgicos e intolerantes al gluten.</p>
<hr/>	
Centeno	<p>Ayuda en la mejora de alergias, retarda la absorción del azúcar.</p> <p>Representa entre el 46% al 52% de las proteínas totales.</p> <p>No apto para personas celiacas, intolerantes o alérgicas al gluten</p>
<hr/>	
Trigo	<p>Cereal con mayor contenido de gluten a diferencia de los demás.</p> <p>Representan el 80% de las proteínas totales.</p> <p>Con grandes extensiones de cultivo.</p>

Fuente: *Los autores (2023)*

2.3.2. Cereales sin gluten

Existen cereales los cuales no contienen gluten por lo cual son favorables para los celíacos como se demuestra es la *tabla 2*.

Tabla 2 Cereales sin gluten

Arroz	<p>Ingrediente base de la alimentación</p> <p>No contiene gluten</p>
Avena	<p>Depurativa.</p> <p>Ayuda a la buena digestión.</p> <p>Apto para celíacos.</p>
Amaranto	<p>Favorece la salud cardiovascular</p> <p>Fortalece los huesos</p> <p>En su composición proteica no incluye el gluten.</p>
Quinoa	<p>Incluida en la dieta diaria.</p> <p>Presenta un índice glucémico bajo - nulo.</p> <p>Aporta significativamente fibra y proteínas.</p>

Fuente: *Kenia Bravo (2022)*

2.4. Gluten y la dieta diaria

Según la (FDA, 2015) (Food And Drug Administration), el gluten es la proteína natural que se encuentra especialmente en los cereales entre ellos en el centeno, trigo, cebada y algunos tipos de avena. El gluten es la sustancia encargada de dar textura, forma, así como firmeza a ciertas elaboraciones que se han elaborado con cereales; se dice que la ingesta diaria de gluten va desde un 5 a 12 g al día.

Según estudios realizados por Gobbetti y Cols (2015) los productos que no contienen gluten muestran un porcentaje menor de proteínas, ingesta menor de ácido fólico y de vitaminas como la B12, D, entre otras, mientras que el porcentaje de las grasas y azúcares es alto; lo cual provocaría que la población sufra de obesidad.

Además, en el trabajo (Miranda & Villa, 2011), se puede encontrar que los productos que no contienen gluten son reemplazados por aditivos los cuales reemplazan el gluten con el principal objetivo de que sus características físicas se mantienen, por ejemplo, su textura, firmeza.

2.5. La repostería

La repostería aparece por primera vez hace 5.000 años donde ya se elaboraba una especie de pasta a base de miel, leche y harina, los primeros pasteleros estaban asociados con la iglesia ya que ellos eran los encargados de la elaboración de la elaboración de las hostias. En el siglo XVI también aparecen las primeras elaboraciones de helados y pasteles elaborados de una forma más técnica. A principios del siglo XVII se descubre y se empieza a usar la levadura biológica y este fue el factor que influyó grandemente en la industria pastelera (Pozuelo & Pérez, 2006).

La repostería es definida como “la oficina donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres y bebidas, como compotas, merengues, pasteles, ratafías” (Pozuelo & Pérez, 2006)

2.5.1. Clasificaciones de los postres

Existe una gran variedad de postres estos se derivan mediante su composición como se demuestra en la *tabla3*.

Tabla 3 Clasificación de postres

Postres a base de frutas	Como su nombre lo indica la materia prima que se utiliza en mayor cantidad son las frutas.
Postres a base de lácteos o huevos	Realizados exclusivamente con leche o derivados de las mismas; elaborados exclusivamente con huevos
Semifríos	Son preparaciones que por sus ingredientes gelificantes hacen que su consumo sea posible a temperaturas de refrigeración. Ejemplo: Bavarois, mousse, tartas con base de mousse
Postre fritos o de sartén	Son elaborados a partir de una masa espesa que cambia su textura al estar en contacto con el calor. Ejemplo: Crepes, pancake
Tartas	Elaboraciones de pastelería que son realizadas a partir de varias capas de masas. Ejemplo: Crema de mantequilla, brazo gitano

Fuente: *Sánchez & Rey (2018)*

2.5.2. Técnicas en repostería

Cuando se habla de técnicas, nos referimos a distintos procesos que se llevan a cabo mediante diferentes métodos, en la *tabla 4* se pueden apreciar algunos de ellos.

Tabla 4 Técnicas de repostería

Masa Sable	Conocida también como "Masa arenosa", consiste en una masa de estructura delicada que es más usada para realizar galletas y también son para las tartas dulces.
Compota	Su preparación consta de 50% de fruta y 50% azúcar y este se somete a fuego lento hasta que se reduzca la cantidad de líquido de la preparación.
Glaseado	Es una técnica culinaria que tiene textura brillante, la mayoría de veces es dulce y sirve para recubrir alimentos, con una mezcla de glucosa, azúcar, agua, leche condensada y gelatina en polvo.
Mousse	Existen dos métodos para la elaboración del mousse: 1.- Método sabayon Los resultados por este método son ligeramente más claros. 2.- Método inglés Es usado para porciones reducidas.

Biscocho

Es una masa a base de azúcar, huevos y harina, la cual en su composición es una masa aireada y esponjosa.

Fuente: *Pastelería Ferrandi (2018)*

2.5.3. Texturas

Las texturas hacen referencia a las propiedades de un alimento que se pueden detectar mediante a nuestros sentidos, en la *tabla 5* podemos encontrar algunas de las mismas.

Tabla 5 Texturas

Texturas cremosas	<p>Son propias de la crema, con cierta consistencia densa.</p> <p>Texturas relacionadas a las grasas y emulsionantes</p> <p>Ejemplo: Cremosos, ganaches</p>
Texturas aireadas	Texturas a las cuales se les a incorporado aire, frágiles y livianas
Texturas crujientes	Se rompen con facilidad y poco esfuerzo
Texturas de gel y semilíquidas	No es de textura blanda ni sólida, se mantiene en un estado neutro
Texturas esponjosas	Textura es similar a la aireada a diferencia de esta es que es absorbente con una masa ligera

Fuente: *Pastelería Ferrandi (2018)*

2.6. Harinas y su uso en la repostería

El trigo ha sido la parte fundamental de la alimentación occidental por más de 10.000 años atrás y se ha ido implementando en la alimentación en todo mundo en los últimos 100 años, lo que le hace característico a la masa del trigo es el visco elasticidad que tiene, es por eso que le da la ventaja ante los demás cereales. En cuanto a la industria alimentaria han usado el gluten como un aditivo para los alimentos. Existen dos tipos de enfermedades que se derivan del consumo del gluten como el la enfermedad celíaca y la intolerancia al gluten, esto se da debido a la activación de las células T en la mucosa gastrointestinal, estos casos lo mejor que se puede hacer es el de eliminar como completo el gluten de la alimentación diaria (Reig, Mañes, & Manyes, 2017)

En la actualidad las harinas se encuentran en gran variedad y están diferenciadas por ciertas características como el refinado que tienen y la extracción de su aporte proteico, se dice que se consume de un 9 a 11% de proteína proveniente del gluten al día (Pozuelo & Pérez, 2006).

2.6.1. Clasificación de las harinas

Si bien es cierto cada tipo de harina tiene un cierto porcentaje de proteínas todo depende de la fuerza de los mismos esto podemos verificar en la *tabla 6*

2.6.1.1 Según su fuerza

Tabla 6 Harinas según su fuerza

Harina fuerte	12% - 13% proteína (gluten)	Procedente del trigo duro, consta de un porcentaje alto de gluten por lo que es capaz de retener agua.
Harina floja	7% - 9% proteína (gluten)	Tiene menos contenido de gluten, de tal manera que la masa no va a ser menos compacta y elástica.

Harina de media fuerza	de 10% - 11% proteína (gluten)	Está en el punto intermedio de la harina floja y la fuerte, por lo que es indispensable que sea usado en parte iguales para que la masa tenga consistencia y elasticidad
-------------------------------	--------------------------------------	--

2.6.1.2 Harina de cereales

Las harinas son un polvo refinado que se obtiene mediante la molienda de cereales ricos en almidón, en la *tabla 7* se pueden apreciar algunos tipos de harinas

Tabla 7 Harinas de cereales

Harina de arroz	Extraída de la molienda de los granos de arroz blanco o integral. Utilizado para productos para personas celíacas.
Harina de cebada	Molienda de los granos de cebada. Contiene una menor cantidad de gluten
Harina de centeno	Molienda de los granos de centeno.
Harina de avena	Molienda o trituración de las semillas de avena. No contiene gluten
Harina de maíz o fécula de maíz	Harina completamente blanca. Extraída de la trituración de las semillas de maíz

Fuente: Requena (2013), Roma (2007)

2.6.1.3 Harina de legumbres

Al igual que las harinas anteriores, las harinas de legumbres son el resultante de la molienda de legumbres, en la *tabla 8* se puede apreciar un poco más a fondo sobre algunas.

Tabla 8 Harinas de legumbres

Harina de soja	Polvo fino blanco que ha sido extraído de los granos de soja. No contiene gluten
Harina de garbanzo	Es rica en fibras y proteínas. No contiene gluten. Usado para productos para celíacos

Fuente: Requena (2013)

2.7. Clasificación de los alimentos según el contenido de gluten

Como se ha visto anteriormente la única forma de tratar la enfermedad celíaca es eliminar de la dieta diaria aquellos alimentos naturales o procesados que contienen gluten es por eso que a continuación se muestra una tabla con los alimentos que contienen gluten, los que no contienen y algunos que pueden contener.

Tabla 9 Alimentos según su contenido de gluten

Alimentos sin gluten	Alimentos con gluten	Alimentos que pueden contener gluten.
Carnes frescas o conservadas y sus derivados	Productos provenientes del trigo, centeno, cebada y maíz	Embutidos como la mortadela y chorizo
Lácteos y sus derivados	Galletas, bizcochos	Quesos fundidos o con sabores
Huevos	Pastas en todas sus presentaciones	Helados y sustitutos del chocolate
Verduras, hortalizas, frutas y tubérculos	Bebidas que han sido fermentadas a partir de cereales Ejemplo: Cerveza	Frutos secos que han sido tostados o fritos
Legumbres	Productos que presenten almidones o féculas de cereales ya mencionados	Caramelos y gomitas
Pescados y mariscos, frescos o en conservas		Colorantes alimentarios
Azúcar y miel		Yogures de sabores y algunos cereales

Fuente: *Federación de Asociaciones de Celíacos (2017)*

2.7.1. Alimentos prohibidos para las personas celíacas

Como se ha visto anteriormente las personas que padecen esta enfermedad no pueden consumir cierto tipo de alimentos como se puede evidenciar en la *tabla 10*

Tabla 10 Alimentos prohibidos para celíacos

Alimentos prohibidos para celíacos	
Cereales	Trigo, centeno, espelta, trigo silvestre, cebada. Todo producto que sea elaborado a base de harinas de cereales ya mencionados.
Fruta	Frutas secas que sean enharinadas
Verduras	Verduras que sean enharinadas con harinas de cereales ya vistos.
Productos Lácteos	Yogurt con malta o galletas a base de harinas con gluten
Pescado, carnes y huevos	Pescados enharinados con harinas que contienen gluten o que sean acompañadas de salsas elaboradas con las mismas harinas
Golosinas edulcorantes	y Chocolates con cereales con gluten, bollería, pasteles, tartas, galletas, bizcochos, entre otros productos de pastelería
Bebidas	Cerveza, derivados del café con cebada o malta.

Fuente: Guía de alimentación para personas celíacas

2.8. Marco Contextual

En la ciudad de Cuenca - Ecuador existe un establecimiento de comida apto para personas que sufren cierto tipo de enfermedades, de tal manera que su régimen alimenticio debe ser controlado, está ubicado en las calles Av. Remigio Crespo 7 - 126 y calle Guayas,

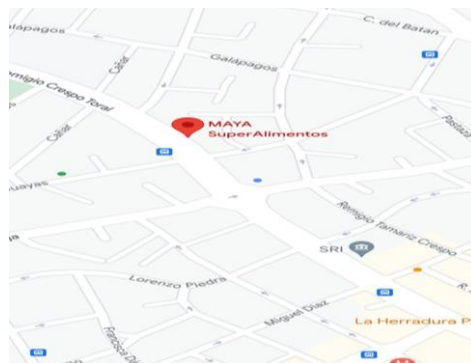
para la realización del proyecto el grupo de investigación se centró específicamente en las personas celíacas que acuden al establecimiento.

Si bien es cierto el establecimiento cuenta con una amplia variedad de productos que van desde desayunos hasta snacks, el grupo de investigación se enfocó netamente en el área de postres para el grupo ya mencionado con anterioridad, debido a que se encuentra un vacío en el área de postres para dichas personas, por lo que no tiene cuentan con muchas opciones de consumo.

La ejecución de la parte práctica del proyecto se realizará de forma guiada, de tal manera que se presente un producto final apto para las personas celíacas y que sean agradables al momento de ser consumidas. Serán presentadas en el establecimiento en el mes de Enero del 2023.

2.8.1. Croquis

Ilustración 1 Croquis de Maya Súper Alimentos



Fuente: Los Autores (2023)

2.8.2. Menú

Constan de un menú variado, va desde desayunos, almuerzos, bowls de ensaladas, postres, helados, tortas, snacks, batidos, entre otros. Cabe recalcar que en tema de tortas también las realizan personalizadas y conforme el cliente lo desee.

2.8.3. Organigrama del restaurante

Ilustración 2 Organigrama del Restaurante



Fuente: Los Autores (2023)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo con (Hernandez Sampieri , 2014), es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplica al estudio de un fenómeno o problema.

La investigación científica es la búsqueda intencionada de conocimientos o de soluciones a problemas de carácter científico; el método científico indica el camino que se ha de transitar en esa indagación y las técnicas precisan la manera de recorrerlo (Behar Rivero , Metodología de la investigación, 2008).

3.1 Tipo de investigación

Describir el tipo de investigación para aplicar en un campo de acción son fundamentales para poder tener con certeza los métodos que se aplicarán para cada caso, el caso no experimental es aquello que se concentra en variables, categorías, conceptos o contextos que de ellos no se interviene de forma directa de parte del investigador.

Enfoque de investigación

El enfoque de la investigación es un proceso sistemático, disciplinado, controlado y está directamente relacionada con los métodos de investigación, la investigación mixta es aquella que consiste en analizar por medio del análisis de datos obtenidos partiendo de los enfoques cualitativos y cuantitativos, con la finalidad de obtener un enfoque más centrado a comparación de hacerlo por separado juntando estos dos enfoques.

(Baptista Lucio, 2006) en su obra Metodología de la Investigación, sostienen que todo trabajo de investigación se sustenta en dos enfoques principales: el enfoque cuantitativo y el enfoque cualitativo, los cuales de manera conjunta forman un tercer enfoque: El enfoque mixto.

3.1.1 Enfoque Mixto

“Las investigaciones se originan de ideas, sin importar qué tipo de paradigma fundamente nuestro estudio ni el enfoque que habremos de seguir. Las ideas constituyen el primer acercamiento a la realidad objetiva (desde la perspectiva cuantitativa), a la realidad subjetiva (desde la aproximación cualitativa) o a la realidad intersubjetiva (desde la óptica mixta) que habrá de investigarse.” (Hernández Sampieri , 2014)

Es un enfoque de investigación múltiple, la cual ayuda a recolectar información, analizar los datos y de ello vertiéndose datos cualitativos también cuantitativos de forma conjunta en el mismo tema de indagación, el enfoque mixto no solo es una mezcla de dos enfoques este se convierte en uno solo, este se vuelve relativo con la finalidad de aprovechar las fortalezas de cada enfoque, para no limitarse, obteniendo un estudio detallado y más completo.

3.2 Metodología de trabajo

Según (Alzina, 2004) en su libro “Métodos de la investigación educativa” define que la metodología es “Un conjunto sistemático de conocimientos acerca de la metodología científica aplicada a la investigación de carácter empírico sobre los diferentes aspectos”.

Se considera la metodología de la investigación una actividad que nos rodea sistemáticamente, aplicado en el campo de la educación mediante sus métodos, técnicas y procedimientos que brindan conocimientos de la verdad objetiva facilitando el proceso de investigación.

3.2.1 Recopilación de información

Es el proceso por el cual consiste en la recolección y medición de información que permite que una empresa o una persona responda preguntas para poder determinar algún tipo de problemática en específico y de ello analizar una solución basada en los datos de la investigación.

3.2.2 Desarrollo

Se plantean instrumentos de recolección de datos como lo son la entrevista, observación y encuesta, mediante estas se puede obtener resultados reales y precisos de la problemática que se está buscando y a través de los resultados obtenidos se interpretan y se lleva a cabo un proceso de análisis para poder determinar con exactitud qué es lo que se desea cambiar o mejorar.

3.2.3. Presentación

Se planea presentar unas propuestas de 6 postres de vitrina las cuales están más enfocadas a personas celiacas y comensales en general.

3.2.4. Descriptivo

Sirven para analizar cómo es y cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes, permitiendo detallar el fenómeno estudiado básicamente a través de la medición de uno o más de sus atributos. Por ejemplo, la investigación en Ciencias Sociales se ocupa de la descripción de las características que identifican los diferentes elementos y componentes y su interrelación (Behar Rivero , Metodología de la investigación, 2008).

3.3. Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información

Los instrumentos de recolección de datos usados en un campo de investigación son los que ayudan a determinar los resultados para así proceder a encontrar una problemática y de ello poder definir una solución siguiendo un orden específico por medio de la observación, entrevista, análisis de la información y fuentes bibliográficas.

3.3.1. Técnicas de campo

3.3.1.1. Entrevista

(Hernández Sampieri, Metodología de la investigación, 2006), las entrevistas incluyen a una persona capacitada para realizar un cuestionario a un grupo de personas participantes, el primero hace preguntas y anota sus respuestas. Por lo cual, una entrevista no es casual, sino que es un diálogo interesado con un acuerdo previo e intereses y expectativas por parte del entrevistador como del entrevistado.

3.3.1.2 Observación

(Sierra Bravo , 1994) definen a la observación como “la inspiración y estudio realizado por el investigador, mediante el empleo de sus propios sentidos, con o sin la ayuda de aparatos técnicos, de las cosas o hechos de interés social, tal como son o tienen lugar espontáneamente”

3.3.2. Técnicas de investigación documental

3.3.2.1. Análisis de la información

El análisis de datos consiste en someter los datos a la realización de operaciones, esto se hace con la finalidad de obtener conclusiones precisas que nos ayudarán a alcanzar nuestros objetivos, dichas operaciones no pueden definirse previamente, ya que la recolección de datos puede revelar ciertas dificultades.

Es el aparato por excelencia de la gestión de la información (Dulzaides & Molina, 2004).

3.3.2.2. Citas Y Paráfrasis

(Patiño Díaz, 2005) menciona que la paráfrasis trata de poner en práctica la o las ideas de otro autor con palabras propias, sin embargo, la idea o concepto principal no cambia, lo que cambia son las palabras a diferencia de las citas textuales las cuales son una copia exacta de las ideas de otro autor, pero enmarcadas entre comillas, en caso de que la definición contenga más de 40 palabras se lo coloca en párrafo especial.

3.3.2.3. Referencias o Bibliografías

Las llamadas referencias son un grupo de datos que se nos dan a conocer por el autor para facilitarnos referencias de fuentes documentales.

En cuanto a la colocación de referencias se lo hace de manera alfabética empezando por lo apellidos, en caso de que dos autores tengan el mismo apellido se pone al autor más viejo.

A partir de la bibliografía revisada se va formando el marco teórico, documentando antecedentes y elaborando la bibliografía que se lo coloca al finalizar un trabajo científico o académico (Martín , 2019).

3.3.3. Técnicas de laboratorio

3.3.3.1. Bitácora

Es una guía de perfeccionamiento de trabajos de laboratorio en el cual consiste en llevar varios registros con intentos con la finalidad de obtener resultados los cuales se puedan mejorar con cada intento y tomar en cuenta recomendaciones, cantidades, todo tipo de resultados que se puedan obtener con cada trabajo que ayuden a la propuesta de investigación.

3.3.3.2. Base de datos

Es una tabla que permite reunir información y organizar elementos que se usen en cada propuesta de investigación obteniendo a detalle los porcentajes, cantidades, precios y observaciones con la finalidad de obtener resultados mas certeros de estos campos ya antes mencionados.

3.4.3.3 Ficha estándar

La ficha estándar conforma de varios factores como lo están las cantidades, gramajes, elementos a utilizar, tales también se mencionan las técnicas aplicadas en cada elaboración, materiales y los procedimientos que se lleven a cabo con cada producto obteniendo así una

ficha de costos que nos indiquen los valores de costos y la hoja de ruta que nos indicaría los procedimientos y técnicas a utilizar.

3.4. Universo y población

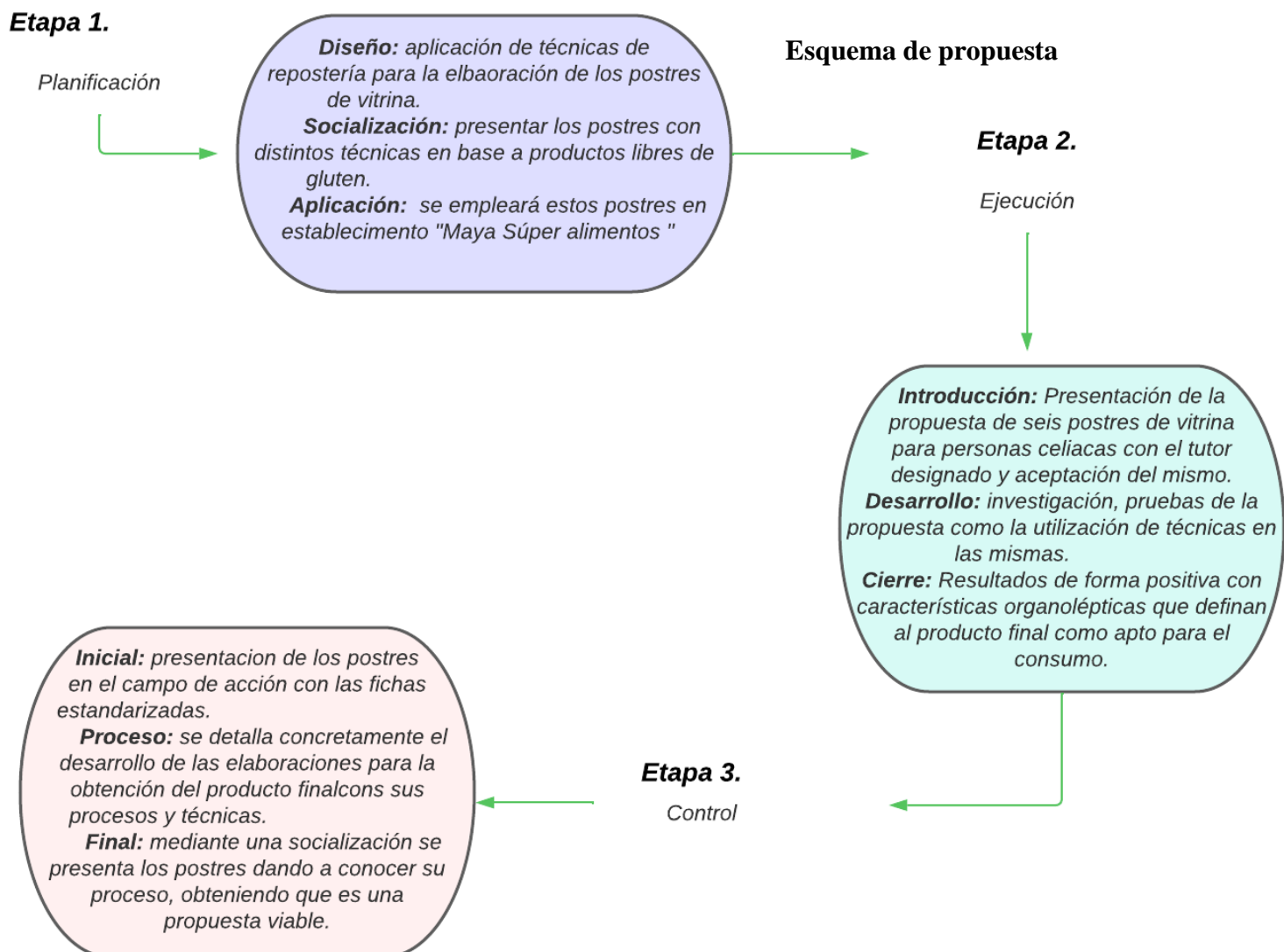
Tabla 11 Universo y Población

Población	Muestra
<p>La población que se aplica la muestra, es un aproximado de 150 comensales a la semana entre personas, diabéticas, intolerantes al gluten, personas que se dedican a la actividad física.</p>	<p>Se consideran 4 personas, 2 empleados del establecimiento y a uno de los dueños del mismo.</p>

3.4.1. Tratamiento Muestra

Las personas designadas para la encuesta están conformadas por los dueños del establecimiento quienes tienen conocimiento sobre el tema de las enfermedades ya mencionadas, cuatro personas que tienen gusto por probar nuevas cosas, además dos empleados que laboran en la producción de los platos que ofertan en el establecimiento.

Ilustración 3 Esquema de la propuesta



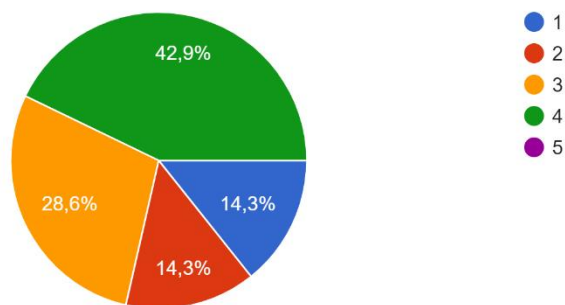
CAPITULO IV

4.1. Análisis e Interpretación de Datos

A continuación, se presentan gráficos correspondientes a la validación de la propuesta que ha sido presentada que consiste en la elaboración de seis postres de vitrina enfocados en personas celiacas en el establecimiento llamado “Maya Súper alimentos” de la ciudad de Cuenca – Ecuador, mediante una encuesta aplicada a los dueños del establecimiento como también a sus colaboradores obteniendo resultados favorables que serán de ayuda al proyecto de investigación.

Ilustración 4 Resultados de la encuesta

Del 1 al 5, cuanto conoce usted acerca de la enfermedad Celiaca?
7 respuestas

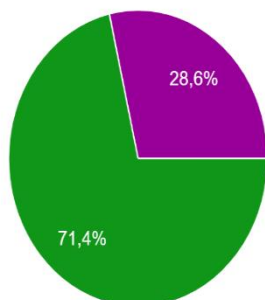


Se puede observar en la pregunta uno que el 42.9% de los encuestados conoce mucho sobre la enfermedad celiaca, el 28.6% conoce algunas cosas de la misma, el 14.3% no conoce o conoce muy poco del mismo. Conforme a estos resultados se puede decir que la enfermedad es conocida por la población.

Ilustración 5 Resultados correspondientes al postre 1

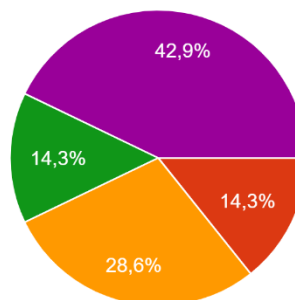
Qué calificación le daría al postre #1

7 respuestas



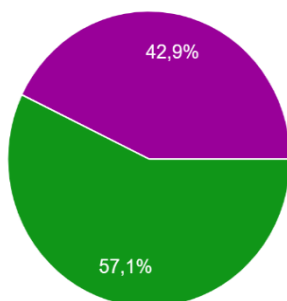
Textura

7 respuestas



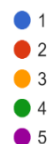
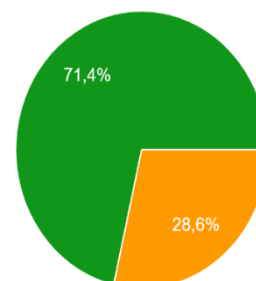
Sabor

7 respuestas



Color

7 respuestas



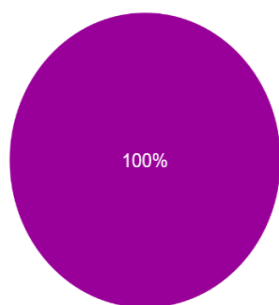
Se pueden observar los resultados del postre #1 en el cual su textura varía entre el porcentaje 42,9% que representa el 5 y el 28,6 que representa el 3 lo cual indica que en cuestión de textura está bien ejecutado, continuando con el color del postre indica que el 57,1% de los encuestados eligieron el 4, mientras que el otro 42,9% de los encuestados escogieron el 5 lo cual indicaría que en cuestión de sabor es excelente, continuando con el color del postre el

71,4% siendo este el 4 y el 28,6% siendo este el 5 se puede decir que es visualmente apetecible para los comensales.

Ilustración 6 Resultados obtenidos referentes al postre 2

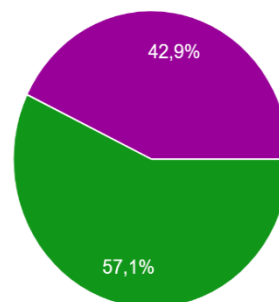
Qué calificación le daría al postre #2

7 respuestas



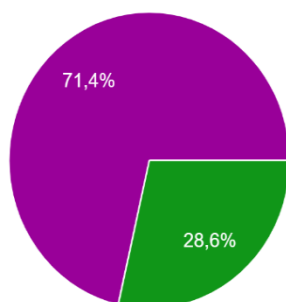
Textura

7 respuestas



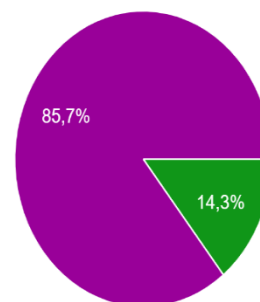
Sabor

7 respuestas



Color

7 respuestas

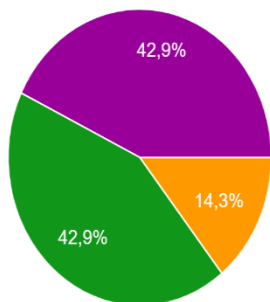


Se pueden observar los resultados del postre #2 en el cual su textura varía entre el porcentaje 42,9% que representa el 5 y el 57,1% que representa el 4 lo cual indica que en cuestión de textura es compacta, en cuestión de sabor el 71,4% que representa el 5 y el 28,6% el cual eligió el 4 se supo entender que tuvo una mezcla de ingrediente que combinan y son buenos los sabores al probarlos y es un producto innovador.

Ilustración 7 Resultados del postre 3

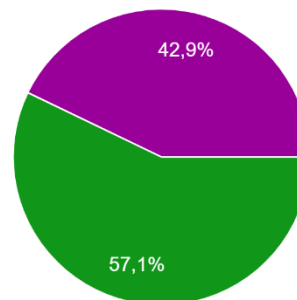
Qué calificación le daría al postre #3

7 respuestas



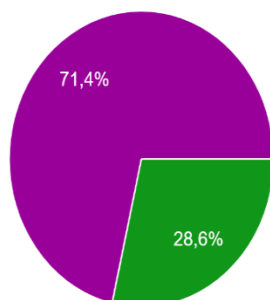
Textura

7 respuestas



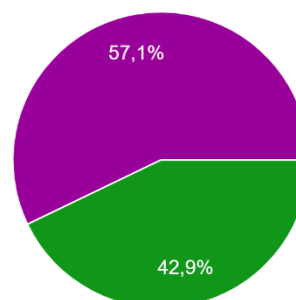
Sabor

7 respuestas



Color

7 respuestas

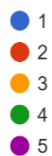
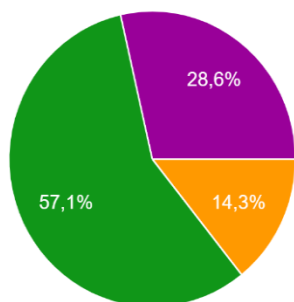


Se pueden observar los resultados del postre #3 en el cual su textura varía entre el porcentaje 42,9% que representa el 5 y el 57,1% que representa el 4 lo cual indica que en cuestión de textura esta cremoso, continuando con el color del postre indica que el 85,7% de los encuestados eligieron el 5, mientras que el otro 14,3% de los encuestados escogieron el 4 lo cual indicaría que en cuestión de color es sobresaliente, continuando con el sabor del postre el 71,4% siendo este el 5 y el 28,6% siendo este el 4 se puede decir que es una buena mezcla de ingredientes el café con el chocolate y el tofe de caramelo y el dulce de higo.

Ilustración 8 Resultados del postre 4

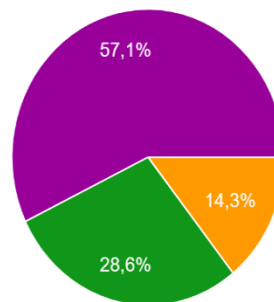
Qué calificación le daría al postre #4

7 respuestas



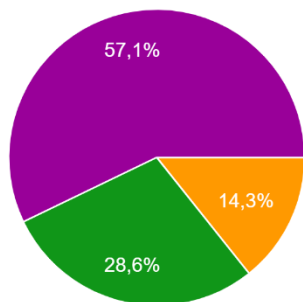
Textura

7 respuestas



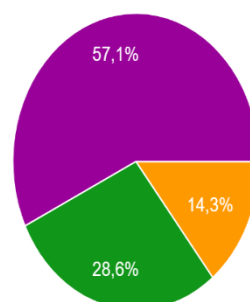
Sabor

7 respuestas



Color

7 respuestas



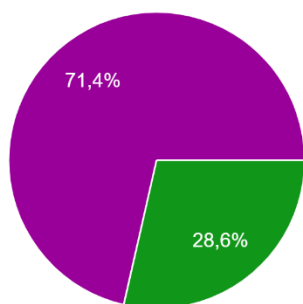
Con los datos obtenidos acerca del postre #4 se dice que su textura está en el porcentaje 57.1% que representa el 5 lo cual indica que el Mousse y el cremoso tienen una consistencia ideal y aceptable para los comensales, continuando con el color del postre indica que el 57,1% que consiste en la mayoría de encuestados eligieron el 5 lo cual indicaría que en cuestión de color es bueno y llamativo, continuando con el sabor del postre más del 50% indica que el sabor es bueno y la mezcla de albahaca y mouse de frutos rojos es innovador, en cuestión de

color tiene colores que resaltan y combinan y al momento de abrir el postre se obtienen diferentes líneas de color que se dividen en el postre y sobre todo la combinación.

Ilustración 9 Resultados del postre 5

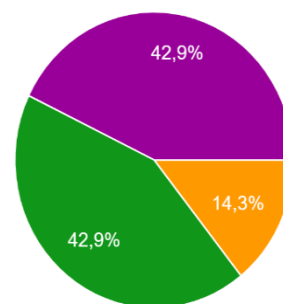
Que calificación le daría al postre #5

7 respuestas



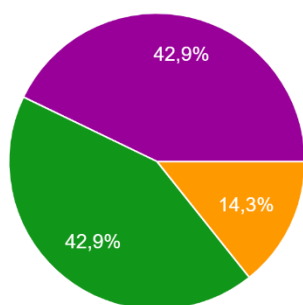
Textura

7 respuestas



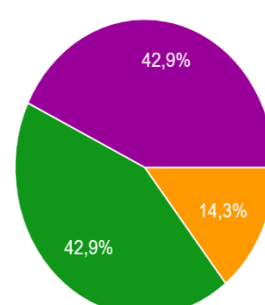
Sabor

7 respuestas



Color

7 respuestas



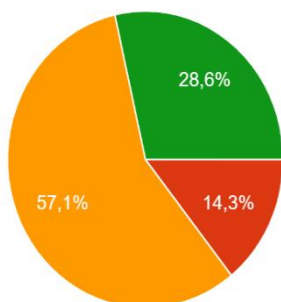
En el postre #5 se puede apreciar una preferencia en este postre el cual en cuestión de textura se representa el 42,9% el cual indica el número máximo que sería el 5 y por otra parte está el 42,9% con el número 4 el cual se supo entender que su textura es la adecuada al momento de combinar todos los ingredientes que lo conforman, en cuestión de sabor se puede decir que esta entre el 50% y 50% que están entre los valores 4 y 5 esto quiere decir que si les encanto a

los comensales y por otra parte se supo por parte de los comensales que se podría cambiar unas técnicas para que el postre llegue a estar mucho mejor, y en cuestión de color los encuestados supieron dar su opinión y es que en tema de decoración está muy bien presentado y es uno de los favoritos que se probaron.

Ilustración 10 Resultados del postre 6

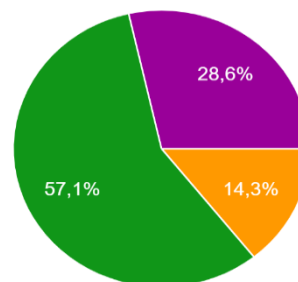
Qué calificación le daría al postre #6

7 respuestas



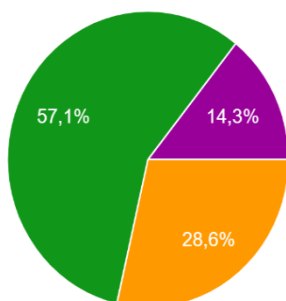
Textura

7 respuestas



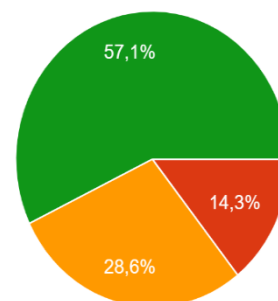
Sabor

7 respuestas



Color

7 respuestas



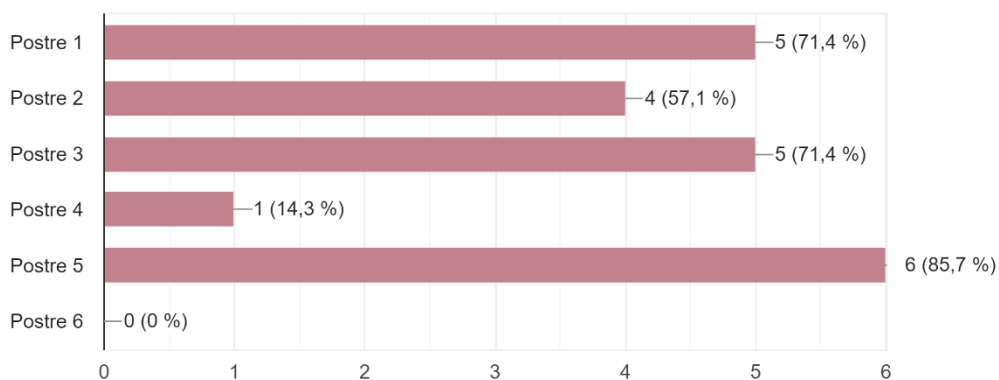
El Postre #5 en textura tuvo dos opciones más votadas las cuales fueron el 4 que conforma el 57,1% de los encuestados y el 5 que conforman el 28,6% lo cual tuvo buena

acogida por parte de los comensales, en cuestión de sabor se podría decir que la opción más votada fue el 4 con el porcentaje de 57,1% siendo este un sabor agradable al paladar y en color con una votación del 57,1% quiere decir que los colores son llamativos y resaltan en el postre.

Ilustración 11 Resultados de los postres con mayor aceptación

Seleccione los tres postres que le llamaron más la atención

7 respuestas



Como última pregunta cabe recalcar las preferencias que se obtuvieron con los postres y cual es mejor personalmente para los encuestados, se pidió a los encuestados que señalen al menos tres postres que fueron de su grado a lo que el 71.4% indicó que el postre número 1 y 3 sobresalieron en las pruebas realizadas y los encuestados optaron por estas opciones y como tercer postre que más llamó la atención es el postre número 5 esto influyo bastante en lo que sería la combinación de sabores, texturas y colores.

CAPITULO V

5.1. Propuesta de la investigación

Una vez que se planteó la propuesta de investigación se realizó, la estandarización de seis postres de vitrina para el establecimiento “maya súper alimentos”, se ha realizado fichas técnicas, hoja de costos, bitácoras y por último, pero no menos importante una base de datos en la cual consta con las materias primas que se han requerido para las elaboraciones.

5.1.1. Tartaleta de coco

Este postre se realizó a base de una masa quebrada con harina de haba, consta de un relleno de arroz con leche, mermelada de uvilla, un cremoso de coco y en su superficie una crema chantilly de vainilla con coco rallado

5.1.2. Tartaleta de mora al vino

Para este postre se usó harina de arroz para realizar una canasta la cual va rellena de un cremoso de vainilla, tiene un centro dulce que fue realizado a base de una compota de mora y vino tinto, en la parte superior tiene nuevamente un cremoso de vainilla. Para la decoración se usó crema chantilly en los bordes con unas hojitas de poleo, en el centro se realizó un coluis de mora.

5.1.3. Chococream de frutos secos

Para la elaboración de este postre comenzamos con la elaboración de una biscuit a base de harina de almendra, también se realizó un mousse de chocolate el cual se lo agrego a un molde para dar una forma cilíndrica, seguidamente un tofe de caramelo dulce, encima un dulce de higo. Para la parte superior se realizó una crema chantilly de café, nuez picada y hojas de oro comestible.

5.1.4. Cremoso de frutos rojos

Lo principal de este postre es el mousse de frutos rojos el cual ha sido agregado a un molde para que adquiriera su forma cónica, este relleno de un cremoso de albaca, seguido de un coluis de mora, en su exterior tiene un glaseado rojo a base de chocolate blanco, para el soporte de este mousse se realizó una galleta a base de harina de haba con forma redonda



5.1.5. Tartaleta de mango al limón


Para este postre se usó cítricos como también frutas dulces para contrastar este sabor, empezamos con una masa quebrada a base de harina de arroz, en su interior está relleno de un mousse de limón, seguido de una compota de mango para la superficie se usó crema chantilly neutra, mango fresco en cuadritos y hojas de poleo.



5.1.6. Tartaleta de maracauya



La elaboración comenzó con un mousse de maracuyá, el cual fue cogiendo textura en un molde semi circular, para el relleno se hizo una ganache de chocolate negro, para superficie se realizó un glaseado negro y su uso polvo oro, por último, se realizó una galleta de haba para que tenga soporte.


5.2. Bitácoras


 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Glaseado rojo									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chocolate blanco	0,2	En bloque, color blanco	Baño maria	67°C	Refrigerado	0 a 28 °C	12 meses	16 °C	Agregar mas chocolate
Colorante alimentario	0,001	En envase, color rojo	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 35°C	12 meses	16 °C	
Jarabe de glucosa	0,25	En envase	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 28°C	2 a 3 meses	16 °C	Poner menos glucosa
Azucar	0,13	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 38°C	24 meses	16 °C	Agregar mas Azucar
Leche condensada	0,16	En lata	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 23 °C	1 a 2 semanas	16 °C	
Gelatina en polvo	0,005	Textura arenosa	N/A	N/A	Refrigerado	0 a 30 °C	18 meses	16 °C	
Agua	0,125	Líquido transparente , envasada	N/A	98°C	Refrigerado	N/A	12 meses	16 °C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Glaseado rojo									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chocolate blanco	0,225	En bloque, color blanco	Baño maria	67°C	Refrigerado	0 a 28 °C	12 meses	16 °C	
Colorante alimentario	0,001	En envase, color rojo	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 35°C	12 meses	16 °C	
Jarabe de glucosa	0,225	En envase	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 28°C	2 a 3 meses	16 °C	
Azucar	0,25	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 38°C	24 meses	16 °C	Agregar menos azucar
Leche condensada	0,16	En lata	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 23 °C	1 a 2 semanas	16 °C	
Gelatina en polvo	0,005	Textura arenosa	N/A	N/A	Refrigerado	0 a 30 °C	18 meses	16 °C	
Agua	0,125	Líquido transparente , envasada	N/A	98°C	Refrigerado	N/A	12 meses	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Glaseado rojo									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chocolate blanco	0,225	En bloque, color blanco	Baño maria	67°C	Refrigerado	0 a 28 °C	12 meses	16 °C	
Colorante alimentario	0,001	En envase, color rojo	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 35°C	12 meses	16 °C	
Jarabe de glucosa	0,225	En envase	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 28°C	2 a 3 meses	16 °C	
Azucar	0,225	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 38°C	24 meses	16 °C	
Leche condensada	0,16	En lata	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 23 °C	1 a 2 semanas	16 °C	
Gelatina en polvo	0,005	Textura arenosa	N/A	N/A	Refrigerado	0 a 30 °C	18 meses	16 °C	
Agua	0,125	Líquido transparente , envasada	N/A	98°C	Refrigerado	N/A	12 meses	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Cremoso de albahaca									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Albahaca	0,1	Frescos, sin olor desagradable.	Blanqueo	98°C	Refrigerado	0 a 12 °C	2 a 3 semanas	16 °C	
Crema de leche	0,125	Fresco, textura cremosa, olor neutro	Semimontada	N/A	Refrigerado	0 a 20°C	1 a 3 semanas	16°C	
Yema de huevo	0,035	Fresco, textura viscosa	N/A	65°C	Refrigerado	0 a 30 °C	1 a 2 meses	16°C	
Azucar	0,002	En funda	N/A	N/A	Refrigerado	N/A	24 meses	16°C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Masa sable de haba									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de haba	0,075	Frescos, sin olor desagradable.	Al horno	180 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	3 meses	20 °C	
Azucar glass	0,055	En funda, sin olor	Al horno	180 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	3 meses	20 °C	
Mantequilla	0,125	Fresco, en bloque	Al horno	180 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	1 mes	20 °C	
Huevos	0,045	Fresco, textura viscosa	Al horno	180 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	1 a 2 meses	23 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Mousse de frutos rojos									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Agua	0,035	Líquido transparente, envasada	Refrigeración	N/A	Refrigerado	0 a 8 °C	12 meses	16 °C	
Crema de leche	0,5	Fresco, textura cremosa, olor neutro	Semimontada	N/A	Refrigerado	1 a 8 °C	1 a 3 semanas	16 °C	
Frutos rojos	0,125	Fresco	Refrigeración	67°C	Refrigerado	2 a 8 °C	1 mes	16 °C	
Gelatina sin sabor	0,007	Textura arenosa	N/A	N/A	Refrigerado	3 a 8 °C	18 meses	16 °C	
Azúcar	0,07	En funda	Refrigeración	N/A	Refrigerado	4 a 8 °C	24 meses	16 °C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Mousse de chocolate									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chocolate 60%	0,08	En envase, color marron claro	Baño maria	65°C	Refrigerado	0 a 28 °C	6 meses	16 °C	Agregar mas chocolate
Azucar	0,03	En funda	Refrigeración	N/A	Refrigerado	0 a 35°C	24 meses	16 °C	
Crema de leche	0,2	Fresco, textura cremosa, olor neutro	Semimontada	N/A	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	Poner menos glucosa
Gelatina sin sabor	0,002	Textura arenosa	N/A	N/A	Refrigerado	0 a 38°C	18 meses	16 °C	Agregar mas Azucar



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Dulce de higo									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Higos maduros	0,1	en funda	Coccion a fuego bajo	67°C	Congelado	0 a 12 °C	5 meses	16 °C	
Bicarbonato	0,001	en envase	Coccion a fuego bajo	67°C	Congelado	0 a 12 °C	6 meses	16 °C	
Panela	0,56	en funda	Coccion a fuego bajo	67°C	Congelado	0 a 12 °C	5 meses	16 °C	
Canela	0,003	En funda	Coccion a fuego bajo	67°C	Congelado	0 a 12 °C	24 a 36 meses	16 °C	
Agua	1	en envase de plastico	Coccion a fuego bajo	67°C	Congelado	0 a 12 °C	12 meses	16 °C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Biscuit de almendra									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de haba	0,2	Frescos, sin olor desagradable.	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	3 meses	16 °C	
Mantequilla	0,2	Fresco, en bloque	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 mes	16 °C	
Azucar	0,12	En funda	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Huevo	0,045	Fresco, textura viscosa	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 a 2 meses	16 °C	
Almendra laminada	0,15	En funda	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Extracto de vainilla	0,001	textura liquida, olor fresco	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	18 meses	16 °C	


 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Glaseado de chocolate									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chocolate nestle	0,1	En bloque, color café	Baño maria	67°C	Refrigerado	0 a 28 °C	12 meses	16 °C	
Crema de leche	0,06	Fresco, textura cremosa, olor neutro	Hervido	98°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Arroz con leche									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Arroz	0,03	En grano, olor neutro	Hervido	98°C	Refrigerado	0 a 12 °C	24 a 36 meses	16 °C	
Leche	0,5	En funda	coccion a fuego bajo	67°C	Refrigerado	0 a 6 °C	1 a 3 semanas	16 °C	
Agua	0,14	En envase	Hervido	98°C	Refrigerado	0 a 6 °C	0 a 12 °C	16 °C	
Canela	0,002	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 12 °C	24 a 36 meses	16 °C	
Azucar	0,037	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 6 °C	1 a 2 semanas	16 °C	
Yema de huevo	0,018	Fresco, textura viscosa	N/A	65°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 a 2 meses	16 °C	
Clavo de olor	0,001	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 6 °C	12 meses	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: tofu de caramelo									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Azucar	0,025	En funda	Acaramelar	65°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Crema de leche	0,2	En funda	coccion a fuego bajo	66°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Crema chantilly con vainilla									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	0,25	En funda	Hervido	98°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	
Esencia de vainilla	0,006	textura liquida, olor fresco	coccion a fuego bajo	67°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	
Azucar	0,04	En funda	Hervido	98°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	


 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Mermelada de uvilla									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Azucar	0,1	En funda	Almibar	65°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Uvilla	0,2	Fresca, firme, olor agradable	Almibar	65 °C	Refrigerado	0 a 28°C	1 mes	16 °C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Cremoso de coco									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche de coco	0,125	Olor a coco, cremoso, fresco	Hervido	98°C	Refrigerado	0 a 12 °C	4 dias	16 °C	
Crema de leche	0,1	En funda	Semimontado	67°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	
Azucar	0,06	En envase	N/A	65°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Yema de huevo	0,032	En funda	N/A	98°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 a 2 meses	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Masa sable de harina de arroz									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de arroz	0,125	Frescos, sin olor desagradable.	Al horno	180°C	Refrigerado	0 a 37 °C	24 a 36 meses	16 °C	
Azucar glass	0,028	En funda	N/A	180°C	Refrigerado	0 a 28°C	24 meses	16 °C	
Mantequilla	0,063	Fresco, en bloque	N/A	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 mes	16 °C	
Huevo	0,047	Fresco, textura viscosa	N/A	180°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 a 2 meses	16 °C	



 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Cremoso de vainilla									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche	0,2	En funda	coccion a fuego lento	67 °C	Refrigerado	0 a 6 °C	1 a 3 semanas	16 °C	
Yemas de huevo	0,055	Fresco, textura viscosa	Cremado	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 a 2 meses	16 °C	
Azucar	0,004	En funda	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Gelatina	0,125	Textura arenosa	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 38°C	18 meses	16 °C	
Crema de leche	0,025	En funda	semimontada	67°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Cremoso de vainilla									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de mora	0,2	En funda	coccion a fuego lento	67 °C	Refrigerado	0 a 28°C	1 mes	16 °C	
Azucar	0,515	En funda	coccion a fuego lento	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Vino tinto	0,04	Botella de vidrio	coccion a fuego lento	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 a36 meses	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Mousse de limon									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Zumo de limon	0,12	En funda	coccion a fuego lento	67 °C	Refrigerado	0 a 6 °C	1 a 3 semanas	16 °C	
Gelatina sin sabor	0,004	Fresco, textura viscosa	Cremado	67°C	Refrigerado	0 a 38°C	18 meses	16 °C	
Azucar	0,03	En funda	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Crema de leche	0,3	Textura arenosa	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	
Ralladura de limon	0,001	En funda	semimontada	67°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 mes	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Compota de mango									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Mango	0,1	Mango entero, fresco, textura firma	Fuego bajo	67 °C	Refrigerado	0 a 6 °C	1 a 3 semanas	16 °C	
Azucar	0,025	En funda	Fuego bajo	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Zumo de limon	0,01	En funda	Fuego bajo	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	1 a 3 semanas	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Mousse de maracuya									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de maracuya	0,12	Maracuya entera, firme, olor agradable	fuego bajo	67 °C	Refrigerado	0 a 6 °C	1 a 5 semanas	16 °C	
Gelatina sin sabor	0,004	Textura arenosa	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 38°C	18 meses	16 °C	
Azucar	0,03	En funda	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	
Crema de leche	0,3	En funda	N/A	67°C	Refrigerado	0 a 28°C	1 a 3 semanas	16 °C	

 									
Nombre del realizador: Dennys Acebo, Kenia Bravo									
Nombre de la Elaboración: Coulis de mora									
Igredientes	Peso	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de mora	0,1	En funda	fuego bajo	67 °C	Refrigerado	0 a 4 °C	1 a 5 semanas	16 °C	
Azucar	0,075	En funda	fuego bajo	67°C	Refrigerado	0 a 15 °C	24 meses	16 °C	




5.3. Fichas estándar

5.3.1. 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
LÁCTEOS													
	Crema de leche	Envase de carton	Coral hipermercados	1	KG	3,50	0,75	0,06	0,19	75	1,33	3,78	
	Leche condensada	Enlatado	Coral hipermercados	1	KG	1,28	0,20	0,002	0,798	20	5,00	1,29	
	Leche	Funda	Coral hipermercados	1	KG	1,10	1,00	0	0	100	1,00	1,10	
	Leche de coco	Enlatado	Coral hipermercados	1	KG	3,12	0,40	0,04	0,56	40	2,50	3,43	
FRUTAS													
	Frutos rojos	mora y fresa enteras	Mercado 12 de abril	1	KG	1,76	0,5	0,002	0,498	50	2,00	1,77	
	Higos Maduros	Higos enteros	Mercado 12 de abril	1	KG	1,22	0,25	0,005	0,745	25	4,00	1,24	
	Uvilla	Uvilla entera	Mercado 12 de abril	1	KG	0,97	0,25	0,002	0,748	25	4,00	0,98	
	Mora	Mora entera	Mercado 12 de abril	1	KG	2,02	0,5	0,001	0,499	50	2,00	2,02	
	Limón entero	Limón entero	Mercado 12 de abril	1	KG	1,17	0,2	0,098	0,702	20	5,00	1,74	
	Mango entero	Mango entero	Mercado 12 de abril	1	KG	1,85	0,5	0,129	0,371	50	2,00	2,33	
	Pulpa de maracuya	Maracuya entera	Mercado 12 de abril	1	KG	2,50	0,67	0,094	0,236	67	1,49	2,85	
HORTALIZAS													
	Albahaca	Rama de albahaca	Mercado 12 de abril	1	KG	0,80	0,05	0,01	0,94	4,6	21,74	1,04	
ABARROTES													
	Chocolate blanco	Chocolate blanco en barra	Supermaxi	1	KG	2,25	0,20	0,001	0,799	20	5,00	2,26	
	Colorante alimentario rojo	envase de plastico	Coral hipermercados	1	KG	0,98	0,01	0,001	0,989	1	100,00	1,08	
	Jarabe de glucosa	envase de plastico	Pastry shop	1	KG	2,01	0,25	0,001	0,749	25	4,00	2,02	
	Azucar	funda	Coral hipermercados	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Gelatina en polvo	funda	Supermaxi	1	KG	0,90	0,04	0,03	0,92	4	25,00	1,80	
	Agua	botella de plastico	Coral hipermercados	1	KG	0,80	1,00	0,0001	0	100	1,00	0,80	
	Huevo	Cubeta de huevos	Mercado 12 de abril	1	KG	3,15	1,00	0,001	0	100	1,00	3,15	
	Harina de haba	Funda	Supermaxi	1	KG	1,82	0,45	0,02	0,53	45,3	2,21	1,89	
	Azucar glass	Funda	Coral hipermercados	1	KG	1,02	0,50	0,001	0,499	50	2,00	1,02	
	Mantequilla	Envase de plastico	Coral hipermercados	1	KG	2,69	0,25	0,02	0,73	25	4,00	2,91	
	Chocolate 60%	Envase de plastico	Pascari	1	KG	5,04	0,20	0,001	0,799	20	5,00	5,07	
	Bicarbonato	Funda	Cadéas	1	KG	3,44	0,40	0,004	0,596	40	2,50	3,47	
	Panela	Funda	Coral hipermercados	1	KG	0,86	0,40	0,002	0,598	40	2,50	0,86	
	Canela	Funda	Mercado 12 de abril	1	KG	0,60	0,03	0,02	0,95	3	33,33	1,00	
	Almendra laminada	Funda	Supermaxi	1	KG	2,98	0,25	0,035	0,715	25	4,00	3,40	
	Extracto de vainilla	Envase de plastico	Supermaxi	1	KG	1,27	0,50	0,001	0,499	50	2,00	1,27	
	Chocolate nestle negro	Chocolate negro en barra	Supermaxi	1	KG	5,85	1,00	0	0	100	1,00	5,85	
	Azucar	Funda	Mercado 12 de abril	1	KG	1,00	1,00	0,001	0	100	1,00	1,00	
	Clavo de olor	Funda	Mercado 12 de abril	1	KG	0,05	0,03	0,001	0,569	3	33,33	0,05	
	Harina de arroz	Funda	Supermaxi	1	KG	2,75	0,70	0,002	0,298	70	1,43	2,76	
	Vino tinto	botella de vidrio	Supermaxi	1	KG	4,75	0,75	0,002	0,248	75	1,33	4,76	
	Harina de almendra	Funda	Coral hipermercados	1	KG	4,98	0,50	0,0001	0,5	50	2,00	4,98	

5.3.2. Hoja de ruta




Tartaleta de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tartaleta de coco			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	6	g	Crema chantilly
	28	g	Cremoso de coco
	14	g	mermelada de uvilla
	19	g	Arroz con leche
	48	g	masa sable de haba
1	g	ralladura de limon	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema chantilly	N/A	Mousse de frutos rojos	N/A
Cremoso de coco	N/A		
mermelada de uvilla	N/A		
Arroz con leche	N/A		
masa sable de haba	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, Cuchara, Manga pastelera, Moldes, Rallador			
PREPARACIÓN:			
1.- Poner sobre una base un poco de crema chantilly para pegar la galleta 2. Agregar la masa sable de haba, seguido del arroz con leche creando una capa, seguida de la mermelada de uvilla 3. Refrigerar por unos minutos 4.- Agregar el cremoso de coco y refrigerar 5. Poner la crema chantilly en una boquilla y agregar en la parte superior del postre 6. Rallar la piel de un limon para la decoracion 7.- Retirar y reservar			
Observaciones:			



Tartaleta de mora al vino

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Tartaleta de mora al vino tinto			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	45	g	Masa sable de harina de arroz
	37	g	Cremoso de vainilla
	15	g	Compota de mora al vino tinto
	7	g	Crema chantilly
	g		
	g		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Masa sable de harina de arroz	N/A		
Cremoso de vainilla	N/A		
Compota de mora al vino tinto	N/A		
Crema chantilly	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, Cuchara, Manga pastelera, Moldes.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Agregar en la base del postre crema chantilly y seguido de eso agregar la masa sable de arroz 2. Agregar en la tartaleta el cremoso de vainilla, y refrigerar por unos 10 minutos 3. Poner en una manga pastelera la crema chaantilly y decorar en los bordes del postre 4, Agregar en el centro la mora al vino 5. refirgerar y reservar 			
Observaciones:			




Chococream de frutos secos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Chococream con frutos secos			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	56	g	Mousse de chocolate
	20	g	Glaseado de chocolate
	7	g	Crema chantilly de café
	4	g	Ganache de chocolate
	4	g	Dulce de higo
1	g	Almendras laminadas	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mousse de chocolate	N/A	Ganache de chocolate	N/A
Glaseado de chocolate		Dulce de higo	
Crema chantilly de café	N/A	Almendras laminadas	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, Cuchara, Manga pastelera, Moldes, cernidor.			
PREPARACIÓN:			
1.- Poner el mousse de chocolate en los moldes redondos, rellinando del tofe de caramelo y el dulce de higo y congelar por 1 hora 2.- Agregar en la base Crema chantilly y seguido poner encima la masa sable se haba 3.- Retirar del congelador el mousse de chocolate y demoldar para montar encima de la galleta 4.- Agregar el Glaseado de chocolate y conservar en refrigeracion 5.- Retirar y agregar en una boquilla la crema chantilly y decorar en la parte superior 6.- Agregar el papel de oro, canela en polvo, y la almendra laminada 7.- Refrigerar y reservar			
Observaciones:			




Cremoso de frutos rojos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Cremoso de frutos rojos			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	68	g	Mousse de frutos rojos
	25	g	Glaseado rojo
	18	g	Cre moso de albahaca
	12	g	Coulis de mora
	20	g	Masa sable de haba
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mousse de frutos rojos	N/A	Glaseado rojo	N/A
Cre moso de albahaca	N/A	Coulis de mora	N/A
Masa sable de haba	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
#¡REF!		#¡REF!	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Espumilla / batir, 20 minutos, 180°C			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, Cuchara, silpad, bowls.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rellenar el mousse de frutos rojos con el cre moso de albahaca y el coulis de albahaca 2. Reservar en el congelador 3. Retirar y desmoldar 4. Glasear el mousse de frutos rojos 5. Agregar en la base la galleta de haba y el mousse glaseado 6. Reservar 			
Observaciones:			



Tartaleta de mango al limon

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: tartaleta de mango al limon			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	g	Compota de mango
	7	g	Chantilly
	46	g	Masa sable de harina de haba
	35	g	Mousse de limon
	1	g	Ralladura de limon
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Compota de mango	N/A	Chantilly	N/A
Masa sable de harina de haba	N/A	Mousse de limon	N/A
Ralladura de limon	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
#¡REF!		#¡REF!	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, Cuchara, Manga pastelera, Moldes, Rallador			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar en la masa sable la compota de mago y el mousse de limon 2. Reservar en el refrigerador 3. Agregar la crema chantilly junto con la ralladura de limon 4. Reservar 			
Observaciones:			




Tartaleta de maracuya

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Tartaleta de maracuya				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		20	g	Galleta de harina de arroz
		7	g	Mousse de maracuya
		46	g	glaseado de chocolate
		35	g	Compota de frutos rojos
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Galleta de harina de arroz	N/A	Mousse de maracuya	N/A	
glaseado de chocolate	N/A	Compota de frutos rojos	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0		0		
#¡REF!		#¡REF!		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Pinzas, cuchara, cernidor, boquilla, manga pastelera.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rellenar en el mousse de maracuya con la compota de frutos rojos 2. Glasear y reservar en el refrigerador 3. Agregar en la base la masa de haba y seguido del mousse glaseado 4. Reservar 				
Observaciones:				




Subficha glaseado rojo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Glaseado rojo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	225	g	Chocolate blanco
	1	g	Colorante alimentario rojo
	225	g	Jarabe de glucosa
	225	g	Azucar
	160	g	Leche condensada
	5	g	Gelatina en polvo
125	ml	agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chocolate blanco	N/A	Gelatina en polvo	N/A
Colorante alimentario rojo	N/A	agua	N/A
Jarabe de glucosa	N/A		
Azucar	N/A		
Leche condensada	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cremoso de pistacho y albahaca/ glaseado, 15 minutos, 98°C			
Equipos y Utensilios:			
bowls, olla pequeña, cuchara de calor			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Hidratar la gelatina añadiendo el agua y la gelatina y dejar reposar hasta que se cree una especie de gel Colocar el chocolate blanco sobre un bowl y derretir colocandolo sobre una olla hirviendo hasta que se derrita y reservar Verter en una olla el agua, el azucar y el jarabe de glucosa y someter a fuego medio Retirar una vez alcanzado los 98°C y reservar Agregar la gelatina hidratada y remover Colar el glaseado y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de cremoso de albahaca

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Cremoso de albahaca			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Albahaca
	125	ml	Crema de leche
	35	g	Yema de huevo
	2	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Albahaca	N/A		
Crema de leche	N/A		
Yema de huevo	N/A		
Azúcar	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cremoso d albaheaca / Cremoso , 20 minutos , 4°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, moldes, cuchara de calor, refrigerador			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Licuar la albahaca, crema de leche y azúcar Agregar en una cacerola la mezcla y someter a fuego bajo Cuando alcance la temperatura de 65°C agregar las yemas y remover hasta crear una crema Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de masa sable de haba

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa sable de haba			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	g	Harina de haba
	55	g	Azucar glass
	125	g	Mantequilla
45	g	Huevos	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de haba	N/A	Azucar glass	N/A
Mantequilla	N/A	Huevos	N/A
Huevos	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Bizcocho de platano / Coccion al horno, 40 minutos, 160°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Kitchen, cuchara de calor, Horno, cuchillo de sierra			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar en un bowl todos los ingredientes 2. Incorporar todos los ingredientes hasta obtener una masa 3. Estirar y dar forma de galleta a la masa 4. Colocar en el hono a una temperatura de 160°C por 40 minutos 5. Hornear y transcurrido el tiempo retirar y reservar 			




Subficha de Mousse de frutos rojos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Mousse de frutos rojos			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	35	ml	Agua
	500	ml	Crema de leche
	125	g	Frutos rojos
	7	g	Gelatina sin sabor
	70	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Crema de leche	N/A
# REF	N/A	Frutos rojos	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mousse de frutos rojos / Batido, 20 minutos, 4°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, kitchen, cuchara de calor, refrigerador			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y reservar Calentar a fuego alto los frutos rojos y la mitad del azúcar hasta que se unifiquen creando un coulis Montar la crema de leche hasta que este semi montada y agregando la otra mitad del azúcar Unificar el coulis y la crema semi montada a la mezcla Calentar en un microondas la gelatina para que cambie su estado a líquido Agregar al mousse Reservar 			
Observaciones:			




Subficha de mousse de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Mousse de chocolate			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	g	Chocolate 60%
	30	g	Azucar
	200	ml	Crema de leche
	10	ml	Agua
2	g	gelatina sin sabor	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chocolate 60%	N/A	Crema de leche	N/A
Azucar	N/A	Agua	N/A
Crema de leche	N/A	gelatina sin sabor	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mousse de chocolate / Batido , 40 minutos, 4°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, tabla de picar, rasqueta, horno, cuchillo de sierra			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina sin sabor con agua fria 2. Batir la crema de leche con el azúcar hasta que quede semimontada 3. Poner a baño maria el chocolate al 60% hasta que este quede sin grumos 4. Agregar a la crema semimontada y batir hasta que se unifique la mezcla 5. Agregar la gelatina sin sabor previamente calentada en el microondas 6. Mezclar todo y agragar a los moldes 7. Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de Tofe de caramelo dulce

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Tofe de caramelo dulce				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		25	ml	Azúcar
		200	ml	Crema de leche
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Azúcar	N/A	Crema de leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mousse de yogurt / batir, 20 minutos, 4°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, olla mediana, tabla de picar, rasqueta, bolillo.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Someter a fuego medio el Azucar y conseguir una textura de caramelo Calentar en una cacerola la crema de leche hasta que hierva Incorporar la crema de leche caliente en el caramelo de poco en poco Retirar y reservar 				
Observaciones:				




Subficha de dulce de higo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Dulce de higo				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		20	unid	Higos Maduros
		1	g	Bicarbonato
		560	g	Panela
		3	g	Canela
		1000	ml	Agua
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Higos Maduros	N/A	Bicarbonato	N/A	
Panela	N/A	Canela	N/A	
Agua	N/A	0	N/A	
0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Dulce de higo / Coccion a fuego bajo, 3 horas , 75°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, olla mediana, tabla de picar, rasqueta, bolillo.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar en forma de cruz en las puntas de cada higo 2. Colocar en un recipiente con agua los higos y dejar remojar por un dia entero 3. Retirar y cocinar por 17 minutos junto con el bicarbonato y el agua 4. Agregar la panela y especias y cocinar a fuego lento 5. Disolver la panela hasta crear una miel 6. Transcurrido las 4 horas retirar y reservar 				
Observaciones:				




Subficha de crema chantilly

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Crema chantilly con vainilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	ml	Crema de leche
	6	ml	Esencia de vainilla
	40	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de leche	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Azúcar	N/A	#¡REF!	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema chantilly / batir, 8 minutos			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Kitchen, espátula de calor			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. montar la crema de leche junto con la esencia de vainilla 2. Agregar el azúcar mientras se monta la crema 3. Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de biscuit de almendra

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Biscuit de almendra			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Harina de haba
	200	g	Mantequilla
	120	g	Azúcar
	45	g	huevo
	150	g	Almendra laminada
1	ml	Extracto de vainilla	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de haba	N/A	Mantequilla	N/A
Azúcar	N/A	huevo	N/A
Almendra laminada	N/A	Extracto de vainilla	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Biscuit de almendra/ Horneado, 30 minutos, 180 °C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, cuchara, Espatula de calor,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar la glucosa junto con el azucar y poner a fuego bajo hasta que tome una tonalidad café 2. Agregar la crema de leche y mantequilla y desglasar el caramelo 3, agregar la esencia y sal 4, Hasta que se haya hecho la ganache retirar y reservar 			
Observaciones:			



Subficha de glaseado de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Glaseado de chocolate			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Chocolate nestle
	60	ml	Crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chocolate nestle	N/A	Crema de leche	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Glaseado de chocolate / Fuego bajo , 20 minutos, 60 ºC			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de calor, cuchara, moldes			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar el chocolate en un bowl y hacer baño maria 2. Incorporar el chocolate derretido con la crema de leche 3. Remover hasta crear una ganache de chocolate 4. Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de Arroz con leche

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Arroz con leche			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	g	Arroz
	500	ml	Leche
	140	ml	Agua
	2	g	Canela
	37	g	Azucar
	18	g	Yema de huevo
1	g	Clavo de olor	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Canela	N/A	Arroz	N/A
Azucar	N/A	Leche	N/A
Yema de huevo	N/A	Agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz con leche / Coccion a fuego bajo , 30 minutos, 60 ºC			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, espatula de calor, horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Hervir en una olla el agua, junto con la canela y el arroz previamente lavado Retirar pasado los 10 minutos y cernir Poner en una cacerola la leche junto con el arroz y clavos de olor a fuego bajo Retirar despues de 15 minutos y agregar la yema de huevo Batir constantemente hasta que este espese Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de Mermelada de uvilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mermelada de uvilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Azucar
	200	g	Uvilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azucar	N/A	Uvilla	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mermelada de uvilla / Coccion lenta , 15 minutos, 60 °C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, olla mediana, tabla de picar, rasqueta, bolillo.			
PREPARACIÓN:			
1. Poner en una cacerola la uvilla y el azucar 2. Someter a fuego bajo hasta que los ingredientes se unifiquen hasta crear una mermelada 3. Retirar y reservar			
Observaciones:			




Subficha de cremoso de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Cremoso de coco			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	ml	Leche de coco
	100	ml	Crema de leche
	60	g	Azucar
32	g	Yema de huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche de coco	N/A	Crema de leche	N/A
Azucar	N/A	Yema de huevo	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cremoso de coco / batir, 30 minutos, 4 ºC			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Batidora de mano, moldes de silicon			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la crema de leche hasta que este semimontada 2. Agregar en una cacerola la leche, azucar, crema de leche y mover constantemente 3. Agregar las yemas de una en una y remover constantemente 4. Retirar del fuego y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de masa sable de harina de arroz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa sable de harina de arroz			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	g	Harina de arroz
	28	g	Azucar glass
	63	g	Mantequilla
47	g	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de arroz	N/A	Azucar glass	N/A
Mantequilla	N/A	Huevo	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Masa sable de harina de arroz / Coccion a fuego alto, 35 minutos, 180 °C			
Equipos y Utensilios:			
Sarten, bowls			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar en un bowl la harina, azucar glass, mantequilla y huevo 2. Amasar constantemente hasta obtener una masa compacta 3. Estirar la masa y dar formas para hornear 4. En un silpad agregar la masa y meter al horno por 35 minutos 5. Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de cremoso de vainilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Cremoso de vainilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Leche
	55	g	yemas
	4	g	azúcar
	125	g	Gelatina
25	ml	Crema de leche	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche	N/A	yemas	N/A
azúcar	N/A	Gelatina	N/A
Crema de leche	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cremoso de vainilla / Coccion al horno, 40 minutos, 180 °C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Espatula de calor, moldes			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la crema de leche hasta que este semimontada 2. Agregar en una cacerola la leche, azucar, crema de leche y mover constantemente 3. Agregar las yemas de una en una y remover constantemente 4. Retirar del fuego y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de compota de mora y vino tinto

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Compota de mora y vino tinto			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Pulpa de mora
	515	g	Azúcar
	40	ml	Vino tinto
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de mora	N/A	Azúcar	N/A
Vino tinto	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Compota de mora y vino tinto / Coccion fuego medio, 15 minutos, 75 °C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Espatula de calor, olla			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar en una cacerola la pula de mora y el azucar 2. Agregar el vino tinto una vez que se haya incorporado el azucar y la pulpa de mora 3. Dejar reducir el vino tinto 4. Retirar y reservar 			
Observaciones:			




Subficha de mousse de limón

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Mousse de limon				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		120	ml	Zumo de limon
		4	g	Gelatina sin sabor
		30	g	Azucar
		300	ml	Crema de leche
		1	g	Ralladura de limon
20	ml	Agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Zumo de limon	N/A	Gelatina sin sabor	N/A	
Azucar	N/A	Crema de leche	N/A	
Ralladura de limon	N/A	Agua	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mousse de limon / Batido, 20 minutos, 4 °C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, Espatula de calor, olla				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y reservar 2. Semimontar la crema de leche y agregar el zumo de limon con azucar 3. Calentar en microondas la gelatina para que cambie su estado a liquido 4. Agregar la gelatina a la mezcla 5. Retirar y reservar 				
Observaciones:				




Subficha de compota de mango

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Compota de mango				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		100	g	Mango
		25	g	Azucar
		10	g	Zumo de limon
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mango	N/A	Azucar	N/A	
Zumo de limon	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Compota de mango / Coccion a fuego bajo, 20 minutos, 60 °C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, Espatula de calor, olla , moldes				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el mango en cubos 2. Agregar en una cacerola el azucar y la pulpa de mango a fuego bajo 3. Agregar el zumo de limon 4. Reducir la mezcla hasta que tenga consistencia de compota 5. Retirar y reservar 				
Observaciones:				

Subficha de mousse de maracuyá



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Mousse de maracuya				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		120	g	Pulpa de maracuya
		4	g	Gelatina sin sabor
		30	g	Azúcar
300	ml	Crema de leche		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pulpa de maracuya	N/A	Gelatina sin sabor	N/A	
Azúcar	N/A	Crema de leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mousse de maracuya / Batido, 20 minutos, 4 °C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, Espatula de calor, olla , moldes				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y reservar 2. Derretir la pulpa de maracuya en una cacerola a fuego bajo y agregar el azúcar 3. Semimontar la crema de leche y agregar la crema semimontada junto con la gelatina sin sabor 4. Unificar todos los ingredientes y verter en los moldes 5. Reservar en refrigeración 				
Observaciones:				

Subficha de Coulis de mora


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Coulis de mora			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Pulpa de mora
	75	g	Azucar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de mora	N/A	Azucar	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mousse de maracuya / Batido, 20 minutos, 4 °C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Espatula de calor, olla , moldes			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner en una cacerola el azucar y la pulpa de mora a fuego bajo 2. Retirar pasado los 14 minutos 3. Reservar 			
Observaciones:			

5.3.3. Fichas de costos

Tartaleta de coco

 								
Costos:		Tartaleta de coco						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		116			
Costo por Plato:		0,43	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	6	g	Crema chantilly	3,38	0,02	Funda	6	1,00
2	28	g	Creroso de coco	3,05	0,09	Funda	28	1,00
3	14	g	mermelada de uvilla	2,92	0,04	Funda	14	1,00
4	19	Unid	Arroz con leche	1,15	0,02	Funda	19	1,00
5	48	g	masa sable de haba	5,48	0,26	Funda	48	1,00
6	1	g	ralladura de limon	1,00	0,00	Funda	1	1,00
	116	Peso Total receta			0,43	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,30				
Costo por kilo de elaboración				3,73				


Tartaleta de mora al vino tinto

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																												
 																																																																																					
Costos:		Tartaleta de mora al vino tinto																																																																																			
Chef:																																																																																					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		104																																																																															
Costo por Plato:		0,38		Raciones:		1																																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>45</td> <td>g</td> <td>Masa sable de harina de arroz</td> <td>5,22</td> <td>0,23</td> <td>Funda</td> <td>45</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>37</td> <td>g</td> <td>Cremoso de vainilla</td> <td>2,36</td> <td>0,09</td> <td>Funda</td> <td>37</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>15</td> <td>g</td> <td>Compota de mora al vino tinto</td> <td>2,09</td> <td>0,03</td> <td>Funda</td> <td>15</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>7</td> <td>g</td> <td>Crema chantilly</td> <td>3,38</td> <td>0,02</td> <td>Funda</td> <td>7</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>104</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td></td> <td>0,38</td> <td colspan="3">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="5">P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</td> <td colspan="5">1,13</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Costo por kilo de elaboración</td> <td colspan="5">3,63</td> </tr> </tbody> </table>										Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	45	g	Masa sable de harina de arroz	5,22	0,23	Funda	45	1,00	2	37	g	Cremoso de vainilla	2,36	0,09	Funda	37	1,00	3	15	g	Compota de mora al vino tinto	2,09	0,03	Funda	15	1,00	4	7	g	Crema chantilly	3,38	0,02	Funda	7	1,00			104	Peso Total receta			0,38	Costo de receta			P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,13					Costo por kilo de elaboración					3,63				
Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																												
1	45	g	Masa sable de harina de arroz	5,22	0,23	Funda	45	1,00																																																																													
2	37	g	Cremoso de vainilla	2,36	0,09	Funda	37	1,00																																																																													
3	15	g	Compota de mora al vino tinto	2,09	0,03	Funda	15	1,00																																																																													
4	7	g	Crema chantilly	3,38	0,02	Funda	7	1,00																																																																													
		104	Peso Total receta			0,38	Costo de receta																																																																														
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,13																																																																																
Costo por kilo de elaboración					3,63																																																																																



Chococream con frutos secos

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																												
 																																																																																					
Costos:		Chococream con frutos secos																																																																																			
Chef:																																																																																					
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		87																																																																															
Costo por Plato:		0,66		Raciones:		1																																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>56</td> <td>g</td> <td>Mousse de chocolate</td> <td>8,99</td> <td>0,50</td> <td>Funda</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>20</td> <td>g</td> <td>Ganache de chocolate</td> <td>3,47</td> <td>0,07</td> <td>Funda</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>7</td> <td>g</td> <td>Dulce de higo</td> <td>1,37</td> <td>0,01</td> <td>Funda</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>g</td> <td>Almendras laminadas</td> <td>20,00</td> <td>0,08</td> <td>Funda</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>87</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td></td> <td>0,66</td> <td colspan="3">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="5">P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</td> <td colspan="5">1,99</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Costo por kilo de elaboración</td> <td colspan="5">7,61</td> </tr> </tbody> </table>										Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	56	g	Mousse de chocolate	8,99	0,50	Funda	0		2	20	g	Ganache de chocolate	3,47	0,07	Funda	0		3	7	g	Dulce de higo	1,37	0,01	Funda	0		4	4	g	Almendras laminadas	20,00	0,08	Funda	0				87	Peso Total receta			0,66	Costo de receta			P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,99					Costo por kilo de elaboración					7,61				
Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																												
1	56	g	Mousse de chocolate	8,99	0,50	Funda	0																																																																														
2	20	g	Ganache de chocolate	3,47	0,07	Funda	0																																																																														
3	7	g	Dulce de higo	1,37	0,01	Funda	0																																																																														
4	4	g	Almendras laminadas	20,00	0,08	Funda	0																																																																														
		87	Peso Total receta			0,66	Costo de receta																																																																														
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,99																																																																																
Costo por kilo de elaboración					7,61																																																																																

Cremoso de frutos rojos

 									
Costos:		Cremoso de frutos rojos							
Chef:									
Tipo de Plato:		0	Tamaño porción		123				
Costo por Plato:		0,61	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	68	g	Mousse de frutos rojos	3,01	0,20	Funda	0		
2	25	g	Glaseado rojo	6,14	0,15	Funda	0		
3	18	g	Creemoso de albahaca	12,16	0,22	Funda	0		
4	12	g	Coulis de mora	2,74	0,03	Funda	0		
		123	Peso Total receta		0,61	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,83					
Costo por kilo de elaboración				4,96					

Tartaleta de mango al limon

 									
Costos:		Tartaleta de mango al limon							
Chef:									
Tipo de Plato:		0	Tamaño porción		109				
Costo por Plato:		0,49	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	20	g	Compota de mango	3,36	0,07	Funda	20	1,00	
2	7	g	Chantilly	3,38	0,02	Funda	7	1,00	
3	46	g	Masa sable de harina de haba	5,48	0,25	Funda	46	1,00	
4	35	g	Mousse de limon	4,15	0,15	Funda	35	1,00	
5	1	g	Ralladura de limon	1,00	0,00	Funda	1	1,00	
		109	Peso Total receta		0,49	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,47					
Costo por kilo de elaboración				4,49					



Tartaleta de maracuya

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
 										
Costos:		Tartaleta de maracuya								
Chef:										
Tipo de Plato:		0		Tamaño porción		108				
Costo por Plato:		0,54		Raciones:		1				
108					Peso Total receta		0,54		Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,62					
Costo por kilo de elaboración					4,99					

Subficha glaseado rojo

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
 										
Costos:		Glaseado rojo								
Chef:										
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		12				
Costo por Plato:		0,02		Raciones:		81				
966					Peso Total receta		1,50		Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,06					
Costo por kilo de elaboración					1,55					



Subficha de cremoso de pistacho y albahaca

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
Costos:		Cremoso de albahaca							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre			Tamaño porción		20		
Costo por Plato:		0,12			Raciones:		13		
Nº CANT UND. INGREDIENTE Costo por kilo Costo receta Presentación Gramaje bruto por comprar Factor Corrección									
1	100	g	Albahaca	1,04	0,10	Funda	2174	21,74	
2	125	ml	Crema de leche	3,78	1,33	Funda	167	1,33	
3	35	g	Yema de huevo	3,15	0,11	Funda	35	1,00	
4	2	g	Azúcar	1,00	0,00	Funda	2	1,00	
		262	Peso Total receta		1,55	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,35				
Costo por kilo de elaboración					5,92				



Subficha de masa sable de haba

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
Costos:		Masa sable de haba							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre			Tamaño porción		20		
Costo por Plato:		0,04			Raciones:		24		
Nº CANT UND. INGREDIENTE Costo por kilo Costo receta Presentación Gramaje bruto por comprar Factor Corrección									
1	250	g	Harina de haba	1,89	0,47	Funda	552	2,21	
2	55	g	Azucar glass	1,02	0,06	Funda	110	2,00	
3	125	g	Mantequilla	2,91	0,36	Funda	500	4,00	
4	45	g	Huevos	3,15	0,14	Funda	45	1	
		475	Peso Total receta		1,03	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,13				
Costo por kilo de elaboración					2,18				

Subficha de mousse de frutos rojos

 								
Costos:		Mousse de frutos rojos						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		80		
Costo por Plato:		0,24		Raciones:		9		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	35	ml	Agua	0,80	0,03	Funda	35	1,00
2	500	ml	Crema de leche	3,78	1,89	Funda	667	1,33
3	125	g	Frutos rojos	1,77	0,22	Funda	250	2,00
4	7	g	Gelatina sin sabor	1,80	0,01	Funda	154	22,00
5	70	g	Azúcar	1,00	0,07	Funda	70	1,00
737		Peso Total receta			2,22	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,72				
Costo por kilo de elaboración				3,01				

Subficha de mousse de chocolate

 								
Costos:		Mousse de chocolate						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		35		
Costo por Plato:		0,13		Raciones:		9		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	80	g	Chocolate 60%	5,07	0,41	Funda	400	5,00
2	30	g	Azucar	1,00	0,03	Funda	30	1,00
3	200	ml	Crema de leche	3,78	0,76	Funda	267	1,33
4	2	g	gelatina sin sabor	1,80	0,00	Funda	44	22,00
312		Peso Total receta			1,19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,40				
Costo por kilo de elaboración				3,83				


Subficha de dulce de higo

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		20	unid	Higos Maduros	1,24	0,02	Funda	80	4,00
2		1	g	Bicarbonato	3,47	0,00	Funda	3	2,50
3		560	g	Panela	0,86	0,48	Funda	1400	2,50
4		3	g	Canela	1,00	0,00	Funda	100	33,33
5		1000	g	Agua	0,80	0,80	Funda	1000	1,00
		1584	Peso Total receta			1,32	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,02				
Costo por kilo de elaboración					0,83				

Subficha de biscuit de almendra

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		200	g	Harina de haba	1,89	0,38	Funda	442	2,21
2		200	g	Mantequilla	2,91	0,58	Funda	800	4,00
3		120	g	Azúcar	1,00	0,12	Funda	120	1,00
4		45	g	huevo	3,15	0,14	Funda	45	1,00
5		150	g	Almendra laminada	3,40	0,51	Funda	600	4,00
6		1	ml	Extracto de vainilla	1,27	0,00	Funda	2	2,00
		716	Peso Total receta			1,73	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,15				
Costo por kilo de elaboración					2,42				



Subficha de glaseado de chocolate

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																					
 																																														
Costos:		Glaseado de chocolate																																												
Chef:																																														
Tipo de Plato:		Postre			Tamaño porción		20																																							
Costo por Plato:		0,10			Raciones:		8																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Chocolate nestle</td> <td>5,85</td> <td>0,59</td> <td>Funda</td> <td>100</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>60</td> <td>ml</td> <td>Crema de leche</td> <td>3,78</td> <td>0,23</td> <td>Funda</td> <td>80</td> <td>1,33</td> </tr> <tr> <td colspan="5">160</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td colspan="2">0,81</td> <td>Costo de receta</td> </tr> </tbody> </table>										Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	100	g	Chocolate nestle	5,85	0,59	Funda	100	1,00	2	60	ml	Crema de leche	3,78	0,23	Funda	80	1,33	160					Peso Total receta		0,81		Costo de receta
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																						
1	100	g	Chocolate nestle	5,85	0,59	Funda	100	1,00																																						
2	60	ml	Crema de leche	3,78	0,23	Funda	80	1,33																																						
160					Peso Total receta		0,81		Costo de receta																																					
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,30																																										
Costo por kilo de elaboración				5,07																																										

Subficha de arroz con leche

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																																		
 																																																																																											
Costos:		Arroz con leche																																																																																									
Chef:																																																																																											
Tipo de Plato:		Postre			Tamaño porción		26																																																																																				
Costo por Plato:		0,03			Raciones:		28																																																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>30</td> <td>g</td> <td>Arroz</td> <td>1,00</td> <td>0,03</td> <td>Funda</td> <td>30</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>500</td> <td>ml</td> <td>Leche</td> <td>1,10</td> <td>0,55</td> <td>Funda</td> <td>500</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>140</td> <td>ml</td> <td>Agua</td> <td>0,80</td> <td>0,11</td> <td>Funda</td> <td>140</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>g</td> <td>Canela</td> <td>1,00</td> <td>0,00</td> <td>Funda</td> <td>67</td> <td>33,33</td> </tr> <tr> <td></td> <td>37</td> <td>g</td> <td>Azucar</td> <td>1,00</td> <td>0,04</td> <td>Funda</td> <td>37</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>18</td> <td>g</td> <td>Yema de huevo</td> <td>3,15</td> <td>0,06</td> <td>Funda</td> <td>18</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1</td> <td>g</td> <td>Clavo de olor</td> <td>0,05</td> <td>0,00</td> <td>Funda</td> <td>33</td> <td>33,33</td> </tr> <tr> <td colspan="5">728</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td colspan="2">0,79</td> <td>Costo de receta</td> </tr> </tbody> </table>										Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	30	g	Arroz	1,00	0,03	Funda	30	1,00		500	ml	Leche	1,10	0,55	Funda	500	1,00		140	ml	Agua	0,80	0,11	Funda	140	1,00		2	g	Canela	1,00	0,00	Funda	67	33,33		37	g	Azucar	1,00	0,04	Funda	37	1,00	2	18	g	Yema de huevo	3,15	0,06	Funda	18	1,00	3	1	g	Clavo de olor	0,05	0,00	Funda	33	33,33	728					Peso Total receta		0,79		Costo de receta
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																																			
1	30	g	Arroz	1,00	0,03	Funda	30	1,00																																																																																			
	500	ml	Leche	1,10	0,55	Funda	500	1,00																																																																																			
	140	ml	Agua	0,80	0,11	Funda	140	1,00																																																																																			
	2	g	Canela	1,00	0,00	Funda	67	33,33																																																																																			
	37	g	Azucar	1,00	0,04	Funda	37	1,00																																																																																			
2	18	g	Yema de huevo	3,15	0,06	Funda	18	1,00																																																																																			
3	1	g	Clavo de olor	0,05	0,00	Funda	33	33,33																																																																																			
728					Peso Total receta		0,79		Costo de receta																																																																																		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,08																																																																																							
Costo por kilo de elaboración				1,08																																																																																							

Subficha de tofe de caramelo

 									
Costos:		Tofe de caramelo dulce							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		10				
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		23				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	25	ml	Azúcar	1,00	0,03	Funda	25	1,00	
2	200	ml	Crema de leche	3,78	0,76	Funda	267	1,33	
	225	Peso Total receta			0,78	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,10					
Costo por kilo de elaboración				3,47					

Subficha de crema chantilly con vainilla

 									
Costos:		Crema chantilly con vainilla							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		24				
Costo por Plato:		0,08	Raciones:		12				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	250	ml	Crema de leche	3,78	0,95	Funda	333	1,33	
2	6	ml	Esencia de vainilla	1,27	0,01	Funda	12	2,00	
	40	g	Azúcar	1,00	0,04	Funda	40	1,00	
	296	Peso Total receta			0,99	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,24					
Costo por kilo de elaboración				3,35					

Subficha de mermelada de uvilla

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																									
 																																																																		
Costos:		Mermelada de uvilla																																																																
Chef:																																																																		
Tipo de Plato:		Postre			Tamaño porción		17																																																											
Costo por Plato:		0,02			Raciones:		18																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Azucar</td> <td>1,00</td> <td>0,10</td> <td>Funda</td> <td>100</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>200</td> <td>g</td> <td>Uvilla</td> <td>0,98</td> <td>0,20</td> <td>Funda</td> <td>800</td> <td>4,00</td> </tr> <tr> <td colspan="5">300</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td colspan="2">0,30</td> <td colspan="1">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="4">P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</td> <td colspan="6">0,05</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Costo por kilo de elaboración</td> <td colspan="6">0,99</td> </tr> </tbody> </table>										Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	100	g	Azucar	1,00	0,10	Funda	100	1,00	2	200	g	Uvilla	0,98	0,20	Funda	800	4,00	300					Peso Total receta		0,30		Costo de receta	P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,05						Costo por kilo de elaboración				0,99					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																										
1	100	g	Azucar	1,00	0,10	Funda	100	1,00																																																										
2	200	g	Uvilla	0,98	0,20	Funda	800	4,00																																																										
300					Peso Total receta		0,30		Costo de receta																																																									
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,05																																																														
Costo por kilo de elaboración				0,99																																																														

Subficha de cremoso de coco

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																											
 																																																																																				
Costos:		Cremoso de coco																																																																																		
Chef:																																																																																				
Tipo de Plato:		Postre			Tamaño porción		30																																																																													
Costo por Plato:		0,09			Raciones:		11																																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>125</td> <td>ml</td> <td>Leche de coco</td> <td>3,43</td> <td>0,43</td> <td>Funda</td> <td>313</td> <td>2,50</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td>Crema de leche</td> <td>3,78</td> <td>0,38</td> <td>Funda</td> <td>133</td> <td>1,33</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>60</td> <td>g</td> <td>Azucar</td> <td>1,00</td> <td>0,06</td> <td>Funda</td> <td>60</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>32</td> <td>g</td> <td>Yema de huevo</td> <td>3,15</td> <td>0,10</td> <td>Funda</td> <td>32</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td colspan="5">317</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td colspan="2">0,97</td> <td colspan="1">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="4">P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</td> <td colspan="6">0,27</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Costo por kilo de elaboración</td> <td colspan="6">3,05</td> </tr> </tbody> </table>										Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	125	ml	Leche de coco	3,43	0,43	Funda	313	2,50	2	100	ml	Crema de leche	3,78	0,38	Funda	133	1,33	3	60	g	Azucar	1,00	0,06	Funda	60	1,00	4	32	g	Yema de huevo	3,15	0,10	Funda	32	1,00	317					Peso Total receta		0,97		Costo de receta	P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,27						Costo por kilo de elaboración				3,05					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																												
1	125	ml	Leche de coco	3,43	0,43	Funda	313	2,50																																																																												
2	100	ml	Crema de leche	3,78	0,38	Funda	133	1,33																																																																												
3	60	g	Azucar	1,00	0,06	Funda	60	1,00																																																																												
4	32	g	Yema de huevo	3,15	0,10	Funda	32	1,00																																																																												
317					Peso Total receta		0,97		Costo de receta																																																																											
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,27																																																																																
Costo por kilo de elaboración				3,05																																																																																



Subficha de Masa sable de harina de arroz

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección										
 																			
Costos:		Masa sable de harina de arroz																	
Chef:																			
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		37													
Costo por Plato:		0,10		Raciones:		7													
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">263</td> <td colspan="4">Peso Total receta</td> <td colspan="2">0,70</td> <td colspan="2">Costo de receta</td> </tr> </table>										263		Peso Total receta				0,70		Costo de receta	
263		Peso Total receta				0,70		Costo de receta											
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,30														
Costo por kilo de elaboración					2,68														


Subficha de cremoso de vainilla

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección										
 																			
Costos:		Cremoso de vainilla																	
Chef:																			
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		30													
Costo por Plato:		0,07		Raciones:		14													
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">409</td> <td colspan="4">Peso Total receta</td> <td colspan="2">0,96</td> <td colspan="2">Costo de receta</td> </tr> </table>										409		Peso Total receta				0,96		Costo de receta	
409		Peso Total receta				0,96		Costo de receta											
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,21														
Costo por kilo de elaboración					2,36														

Subficha de compota de mora y vino tinto

 									
Costos:		Compota de mora y vino tinto							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		12				
Costo por Plato:		0,02	Raciones:		63				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	g	Pulpa de mora	2,02	0,40	Funda	400	2,00	
2	515	g	Azúcar	1,00	0,52	Funda	515	1,00	
3	40	ml	Vino tinto	4,76	0,19	Funda	57	1,43	
	755	Peso Total receta			1,11	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,05					
Costo por kilo de elaboración				1,47					


Subficha de mousse de limón

 									
Costos:		Mousse de limon							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		80				
Costo por Plato:		0,24	Raciones:		6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	120	ml	Zumo de limon	1,74	0,21	Funda	600	5,00	
2	4	g	Gelatina sin sabor	3,78	0,02	Funda	88	22,00	
3	30	g	Azucar	1,00	0,03	Funda	30	1,00	
4	300	ml	Crema de leche	3,78	1,13	Funda	400	1,33	
5	1	g	Ralladura de limon	1,74	0,00	Funda	5	5,00	
	455	Peso Total receta			1,39	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,73					
Costo por kilo de elaboración				3,06					


Subficha de compota de mango

 									
Costos:		Compota de mango							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		10				
Costo por Plato:		0,02	Raciones:		14				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	g	Mango	2,33	0,23	Funda	200	2,00	
2	25	g	Azucar	1,00	0,03	Funda	25	1,00	
3	10	g	Zumo de limon	1,74	0,02	Funda	50	5,00	
	135	Peso Total receta			0,28	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,06					
Costo por kilo de elaboración				2,04					

Subficha de Mousse de maracuya

 									
Costos:		Mousse de maracuya							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		80				
Costo por Plato:		0,27	Raciones:		6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	120	g	Pulpa de maracuya	2,85	0,34	Funda	179	1,49	
2	4	g	Gelatina sin sabor	3,78	0,02	Funda	88	22,00	
3	30	g	Azúcar	1,00	0,03	Funda	30	1,00	
4	300	ml	Crema de leche	3,78	1,13	Funda	400	1,33	
	454	Peso Total receta			1,52	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,80					
Costo por kilo de elaboración				3,35					

Subficha de coulis de mora

 									
Costos:		Coulis de mora							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		80			
Costo por Plato:		0,13		Raciones:		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	g	Pulpa de mora	2,02	0,20	Funda	200	2,00	
2	75	g	Azucar	1,00	0,08	Funda	75	1,00	
	175	Peso Total receta			0,28	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,38					
Costo por kilo de elaboración				1,59					

5.4. Cuadro de principales materias primas

Tabla 12 Principales materias primas

Materia Prima	Sub Producto
Harina de haba	Masa Sablee
Harina de arroz	Masa Sable
Harina de almendras	Bicuit de almendra
Frutos rojos	Compota de frutos rojos Coulis de mora
Mango	Compota de mango
Higo	Dulce de higo
Uvilla	Mermelada de uvilla
Crema de leche	Mousse / Cremoso
Maracuyá	Mousse de maracuyá
Albaca	Cremoso de albaca

Arroz	Arroz con leche
Azúcar	Caramelo
Coco	Cremoso de coco
Chocolate	Glaseado de chocolate / mousse
Limón	Mousse de limón

5.5. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos

Tabla 13 Técnicas y métodos gastronómicos

Masa Sable	Conocida también como "Masa arenosa", consiste en una masa de estructura delicada que es más usada para realizar galletas y también son para las tartas dulces.
Compota	Su preparación consta de 50% de fruta y 50% azúcar y este se somete a fuego lento hasta que se reduzca la cantidad de líquido de la preparación.
Glaseado	Es una técnica culinaria que tiene textura brillante, la mayoría de veces es dulce y sirve

para recubrir alimentos, con una mezcla de glucosa, azúcar, agua, leche condensada y gelatina en polvo.

Mousse

Existen dos métodos para la elaboración del mousse:

1.- Método sabayon

Los resultados por este método son ligeramente más claros.

2.- Método inglés

Es usado para porciones reducidas.

Bizcocho

Es una masa a base de azúcar, huevos y harina, la cual en su composición es una masa aireada y esponjosa.

Conclusiones

Una vez finalizado este trabajo de investigación se llegó a la conclusión que la enfermedad es una de las enfermedades que poco a poco se va escuchando entre la población tanto joven como adulta, es una enfermedad que principalmente es asociada a el consumo de productos con gluten.

Las técnicas de campos son una herramienta fundamental para poder detectar la problemática que puede existir en un lugar, por ende, deben ser bien ejecutadas.

Es de suma importancia el incluir tablas en las cuales se puedan observar de una manera clara aquellos productos, materias primas que pueden ser consumidas por personas que padecen de esta enfermedad.

Es necesario el incluir postres que sean aptos para las personas que padecen esta intolerancia intestinal, es una acción que aparte de brindar bienestar aporta un plus para un negocio, dando como resultado que su beneficio económico aumente.

Recomendaciones

Sería de suma importancia el hacer conocer sobre esta enfermedad a la población en general, principalmente a personas que se dedican a la producción de alimentos como lo son chefs, estudiantes de la misma rama, entre otros, ya que nosotros somos los que brindamos este servicio y de tal manera ayudaremos a mejorar su salud.

Definir un listado que sea claro y concreto sobre los alimentos que pueden y no ser consumidos por personas celiacas, también sería de suma importancia un listado que muestra que productos de supermercado pueden incluir en su dieta diaria.

Proponer a restaurantes un espacio en su carta que sea dedicado para personas intolerantes a alguna clase de alimento, de tal manera que la visita a ese lugar sea amena para la persona enferma.

Incluir poco a poco alimentos que no contengan gluten en las preparaciones que se hacen cotidianamente en casa para fomentar la alimentación saludable.

ANEXOS

A continuación, se muestran evidencia de lo realizado a lo largo del trabajo de investigación.

Anexo 1: Vitrinas del local



Anexo 2: Postres que se ofertan en el lugar



Anexo 3: Socialización con el dueño del local



Anexo 4: Socialización de encuestas con dueños y trabajadores del local



Anexo 5: Degustación de postres propuestos por parte de los autores



Anexo 6: Socialización por medio de encuestas para obtener resultados



Anexos 7: Autores con los trabajadores y dueños



Anexos 8: Autores con los trabajadores y dueños



Anexos 9: Encuesta de satisfacción de productos ofertados

- 1.- Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta, ¿Cuanto conoce usted acerca de la enfermedad celiaca?
.....
- 2.- ¿Que calificación le daría al postre #1? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta
- 3.- ¿Que textura considera que tiene el postre? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta
- 4.- ¿En cuanto a sabor que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta
- 5.- ¿En cuanto al color que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

- 6.- ¿Que calificación le daría al postre #2? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta
- 7.- ¿Que textura considera que tiene el postre? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta
- 8.- ¿En cuanto a sabor que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta
- 9.- ¿En cuanto al color que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más

Anexos 10: Encuesta de satisfacción de productos ofertados

baja y 5 la más alta

10.-¿Que calificación le daría al postre #3? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

11.- ¿Que textura considera que tiene el postre? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

12.- ¿En cuanto a sabor que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

13.-¿En cuanto al color que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

14.-¿Que calificación le daría al postre #4? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

15.- ¿Que textura considera que tiene el postre? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

16.- ¿En cuanto a sabor que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

17.-¿En cuanto al color que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

18.-¿Que calificación le daría al postre #5? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

19.- ¿Que textura considera que tiene el postre? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

20.- ¿En cuanto a sabor que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

21.-¿En cuanto al color que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

22.-¿Que calificación le daría al postre #6? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

23- ¿Que textura considera que tiene el postre? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

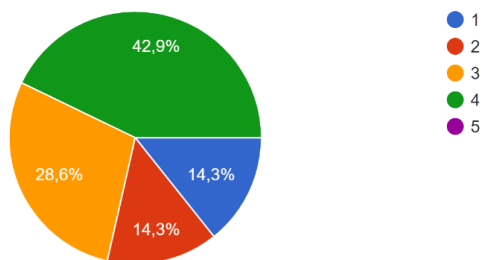
24.- ¿En cuanto a sabor que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

25.-¿En cuanto al color que le pareció? Del 1 al 5 considerando que 1 es la respuesta más baja y 5 la más alta

26.- seleccione los 3 postres que le llamaron más la atención

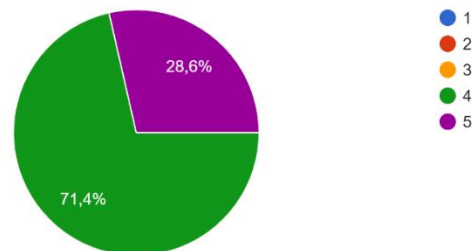
Del 1 al 5, cuanto conoce usted acerca de la enfermedad Celiaca?

7 respuestas



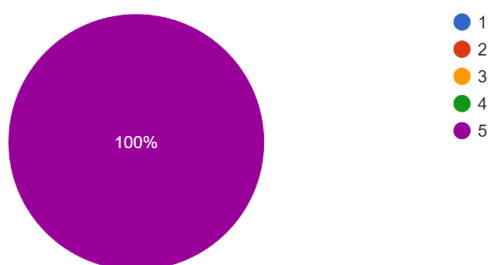
Qué calificación le daría al postre #1

7 respuestas



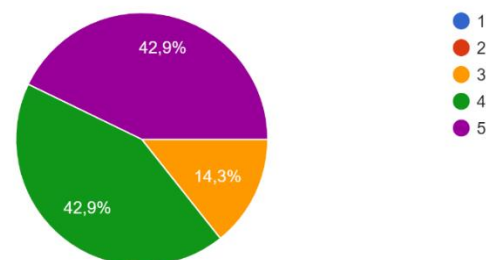
Qué calificación le daría al postre #2

7 respuestas



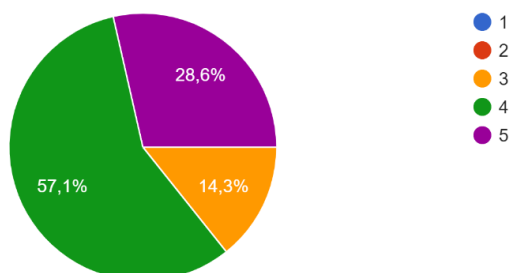
Qué calificación le daría al postre #3

7 respuestas



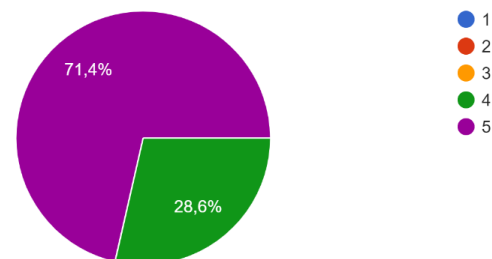
Qué calificación le daría al postre #4

7 respuestas



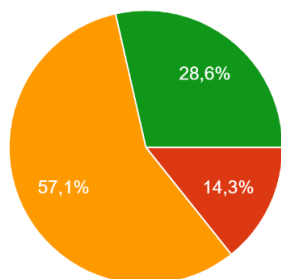
Que calificación le daría al postre #5

7 respuestas



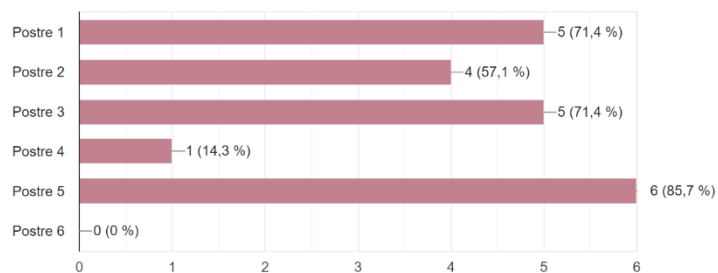
Qué calificación le daría al postre #6

7 respuestas



Seleccione los tres postres que le llamaron más la atención

7 respuestas



Bibliografía

(s.f.).

Alzina, B. (2004). *Metodología de la investigación*. España: Universida de Murcia.

Baptista Lucio, P. (2006). *Metodología de la investigación*. Iztapalapa, México D.F: McGraw-Hill Interamericana.

Behar Rivero , D. (2008). *Metodología de la investigación*. Bolivia: Shalom 2008

Dulzaides , M., & Molina, A. (2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *Scielo*, 4.

FDA. (2015). *El gluten* .

Herenández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la investigación*. México D.F: McGraw-Hill.

Hernandez Sampieri , R. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana.

Hernández Sampieri , R. (2014). *Metodología de la investigación*. México D.F : INTERAMERICANA EDITORES. S.A. DE. C.V.

Herrera, A., & Marmol, R. (2006). *La enfermedad celiaca y su gastronomía*. Carena .

Martín , S. (2019). *Referencias bibliográficas y evaluacion de calidad*. Córdoba: s.e.

Miranda, & Villa. (2011). *Productos concontenido de gluten* .

Monés, J. (2010). *Comprender las enfermedades del esófago y estómago* . Amat editorial.

Palomar, O. (2005). *Enfermedad celiaca* . Madrid.

Patiño Díaz, G. (2005). *Citas y referencias bibliográficas*. Bogotá: S.E.

Polanco Allué, I. (2013). *Enfermedad presente y futuro*. Ergón .

Pozuelo, & Pérez. (2006). *La Repostería*.

Reig, Y., Mañes, J., & Manyes, L. (2017). Sensibilidad al gluten. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 8-10.

Sierra Bravo , R. (1994). *Técnicas de investigación Social* . Madrid: Paraninfo S.A.