



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

PROPUESTA DE SEIS POSTRES UTILIZANDO PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS DE LA RED DEL AUSTRO, BASÁNDOSE EN LA COCINA ECUATORIANA PARA SER IMPLEMENTADOS EN EL RESTAURANTE “LA CHICHERÍA”.

AUTORES:

SUSANA BELÉN TAPIA PEÑALOZA.

IVETTE THALIA CORAQUILLA TENEZHAÑAY

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

DE:

“TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA PROFESIONAL”

TUTO:

LCDA. MARÍA FERNANDA PADILLA PALACIOS

ING. ANA CRISTINA ORQUERA TELLO

CUENCA – ECUADOR, 2020

Cuenca 18 de octubre del 2019

Ing. Tatiana Rodríguez.
Propietaria del restaurante.

Por la presente le extiendo un cordial saludo y los mejores deseos en el desarrollo de sus funciones.

Para comunicar que las señoritas Ivette Thalia Coraquilla Tenezhañay y Susana Belén Tapia Peñaloza están desarrollando un proyecto de investigación "Propuesta de seis postres utilizando productos agroecológicos de la red del Austro, basándose en la Cocina Ecuatoriana"; en busca de añadir en la carta de postres del restaurante "La Chichería".

Por la favorable acogida, anticipo mis agradecimientos.



Atentamente

Ing. Tatiana Sánchez

1802521326

CARRERA DE GASTRONOMÍA

COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **SUSANA BELEN TAPIA PEÑALOZA E IVETTE THALIA CORAQUILLA TENEZHANAY** con el título: **“Tecnólogo en Gastronomía Mención Cocina Profesional.”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO resuelve APROBAR el Trabajo de Titulación.

Atentamente.



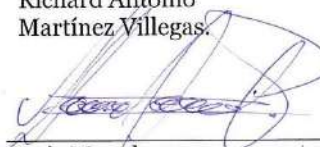
Marco Antonio Gómez Parra.



Richard Antonio
Martínez Villegas.



Daniel Toledo Ochoa.



Luis Manolo
Morocho Punin.



María Fernanda Padilla Palacios.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **SUSANA BELEN TAPIA PEÑALOZA E IVETTE THALIA CORAQUILLA TENEZHANAY**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que curso la **TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA PROFESIONAL**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE SEIS POSTRES UTILIZANDO PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS DE LA RED DEL AUSTRO, BASÁNDOSE EN LA COCINA ECUATORIANA PARA SER IMPLEMENTADOS EN EL RESTAURANTE “LA CHICHERÍA”** 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,



TAPIA PEÑALOZA
SUSANA BELEN.

Cédula: 0106569080



CORAQUILLA TENEZHANAY
IVETTE THALIA

Cédula: 1750350876

DERECHOS DE AUTOR

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

RESUMEN.

En el presente proyecto de titulación se planteó la “Propuesta de seis postres utilizando productos agroecológicos de la red del austro, basándose en la Cocina Ecuatoriana para ser implementados en el restaurante “La Chichería”.

El restaurante está dirigido por la Ing. Tatiana Rodríguez, quien comenzó a incursionar en el mercado hace ocho meses brindando a su clientela elaboraciones con productos agroecológicos de la red del austro, buscando darles sabores auténticos a sus preparaciones.

Se realizó la entrevista a la propietaria del restaurante con el fin de identificar la problemática o necesidad que tenía el mismo, dando como resultado que contaba con tres opciones de postres, las cuales tenían texturas similares; para la resolución del problema se planteó la propuesta de elaborar seis postres enfocados en el concepto e ideología del restaurante, se respaldó con información bibliográfica, se complementó con bitácoras de todas las pruebas que se realizó para lograr la estandarización en las cuales se detallaron los procedimientos, las hojas de costos que permitieron obtener el precio de cada postre, así como de venta al público, además de la base de datos que contiene una lista de proveedores y precios de la materia prima, permitiendo mantener las características organolépticas de cada postre para obtener mejores resultados para la propietaria del restaurante.

Palabras claves.

Productos Agroecológicos- Postres-Clientes.

ABSTRACT

In this project they considered to use austro organic products in six different kind of desserts, the main idea is based to use the Ecuadorian food for the Chicherìa.

The restaurant, this is managed for Ing Tatiana Rodriguez who actually is working in management since 8 months ago providing to the customers dishes with Austro organic products, looking for new flavor and texture.

The owner made an interview to the principal propose was scorching the biggest needs of the restaurant , resulting that the restaurant just have three kind of desserts and all of them has the similar texture and idea , resolving this problem , make six new dessert will help to change the concept after make a study with different kind of information and made a different taste the final result was made a standardized with data sheet which each one has the own process and cost giving the final cost to the product furthermore the data base has a different kind of food distributor and the ingredients , with all this information the final result is will be a new flavor , new technique and a better taste of dessert improving and helping the owner to have an amazing plates

Key Words.

Agroecological Products- Desserts-Customers.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación principalmente a Dios, por haberme permitido llegar hasta este momento tan importante de mi vida y cumplir con una meta más de mi formación profesional. A mi padre, que es el pilar fundamental y principal en mi vida que me ha enseñado a luchar por lo que se quiere en la vida, que todo esfuerzo tendrá su recompensa al final. A mi madre, a mis hermanos, por ser sin duda el más importante en mi vida, por el apoyo incondicional, por siempre alentarme a luchar y nunca dejarme desfallecer por las dificultades que se me presentaran, por los consejos sabios al momento de tomar decisiones a lo largo de toda mi carrera y de mi vida, por demostrarme siempre su cariño incondicional sin importar nuestras diferencias de opiniones. A mis familiares más cercanos y mejores amigos, que siempre me brindan su apoyo y ayuda incondicional en todo momento para lograr terminar mi carrera.

Finalmente quiero agradecer a mis tutores quienes me guiaron para poder terminar con éxito el desarrollo de titulación.

Susana Tapia.

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedicamos principalmente a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mi madre, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a usted he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. Ha sido el orgullo y el privilegio de ser mi madre.

A mi hermana Claribel y Edison por haber sido mi apoyo a lo largo de toda mi carrera universitaria y a lo largo de mi vida. A todas las personas especiales que me acompañaron en esta etapa, aportando a mi formación tanto profesional y como ser humano.

Ivette Coraquilla.

ÍNDICE GENERAL

2.1	Marco Referencial	6
2.2	Marco teórico	11
2.2.1	Agro ecología.....	11
2.2.2	Red Agroecológica del Austro.....	11
2.2.3	Productos Orgánicos	12
2.2.4	Productos Agroecológicos	12
2.2.5	Organizaciones de campesinos de la Red Agroecológica del Austro.....	12
2.2.6	Feria agroecológica de la Ciudad de Cuenca.....	13
2.2.7	Productos de la Red Agroecológicos del Austro.	14
2.2.8	Productos del Ecuador	15
2.2.8.6	Chucula.....	19
2.2.8.7	Cacao.	19
2.2.9	Postres.	20
CAPÍTULO III	29
3.1	Metodologías de investigación.....	29
3.1.1	<i>Investigación Documental.</i>	29
3.1.2	<i>Investigación de Campo.</i>	29
3.1.3	<i>Investigación Cualitativa.....</i>	29
3.1.5	<i>Técnicas de campo.....</i>	30
3.1.5.2	<i>Entrevista.</i>	30
3.1.5.3	<i>Observación</i>	31
3.1.6	<i>Técnicas Bibliográficas.</i>	31
3.1.7	Técnicas de laboratorio.	31
3.1.7.3	<i>Hoja de gramajes y costos</i>	31
3.1.7.4	<i>Base de Datos.</i>	32
CAPÍTULO IV	33
4.1	Análisis e interpretación de información.	33
4.2	Análisis de entrevista a la dueña del restaurante “La Chichería”.	33
4.2.1	Análisis de la encuesta.....	34

CAPÍTULO V	40
5.1 Propuesta de investigación.	40
5.1.4 Hoja de Costos	146
5.1.4.1 <i>Hoja de Costos del Postre de Helado de Chamburo.</i>	147
5.1.4.2 <i>Hoja de Costos del Helado de Chamburo.</i>	147
5.1.4.3 <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Chamburo.</i>	148
5.1.4.4 <i>Hoja de Costos de la Crema.</i>	148
5.1.4.5 <i>Hoja de Costos del Merengue Italiano.</i>	149
5.1.4.7 <i>Hoja de Costos del Postre de Helado de Zapallo.</i>	150
5.1.4.8 <i>Hoja de Costos del Helado de Zapallo.</i>	150
5.1.4.9 <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Zapallo.</i>	151
5.1.4.10 <i>Hoja de Costos de la Tierra de Pinol.</i>	151
5.1.4.11 <i>Hoja de Costos de la Salsa de Poroto</i>	152
5.1.4.12 <i>Hoja de Costo del Tuile de Arveja.</i>	152
5.1.4.13 <i>Hoja de costos de la Pulpa de Arveja.</i>	153
5.1.4.14 <i>Hoja de Costos de Trilogía de Bombones.</i>	153
5.1.4.15 <i>Hoja de Costos del Chocolate de Uvilla.</i>	154
5.1.4.16 <i>Hoja de Costos del Chocolate de Taxo.</i>	154
5.1.4.17 <i>Hoja de Costos del Chocolate.</i>	155
5.1.4.18 <i>Hoja de Costos del Chocolate.</i>	155
5.1.4.19 <i>Hoja de Costos del Ganache.</i>	156
5.1.4.20 <i>Hoja de Costos del Ganache de Taxo.</i>	156
5.1.4.21 <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Taxo.</i>	157
5.1.4.22 <i>Hoja de Costos del Ganache de Uvilla.</i>	157
5.1.4.23 <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Uvilla.</i>	158
5.1.4.24 <i>Hoja de Costos del Ganache de Chamburo.</i>	158
5.1.4.25 <i>Hoja de Costos del Crema Chantilly.</i>	159
5.1.4.26 <i>Hoja de Costos del Bavoroise de Giron o Flórasela</i>	159
5.1.4.27 <i>Hoja de Costos de la Tierra de Chocolate.</i>	160
5.1.4.28 <i>Hoja de Costos del Crocante de Girón.</i>	160
5.1.4.29 <i>Hoja de Costos de Bavoroise de Girón.</i>	161

5.1.4.30	<i>Hoja de Costos del Gel de Maracuyá.</i>	161
5.1.4.31	<i>Hoja de Costos de la Pulpa de Girón.</i>	162
5.1.4.32	<i>Hoja de Costos del Cake de Harina Morada Saborizada con Naranja.</i>	162
5.1.4.33	<i>Hoja de Costos del Cake de Naranja.</i>	163
5.1.4.34	<i>Hoja de Costos de la Crema Pastelera de Piña.</i>	163
5.1.4.35	<i>Hoja de Costos del Culis de Mora y Fresa.</i>	164
5.1.4.36	<i>Hoja de Costos de la Chica Morada.</i>	164
5.1.4.37	<i>Hoja de Costos de la Pulpa de Piña.</i>	165
5.1.4.38	<i>Hoja de Costos del Maíz Morado en Almíbar.</i>	165
5.1.4.39	<i>Hoja de Costos del Almíbar de Chica Morada.</i>	166
5.1.4.40	<i>Hoja de Costos de la Deconstrucción de Chucula.</i>	166
5.1.4.41	<i>Hoja de Costos de la Tierra de Leche.</i>	167
5.1.4.42	<i>Hoja de Costos del Crocante de Queso.</i>	167
5.1.4.43	<i>Hoja de Costos de la Espuma de Plátano.</i>	168
5.1.4.44	<i>Hoja de Costos del Masmello de Plátano.</i>	168
5.1.4.45	<i>Hoja de Costos del Gel de Canela.</i>	169
5.1.4.46	<i>Hoja de Costos de la Pulpa de Plátano.</i>	169
CONCLUSIONES.		175
RECOMENDACIONES.		176
BIBLIOGRAFÍA.		177
GLOSARIO.		179
Anexos.		180

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Entrada del Museo de los metales.....	6
Ilustración 2: Productos de la Red Agroecológica del Austro.....	6
Ilustración 3: Recetario de saberes y sabores del Carnaval al Pawkar Raymi.	7
Ilustración 4: Saberes y Sabores del Inti Raymi	8
Ilustración 5: Saberes y Sabores de la Zona Costanera de Molleturo.....	9
Ilustración 6: Instalaciones del restaurante "La Chichería".....	10
Ilustración 7: Instalaciones del restaurante "La Chichería".....	10
Ilustración 8: Zapallo tomado de Alanoca	16
Ilustración 9: Chamburo Tomado deDominguez.....	17
Ilustración 10: Maíz Morado Tomado de Alanoca.	17
Ilustración 11: Plátano Macho Tomado deRullan.	18
Ilustración 12: Giron Tomado de Patrimonio.....	19
Ilustración 13: Tipos de decoración.....	27
Ilustración 14: Helado de Chamburo	41
Ilustración 15: Cake de harina morada	41
Ilustración 16: Bavaroise de Giron.....	41
Ilustración 17: Trilogía de Bombones.	42
Ilustración 18: Helado de Zapallo.....	42
Ilustración 19: Deconstrucción de la Chucula.	42
Ilustración 20: Degustación de los seis postres finales a los clientes del restaurante " La Chichería".....	193
Ilustración 21: Degustación de los seis postres finales a los clientes del restaurante " La Chichería".....	193

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Bitácoras 1 del helado de Chamburo.....	44
Cuadro 2. Bitácoras 2 del helado de Chamburo.....	45
Cuadro 3. Bitácoras 1 de la Pulpa de Chamburo.....	46
Cuadro 4. Bitácoras 1 de la Tierra de Machica.....	47
Cuadro 5. Bitácoras 1 del helado de Zapallo	48
Cuadro 6. Bitácoras 1 de la Pulpa de Zapallo.	49
Cuadro 7. <i>Bitácoras 1 de la Tierra de Pinol.</i>	50
Cuadro 8. Bitácoras 1 de la Salsa de Poroto.	51
Cuadro 9. Bitácoras 1 del Tuile de Alverja.....	52
Cuadro 10. Bitácoras 1 de la Pulpa de Arveja.....	53
Cuadro 11. Bitácoras 1 de la Trilogía de Bombones.	54
Cuadro 12. Bitácoras 2 de la Trilogía de Bombones.	55
Cuadro 13. <i>Bitácoras 3 de la Trilogía de Bombones.</i>	56
Cuadro 14. <i>Bitácoras 1 del Chocolate.</i>	57
Cuadro 15. Bitácoras 2 del Chocolate	58
Cuadro 16. Bitácoras 3 del Chocolate	59
Cuadro 17. Bitácoras 1 del Ganache	60
Cuadro 18. Bitácoras 1 de la Pulpa de Taxo.....	61
Cuadro 19. Bitácoras 1 de la Pulpa de Uvilla.	62
Cuadro 20. Bitácoras 1 de la Crema Chantilly.....	63
Cuadro 21. <i>Bitácoras 1 de la Tierra de Chocolate.</i>	64
Cuadro 22. Bitácoras 2 de la Tierra de Chocolate	65
Cuadro 23. Bitácoras 1 del Crocante de Giron.....	66
Cuadro 24. Bitácoras 1 del Bavaroise de Giron.	67
Cuadro 25. Bitácoras 2 del Bavaroise de Giron	68
Cuadro 26. Bitácoras 1 del Gel de Maracuyá	69
Cuadro 27. Bitácoras 1 de la Pulpa de Girón.	70
Cuadro 28. Bitácoras 1 del Cake de Harina Morada Saborizado con Naranja	71
Cuadro 29. <i>Bitácoras 2 del Cake de Harina Morada Saborizado con Naranja.</i>	72

Cuadro 30. Bitácoras 1 de la Crema Pastelera de Piña	73
Cuadro 31. <i>Bitácoras 2 de la Crema Pastelera de Piña.</i>	74
Cuadro 32. <i>Bitácoras 1 del Culis de Mora y Fresa.</i>	75
Cuadro 33. Bitácoras 1 de la Chica Morada.....	76
Cuadro 34. <i>Bitácoras 1 de la Pulpa de Piña.</i>	77
Cuadro 35. Bitácoras 1 del Maíz Morado en Almíbar	78
Cuadro 36. Bitácoras 1 del Almíbar de Chica Morada	79
Cuadro 37. <i>Bitácoras 1 de la Tierra de Leche.</i>	80
Cuadro 38. Bitácoras 2 de la Tierra de Leche.	81
Cuadro 39. Bitácoras 1 del Crocante de Queso.	82
Cuadro 40. Bitácoras 1 de la Espuma de Plátano	83
Cuadro 41. Bitácoras 2 de la Espuma de Plátano	84
Cuadro 42. Bitácoras 1 del Masmello de Plátano.....	85
Cuadro 43. Bitácoras 2 del Masmello de Plátano.....	86
Cuadro 44. Bitácoras 1 del Gel de Canela	87
Cuadro 45. <i>Bitácoras 1 de la Pulpa de Plátano.</i>	88
Cuadro 46. <i>Bitácoras 1 de Mango en Almíbar (productos que no se utilizaron).</i>	89
Cuadro 47. <i>Bitácoras 1 de Crocante de Plátano y Queso (productos que no se utilizaron).</i> ...	90
Cuadro 48. <i>Bitácoras 1 de Fresas en Almíbar (productos que no se utilizaron).</i>	91
Cuadro 49. <i>Bitácoras 1 de Moras en Almíbar (productos que no se utilizaron).</i>	92
Cuadro 50. <i>Bitácoras 1 de Espumilla de Guayaba (productos que no se utilizaron).</i>	93
Cuadro 51. <i>Bitácoras 1 Guayabas en Almíbar (productos que no se utilizaron).</i>	94
Cuadro 52. <i>Base de datos.</i>	96
Cuadro 53. <i>Fichas del Postre Helado de Chamburo.</i>	100
Cuadro 54. <i>Fichas del Helado de Chamburo.</i>	101
Cuadro 55. Fichas de la Pulpa de Chamburo.....	102
Cuadro 56. Fichas de la Crema de Leche.....	103
Cuadro 57. Fichas del Merengue Italiano	104
Cuadro 58. Fichas de Tierra de Machica.	105
Cuadro 59. Fichas del Postre del Helado de Zapallo.	106
Cuadro 60. <i>Fichas del Helado de Zapallo.</i>	107

Cuadro 61. Fichas de la Pulpa de Zapallo.....	108
Cuadro 62. Fichas de la Tierra de Pinol.....	109
Cuadro 63. <i>Fichas de la Salsa de Poroto.</i>	110
Cuadro 64. Fichas del Crocante de Arveja.	111
Cuadro 65. Fichas de la Pulpa de Arveja.	112
Cuadro 66. Fichas del Postre de la trilogía de Bombones	113
Cuadro 67. Fichas de los Bombón de Uvilla.	114
Cuadro 68. Fichas de los Bombón de Taxo	115
Cuadro 69. Fichas de los Bombón de Chamburo.	116
Cuadro 70. Fichas del Chocolates.	117
Cuadro 71. Fichas del Ganache.....	118
Cuadro 72. <i>Fichas del Ganache de Taxo.</i>	119
Cuadro 73. <i>Fichas de la Pulpa de Taxo.</i>	120
Cuadro 74. <i>Fichas del Ganache de Uvilla.</i>	121
Cuadro 75. <i>Fichas de la Pulpa de Uvilla.</i>	122
Cuadro 76. <i>Fichas del Ganache de Chamburo.</i>	123
Cuadro 77. <i>Fichas de la Crema Chantilly</i>	124
Cuadro 78. <i>Fichas de Bavaroise de Giron o flóresela.</i>	125
Cuadro 79. Ficha de la Tierra de Chocolate	126
Cuadro 80. <i>Fichas del Bavaroise de Girón.</i>	127
Cuadro 81. <i>Fichas del Crocante de Girón.</i>	128
Cuadro 82. <i>Fichas del Gel de Maracuyá.</i>	129
Cuadro 83. <i>Fichas de la Pulpa de Girón.</i>	130
Cuadro 84. <i>Fichas del Postre de la Torta de Maíz Morado.</i>	131
Cuadro 85. <i>Fichas del Cake de Harina de Maíz Morado Saborizado con Naranja.</i>	132
Cuadro 86. <i>Fichas de la Crema Pastelera de Piña.</i>	133
Cuadro 87. <i>Fichas del Culis de Mora y Fresa</i>	134
Cuadro 88. <i>Fichas de la Chica Morada.</i>	135
Cuadro 89. <i>Fichas de la Pulpa de Piña</i>	136
Cuadro 90. <i>Fichas del Maíz morado en Almíbar.</i>	137
Cuadro 91. <i>Fichas del Almíbar de la Chicha Morada.</i>	138

Cuadro 92. Fichas del Bavaroise de Girón.	139
Cuadro 93. Fichas de la Tierra de Leche.	140
Cuadro 94. Fichas de la Espuma de Plátano.	141
Cuadro 95. Fichas del Masmello de Plátano.	142
Cuadro 96. Fichas del Crocante de Queso.	143
Cuadro 97. Fichas del Gel de Canela.	144
Cuadro 98. Fichas de la Pulpa de Plátano.	145
Cuadro 99. Hoja de Costos del Postre de Helado de Chamburo	147
Cuadro 100. Hoja de Costos del Helado de Chamburo	147
Cuadro 101. Hoja de Costos de la Pulpa de Chamburo.	148
Cuadro 102. Hoja de Costos de la Crema.	148
Cuadro 103. Hoja de Costos del Merengue Italiano	149
Cuadro 104. Hoja de Costos del Helado de Chamburo.	149
Cuadro 105. Hoja de Costos del Postre de Helado de Zapallo.	150
Cuadro 106. Hoja de Costos del Helado de Zapallo.	150
Cuadro 107. Hoja de Costos de la Pulpa de Zapallo.	151
Cuadro 108. Hoja de Costos de la Tierra de Pinol.	151
Cuadro 109. Hoja de Costos de la Salsa de Poroto	152
Cuadro 110. Hoja de Costo del Tuile de Arveja.	152
Cuadro 111. Hoja de costos de la Pulpa de Arveja.	153
Cuadro 112. Hoja de Costos de Trilogía de Bombones.	153
Cuadro 113. Hoja de Costos del Chocolate de Uvilla	154
Cuadro 114. Hoja de Costos del Chocolate de Taxo.	154
Cuadro 115. Hoja de Costos del Chocolate.	155
Cuadro 116. Hoja de Costos del Chocolate.	155
Cuadro 117. Hoja de Costos del Ganache.	156
Cuadro 118. Hoja de Costos del Ganache de Taxo.	156
Cuadro 119. Hoja de Costos de la Pulpa de Taxo.	157
Cuadro 120. Hoja de Costos del Ganache de Uvilla.	157
Cuadro 121. Hoja de Costos de la Pulpa de Uvilla.	158
Cuadro 122. Hoja de Costos del Ganache de Chamburo.	158

Cuadro 123. <i>Hoja de Costos del Crema Chantilly.</i>	159
Cuadro 124. <i>Hoja de Costos del Bavoroise de Giron o Flórasela</i>	159
Cuadro 125. <i>Hoja de Costos de la Tierra de Chocolate.</i>	160
Cuadro 126. <i>Hoja de Costos del Crocante de Girón.</i>	160
Cuadro 127. <i>Hoja de Costos de Bavaroise de Girón.</i>	161
Cuadro 128. <i>Hoja de Costos del Gel de Maracuyá.</i>	161
Cuadro 129. <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Girón</i>	162
Cuadro 130. <i>Hoja de Costos del Cake de Harina Morada Saborizada con Naranja.</i>	162
Cuadro 131. <i>Hoja de Costos del Cake de Naranja.</i>	163
Cuadro 132. <i>Hoja de Costos de la Crema Pastelera de Piña.</i>	163
Cuadro 133. <i>Hoja de Costos del Culis de Mora y Fresa.</i>	164
Cuadro 134. <i>Hoja de Costos de la Chica Morada.</i>	164
Cuadro 135. <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Piña.</i>	165
Cuadro 136. <i>Hoja de Costos del Maíz Morado en Almíbar.</i>	165
Cuadro 137. <i>Hoja de Costos del Almíbar de Chica Morada.</i>	166
Cuadro 138. <i>Hoja de Costos de la Deconstrucción de Chucula.</i>	166
Cuadro 139. <i>Hoja de Costos de la Tierra de Leche.</i>	167
Cuadro 140. <i>Hoja de Costos del Crocante de Queso.</i>	167
Cuadro 141. <i>Hoja de Costos de la Espuma de Plátano.</i>	168
Cuadro 142. <i>Hoja de Costos del Masmello de Plátano.</i>	168
Cuadro 143. <i>Hoja de Costos del Gel de Canela.</i>	169
Cuadro 144. <i>Hoja de Costos de la Pulpa de Plátano.</i>	169

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1: Resultado del Helado de Zapallo.....	34
Grafico 2: Resultado del Helado de Chamburo... ..	35
Grafico 3: Resultado de la Trilogía de Bombones.....	36
Grafico 4: Resultado del Bavaroise de Giron.	37
Grafico 5: Resultado de la Deconstrucción de Chucula.. ..	37
Grafico 6: Resultado Cake de Maíz Morado.	38
Grafico 7: Resultado de Que Opina de la Utilización de Productos Agroecológicos.	39

INTRODUCCIÓN.

En el trabajo presentado de titulación se llegó a identificar la problemática existente en el restaurante “La Chichería”, aplicando la metodología de entrevista a la propietaria, el que se observó opciones limitadas en cuanto a postres se refiere, ocasionando que no se pueda atraer a nuevos clientes, y ofrecer algo distintos a los clientes frecuentes.

Esta problemática llevó a la propuesta del proyecto de titulación en el cual se propone la elaboración de seis postres nuevos utilizando productos agroecológicos de la red del austro, basados en cocina ecuatoriana, para ser implementados en el restaurante “La Chichería”, los cuales guardarán el concepto e ideología del mismo, el restaurante se encuentra ubicado dentro de las instalaciones del museo de los metales en la Av. Solano en Cuenca.

Se realizó la estandarización de los seis postres propuestos, esto se logró mediante las bitácoras, posteriormente se realizó la hoja de ruta, de igual forma las hojas de costos y la base de datos de cada uno de los postres, de esta manera no se presentarán perdidas al momento de las preparaciones de los postres.

Se desarrolló la degustación de los seis postres propuestos a los clientes del restaurante, donde se logró determinar el porcentaje de acogida de cada uno de los postres, dando a conocer cuáles podrían ser los postres que la propietaria podría implementar en la carta del restaurante.

OBJETIVOS.

Objetivo General.

- Elaborar seis postres utilizando productos Agroecológicos de la Red del Austro, basándose en la Cocina Ecuatoriana para ser implementados en el restaurante “La Chichería”.

Objetivos específicos.

- Recopilar información bibliográfica relacionada al tema propuesto en base a la ideología del restaurante.
- Diseñar la propuesta de los seis postres utilizando productos Agroecológicos de la Red del Austro.
- Realizar las bitácoras, fichas estandarizadas y base de datos de los seis postres planteados.
- Realizar la degustación de los seis postres en el restaurante.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.

¿Cómo estructurar una propuesta de seis postres utilizando productos agroecológicos de la red del Austro para el restaurante “La Chichería”?

El restaurante “La Chichería” es muy atractivo por el concepto e ideología, utiliza productos Agroecológicos de los productores locales de la Red del Austro.

El restaurante tiene postres sencillos y opciones limitadas; haciendo que los clientes se encuentren constantemente con la misma carta, es por esto que se realiza la propuesta de seis postres que guardan el concepto e ideología del restaurante los cuales además cumplen con las necesidades y requerimiento de la dueña del restaurante. Además, se realizó la degustación a diez comensales frecuentes del restaurante lo que ayudó a determinar el postre que más le gusto.

¿Por qué el restaurante tiene opciones limitadas de postres?

¿Por qué no han implementado más opciones en su carta en cuanto a postres?

¿Cómo ofrecer postres atractivos a los clientes frecuentes y nuevos?

JUSTIFICACIÓN.

La investigación se llevó a cabo en el restaurante “La Chichería” que está ubicado en la ciudad de Cuenca en la Av. Solano, en el interior de las instalaciones del Museo de los Metales el cual se ha dedicado a la elaboración, producción y expendio de alimentos basados en la Cocina Nacional utilizando productos agroecológicos de la red del austro con el fin de impartir a sus clientes algo nuevo.

"La Chichería" es un restaurante donde se propicia el encuentro para el deleite y conocimiento de la cocina tradicional ecuatoriana fusionada con nuevos sabores, su propuesta busca, a través de sus platos, bebidas espirituosas (chichas de jora, quinua y maíz negro), la feria agroecológica, los domingos de cocina en leña, resguardar y reivindicar los saberes, técnicas y tecnología propias de nuestra ancestralidad andina.

La propietaria del restaurante ha visto la necesidad de ofrecer nuevos y variados postres, ya que la carta está limitada con tres opciones, “los postres son la parte más atractiva del menú, ya que la mayoría son preparaciones dulces, estos son más agradables al paladar de los comensales, ya que suelen ser más coloridos que el resto de platos”, es por esto que se presenta el proyecto “Propuesta de seis postres utilizando productos Agroecológicos de la Red del Austro; basándose en la Cocina Ecuatoriana para ser implementados en el restaurante “La Chichería” con el objetivo de aportar con los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera Gastronómica, reforzando con investigaciones en artículos académicos y libros.

CAPÍTULO I

1.1 Problemática.

Hoy en día los dueños de restaurantes y gastronómicos han optado por la utilización de productos agroecológicos para la elaboración de sus platos, ya que es la nueva tendencia gastronómica, buscando que los platos sean ricos en nutrientes y con sabores auténticos.

Para el desarrollo del presente proyecto se realizó la visita y entrevista a la propietaria del restaurante "La Chichería", la Ing. Tatiana Rodríguez, para analizar las necesidades que tiene el restaurante después de ocho meses en el mercado.

De esta manera, se pudo evidenciar que tiene varias opciones de entradas, platos fuertes, pero al momento solo cuenta con tres opciones de postres, siendo este un problema para el comensal al momento de elegir, ya que tiene opciones limitadas.

De esta forma, se pudo evidenciar la necesidad de implementar seis postres novedosos y con sabores nuevos utilizando productos agroecológicos de la red del austro los cuales estarían basados en el concepto e ideología del restaurante, con el objetivo de atraer a nueva clientela.

Analizando todos estos factores se da el interrogante de ¿Cómo implementar seis postres sin perder el concepto e ideología del restaurante "La Chichería"?

CAPÍTULO II

2.1 Marco Referencial

Para llevar a cabo la ejecución del proyecto de titulación, se ha tomado como campo de acción el restaurante “La Chichería”, dirigido por la Ing. Tatiana Rodríguez; ubicado en la Av. Solano dentro del Museo de los Metales, teniendo ocho meses de funcionamiento en la ciudad de Cuenca.



Ilustración 1: Entrada del Museo de los metales.

El concepto e ideología del restaurante nació cuando la propietaria realizó investigaciones sobre la cocina nacional ancestral, llamándole la atención las técnicas y productos utilizados.

Es por ello que profundizó su investigación llegando a conocer los productos agroecológicos los cuales tienen cualidades diferentes, sabores auténticos y ancestrales, dando enfoque a un nuevo proyecto, el restaurante "La Chichería".



Ilustración 2: Productos de la Red Agroecológica del Austro.

El restaurante “La Chichería” ha venido trabajando conjuntamente con el Ministerio de Cultura y Patrimonio en el lanzamiento de tres recetarios, con el fin de rescatar los sabores y productos tradicionales del Ecuador.

Es por esta razón que la Ing. Tatiana Rodríguez da gran importancia a los productos agroecológicos, a su vez apoya a los campesinos locales de la Red Agroecológica del Austro.

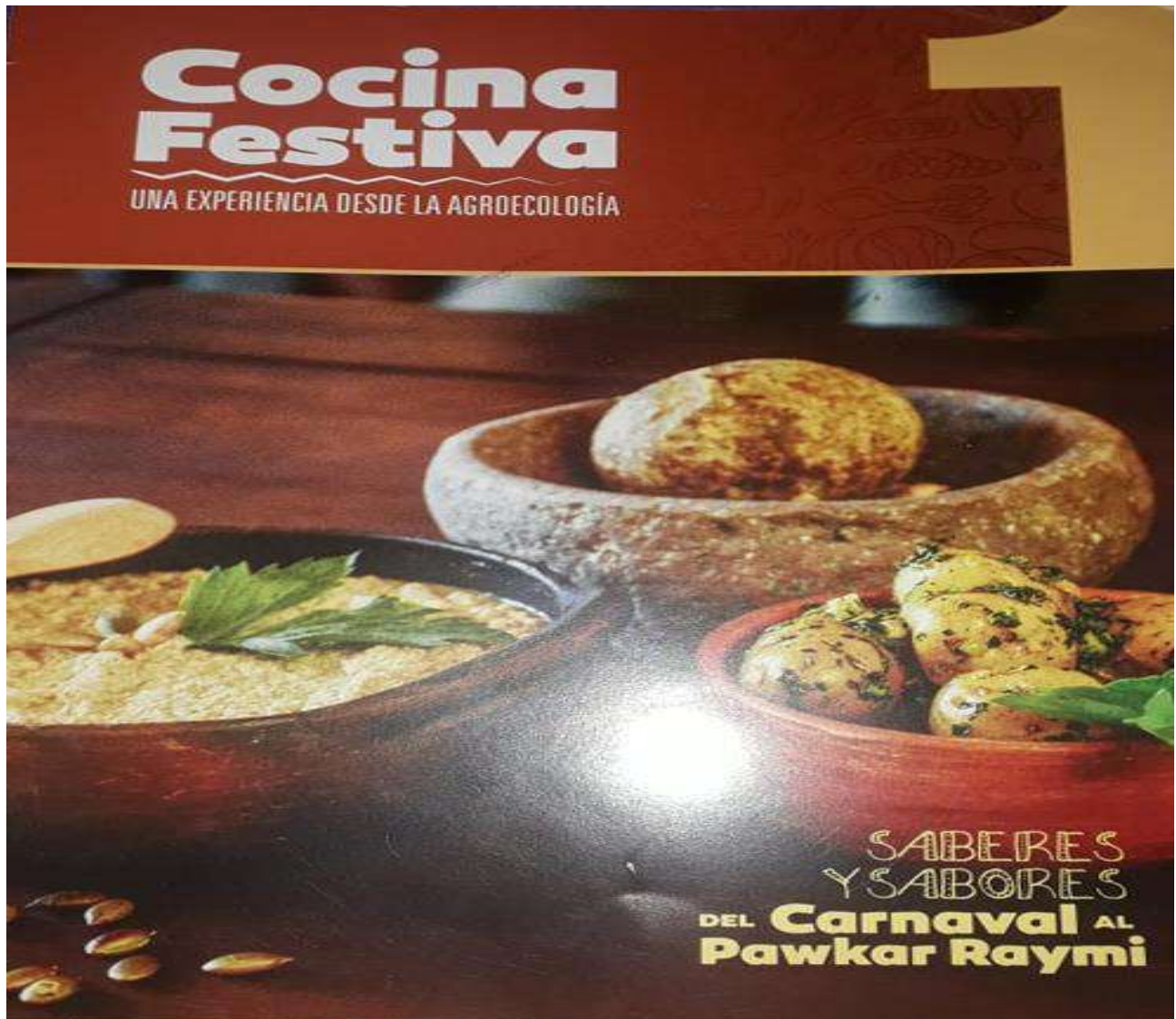


Ilustración 3: Recetario de saberes y sabores del Carnaval al Pawkar Raymi.

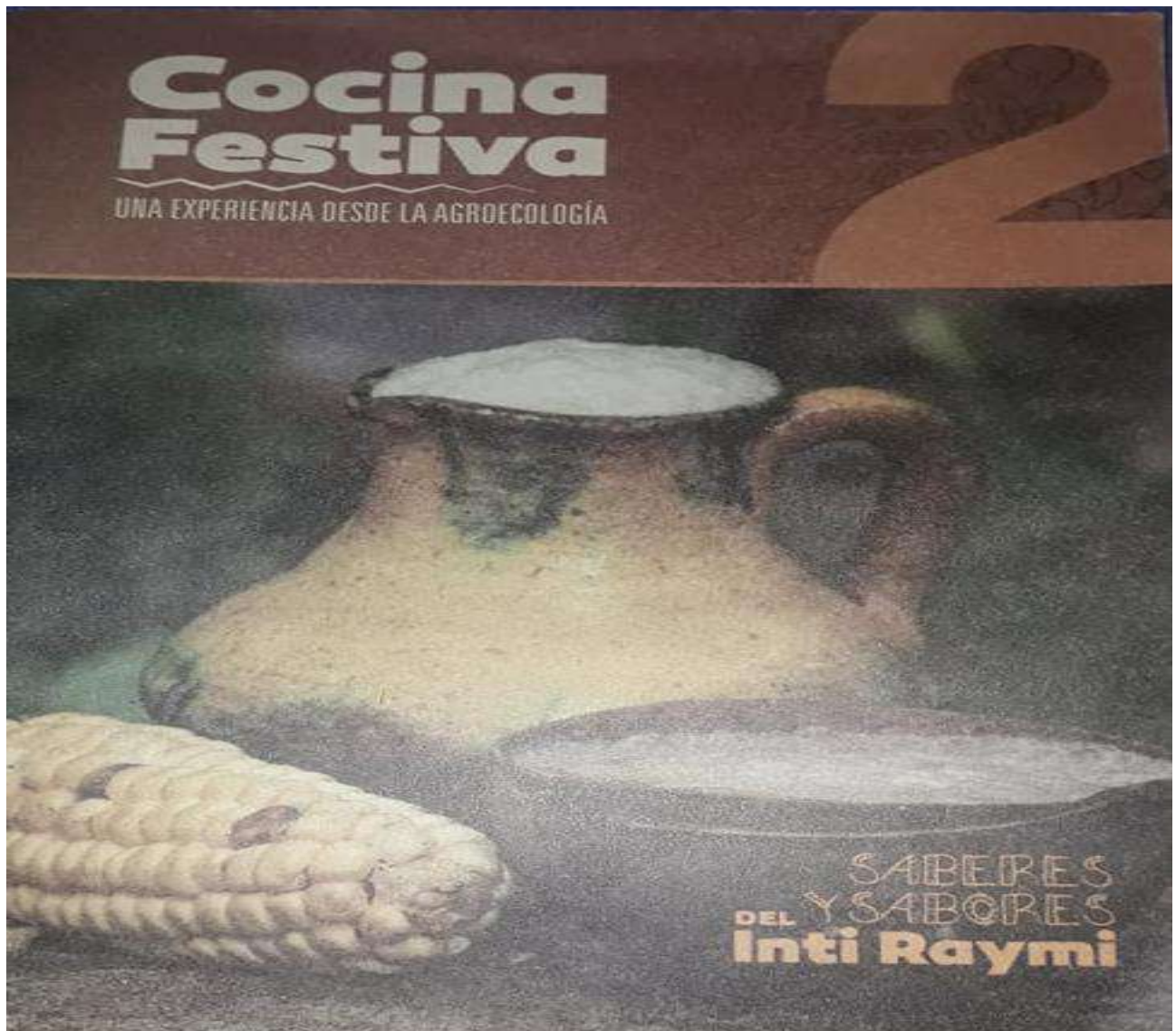


Ilustración 4: Saberes y Sabores del Inti Raymi



Ilustración 5: Saberes y Sabores de la Zona Costanera de Molleturo

El restaurante está conformado por dos personas en cocina y dos en servicio, atienden de miércoles a domingo ofreciendo platos a la carta, además ofrece preparaciones a leña; el costo de los platos va de cuatro a diez dólares

El restaurante cuenta con una ambientación rústica, ofreciendo una capacidad para cincuenta comensales.



Ilustración 6: Instalaciones del restaurante "La Chichería".



Ilustración 7: Instalaciones del restaurante "La Chichería".

2.2 Marco teórico

2.2.1 Agro ecología.

En el Austro Ecuatoriano varias organizaciones e instituciones desarrollan diferentes propuestas agroecológicas, tal como lo hace la Red Agroecológica del Austro (RAA), la cual se conformó en agosto del 2003, con el fin de promover y extender la corriente agroecológica, transmitiendo a los consumidores el beneficio que representa, buscando mejorar la calidad de vida de las personas. Del mismo modo, tiene como objetivo apoyar a los pequeños productores que permitan garantizar el consumo y comercialización de productos agroecológicos contribuyendo a la salud y seguridad alimentaria.

Están repartidas en el territorio del austro, integrándose en articular las mimas, llegando a tener alrededor de hasta 20 familias, representando un total de cientos de personas dentro de esta gran organización que es la RAA. Además, están representados por dirigentes quienes buscan promover el diálogo, considerando las necesidades de cada una de las organizaciones en la defensa de la soberanía alimentaria.

La agro ecología ha puesto énfasis en temas relacionados al ambiente, sociales y de salud, apostando a una nueva forma de producción destinada a fortalecer la actividad agrícola, dinamizando los factores que intervienen, fomentado la agricultura familiar a través del manejo de saberes ancestrales, y el adecuado manejo de los recursos naturales, librándose del uso de agro tóxicos y fertilizantes artificiales que afecta el bienestar de las personas y medio ambiente.

En la ciudad de Cuenca se han creado ferias agroecológicas a través de la empresa EDEC EP, las mismas que están ubicadas en Capulispamba (El Carmen de Sidcay) y El Vergel (La Plaza del Herrero). (Zapatan, 2019)

2.2.2 Red Agroecológica del Austro

La Red Agroecológica del Austro (RAA) es una agricultura alternativa, que toma como modelo de producción a la misma naturaleza, evitando la dependencia de productos químicos para garantizar la conservación y preservación de los ecosistemas naturales y los agro ecosistemas. (Zapatan, 2019)

2.2.3 Productos Orgánicos

Son aquellos productos alimenticios (vegetales y animales) obtenidos sin el uso de sustancias químicas (pesticidas, herbicidas, fertilizantes sintéticos) ni el uso de OGM (organismos genéticamente modificados) y que tienen un reconocimiento por tal manejo. (Zapatan, 2019).

2.2.4 Productos Agroecológicos

Son los que provienen de una agricultura que preserva los recursos naturales, no utiliza insumos externos peligrosos y provienen de sistemas de cultivos diversificados que respetan el conocimiento local; tienen como primera función la alimentación y su práctica respeta y fomenta la identidad cultural campesina.

La perspectiva social de la agro ecología se define como la identidad cultural de los campesinos apoyando a la relación que existe entre consumidor y vendedor, abasteciendo de alimentos saludables para ambas partes. Además, como movimiento la agroecológica, busca fortalecer el rol de las mujeres en la producción agrícola, afirmando sus derechos y habilidades, reconociendo de esta manera la importante participación que tienen las mujeres en esta área. (Zapatan, 2019)

2.2.5 Organizaciones de campesinos de la Red Agroecológica del Austro.

En la siguiente tabla se detallará las distintas asociaciones de la red agroecológica del austro y en qué sectores se encuentran.

Tabla 1: *Red Agroecológica del Austro*

Red Agroecológica del Austro		
San Miguel de Rañas Red Mujeres	KallpaWarmi	Mesa de desarrollo económico de Nabón (incluye comunas y organizaciones base)
Aso. Sigsig (incluye organizaciones de base)	MushukPakarina	Hermano Miguel
San Juan Bautista Nabón	Gualaceo	Remigio Crespo Aso. Productores
JadánJatariWarmi	Quingeo Esperanza del Futuro	Santa Isabel escuela
Tarqui Alli Tarpuna	Turi Nuevo Amanecer	San Joaquín Yanuncay
Cañar SumakMikuna	Wayunkita	Organizaciones de productores de la Zona Costera de Molleturo
	Pequeñas Familias de Quingeo	

Asociación de Productores Agroecológicos del Azuay	Allpa Cruz	Nuevo amanecer Quingeo
Cristo del Consuelo Sembrando Nuestra Cultura	Rio Blanco Señor de los Milagros	Comuna Illapamba Divino Niño de Quingeo
Familias Emprendedoras Aso. Buen Vivir Quingeo	Cristo del Consuelo Quingeo Nuevo Amanecer de Turapamba	Pillachiquir Agrícola Familia

Autor (Zapatan, 2019)

Lauro Urgiles, promotor de productores agroecológicos de Molleturo y presidente de la Feria del Vergel, señala que la búsqueda de encontrar espacios de comercialización directa surgió en la década de los 70.



“Liberarse de los intermediarios ha sido un gran logro para el campesino; estas personas eran quienes transportaban nuestros productos y ganaban con nuestro sacrificio en el campo, nos imponían el precio e incluso el día que ellos querían comprarnos. En ocasiones preferíamos dejar de cultivar”.

Para él, con estos espacios se logra crear acuerdos, “el comprador en ocasiones nos dice que le traigamos un producto en especial, por lo que nos comprometemos y sabemos que tenemos la venta asegurada”. También señala que en ocasiones realizan el trueque con sus compañeros, “tenemos frutas y las intercambiamos por hortalizas, como lo hacían nuestros abuelos. (Biodiversidad, 2018).

2.2.6 Feria agroecológica de la Ciudad de Cuenca

En la ciudad de Cuenca se ubican dos mercados que distribuyen los productos agroecológicos, a continuación, se detallará en el siguiente cuadro.

Tabla 2: *Feria de la red del austro en la Ciudad de Cuenca*

Feria de la Ciudad de Cuenca		
Feria	Feria Pukushka	Feria del Vergel
		
Ubicación	Museo de los Metales Av. Solano (En la Chichería)	Calle de las herrerías, frente a la casa de chaguarchimbana
Comerciantes	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevo amanecer de turi • Jatariwarmi de jadan • Hermano miguel • Kallpawarmi de sayausi • San Luis Beltrán de ludo • Sol naciente de jima • Comuna illapamba 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevo amanecer de turi • Jatariwarmi de jadan • Hermano miguel
Realizado por: Las Autoras		

2.2.7 Productos de la Red Agroecológicos del Austro.

A continuación, se detallará los productos que son de temporada y los que se encuentran en todo el año.

Tabla 3: *Productos Agroecológicos de la Red del Austro.*

Gualaquiza	Temporadas	Molleturo	Temporadas
Limón	Todo el Tiempo	Caña	Temporada
Papaya	Temporada	Mango	Temporada
Plátano	Temporada	Maracuyá	Todo el Tiempo
Miel de caña	Todo el Tiempo	Yuca	Temporada
Panela	Temporada	Oros	Temporada
Cúrcuma	Todo el Tiempo	Mandarina	Temporada
Verde	Temporada	Verde	Todo el Tiempo
Zanahoria	Todo el Tiempo	Cacao	Todo el Tiempo
Remolacha	Todo el Tiempo	Naranja	Todo el Tiempo
Pepa de Zambo	Todo el Tiempo	Naranja	Temporada
Reina	Temporada	Mora	Temporada
Claudia			
Zapallo maduro	Temporada	Tomate de árbol	Todo el tiempo
Limeño	Temporada	Chamburo	Todo el Tiempo
Giron	Todo el Tiempo	Fresa	Todo el Tiempo
Sambo	Temporada	Durazno	Temporada
Choclo	Temporada	Capulí	Temporada
Harina de trigo	Todo el Tiempo	Pera	Temporada
Machica	Todo el Tiempo	Manzana	Temporada

Realizado por: Las Autoras

2.2.8 Productos del Ecuador

El Ecuador tiene variedad de climas y microclimas los mismos que ayudan al crecimiento de diferentes productos durante todo el año, siendo estos los productos primordiales para la elaboración de los platos tradicionales de cada región.

En la región costa con temperaturas cálidas, la tierra es poco productiva, los productos que le caracterizan a esta región son: coco, caña, cacao, café, plátano verde, maduro, yuca entre otros.

En la región sierra hay temperaturas más frías, se caracteriza por tener variedad de productos como la cebada, trigo, maíz y productos como los mellocos, ocas, chochos, camote, zanahoria y una variedad de papas, además de variedad de frutas como el babaco, frutilla, mora, tomate, etc. Esto hace que la sierra sea una de las regiones con mayor producción agrícola del país.

La región amazónica tiene un clima cálido húmedo, los suelos son frágiles debido a que tienen una capa cultivable muy superficial es excelente para el cultivo de café, yuca, piña, naranjilla, plátanos, cacao entre otros.

2.2.8.1 Zapallo.

El zapallo se deriva de la palabra quechua “sapallu”, en el lenguaje de los incas.

Estudios arqueológicos revelan que, junto con el maíz y el poroto, el zapallo fue la base de la alimentación de los incas, aztecas y mayas antes de la colonización española.

En nuestro país el zapallo se cultiva en mayor cantidad en la región costanera; hoy en día se dan excelentes cultivos del zapallo en las regiones templadas y subtropicales, no solo de nuestro país sino de todo el mundo. El zapallo tiene diferentes formas de consumo estas pueden ser en postres, pasteles, coladas, ensaladas, tortillas, sopas, cremas, dependiendo de la región, etc.

El zapallo es de color amarillo, de sabor dulce, olor frutal y textura carnosa (Alanoca, 2017).



Ilustración 8: Zapallo tomado de (Alanoca, 2017)

2.2.8.2 Papaya del Monte o Chamburo.

También conocido comúnmente como Chamburo, papayuela, Chihualcán, papaya del monte, higacho.

El chamburo forma parte de las especies endémicas del Ecuador, son de color verde, pero cuando llegan a la madurez son amarillos, la pulpa es de color blanca, tiene un sabor ácido, el chamburo tiene la característica de ser muy fragante.

El chamburo o caricácea crece en los bosques secos y en los húmedos también, para que este fruto se necesita de una temperatura 14 a 18 °C promedio.

En la provincia del Azuay el sector de mayor cultivo es San Bartolomé, el cultivo y cosecha de este fruto es de fácil recolección, se lo hace manualmente cuando esta de color amarillo en su totalidad.

El chamburo se utiliza para diferentes preparaciones como postres, mermeladas, jugos, entre otras. (Dominguez, 2016)



Ilustración 9: Chamburo Tomado de Dominguez, 2016.

2.2.8.3 Maíz Morado

Nombre científico *Zea mays*, nombre común maíz.

Este maíz es traído de Perú o Bolivia y se cultiva en el norte de Chile y en las provincias de la sierra en el Ecuador, este tipo de maíz se comercializa en todo el mundo hoy en día. Existen muchas especies de maíz, una de ellas el maíz morado, los granos que tiene en su composición se utilizan luego de semilla, la tusa o coronta es de color morado, lo cual le otorga las pigmentaciones características del color, esto se llama antocianinas, su sabor es característico del género, el olor es frutal y la textura es dura.

El maíz morado es una variedad única en el mundo que se utiliza para preparar mazamorra, chicha morada, colada morada, postre entre otras preparaciones, todo depende de la región donde se lo consuma. (Alanoca, 2017).



Ilustración 10: Maíz Morado Tomado de Alanoca, 2017.

2.2.8.4 Plátano Macho.

Tiene sus orígenes en Asia, nacido de forma natural en la india hasta la china, se introduce también África, ahora se cultiva en zonas tropicales y subtropicales de América Latina.

El plátano es un alimento básico en países como: Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Venezuela, Colombia o Guatemala.

El plátano macho en cuanto a la gastronomía se lo puede consumir tanto crudo como cocinado, se le emplea en diferentes preparaciones tanto de sal como de dulce, así como postres, bebidas, se lo puede complementar con todo tipo de alimento.

El sabor del plátano es dulce, el color es amarillo, el olor es frutal y la textura es dura. (Rullan, 2017)



Ilustración 11: Plátano Macho Tomado de Rullan, 2017.

2.2.8.5 Giron

El Giron es oriundo de los bosques tropicales de Sudamérica, en el Ecuador se han podido encontrar evidencias de cultivo en tiempos preincaicos, que se obtiene mediante cultivo.

Es una planta tropical trepadora, de frutos grandes alargados, van de la tonalidad de púrpura oscuro hasta el color naranjado, su pulpa es de color amarillo a naranjado, es de corteza dura y de sabor parecido al melón cuando este maduro, es muy aromatizante.

Estos frutos crecen en las zonas costaneras, necesita calor para desarrollarse y madurar, de estas condiciones depende para que tenga un buen sabor. En cuanto a la gastronomía se consume crudo o cocinado, se utiliza para bebidas y postres. (Patrinomio, 2016)



Ilustración 12: Giron Tomado de Patrimonio., 2016.

2.2.8.6 Chucula

Es una bebida tradicional la cual se puede identificar como una colada de textura espesa a cuál tiene como base de plátano maduro.

Esta bebida tiene su origen en la Amazonía ecuatoriana, la comunidad de los Sionas población indígena de la Amazonia, hacen parte de su dieta diaria esta bebida, a pesar de tener sus orígenes en esta región, la chucula se ha esparcido por todo el país y es muy consumida.

En la costa en el cantón de Balzar, se prepara esta bebida para brindar a todas las personas en fiestas importantes, también se realizó el concurso de la chucula más grande del país. (Ramirez, 2018)



Ilustración 6: Chucula Tomado de Casañas, 2018.

2.2.8.7 Cacao.

La producción de cacao en el Ecuador se divide en dos variedades: cacao nacional y el cacao CCN-51.

El cacao nacional, es considerado producto emblemático del Ecuador por las características organolépticas que este posee a diferenciación a nivel internacional, el cual es muy apetecido y reconocido por la industria confitera.

Hay chocolates refinados los cuales tienen una fermentación muy corta obteniendo un chocolate suave de buen aroma y sabor, el cual es reconocido internacionalmente y se lo ha otorgado la clasificación de Cacao Fino de Aroma.

La variedad CCN-51, este cacao resulta de un injerto de algunas cepas, se caracteriza por el contenido de grasa de los frutos, así como su capacidad productiva ya que es cuatro veces mayor a las clásicas producciones. (Illescas, González, & García Carpio, 2018).



Ilustración 7: Cacao Tomado delllescas, González, & García Carpio, 2018.

2.2.9 Postres.

Los postres son elaboraciones dulces, más o menos procesadas y generalmente emplatadas en formato individual, que se ofrecen al finalizar los diferentes tipos de servicio con el objetivo de terminar la comida o cena con una sensación placentera. (García M. , 2015).

2.2.9.1 Bavaroise.

Es un postre realizado a base de crema de leche, gelatina y pulpa de frutas, esencias o licores, las cuales permiten una preparación esponjosa y consistente. (García M. , 2015)

Esta técnica se está utilizando para el postre de bavaroise de giron, los cuales se ha modificado en las recetas, no llevan en partes iguales la pulpa y crema de leche, en este caso llevan más pulpa de giron que crema de leche, para obtener la textura y sabor que la propietaria del restaurante nos solicitó que llevara este postre.



Ilustración 8: Bavaise de Giron Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.9.2 Crema pastelera.

Esta crema es muy parecida a la crema inglesa, pero tiene una consistencia más espesa y se prepara sustituyendo algunas yemas por una pequeña cantidad de fécula o harina, lo que la hace más económica. Según la porción de las yemas y la harina será más o menos fina.

Esta crema sirve de rellenos para diferentes pasteles, tanto de bizcochos como de pasta choux y de rellenos para tartas o tartaletas. (Garcia M. , 2015)

Esta técnica se utilizará para la elaboración de una crema pastelera de piña, la cual emplearemos de relleno del cake de maíz morado.



Ilustración 9: Crema Pastelera de Piña Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.9.3 Helado

Los helados son preparaciones alimentarias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor. (Peñafiel & Paz, 2015)

Se elaboró los helados lo más parecido a los tradicionales helados de paila con ayuda de una paila, hielo y sal en grano esto permitirá que el helado tenga mayor suavidad y que dure por mayor tiempo.

Al colocar el hielo y la sal en grano se formará una costra de hielo que permitirá que la pulpa se congele rápido dándole volumen y haciendo que la textura quede cremosa.



Ilustración 10: Helado de Chamburo Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.9.4 Frutas en Almíbar.

La fruta en almíbar es el producto elaborado a partir de frutas sanas y generalmente en un estado de madurez intermedio entre la madurez de consumo y la fisiológica de tal modo que se encuentren relativamente firmes para soportar la manipulación durante el procesamiento (cortado, pelado, blanqueado, y cocción con azúcar). Su objetivo es que se conserve la fruta por más tiempo, esto sirve para la decoración de postres o como rellenos de bizcochos. (Perez, 2015)

Esta técnica se utilizó para que los productos se conserven por mucho más tiempo como es el caso del mango y del maíz morado, los cuales serán colocados en los postres para decoración.



Ilustración 11: Maíz morado en almíbar Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.9.5 Masa quebrada.

La fruta en almíbar es el producto elaborado a partir de frutas sanas y generalmente en un estado de madurez intermedio entre la madurez de consumo y la fisiológica de tal modo que se encuentren relativamente firmes para soportar la manipulación durante el procesamiento (cortado, pelado, blanqueado, y cocción con azúcar). Su objetivo es que se conserve la fruta por más tiempo, esto sirve para la decoración de postres o como rellenos de bizcochos. (Perez, 2015)

Esta técnica se utilizó para que los productos se conserven por mucho más tiempo como es el caso del mango y del maíz morado, los cuales serán colocados en los postres para decoración.

También se les conoce como masas secas o friables. Se caracterizan precisamente por su gran friabilidad y su ausencia de cuerpo y elasticidad. Una vez horneada, se quiebran y se reducen a polvo con facilidad. (Muñoz, 2016)

Esta técnica se utilizó como base para la elaboración de las tierras de chocolate, tierra de leche, la misma que se utilizarán para dar textura a los postres.



Ilustración 12: Masa Quebrada Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.9.6 Chocolates.

El chocolate se funde hasta un punto máximo de 40-45°C donde después bajara a 28-29°C para volver a subir a 31°C, es aquí donde los cristales de chocolate generan brillo, se mantienen más su sabor es más prolongado y serán más resistentes a los cambios de temperatura.

La trilogía de bombones se realizó atemperando el cacao con manteca de cacao y azúcar impalpable a 45°C rellenándoles con ganache saborizado con chamburo, uvilla y taxo.



Ilustración 13: Trilogía de Bombones Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.9.7 Ganache.

La ganache es una mezcla versátil de chocolate y crema, tiene un sabor suave y untuoso, se puede utilizar como relleno o cobertura para pastas y pasteles. También puede emplearse como un ingrediente en postres complejos. Una vez frío, pero no solidificado, puede aromatizarse con alcoholes o licores como el brandy o crema de cacao. (Garcia M. , 2015).

Se realizó un ganache a baño maría con los porcentajes de 2 partes de crema de leche y 1 parte de chocolate semiamargo el cual se saborizo con diferentes frutas como chamburo, taxo y uvilla.



Ilustración 14: Ganache Realizado por Ivette C. & Susana T.

2.2.10 Técnicas aplicadas.

2.2.10.1 Hervido.

También conocido como “ebullición”. Consiste en sumergir un alimento en un líquido en ebullición (90°C), provocando la coagulación inmediata de las proteínas, de manera que la pérdida de propiedades nutritivas es relativamente escasa. (Garcia F. , 2015).

Esta técnica se utilizó para obtener todas las pulpas como son de los Plátanos, Giron, Zapallo, Poroto, Chamburo entre otros productos.

2.2.10.2 Calor seco

Para tener una cocción de calor seco requerimos temperaturas por sobre los 150°C, por lo tanto el alimento genera una corteza rápidamente debido a la deshidratación rápida que se produce, pero como el agua hierve sólo a 100°C toda la humedad interna del producto comenzará subir su temperatura encerrada en el alimento y eso generará la cocción del mismo y se concentrarán sus sabores. (Camus, 2014).

Esta técnica se utilizó para la elaboración de los crocantes, como el de queso, alverja.

2.2.10.3 Horneado.

El alimento se encuentra encerrado en un compartimento, donde el aire se calienta a (120°C-150°C) penetra en la estructura del alimento transformando sus propiedades. (Garcia F. , 2015)

Se aplicó este método para elaborar las tierras de machica, chocolate, leche, pinol que servirán como acompañante del bavaroise, bombones y helados.

De la misma manera esta técnica se empleará para la elaboración del cake de harina morada.

2.2.10.4 Baño María.

Es un método que consiste en poner el alimento a cocer en un recipiente que se introduce en otro más grande con agua caliente sin dejar que ésta llegue a hervir.

Es un método de cocción con el que se proporciona calor indirecto a los ingredientes que se cuezan mediante esta técnica, ofreciendo una temperatura suave, uniforme y constante (Garcia F. , 2015).

Este método se aplicó para la elaboración del chocolate, al introducir en un recipiente más grande impide que el calor vaya directamente al chocolate dificultando que pierda el brillo o que se queme.

2.2.10.5 Batido.

Esta técnica consiste en trabajar enérgicamente, en un movimiento circular hacia arriba, usando un tenedor o un batidor a una preparación para modificar su consistencia, aspecto o color.

Se utilizo para la emulsión de la crema de leche que se utiliza para la elaboración del helado, bavoroise, y para la crema chantilly, además, para batir las claras para preparar el merengue italiano

2.2.10.6 La deconstrucción.

Es una técnica culinaria su creador fue el chef Ferran Adriá en los años 90.

Con el objetivo de sorprender e ir más allá de las técnicas tradicionales, Adriá quiso que sus comensales del restaurante llamado El Bulli, se sorprendieran con cada plato que iban a degustar, no tanto era la presentación, la prioridad sería el sabor.

La deconstrucción es respetar las armonías y sabores de cada uno de los ingredientes de un plato, los cuales son transformados, en sus texturas, formas y temperaturas.

La base de esta técnica que fue impulsada por Adriá es sin duda la creatividad, ya que el objetivo principal es cambiar la forma en la que se presenta un plato normalmente, sin perder su lado tradicional, sin dejar de lado ningún elemento que lo conforma.

Esta técnica revoluciono completamente el ámbito culinario a nivel nacional e internacional, ya que los Chefs de todo el mundo aplican en sus platos, junto con otras técnicas, la deconstrucción para ofrecer al comensal nuevas experiencias al momento de degustar sus preparaciones y con ello impactar en la memoria del mismo. (Gastronomía, 2017).

Esta técnica se utilizó para presentar el postre de la chucula, donde se guardan los elementos de la preparación tradicional, presentada de diferente forma.

2.2.11 Decoración

La decoración y presentación de los platos debe ser requisitos ineludibles si se busca generar una buena impresión en el comensal. Así se garantiza que éste tenga una experiencia gastronómica completamente satisfactoria. Puede ser un trabajo sencillo, hasta complejo. Sin embargo, lo que realmente importa es que complemente los platos con armonía. (Garcia F. , 2015)

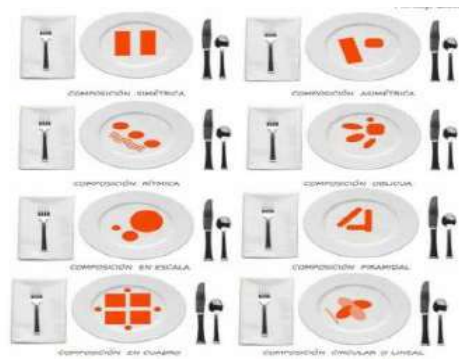


Ilustración 13: Tipos de decoración.

Tipos de Decoración de platos.

La decoración de los platos se clasifica en:

- **Composición simétrica**

El peso total de la elaboración se reparte equitativamente entre las partes del plato. Transmite una sensación de orden, serenidad y armonía procedente de la misma naturaleza.

- **Composición rítmica**

Se realiza repeticiones con alternancia de elementos menos importantes. Esta técnica es muy usada en emplatados de postres porque capta mucho la atención.

- **Composición asimétrica**

Se trata de colocar los elementos sin basarse en un orden. Se pretende combinar colores, texturas y volumen para que el comensal no tenga un punto exacto de enfoque.

- **Composición en escala**

Se repiten elementos utilizando únicamente la forma elegida en diferentes tamaños.

- **Composición triangular**

Se trata que la vista no salga del plato realizando alguna de estas formas geométricas para conseguir un emplatado creativo jugando con alturas y dándole forma de pirámide.

- **Composición en cuadrado**

Tanto en horizontal como en vertical. Establecemos la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.

- **Composición circular**

Tiene la tendencia irresistible de crear formas a partir de los puntos. Proporciona un enorme impacto visual.

De los tipos de decoración antes mencionados se utiliza para la presentación de los postres planteados la composición asimétrica, donde se combinan todos los elementos que conforman el plato como: salsas, tierras, sin un punto determinado de enfoque.

2.2.11.1 Salsas

Es otro tipo de preparación que se utiliza para la decoración de los platos, son a base de pulpas o lácteos que pueden ser espesadas con fécula, sangre y harina, dependiendo de la densidad que requiera, siendo utilizadas para dar sabor o contraste a las texturas de las preparaciones a las que acompañan. (Garcia F. , 2015).

Se utilizó la salsa de poroto para la decoración y complementación del helado de Zapallo.

Para realizar la salsa se ha utilizado solo agua y panela ya que el mismo tiene una textura densa y no se necesita de estabilizantes.

2.2.11.2 Tierras.

Tienen la característica similar a la tierra, son preparadas a partir de una galleta o productos que tengan una estructura semejante; puede ser saborizada con frutas y vegetales. (Garcia F. , 2015),

Se utilizó esta técnica para decoración y dar otro tipo de textura a los postres como son el caso de los helados y del bavaroise de giron.

2.2.11.3 Crocante.

Son elaboraciones a partir de pulpa y en algunos casos se utiliza harina y aceite para mejorar su estructura, estos sirven para dar altura o textura a un plato, pueden ser realizadas al horno o por deshidratación. (Garcia F. , 2015).

Se aplicó este método para realizar el tuile de arveja que se realizan en base a harina, aceite, agua y la pulpa de arveja que servirá como decoración para el helado de zapallo.

Además, para realizar los crocantes de queso, giron que servirán para dar altura y otro tipo de textura a los postres.

CAPÍTULO III

3.1 Metodologías de investigación.

3.1.1 Investigación Documental.

La investigación documental es una técnica que consiste en la selección y compilación de información a través de la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos, bibliotecas, bibliotecas de periódicos, centros de documentación e información. (Robles, 2019).

Mediante este tipo de investigación se logrará recopilar los datos para el desarrollo de la problemática, así como del marco teórico.

3.1.2 Investigación de Campo.

La investigación de campo tiene como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos al tema escogido como objeto de estudio. La observación y la interrogación son las principales técnicas que usaremos en la investigación. (Paz, 2014).

Se empleó este tipo de investigación para realizar la entrevista a la propietaria del restaurante, así como a un representante de la red del austro, para el levantamiento de información y depuración de datos. (Ver anexo #2)

3.1.3 Investigación Cualitativa.

Los investigadores desarrollan conceptos y comprensiones partiendo de pautas de los datos y no recogiendo datos para evaluar modelos, hipótesis o teorías preconcebidos.

Los investigadores siguen un diseño de investigación flexible, comenzando sus estudios con interrogantes vagamente formuladas. (Paz, 2014).

Se realizó una entrevista a la propietaria del restaurante para analizar las necesidades que tiene el restaurante en el menú en cuanto a los postres y a seleccionados ingredientes de la red agroecológica del austro para distinguir cuales son los productos de temporada y los que traen todo el año.

3.1.4 Método inductivo.

Es un método que se basa en la observación, el estudio y la experimentación de diversos sucesos reales para poder llegar a una conclusión que involucre a todos esos casos. La acumulación de datos que reafirmen nuestra postura es lo que hace al método inductivo. (Paz, 2014).

Por medio de este método se identificó la ideología que tiene el restaurante, así como cuál es la necesidad que tenía el restaurante, se dio solución a la misma mediante la propuesta de los seis postres.

3.1.5 Técnicas de campo.

3.1.5.1 Encuesta

La encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida.

La recolección de datos se realizó a través de un cuestionario, instrumento de recogida de los datos (de medición) y la forma protocolaria de realizar las preguntas (cuadro de registro) que se administra a la población o una muestra extensa de ella mediante una entrevista donde es característico el anonimato del sujeto. (Fachelli, 2015)

Para realizar la encuesta se habló directamente con la propietaria del restaurante; se determinó que las personas aptas para realizar la encuesta son los comensales que van con frecuencia y los que tienen conocimiento acerca del concepto e ideología que tiene el restaurante. (Ver anexo #1)

3.1.5.2 Entrevista.

Se entiende por entrevista al proceso de interrogar o hacer preguntas a una persona con el fin de captar conocimiento y opiniones acerca de algo, con la finalidad de realizar alguna labor específica con la información captada”. (Paz, 2014)

Se realizó una entrevista estructurada a la propietaria Ing. Tatiana Rodríguez para comprobar que necesidades tenía el restaurante, en la cual se definió la problemática; a la vez que se analizó y planteó la propuesta de seis postres. (Ver anexo #2)

Se realizó una entrevista libre a una integrante de la asociación de la red del austro para establecer en que temporada se puede obtener los productos que expenden, en base a esta información se analizó y determinó los postres.

3.1.5.3 Observación

Se entiende por técnica de observación cuando se utiliza los sentidos: la vista, la audición, el olfato, el tacto y el gusto, para realiza observaciones y con la ayuda de ella acumular hechos que le ayudan tanto a la identificación de un problema como a su posterior resolución. (C, 2014)

Mediante la observación se identificó la problemática del restaurante, además, por medio de esta técnica se identificó los productos en general que proporciona la red agroecológica del austro.

3.1.6 Técnicas Bibliográficas.

Es importante entender que la revisión bibliográfica es un proceso previo que se realiza antes de comenzar a realizar cualquier tipo de investigación. La revisión bibliográfica nos permite aproximarnos a los conocimientos del tema a tratar, convirtiéndose en la primera etapa del proceso de investigación, estos nos ayuda a saber que se conoce y se desconoce de un tema a tratar. (Goris., 2015).

Se utilizó esta tecnica con el fin de recolectar informacion para el desarrollo del proyecto de titulaciòn.

3.1.7 Técnicas de laboratorio.

3.1.7.1 Bitácoras.

En la bitácora se detalla avances y resultados preliminares de un proyecto de investigación. (Molina, 2016)

Se utilizó esta técnica para plasmar todos los datos y cambios que se realizaron a los postres hasta obtener el resultado deseado, esto se evidencia en las bitácoras en el capítulo V.

3.1.7.2 Ficha Técnica.

Las fichas técnicas sirven para realizar un producto mediante una secuencia de procesos. (Balanzino, 2019)

Se empleó esta técnica para estandarizar los postres y a su vez que sea fácil de realizar la elaboración para cualquier persona con tan solo leerla.

3.1.7.3 Hoja de gramajes y costos

Este documento permite conocer el precio y el número de porciones que se puede sacar con las cantidades registradas. (Balanzino, 2019).

Se utilizó este método para sacar el costo real de cada postre, se evidencia en el capítulo V.

3.1.7.4 Base de Datos.

La base de datos permite obtener el costo por kilogramo de la materia prima. (Balanzino, 2019).

Se utilizó este método para obtener los costos por kilogramo, de cada producto, así como tener una lista de los proveedores, se evidencian en el capítulo V.

CAPÍTULO IV

4.1 Análisis e interpretación de información.

Por medio de este proceso se determinó que:

Según (Zapatan, 2019) los productos agroecológicos son los que provienen de la agricultura que preserva los recursos naturales, evita la dependencia de productos químicos para garantizar la conservación de los recursos naturales.

La Red Agroecológica del Austro está conformada por campesinos de diferentes zonas, los mismos que rotan cada semana para el expendio de los productos dependiendo de la temporada de producción.

Se realizó la visita al mercado del vergel y el que queda en las instalaciones del museo de los metales, para obtener los productos que sirvieron para la estructuración de la propuesta de los seis postres; logrando obtener como productos principales el chamburo, zapallo, chocolate amargo, giron, plátano y maíz morado, entre otros.

4.2 Análisis de entrevista a la dueña del restaurante “La Chichería”.

Se realizó una entrevista a la dueña del restaurante, en donde se evidenció los problemas existentes en el restaurante, los que sirvieron para poder plantear el tema y de esta manera desarrollarlos en el restaurante.

En la entrevista realizada a la propietaria del restaurante menciona que tiene la carta de postres limitada con tres opciones los cuales son torta de chocolate, torta de zapallo, helado de guayaba, las cuales son preparaciones sencillas, ella busca cubrir esas necesidades para atraer a nueva clientela y ofrecer nuevas opciones.

Además, se pudo observar que no cuenta con estandarización de las recetas, perjudicándole al momento de la producción, ya que va a tener variación de sabores y que no se tenga un precio determinado de cada elaboración.

En el proyecto de titulación se busca dar solución a los problemas mencionadas anteriormente; para ello comenzamos entrevistando a las productoras de la red del austro quienes son los que proveen la materia prima para el restaurante, para saber qué productos comercializan y si los proveer todo el tiempo; también se propone la estandarización de seis postres las cuales guardan el concepto e ideología que maneja en el restaurante, utilizando técnicas e ingredientes propios del Ecuador.

Se generará una base de datos, fichas estandarizadas y hoja de costos con los ingredientes, cantidades y procedimientos necesarios para la elaboración de cada uno de los postres.

Para finalizar este proceso se realizó la degustación de los seis postres; la propietaria del restaurante selecciono a diez clientes recalando que tienen más conocimiento sobre los productos de la Red Agroecológica del Austro. (Ver anexo # 3)

4.2.1 Análisis de la encuesta

Se realizó la encuesta de degustación de los seis postres en el restaurante “La Chichería”, con la finalidad de conocer el grado de aceptación que tuvo cada postre, además, verificar si les atrae la utilización de productos agroecológicos, en donde se tomó como referencia a la propietaria y a nueve clientes del restaurante.

Se realizó un modelo de encuesta de dos preguntas de opción múltiple, las mismas que se detallan a continuación.

Pregunta #1:

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

El porcentaje que tuvo cada uno de los postres son:

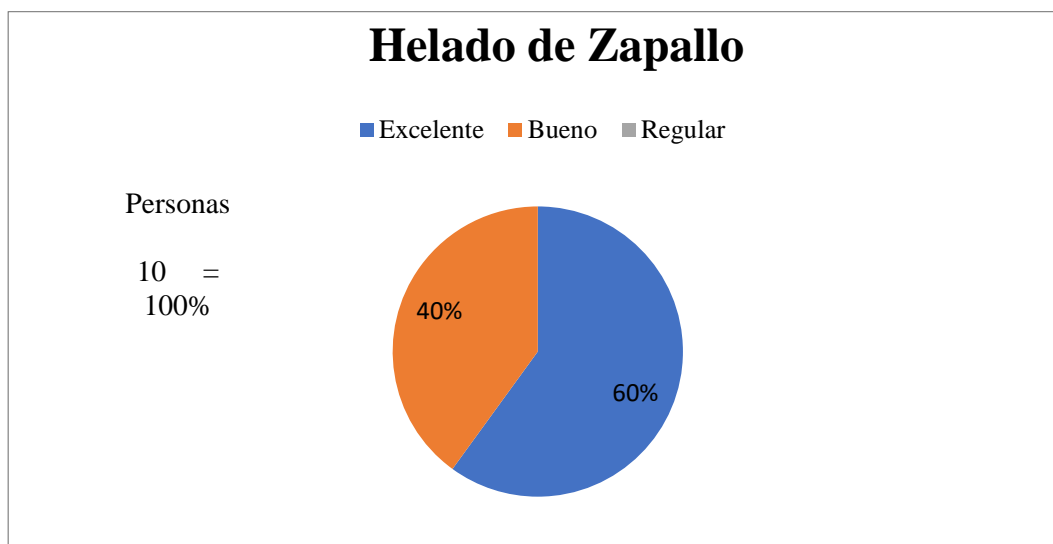


Gráfico 1: Resultado del Helado de Zapallo. Realizado por Ivette C. & Susana T

Los comensales recalcaron que las características organolépticas del helado de Zapallo son diferentes a las que se encuentran habitualmente; se desarrolló de una forma tradicional como es

el helado de paila, se obtuvo la pulpa de zapallo y claras batidas (merengue italiano), se debe de colocar la pulpa en una paila y mover constantemente, para que se congele se utilizó hielo y sal en grano esto permite que la textura sea cremosa naturalmente y que dure por más tiempo.

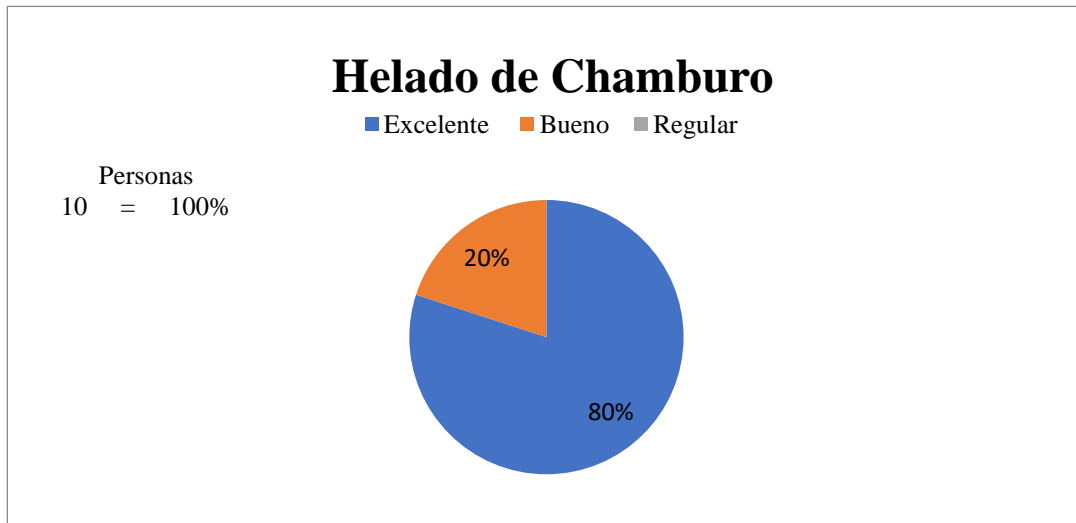


Gráfico 2: Resultado del Helado de Chamburo. Realizado por Ivette C. & Susana T.

Los resultados del helado de chamburo fueron excelentes ya que se obtuvo las características organolépticas siguiendo el mismo procedimiento del helado de Zapallo; además de ello se realizó una presentación única; se colocó como base una tierra de machica, una canasta de queso y en su interior una bola de helado tratando de darle texturas únicas y una agradable presentación al cliente.

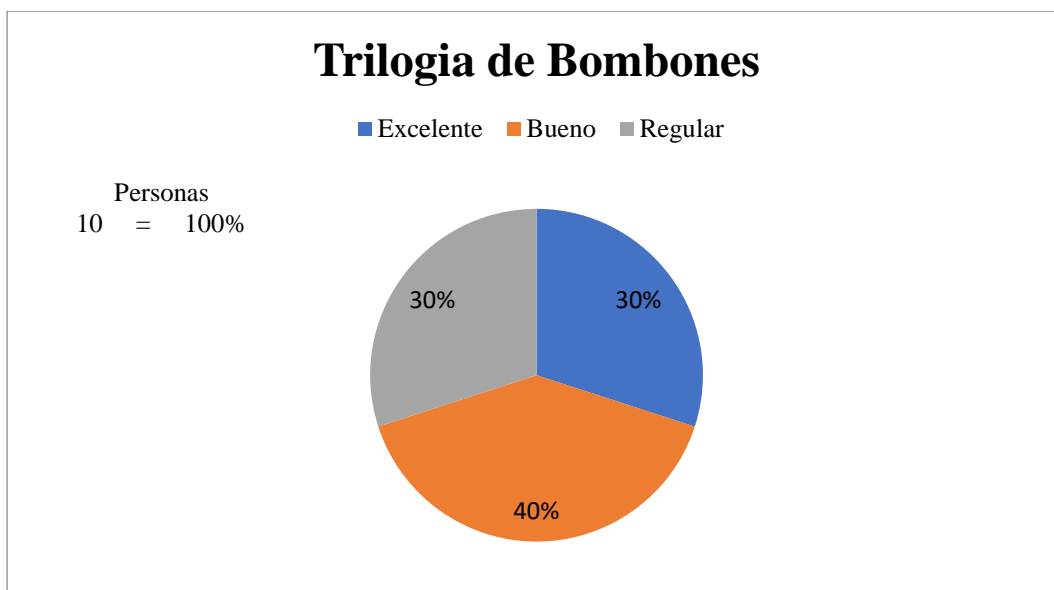


Grafico 3: Resultado de la Trilogía de Bombones. Realizado por Ivette C. & Susana T.

Los comensales mencionaron que la trilogía de Bombones tenía sabores fuertes en comparación a los bombones típicos, no es usual trabajar con la pasta de cacao 100% ya que su sabor es amargo; para ello se ha trabajado con manteca de cacao y azúcar impalpable para neutralizar el sabor.

Cada uno de estos bombones tiene en su interior ganache saborizado con pulpa de chamburo, taxo y uvilla, se complementó con crema chantilly, frutas (uvilla, fresa, naranja, taxo, kiwi), opcional para el comensal, como base una tierra de pinol y se dio color con una flor comestible.

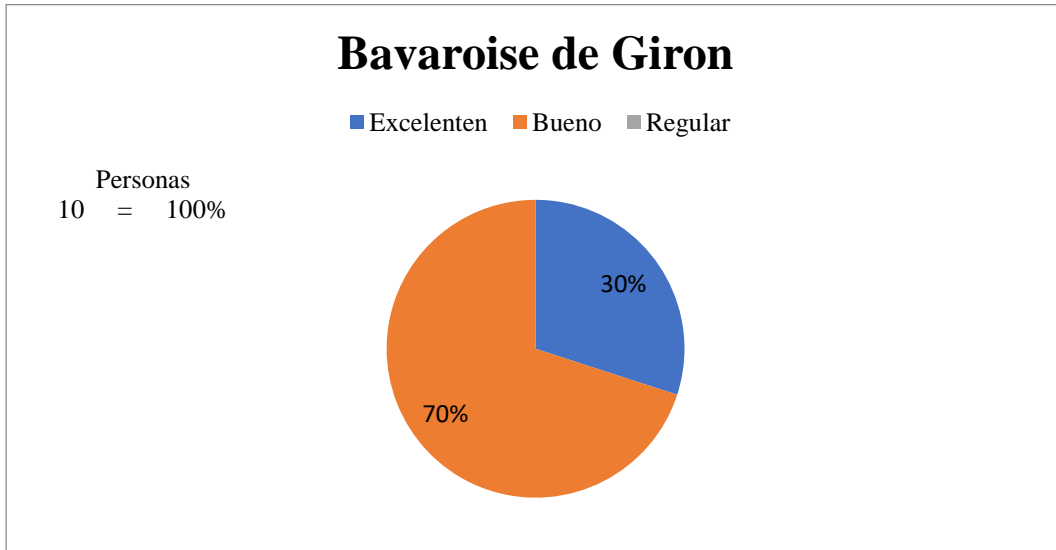


Grafico 4: Resultado del Bavaroise de Giron. Realizado por Ivette C. & Susana T.

Los comensales indicaron que el Bavoroise de Giron tiene el sabor agradable al combinarse por capas las mismas que contienen: gel de maracuyá, tierra de chocolate y bavoroise de giron. La presentación se hizo en un vaso de cristal para apreciar cada una de sus niveles.

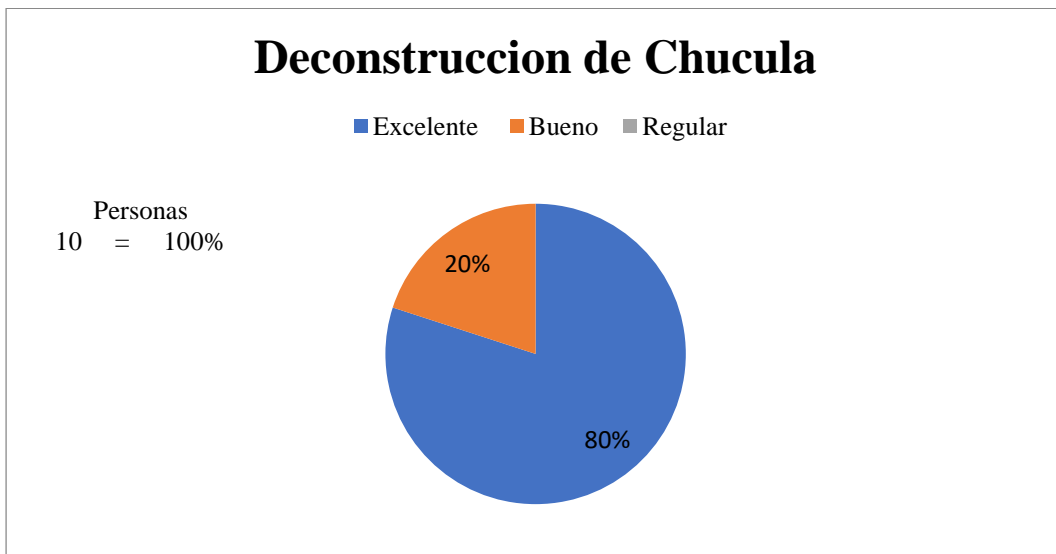


Grafico 5: Resultado de la Deconstrucción de Chucula. Realizado por Ivette C. & Susana T.

Los comensales comentaron que la deconstrucción de Chucula tiene sabores excelentes y les hace recordar a la bebida tradicional de una forma distinta; la deconstrucción es una técnica de vanguardia en este caso se transformó en una tierra de queso, marmellos de plátano y una espuma de plátano decorado con gel canela y hojas de menta frescas.

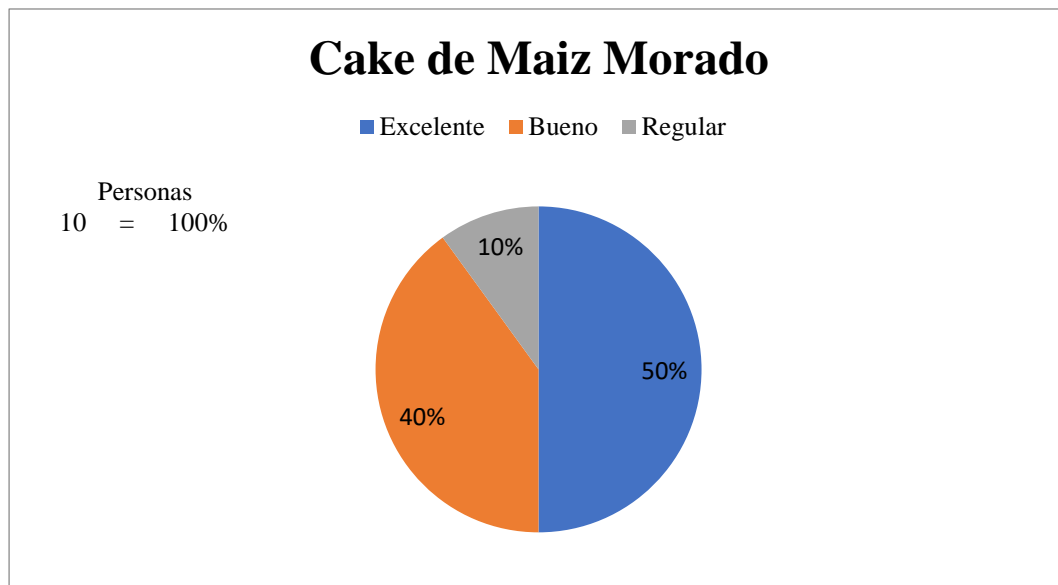


Grafico 6: Resultado Cake de Maíz Morado. Realizado por Ivette C. & Susana T.

Los resultados alcanzados del Cake de Maíz Morado fueron excelentes debido a la combinación de sabores, siendo agradable para el paladar de los clientes, además de la presentación del postre; se combina una capa de cake de harina morada saborizado con naranja, bañado en almíbar de chicha morada, además con una crema pastelera de piña, acompañada de moras, fresas, uvillas frescas y finalmente una hoja de menta.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

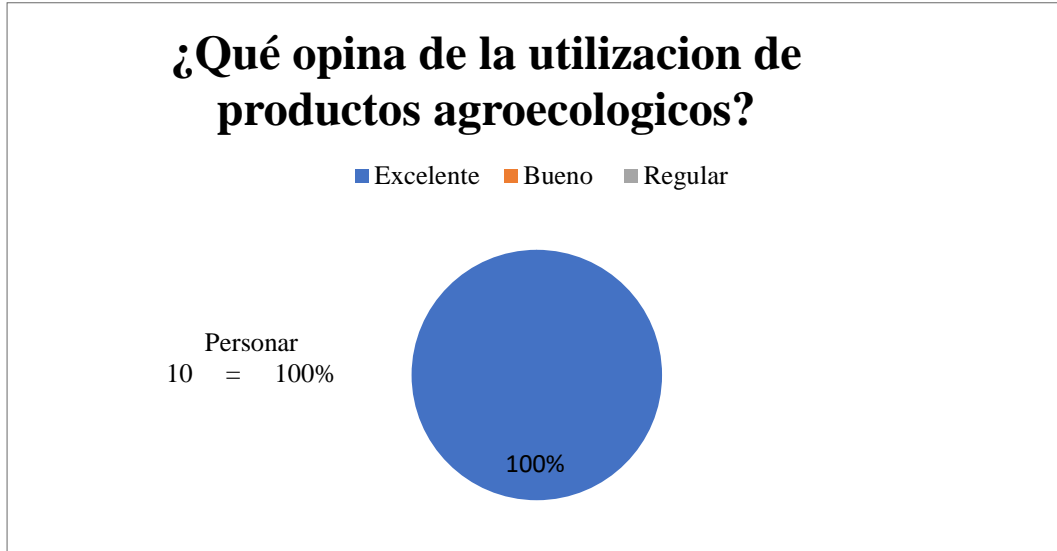


Grafico 7: Resultado de Que Opina de la Utilización de Productos Agroecológicos. Realizado por Ivette C. & Susana T.

Los clientes dieron a entender que la implementación de postres con productos agroecológicos tiene sabores auténticos dando como resultado que las personas buscan elaboraciones nuevas y con sabores nuevos.

De las encuestas realizadas en el campo de acción, en el restaurante “La Chichería”, se obtuvo excelentes resultados ya que se cumplió con todos los objetivos propuestos en el proyecto de titulación obteniendo excelentes resultados, así como comentarios positivos por parte de la propietaria ya que se cumplió con sus necesidades y expectativas.

CAPÍTULO V

5.1 Propuesta de investigación.

Para el desarrollo del trabajo de titulación se estructura una propuesta de seis postres utilizando productos de la Red Agroecológica del Austro, además se tomará en cuenta las referencias que tiene la propietaria como los sabores, productos y texturas.

La elaboración de los seis postres hará que la carta del restaurante tenga mayor variedad en la sección de postres; se complementara con fichas, sub- fichas, costos y base de datos lo cual ayudara a seleccionar la materia prima correcta y a obtener los mismos sabores en cada postre.

Se detalló la propuesta de los seis postres, las fotos se evidenciarán en anexos:

Postres

- Helado de Zapallo: helado de zapallo con tierra de pinol, salsa de poroto con crocante de arveja.
- Helado de Chamburo: helado de chamburo con tierra de machica y crocante de queso.
- Trilogía de Bombones: chocolate relleno de ganache de chamburo, taxo y uvilla acompañado de fruta fresca (fresa, kiwi, uvilla, taxo, suprema de naranja), crema chantilly decorado con flores.
- Deconstrucción de la Chucula: Masmello de plátano acompañado con tierra de leche, espuma de plátano y gel de canela para decorar crocante de queso y hojas de menta.
- Bavoroise de Giron: tierra de chocolate, gel de maracuyá decorado con un crocante de giron y una flor.
- Cake de Harina Morada saborizado con naranja: relleno de crema pastelera de piña acompañado de fruta frescas (fresas, moras, uvilla), decorado con culis de frutos rojos, almíbar de chicha morada y una hoja de menta.



Ilustración 14: Helado de Chamburo realizado por Ivette C. & Susana T.



Ilustración 15: Cake de harina morada realizado por Ivette C. & Susana T



Ilustración 16: Bavarroise de Giron realizado por Ivette C. & Susana T.



Ilustración 17: Trilogía de Bombones realizado por Ivette C. & Susana T.



Ilustración 18: Helado de Zapallo realizado por Ivette C. & Susana T.



Ilustración 19: Deconstrucción de la Chucula realizado por Ivette C. & Susana T.

5.1.1 Bitácoras

La bitácora es un cuaderno en el que se reportan los avances y resultados preliminares de un proyecto de investigación. En él, se incluyen con detalle, entre otras cosas, las observaciones, ideas, datos, de las acciones que se llevan a cabo para el desarrollo de un experimento o un trabajo de campo. (Molina, 2016).


A través de este modelo se pudo realizar las pruebas necesarias para la estandarización de los postres finales.

Él modelo de bitácoras consta de ingredientes, cantidades, características organolépticas, temperaturas de cocción, regeneración, servicio y observaciones.

- Nombre del realizador: persona que realiza el producto.
- Nombre de la elaboración: nombre del producto.
- Fotografía de la elaboración: foto del producto terminado.
- Número de prueba: número de pruebas realizadas.
- Ingredientes: materia prima necesaria
- Peso: cantidad de materia prima necesaria.
- Características Organolépticas: características del producto final como el color, sabor, olor y textura.
- Temperatura de cocción: temperatura a la cual se preparó el producto.
- Tiempo de cocción: tiempo de dura la cocción.
- Método de conservación: se puede conservar en refrigeración, congelación o dependiendo lo que requiera el producto.
- Temperatura de conservación: temperatura requerida de cada producto dependiendo el método de conservación.
- Tiempo de conservación: tiempo que se puede conservar el producto.
- Métodos de regeneración de productos: método que se debe aplicar para el consumo del producto.
- Temperatura de servicio: temperatura a la que se va a servir el producto.
- Observaciones: se colocar las dificultades o ingredientes que se deben agregar o mermar para que el producto quede con el sabor correcto.

5.1.1.1 *Bitácoras 1 del helado de Chamburo.*


Cuadro 1. Bitácoras 1 del helado de Chamburo

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Helado de Chamburo									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pupa de chamburo	0.674 lt	Olor: Frutal	N/A	N/A	N/A	congelación	-18°C	28 días	N/A	-18°C	Se debe colocar mas merengue italiano porque le falta dulce.
Crema de leche	0.034 lt	Color: Blanco hueso									
Merengue italiano	0.282 kg	Sabor: Dulce									
		Textura: Cremosa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.2 *Bitácoras 2 del helado de Chamburo.*

Cuadro 2. Bitácoras 2 del helado de Chamburo.

Nombre del realizador:		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Helado de Chamburo									
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de chamburo	0.674 lt	Olor: Frutal	N/A	N/A	N/A	congelación	-18°C	28 días	N/A	-18°C	Se obtuvo el resultado deseado agregándole más merengue italiano.
Crema de leche	0.034 lt	Color: Blanco hueso									
Merengue italiano	0.432 kg	Sabor: Dulce									
		Textura: Cremosa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.3 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Chamburo.*


Cuadro 3. Bitácoras 1 de la Pulpa de Chamburo.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Pulpa de Chamburo									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chamburo	0.874 kg	Olor: Frutal	N/A	N/A	N/A	refrigeracion	3°C	7 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
agua	0,100 lt	Color: Amarillo									
		Sabor: Dulce									
		Textura: Densa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.4 *Bitácoras 1 de la Tierra de Machica.*


Cuadro 4. Bitácoras 1 de la Tierra de Machica.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Tierra de Machica									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Machica	0.076 kg	Olor: Duke	horno	120°C	15 min	N/A	10-21°C	2 meses	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Harina	0.100 kg	Color: Café									
Margarina	0.067 kg	Sabor: Dulce									
Azúcar	0.067 kg	Textura: Arenoso									
Leche	0.033 lt										
Huevo	0.030 kg										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.5 *Bitácoras 1 del helado de Zapallo.*


Cuadro 5. Bitácoras 1 del helado de Zapallo

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:							Fotografía de la elaboración		
Ivet Coraquilla.		Helado de Zapallo									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de zapallo	0.400 lt	Olor: Frutal	N/A	N/A	N/A	congelación	-18°C	15 días	N/A	-18°C	Se obtuvo el resultado deseado.
Crema de leche	0.034 lt	Color: Amarillo									
Merengue italiano	0.282 kg	Sabor: Dulce									
		Textura: Cremosa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.6 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Zapallo.*


Cuadro 6. Bitácoras 1 de la Pulpa de Zapallo.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Pulpa de Zapallo									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Zapallo	0.400 kg	Olor: Frutal	hervor	100°C	20 min	refrigeracion	3°C	7 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Agua	0,500 lt	Color: Amarillo									
		Sabor: Dulce									
		Textura: Densa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.7 *Bitácoras 1 de la Tierra de Pinol.*


Cuadro 7. Bitácoras 1 de la Tierra de Pinol.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Tierra de Pinol									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pinol	0.067 kg	Olor: Dulce	Homear	120°C	15 min	N/A	10-21°C	2 meses	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Harina	0.130 kg	Color: Café									
Margarina	0.067 kg	Sabor: Dulce									
Azúcar	0.067 kg	Textura: Arenoso									
Leche	0.033 lt										
Huevo	0.030 kg										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.8 *Bitácoras 1 de la Salsa de Poroto.*


Cuadro 8. Bitácoras 1 de la Salsa de Poroto.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla		Salsa de poroto									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de poroto	0.200 lt	Olor: Dulce	hervor	90°C	5 min	refrigeración	3°C	15 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Panela	0.050 kg	Color: Café									
Maicena	0.010 kg	Sabor: Dlice									
		Textura: Densa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.9 *Bitácoras 1 del Tuile de Alverja.*


Cuadro 9. Bitácoras 1 del Tuile de Alverja

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Tuile de Arveja									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de arveja	0.005 lt	Olor: Dulce	Calor seco	75°C	5 min	N/A	10-21°C	7 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Harina	0.010 kg	Color: Verde									
Aceite	0.010 lt	Sabor: Dulce									
Agua	0.030 lt	Textura: Crujiente									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.10 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Arveja.*


Cuadro 10. Bitácoras 1 de la Pulpa de Arveja.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:							Fotografía de la elaboración		
Ivet Coraquilla.		Pulpa de Arveja									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arveja	0.050 kg	Olor: Fragante	hervir	100°C	20 min	refrigeracion	3°C	7 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Agua	0,100 lt	Color: Verde									
		Sabor: Dulce									
		Textura: Densa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.11 *Bitácoras 1 de la Trilogía de Bombones.*


Cuadro 11. Bitácoras 1 de la Trilogía de Bombones.

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Trilogía de bombones									Fotografía de la elaboración 
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate saborizado con zapallo	0.004 kg	Olor: dulce	N/A	N/A	N/A	refrigeración	3°C	15 días	N/A	3°C	El chocolate no era el adecuado y nose identifica el sabor de los rellenos.
chocolate saborizado con jiron	0.004 kg	Color: café									
chocolate saborizado con chamburo	0.004 kg	Sabor: dulce									
		Textura: desmenuzable									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.12 *Bitácoras 2 de la Trilogía de Bombones.*


Cuadro 12. Bitácoras 2 de la Trilogía de Bombones.

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Trilogía de bombones									Fotografía de la elaboración 
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate saborizado con taxo	0.004 kg	Olor: dulce	N/A	N/A	N/A	refrigeración	3°C	15 días	N/A	3°C	Se debe de cambiar la formulación del preparado del chocolate porque quedo muy amargo y se debe espesar más los rellenos o mezclar con un ganache.
chocolate saborizado con uvilla	0.004 kg	Color: café									
chocolate saborizado con chamburo	0.004 kg	Sabor: amargo									
		Textura: desmenuzable									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.13 *Bitácoras 3 de la Trilogía de Bombones.*


Cuadro 13. *Bitácoras 3 de la Trilogía de Bombones.*

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Trilogía de bombones									Fotografía de la elaboración 
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate de uvilla	0.004 kg	Olor: dulce	N/A	N/A	N/A	refrigeración	3°C	15 días	N/A	3°C	Se obtuvo el resultado deseado
chocolate de taxo	0.004 kg	Color: café									
chocolate de chamburo	0.004 kg										
		Sabor: dulce									
		Textura: desmenuzable									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.14 *Bitácoras 1 del Chocolate.*


Cuadro 14. *Bitácoras 1 del Chocolate.*

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Chocolate									Fotografía de la elaboración
											
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate semiamargo	0.336 kg	Olor: dulce Color: café	baño maria	45°C	5 min	refrigeracion	3°C	15 días	baño maria	N/A	el chocolate no es el adecuado.
crema de leche	0.034 lt	Sabor: dulce									
		Textura: espesa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.15 Bitácoras 2 del Chocolate.


Cuadro 15. Bitácoras 2 del Chocolate

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Chocolate									Fotografía de la elaboración
											
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate amargo	0.336 kg	Olor: dulce Color: café	baño maría	45°C	5 min	refrigeración	3°C	15 días	baño maría	N/A	se debe cambiar la formulacion de chocolate poque quedo muy amargo
crema de leche	0.034 lt	Sabor: amargo									
		Textura: espesa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.16 *Bitácoras 3 del Chocolate.*


Cuadro 16. Bitácoras 3 del Chocolate

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Chocolate									Fotografía de la elaboración
											
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate amargo	0.130 kg	Olor: dulce Color: café	baño maria	45°C	5 min	refrigeracion	3°C	15 días	baño maria	N/A	Se obtuvo el resultado deseado.
manteca de cacao	0.060 kg	Sabor: dulce									
azucar impalpable	0.040 kg	Textura: espesa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.17 Bitácoras 1 del Ganache.


Cuadro 17. Bitácoras 1 del Ganache

Nombre del realizador: Ivette Coraquilla		Nombre de la elaboración: Ganache									Fotografía de la elaboración
											
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
chocolate semiamargo	0.100 kg	Olor: dulce Color: café	baño maria	45°C	5 min	refrigeracion	3°C	15 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado.
Crema de leche	0.150 lt	Sabor: dulce									
		Textura: espesa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.18 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Taxo.*


Cuadro 18. Bitácoras 1 de la Pulpa de Taxo

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Pulpa de Taxo									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
taxo	0.200 kg	Olor: Frutal	hervor	100°C	5 min	refrigeracion	3°C	7 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
		Color: Tomate									
		Sabor: Cítrico									
		Textura: Densa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.19 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Uvilla.*


Cuadro 19. Bitácoras 1 de la Pulpa de Uvilla.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Pulpa de Uvilla									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Uvilla	0.200 kg	Olor: Frutal	hervor	100°C	5 min	refrigeracion	3°C	7 días	N/A	N/A	Se obtuvo el resultado deseado
Agua	0,050 lt	Color: Amarillo									
		Sabor: Citrico									
		Textura: Densa									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.20 *Bitácoras 1 de la Crema Chantilly.*


Cuadro 20. Bitácoras 1 de la Crema Chantilly.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:									Fotografía de la elaboración	
Ivet Coraquilla.		Crema Chantilly										
Prueba # 1												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Crema de leche	0.150 lt	Olor: Dulce	N/A	N/A	N/A	refrigeración	4°C	7 días	N/A	4°C	Se obtuvo el resultado deseado	
Azúcar impalpable	0.050 kg	Color: Blanco										
		Sabor: Dulce										
		Textura: Cremosa										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.21 *Bitácoras 1 de la Tierra de Chocolate.*


Cuadro 21. Bitácoras 1 de la Tierra de Chocolate.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Tierra de Chocolate									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Pesos	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de Trigo.	0.188 kg	Olor: Dulce	Horneado	180 °C.	40 min.	N/A	N/A	15 días	N/A	N/A	Dejar reposar en la refrigeradora la masa 30 min, estirar y hornear.
Royal	0.006 kg	Color: Café Oscuro									
Azúcar Impalpable.	0.08 kg	Sabor: Dulce									
Margarina	0.1 kg	Textura : Crocante.									
Esencia de Vainilla	0.003 kg	Arenoso.									
Cacao Amargo en Polvo	0.095 kg										
Huevo.	0.06 kg										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.22 *Bitácoras 2 de la Tierra de Chocolate.*


Cuadro 22. Bitácoras 2 de la Tierra de Chocolate

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Tierra de Chocolate									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Pesos	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de Trigo.	0.188 kg	Olor: Dulce	Horneado	180 °C.	40 min.	N/A	N/A	15 días	N/A	N/A	Dejar reposar en la refrigeradora la masa 30 min, estirar y hornear.
Royal	0.006 kg	Color: Café Oscuro									
Azúcar Impalpable.	0.08 kg	Sabor: Dulce									
Margarina	0.01 kg	Textura : Crocante.									
Esencia de Vainilla	0.003 kg	Arenoso.									
Cacao Amargo en Polvo	0.095 kg										
Huevo.	0.06 kg										
											Se obtuvieron los mismos resultados que la primera bitácora.

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.23 *Bitácoras 1 del Crocante de Giron.*


Cuadro 23. Bitácoras 1 del Crocante de Giron.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Crocante de Giron									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Giron Cocido	0.250 kg	Olor: Frutal Color: Amarillo Sabor: Dulce Textura: Crocante	Horno / deshidratación	190°C.	20 min.	Al ambiente	N/A	10 días	Microondas	N/A	Mientras fino se extiende mas rápido y homogenia es la deshidratación
											Se obtuvo los resultados deseados
											Se coloca 5 minutos para su regeneración

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.24 *Bitácoras 1 del Bavaroise de Giron.*


Cuadro 24. Bitácoras 1 del Bavaroise de Giron.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Bavaroise de Giron.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de Giron	0.250 kg	Olor: Dulce	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	4 °C.	5 días	N/A	4 °C.	Tener cuidado con la casara los pedazos son duro, cocinar y tamizar para obtener la pulpa.
Crema de Leche.	0.125 kg	Color: Amarillo									
Gelatina Sin Sabor.	0.007 kg	Sabor: Dulce									
Azúcar.	0.03 kg	Textura: Cremosa, Suave.									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.25 *Bitácoras 2 del Bavaroise de Giron.*


Cuadro 25. Bitácoras 2 del Bavaroise de Giron

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Bavaroise de Giron.									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de Giron	0.250 kg	Olor: Dulce	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	4 °C.	5 días	N/A	4 °C.	Se repitió la receta para la estandarización. se obtuvieron los mismos resultados que la primera bitácora.
Crema de Leche.	0.125 kg	Color: Amarillo									
Gelatina Sin Sabor.	0.007 kg	Sabor: Dulce									
Azúcar.	0.03 kg	Textura: Cremosa, Suave.									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.26 *Bitácoras 1 del Gel de Maracuyá.*


Cuadro 26. Bitácoras 1 del Gel de Maracuyá

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Gel de Maracuya.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maracuya	0,223 kg	Olor: Frutal	Hervor	90 °C.	5 min.	Refrigeración	4 °C.	8 días	N/A	4 °C.	Se obtuvo los resultados deseados.
Azucar,	0,040 kg	Color: Amarillo.									
Maicena	0,010 kg	Sabor: Dulce.									
		Textura: Suave.									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.27 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Giron.*


Cuadro 27. Bitácoras 1 de la Pulpa de Girón.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Pulpa del Giron.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Giron.	0.645 kg	Olor: Dulce	concentración	45 °C.	20 min.	refrigeración	4 °C.	8 días	N/A	4 °C.	Mientras mas maduro el plátano mejor.
Agua.	0.02 lt	Color: Amarillo									
Azúcar.	0.05 kg	Sabor: Dulce									
Canela.	0.001 kg	Textura: Suave									
											Se obtuvieron los mismos resultados que la primera bitácora.

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.28 *Bitácoras 1 del Cake de Harina Morada Saborizado con Naranja.*


Cuadro 28. Bitácoras 1 del Cake de Harina Morada Saborizado con Naranja

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Cake de Naranja.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de Trigo.	0.150 kg	Olor: Frutal.	Horneado	180 °C.	40 min.	al Ambiente	10-21°C	8 días	N/A	N/A	Mezclar los dos tipos de harinas y la royal, tamizar y colocar a la mezcla.
Harina de Maíz Morado.	0.1 kg	Color: Morado.									
Jugo de Naranja	0.17 lt	Sabor: Dulce									
Aceite Girasol	0.086 lt	Textura: Suave.									
Huevos.	0.120 kg										
Royal	0.006 kg										
Ralladura de Naranja	0.003kg										
Azúcar.	0.175 kg										
											Se obtuvo el resultado deseado

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.29 *Bitácoras 2 del Cake de Harina Morada Saborizado con Naranja.*


Cuadro 29. Bitácoras 2 del Cake de Harina Morada Saborizado con Naranja.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Cake de Naranja.									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de Trigo.	0.150 kg	Olor: Frutal.	Horneado	180 °C.	40 min.	Al Ambiente	10-21°C	8 días	N/A	N/A	Mezclar los dos tipos de harinas y la royal, tamizar y colocar a la mezcla. Se obtuvieron los mismos resultados que la primera bitácora, para la estandarización
Harina de Maíz Morado.	0.1 kg	Color: Morado.									
Jugo de Naranja	0.17 lt	Sabor: Dulce									
Aceite Girasol	0,086 lt	Textura: Suave.									
Huevos.	0.120 kg										
Royal	0.006 kg										
Ralladura de Naranja	0.003kg										
Azúcar.	0.175 kg										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.30 *Bitácoras 1 de la Crema Pastelera de Piña.*


Cuadro 30. Bitácoras 1 de la Crema Pastelera de Piña

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Crema Pastelera de Piña.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de Piña	0.3 lt	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	30 min.	Refrigeración	4°C.	8 días	Baño María	4°C	Mezclar las yemas con la maicena, incorporar sin dejar de mover. La pulpa de piña se agrega al ultimo cuando ya esta la crema pastelera.
Leche Entera	0.25 lt	Color: Amarillo									
Yemas de Huevo	0.04 kg	Sabor: Dulce									
Maicena	0.03 kg	Textura : Cremosa.									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.31 Bitácoras 2 de la Crema Pastelera de Piña.


Cuadro 31. Bitácoras 2 de la Crema Pastelera de Piña.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Crema Pastelera de Piña.									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pulpa de Piña	0.3 lt	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	30 min.	Refrigeración	4°C.	8 días	Baño María	4°C	Mezclar las yemas con la maicena, incorporar sin dejar de mover. La pulpa de piña se agrega al último cuando ya esta la crema pastelera. se obtuvo los resultados deseados igual a la primera bitácora.
Leche Entera	0.25 lt	Color: Amarillo									
Yemas de Huevo	0.04 kg	Sabor: Dulce									
Maicena	0.03kg	Textura : Cremosa.									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.32 *Bitácoras 1 del Culis de Mora y Fresa.*


Cuadro 32. *Bitácoras 1 del Culis de Mora y Fresa.*

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Culis de Mora y Fresa									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mora.	0.240 kg	Olor: Dulce.	Concentración	45 °C.	30 min.	Refrigeración	4 °C.	15 días	N/A	N/A	Tamizar la preparación.
Fresa.	0.240 kg	Color: Rojizo Oscuro									
azúcar.	0.05kg	Sabor: Dulce , acido.									
Agua.	0.1 lt	Textura: líquida									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.33 *Bitácoras 1 de la Chica Morada.*


Cuadro 33. Bitácoras 1 de la Chica Morada.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Chicha Morada									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz Morado	0.986 kg	Olor: Dulce.	Hervor	90 °C.	45 min.	Refrigeración	4 °C.	8 días	N/A	4 °C.	Se puede agregar manzana es opcional y limón cuando se va a servir. Es importante mantener en refrigeración, se obtuvo el resultado deseado
Azúcar.	0.3 kg	Color: Rojizo Oscuro.									
Cascara de Piña	0.386 kg	Sabor: Dulce.									
Canela en Rama	0.005 kg	Textura: Líquida.									
Clavo de Olor	0.002 kg										
Agua	8 lt										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.34 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Piña.*


Cuadro 34. *Bitácoras 1 de la Pulpa de Piña.*

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Pulpa de Piña									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Piña	0.340 kg	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	20 min.	Refrigeración	4°C.	8 días	N/A	4°C	Licuar y Tamizar la Pulpa.
Agua	0.07 lt	Color: Amarillo									
Azúcar	0.01 kg	Sabor: Dulce									
		Textura: Liquida.									
											Se obtuvieron los resultados deseados

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.35 *Bitácoras 1 del Maíz Morado en Almíbar.*


Cuadro 35. Bitácoras 1 del Maíz Morado en Almíbar

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Maíz Morada en almíbar									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz Morado	0.322 kg	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	15 días	N/A	4 °C.	El maíz tiene que estar suave. se obtuvo los resultados deseados.
Azúcar.	0.07 kg	Color: Rojizo Oscuro									
Agua	0.120 lt	Sabor: Dulce.									
		Textura: Dura									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.36 *Bitácoras 1 del Almíbar de Chica Morada.*


Cuadro 36. Bitácoras 1 del Almíbar de Chica Morada

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Almíbar de Chica Morada									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chica Morada.	0.125 lt	Olor: Dulce, Frutal.	Concentración	45 °C.	10 min.	Refrigeración	4 °C.	15 días	N/A	N/A	Se coloca al inicio el aguardiente, recordar que es un almíbar para bañar el biscocho, por lo tanto, es líquido
Azúcar.	0.05 kg	Color: Rojizo Oscuro									
Aguardiente	0.07 lt	Sabor: Dulce.									
		Textura: Líquida.									
											Se obtuvo los resultados

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.37 *Bitácoras 1 de la Tierra de Leche.*


Cuadro 37. Bitácoras 1 de la Tierra de Leche.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Tierra de Leche.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de Trigo	0.080 kg	Olor: Dulce	Horno	180 °C.	20 min.	N/A	N/A	15 días	N/A	N/A	Se obtuvo los resultados deseados.
Leche en Polvo	0.045 kg	Color: Amarillo Claro									
Agua	0.015 lt	Sabor: Dulce.									
Margarina	0.048 kg	Textura: Arenosa.									
Azúcar	0.020 kg										
Esencia de Vanilla	0.008 kg										
Huevo	0.020 kg										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.38 *Bitácoras 2 de la Tierra de Leche.*


Cuadro 38. Bitácoras 2 de la Tierra de Leche.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Tierra de Leche.									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de Trigo	0,080 kg	Olor: Dulce	Horno	180 °C.	20 min.	Refrigeración	N/A	15 días	N/A	N/A	Se repitió la receta para estandarizar la receta.
Leche en Polvo	0,045 kg	Color: Amarillo Claro									
Agua	0,015 lt	Sabor: Dulce.									
Margarina	0,048 kg	Textura: Arenosa.									
Azúcar	0,020 kg										Se obtuvo los resultados deseados.
Esencia de Vanilla	0,008 kg										
Huevo	0,020 kg										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.39 *Bitácoras 1 del Crocante de Queso.*


Cuadro 39. Bitácoras 1 del Crocante de Queso.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Crocante de Queso.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Queso Mozzarella	0.05 kg	Olor: Frutal	Calor seco / deshidratación	50°C.	10 min.	Al ambiente	N/A	5 días	N/A	N/A	Se realiza en un Sarten de teflón, solo se coloca el queso rallado.
		Color: Amarillo									
		Sabor: Dulce									
		Textura: Crocante									
											Se obtuvo los resultados deseados

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.40 *Bitácoras 1 de la Espuma de Plátano.*


Cuadro 40. Bitácoras 1 de la Espuma de Plátano

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Espuma de Plátano.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Plátano Maduro	0,300 kg	Olor: Dulce Fragante	Hervor.	90 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	Se obtuvo los resultados deseados.
Canela	0,005 kg	Color: Amarillo.									
Azúcar	0,040 kg	Sabor: Dulce.									
Crema de Leche.	0,200 kg	Textura: Suave.	Activación de la Crema de Leche.	45 °C.	5 min	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	
Cargas de Nitrógeno.	2 Unidades										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.41 *Bitácoras 2 de la Espuma de Plátano.*


Cuadro 41. Bitácoras 2 de la Espuma de Plátano

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.								Fotografía de la elaboración.	
Susana Tapia		Espuma de Plátano.									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Plátano Maduro	0,300 kg	Olor: Dulce Fragante	Hervor.	90 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	Se repitió la receta para la estandarización.
Canela	0,005 kg	Color: Amarillo.									
Azúcar	0,040 kg	Sabor: Dulce.									
Crema de Leche.	0,200 kg	Textura: Suave.	Activación de la Crema de Leche.	45 °C.	5 min	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	Se obtuvo los resultados deseados.
Cargas de Nitrógeno.	2 Unidades										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.42 *Bitácoras 1 del Masmello de Plátano.*


Cuadro 42. Bitácoras 1 del Masmello de Plátano.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Masmello de Plátano.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Plátano maduro	0,100 kg	Olor: Dulce Fragante	Hervor.	90 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	Se obtuvo los resultados deseados.
Canela	0,005 kg	Color: Amarillo.									
Azúcar	0,100 kg	Sabor: Dulce.									
Claras de Huevo	0,048 kg	Textura: Suave.	Almíbar	115 °C.	15 min	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	
Agua	0,050 lt										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.43 *Bitácoras 2 del Masmello de Plátano.*


Cuadro 43. Bitácoras 2 del Masmello de Plátano.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Masmello de Plátano.									
Prueba # 2											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Plátano maduro	0,100 kg	Olor: Dulce Fragante	Hervor.	90 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	Se repitió la receta para la estandarización
Canela	0,005 kg	Color: Amarillo.									
Azúcar	0,100 kg	Sabor: Dulce.									
Claras de Huevo	0,048 kg	Textura: Suave.	Almíbar	115 °C.	15 min	Refrigeración	4 °C.	4 días	N/A	4 °C.	Se obtuvo los resultados deseados.
Agua	0,050 lt										

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.44 *Bitácoras 1 del Gel de Canela.*


Cuadro 44. Bitácoras 1 del Gel de Canela

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Gel de Canela.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Canela de canela	0,100 lt	Olor: Dulce Fragante	Hervor	90 °C.	10 min.	Refrigeración	4 °C.	8 días	N/A	4 °C.	Se obtuvo los resultados deseados.
Azúcar	0,040 kg	Color: Café									
Maicena	0,020 kg	Sabor: Dulce.									
		Textura: Gelatinoso									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.45 *Bitácoras 1 de la Pulpa de Plátano.*


Cuadro 45. Bitácoras 1 de la Pulpa de Plátano.

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Pulpa de Plátano.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Plátano maduro .	0.947 kg	Olor: Dulce	Hervor	80 °C.	20 min.	refrigeración	4 °C.	5 días	N/A	4 °C.	Mientras mas maduro el plátano mejor.
Agua	0.1 lt	Color: Amarillo									
Azúcar.	0.05 kg	Sabor: Dulce									
Canela.	0.001 kg	Textura: Suave									
											se maja y se tamiza cuando esta caliente.

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.46 *Bitácoras 1 de Mango en Almíbar (productos que no se utilizaron).*


Cuadro 46. Bitácoras 1 de Mango en Almíbar (productos que no se utilizaron).

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Mango en Almíbar									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mango	0.3 kg	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	15 min.	Refrigeración	4 °C.	15 días	N/A	4 °C.	Puede mantenerse al ambiente o en refrigeración
Azúcar.	0.05 kg	Color: Amarillo									
Agua	0.125 lt	Sabor: Dulce.									
		Textura: Suave									
											El mango no tiene que estar muy maduro

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.47 *Bitácoras 1 de Crocante de Plátano y Queso (productos que no se utilizaron).*


Cuadro 47. Bitácoras 1 de Crocante de Plátano y Queso (productos que no se utilizaron).

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Crocante de Plátano y Queso									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Plátano Procesado .	0.250 kg	Olor: Dulce.	Horno.	190°C.	45 min.	Al ambiente	N/A	5 días	microondas	N/A	Mientras mas fino se extiende mas rápido se deshidrata . Colocar en el microondas por 5 min. Dejar enfriar y colocar en el
Queso Mozzarella	0.08 kg	Color: Amarillo.	/Deshidratación								
		Sabor: Dulce.									
		Textura: Crocante.									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.48 *Bitácoras 1 de Fresas en Almíbar (productos que no se utilizaron).*


Cuadro 48. *Bitácoras 1 de Fresas en Almíbar (productos que no se utilizaron).*

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Fresa en Almíbar									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Fresa Picada.	0.24 kg	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	15 días	N/A	N/A	Hacer el Almíbar Primero y ya faltando poco, colocar las fresas picadas previamente.
Azúcar.	0.1kg	Color: Rojizo.									
Agua.	0.2 lt	Sabor: Dulce.									
		Textura: Líquida, Suave									
											Se obtuvo los resultados deseados.

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.49 *Bitácoras 1 de Moras en Almíbar (productos que no se utilizaron).*


Cuadro 49. Bitácoras 1 de Moras en Almíbar (productos que no se utilizaron).

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Mora en Almíbar									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mora.	0.24 kg	Olor: Dulce	Concentración	45 °C.	20 min.	Refrigeración	4 °C.	15 días	N/A	N/A	Hacer el Almíbar Primero y ya faltando poco, colocar las moras enteras. Se obtubo los resultados deseados.
Azúcar.	0.1kg	Color: Rojizo Oscuro									
Agua.	0.2 lt	Sabor: Dulce y Acido									
		Textura: líquida, Suave									

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.50 Bitácoras 1 de Espumilla de Guayaba (productos que no se utilizaron).


Cuadro 50. Bitácoras 1 de Espumilla de Guayaba (productos que no se utilizaron).

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.							Fotografía de la elaboración.		
Susana Tapia		Espumilla de Guayaba.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
claras de Huevo .	0.08 kg	Olor: Frutal.	Baño María	45 °C.	5 min.	Refrigeración	4°C.	3 días	N/A	4°C	Colocar las claras y el azúcar a baño maría, remover durante 5 min, sin dejar que se cocine.
Gelatina sin Sabor	0.003 Kg	Color: Crema.									
Pulpa de Guayaba	0.120 kg	Sabor: Dulce.									
Azúcar.	0.1 Kg	Textura: Suave.									
											Se obtuvo los resultados deseados.

Realizado por: Las Autoras

5.1.1.51 *Bitácoras 1 Guayabas en Almíbar (productos que no se utilizaron).*

Cuadro 51. Bitácoras 1 Guayabas en Almíbar (productos que no se utilizaron).

Nombre del realizador.		Nombre de la elaboración.						Fotografía de la elaboración.			
Susana Tapia		Guayabas en Almíbar.									
Prueba # 1											
Ingredientes.	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Guayaba .	0.350 kg	Olor: Dulce.	concentración	45 °C.	20 min.	refrigeración	4 °C.	8 días	N/A	4 °C.	Mientras mas maduras sean ala guayabas es mejor.
Agua	0.1 lt	Color: Amarillo.									
		Sabor: Dulce.									
		Textura: Suave.									
											Se obtuvo los resultados deseados.

Realizado por: Las Autoras

5.1.2 *Base de datos*

Una base de datos es un “almacén” que nos permite guardar grandes cantidades de información de forma organizada para que luego podamos encontrar y utilizar fácilmente. (Balanzino, 2019).

La base de datos es una hoja de cálculo que ayuda a obtener el costo por kilo de los productos. Con la aplicación de la base de datos se puede conocer los ingredientes, proveedores, cantidades y costos de cada producto que serán utilizados dentro de un plato.

La base de datos está dividida en:

- Grupo: refiere al género del elemento de estudio
- Ingrediente final: refiere al producto que necesitamos en nuestra ficha técnica estandarizada

- Presentación de compra: refiere a la presentación original en la que se compró el producto de donde se espera obtener el ingrediente final
 - Proveedor: lugar de compra del producto en su "presentación de compra" (soportado con facturas, o notas de compra)
 - Costo por kilo de compra: costo por kilo pagado al proveedor .
 - Peso equivalente: cantidad estandarizada a 1 kg para facilitar cálculo matemático
 - Cantidad neta equivalente: cantidad neta de ingrediente final equivalente a 1 kg
 - Peso desperdicio equivalente : precio por kilo de materia a desechar equivalente a 1 kg
 - Peso sub producto equivalente: precio por kilo de materia no desechable pero no considerada ingrediente final equivalente a 1 kg
 - %: porcentaje de "ingrediente final" en base a la "presentación de compra"
 - Factor: factor matemático, para el análisis del rendimiento en ficha.
 - Costo*kilo ingrediente final : costo del "ingrediente final" por kilo, en base a la presentación de compra.
- Observaciones: comentarios sobre variaciones en productos de temporada, y otros.

5.1.2.1 Base de datos.

Cuadro 52. Base de datos.

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRA DO KG	CANTIDAD NETA COMPRA DA	PESO DESPERDICIO COMPRA DO	PESO SUB PRODUCTO COMPRA DO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Lácteos																
	Leche Entera	Funda Nutrí	Tienda del Barío	0,95	1000	1000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,95	
	Crema de leche	Funda Miraflores	Tienda del Barío.	5,20	2,000	2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,20	
	Queso Parmesano	Funda Kiosko	Tienda del Barío.	20,09	0,040	0,04	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,09	
	Queso Mozzarella	Por Libras	Feria Agroecológica	6,62	0,453	0,453	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,62	
	Queso Crema	Tarrina	Tienda del Barío	7,50	0,600	0,6	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,50	
Frutas																
	Naranja	Al granel	Feria Agroecológica	1,50	1,457	0,655	0,802	0	1	0,45	0,55	0,00	44,96	2,22	3,34	
	Zumo de Limón	Limón entero al granel	Red Agroecológica	1,85	0,135	0,030	0,105	0	1	0,22	0,78	0,00	22,22	4,50	8,33	
	Fresa	Funda	Red Agroecológica	1,00	0,457	0,452	0,005	0	1	0,99	0,01	0,00	98,91	1,01	1,01	
	Mora	Al granel	Red Agroecológica	1,00	0,457	0,450	0,007	0	1	0,98	0,02	0,00	98,47	1,02	1,02	
	Ralladura de Naranja	Al granel	Feria Agroecológica	0,55	0,802	0,040	0,107	0,655	1	0,05	0,13	0,82	4,99	20,05	2,02	
	Ralladura de Limón	Al granel	Feria Agroecológica	1,08	0,105	0,030	0,075	0,135	1	0,29	0,71	1,29	28,57	3,50	1,08	
	Plátano	Al granel	Red Agroecológica	1,00	1,188	0,703	0,485	0	1	0,59	0,41	0,00	59,18	1,69	1,69	
	Giron	Al granel	Red Agroecológica	1,00	2,800	1,020	1,78	0	1	0,36	0,64	0,00	36,43	2,75	2,75	
	Cascara de Piña	Al granel	Red Agroecológica	0,79	0,235	0,235	0	0,986	1	1,00	0,00	4,20	100	1,00	2,52	
	Piña	Al granel	Red Agroecológica	1,25	1,221	0,986	0,235	0	1	0,81	0,19	0,00	80,75	1,24	1,55	
	Mango	Al granel	Red Agroecológica	1,00	1,061	0,757	0,304	0	1	0,71	0,29	0,00	71,35	1,40	1,40	
	Uvilla	Al granel	Red Agroecológica	1,00	0,453	0,453	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Taxo	Al granel	Red Agroecológica	4,00	0,285	0,200	0,085	0	1	0,70	0,30	0,00	70,18	1,43	5,70	
	Maracuyá	Al granel	Red Agroecológica	0,63	1,557	1,282	0,285	0	1	0,82	0,18	0,00	82,34	1,21	0,77	
	Chamburo	Al granel	Red Agroecológica	1,00	1,472	0,874	0,598	0	1	0,59	0,41	0,00	59,38	1,68	1,68	
	kiwi	Al granel	Red Agroecológica	2,60	0,384	0,294	0,09	0	1	0,77	0,23	0,00	76,56	1,31	3,40	
Hortalizas																
	Zapallo	Al granel	Red Agroecológica	1,5	0,582	0,400	0,182	0	1	0,69	0,31	0,00	68,73	1,46	2,18	
	Poroto	Al granel	Red Agroecológica	2,20	0,454	0,382	0,072	0	1	0,84	0,16	0,00	84,14	1,19	2,61	
	Arveja	Al granel	Red Agroecológica	2,2	0,454	0,390	0,064	0	1	0,86	0,14	0,00	85,90	1,16	2,56	

Abarrotes															
Margarina	Funda	Tienda del Bario	1,00	1,000	1,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Azúcar Impalpable	Funda Levapan	Tienda del Bario	2,80	0,500	0,500	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,80	
Azúcar Troncal	Funda	Tienda del Bario	1,00	2,000	2,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Aceite Girasol	Botella de 2 L	Tienda del Bario	5,60	2,000	2,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,60	
Sal	Funda Cris Sal	Tienda del Bario	0,90	2,000	2,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,90	
Harina de Trigo YA	Funda	Tienda del Bario	1,80	1,000	1,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,80	
Royal	Tarro Levapan	Tienda del Bario	14,58	0,120	0,120	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,58	
Huevos	Cubeta 30 Und	Feria Agroecológica	3,50	1,800	1,620	0,180	0	1	0,90	0,10	0,00	90	1,11	3,89	
Esencia de Vainilla	Botella Levapan	Tienda del Bario	12,5	0,100	0,100	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,50	
Cacao Amargo	Funda Seiva Derado	Feria Agroecológica	20,83	0,120	0,120	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,83	
Gelatina Sin Sabor	Caja	Tienda del Bario	41,66	0,030	0,030	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	41,66	
Harina Morada	Al granel	Feria Agroecológica	1,00	0,453	0,453	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Maicena	Al granel	Feria Agroecológica	1,00	0,453	0,453	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Maíz Morado	Al granel	Feria Agroecológica	1,50	0,857	0,857	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,50	
Aguardiente	Por litro	Feria Agroecológica	2,50	1,000	1,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,50	
Clavo de olor	Al granel	Tienda de Bario	17,6	0,453	0,453	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,60	
Canela en Rama	Al granel	Tienda de Bario	14,34	0,453	0,453	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,34	
Manteca de cacao	Al granel	Tienda	50,00	0,090	0,090	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	50,00	
Chocolate semi-amaargo	Caja	Tienda de Bario	4,68	0,500	0,500	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,68	
Hielo	Funda	Tienda	0,10	10,000	10,000	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,10	
Sal en grano	Al granel	Tienda	0,22	0,908	0,908	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,22	
Machica	Al granel	Tienda	1,10	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
Pinol	Funda	Tienda	2,36	0,500	0,500	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,36	
Cacao Amargo	Funda San Gerardo.	Tienda	3,86	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,86	
Panela	Funda	Tienda	1,95	1,300	1,300	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,95	
Cargas de Nitrógeno	Caja	Comercial Ochoa	17,63	0,720	0,696	0	0	1	0,97	0,00	0,00	96,7	1,03	18,24	
Glucosa	Tarrina	Abacería	10,00	0,254	0,250	0	0	1	0,98	0,00	0,00	98,4	1,02	10,16	
Leche en Polvo la Vaquita	Funda	Tienda del Bario	10,00	0,100	0,100	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100,0	1,00	10,00	

Subproductos														
Tierra de leche.	Al granel	Elaboración Propia	5,25	0,166	0,166	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,25
Tierra de Chocolate	Al granel	Elaboración Propia	2,50	0,040	0,040	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,50
Crocante de Giron	Al granel	Elaboración Propia	7,00	0,010	0,010	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,00
Crocante de Queso	Al granel	Elaboración Propia	1,40	0,035	0,035	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,40
Espuma de plátano	Al granel	Elaboración Propia	10,16	0,240	0,240	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,16
Bavaroise de Giron	Al granel	Elaboración Propia	1,77	0,090	0,090	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,77
Masmello de plátano	Al granel	Elaboración Propia	4,83	0,340	0,340	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,83
Gel de Canela	Al granel	Elaboración Propia	0,50	0,098	0,098	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,50
Culis de Mora y Fresa	Al granel	Elaboración Propia	1,30	0,005	0,005	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,30
Almibar de Chicha Morada	Al granel	Elaboración Propia	3,50	0,020	0,020	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,50
Maíz morado en Almibar	Al granel	Elaboración Propia	1,50	0,020	0,020	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,50
Chicha Morada	Al granel	Elaboración Propia	0,55	0,120	0,120	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,55
Pulpa de Plátano	Al granel	Elaboración Propia	1,36	0,250	0,250	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,36
Pulpa de Giron	Al granel	Elaboración Propia	1,94	0,370	0,370	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,94
Pulpa de Piña	Al granel	Elaboración Propia	1,46	0,300	0,300	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,46
Crema Pastelera de Piña	Al granel	Elaboración Propia	2,00	0,060	0,300	0	0	1	5,00	0,00	0,00	500	0,20	0,40
Cake de Harina Morada	Al granel	Elaboración Propia	2,37	0,040	0,040	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,37
Gel de Maracuyá	Al granel	Elaboración Propia	1,11	0,020	0,020	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,11
Pulpa de zapallo	preparado	Elaboración Propia	2,19	0,400	0,400	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,19
Pulpa de taxo	preparado	Elaboración Propia	5,7	0,200	0,200	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,70
Pulpa de uvilla	preparado	Elaboración Propia	0,8	0,250	0,250	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,80
Pulpa de arveja	preparado	Elaboración Propia	2,58	0,050	0,050	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,58
Pulpa de chamburo	preparado	Elaboración Propia	1,51	0,075	0,075	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,51
Helado de chamburo	preparado	Elaboración Propia	1,99	1,140	1,140	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,99
Tierra de machica	preparado	Elaboración Propia	1,33	0,364	0,364	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,33
Merengue italiano	preparado	Elaboración Propia	1,09	0,714	0,714	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,09
Helado de zapallo	preparado	Elaboración Propia	2,19	0,716	0,716	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,19
Tierra de pinol	preparado	Elaboración Propia	5,20	0,394	0,394	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,20
Salsa de proto	preparado	Elaboración Propia	1,09	0,377	0,377	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,09
Chocolate de taxo	preparado	Elaboración Propia	9,21	0,605	0,605	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,21
Chocolate de uvilla	preparado	Elaboración Propia	8,20	0,605	0,605	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,20
Chocolate de chamburo	preparado	Elaboración Propia	8,35	0,605	0,605	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,35
Tuile de arveja	preparado	Elaboración Propia	1,59	0,055	0,055	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,59

Realizado por: Las Autoras

5.1.3 *Fichas Estandarizadas u hojas de Ruta.*

Las fichas técnicas son de uso diario y de fácil lectura para proceder rápidamente y eficientemente a la realización de un producto. (Balanzino, 2019)

Se empleará esta técnica para estandarizar los postres y a su vez que sea fácil de realizar la elaboración para cualquier persona con tan solo leerla.



Es un documento que permite detallar cantidades estandarizadas, técnicas, tiempos, temperaturas, utensilios, procedimientos y observaciones que se deben realizar para garantizar que la elaboración tenga las mismas características organolépticas.

Está conformado por:

- Nombre de la ficha: nombre del producto.
- Tipo de plato: si es entrada, fuerte o postre.
- Imagen del plato: foto del producto terminado
- Ingredientes: materia prima necesaria
- Mise en place: son cortes o cantidades que tienen que ser pesadas para que la elaboración sea más rápida.
- Ingredientes, técnicas, temperaturas y tiempos: preparaciones para elaboraciones finales.
- Equipos y utensilio: utensilios necesarios para la elaboración.
- Preparación: procedimientos que se deben seguir para obtener el producto.
- Observaciones: puntos que se deben tomar en cuenta para que la elaboración salga correcta.

5.1.3.1 Fichas del Postre Helado de Chamburo.



Cuadro 53. Fichas del Postre Helado de Chamburo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Helado de Chamburo				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und	
		0,065	kg	helado de chamburo
		0,025	kg	tierra de machica
		0,030	kg	crocante de queso
		0,001	kg	flor
CE:				
Técnicas de Corte:				
helado de chamburo	N/A			
tierra de machica	N/A			
crocante de queso	N/A			
flor	N/A			
0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Helado de chamburo/ congelacion /4 horas/-18°C.				
Equipos y Utensilios:				
plato, pinzas, bowl				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar tierra de machica en un plato. 2. Añadir el chocante de queso. 3. Poner una bola de helado de chamburo. 4. Decorar con una flor.				
Observaciones:				

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.2 Fichas del Helado de Chamburo.




Cuadro 54. Fichas del Helado de Chamburo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Helado de Chamburo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und	
	0,674	lt	Pulpa de chamburo
	0,034	lt	Crema de leche batida
	0,432	kg	Merengue italiano
	5,000	kg	Hielo
	0,454	kg	Sal en grano
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de chamburo	N/A		
Crema de leche batida	N/A		
Merengue italiano	N/A		
Hielo	N/A		
Sal en grano	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Helado de chamburo/ congelacion /4 horas/-18°C.			
Equipos y Utensilios:			
paila, espátula, bowl, batidora, olla, termometro			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar hielo y sal en grano en una paila. 2. Poner el bowl encima de la paila. 3. Mezclar la crema, merengue y pulpa. 4. Colocar la mezcla en el bowl. 5. Mover constantemente hasta que se congele. 6. Colocar en un pozuelo y refrigerar 7. Servir y decorar.			
Observaciones:			
Se debe mover constantemente para evitar que se forme cristales.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.3 Fichas de la Pulpa de Chamburo.




Cuadro 55. Fichas de la Pulpa de Chamburo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Pulpa de chamburo				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	
		0,874	kg	chamburo
		0,100	lt	agua
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
chamburo	N/A			
agua	N/A			
0	N/A			
0	N/A			
0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
chamburo /procesar/5 min/10-21°C.				
Equipos y Utensilios:				
batidora, espátula, bowl				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cortar el chamburo. 2. Procesar 3. Tamizar. 4. Refrigerar. 				
Observaciones:				

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.4 Fichas de la Crema de Leche.



Cuadro 56. Fichas de la Crema de Leche.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Crema			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,218	lt	crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
crema de leche	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
crema de leche/ batir 3/4/ 2 min /3°C.			
Equipos y Utensilios:			
batidora, espátula, bowl			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la crema de leche en un bowl. 2. Batir hasta 3/4. 3. Refrigerar.			
Observaciones:			
Se debe refrigerar la crema de leche para poder batir.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.5 Fichas del Merengue Italiano.



Cuadro 57. Fichas del Merengue Italiano

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Merengue italiano			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,240	kg	huevo (clara)
	0,480	kg	azucar
	0,200	lt	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
huevo (clara)	N/A		
azucar	N/A		
agua	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
almibar/ diluir/ 5 min /115°C.			
Equipos y Utensilios:			
bowl, batidora, olla, termometro			
PREPARACIÓN:			
1. Diluir el azucar con el agua hasta los 115°C. 2. Batir las claras hasta punto nieve. 3. Seguir batiendo e ir incorporando poco a poco el almibar. 4. Batir hasta que se enfríe. 5. Reservar.			
Observaciones:			
Debe llegar a la temperatura correcta el almibar si no se cristalizara el azucar.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.6 Fichas de Tierra de Machica.



Cuadro 58. Fichas de Tierra de Machica.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tierra de machica			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,067	kg	machica
	0,100	kg	harina
	0,067	kg	azucar
	0,067	kg	margarina
	0,033	lt	leche
	0,030	kg	huevos
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
machica	N/A		
harina	N/A		
azucar	N/A		
margarina	N/A		
leche	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tierra de machica/horneado/15 min/120°C.			
Equipos y Utensilios:			
silpat, espatula,bowl, batidora			
PREPARACIÓN:			
1. Batir la margarina con el azucar. 2. Agregar los huevos. 3. Añadir poco a poco la harina y la machica. 4. Poner la leche. 5. Obtener una masa homogénea. 6. Estirar en un silpat. 7. Hornear por 15 min/120°C. 8. Enfriar y procesar. 9. Decorar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.7 Fichas del Postre del Helado de Zapallo.



Cuadro 59. Fichas del Postre del Helado de Zapallo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Helado de zapallo				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und	
			-	
		0,065	kg	helado de zapallo
		0,025	kg	tierra de pinol
		0,030	lt	salsa de poroto
		0,001	kg	menta
		0,003	kg	tuile de arveja
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
helado de zapallo	N/A			
tierra de pinol	N/A			
salsa de poroto	N/A			
menta	N/A			
tuile de arveja	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Helado de zapallo/ congelacion /4 horas/-18°C.				
Equipos y Utensilios:				
plato, pinzas, bowl				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar la salsa en un plato. 2. Añadir el helado. 3. Poner la tierra a lado. 4. Decorar con menta.				
Observaciones:				

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.8 Fichas del Helado de Zapallo.



Cuadro 60. Fichas del Helado de Zapallo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Helado de zapallo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,400	lt	pulpa de zapallo
	0,034	lt	crema de leche batida
	0,282	kg	merengue italiano
	5,000	kg	hielo
	0,454	kg	sal en grano
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pulpa de zapallo	N/A		
crema de leche batida	N/A		
merengue italiano	N/A		
hielo	N/A		
sal en grano	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Helado de zapallo/ congelacion /4 horas/-18°C.			
Equipos y Utensilios:			
paila, espatula, bowl,			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar hielo y sal en grano en una paila. 2. Poner el bowl encima de la paila. 3. Mezclar la crema,merengue y pulpa de zapallo. 4. Colocar la mezcla en el bowl. 5. Mover constantemente hasta que se congele. 6. Colocar en un pozuelo y refrigerar 7. Servir y decorar.			
Observaciones:			
Se debe mover constantemente para evitar que se hagan cristales.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.9 Fichas de la Pulpa de Zapallo.



Cuadro 61. Fichas de la Pulpa de Zapallo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Pulpa de zapallo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,400	kg	zapallo
	0,500	lt	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
zapallo	N/A		
agua	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
zapallo /ebullicion/20 min/100°C.			
Equipos y Utensilios:			
batidora, espátula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cortar el zapallo. 2. Cocina con agua. 3. Procesar. 4. Tamizar. 5. Refrigerar. 			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.10 Fichas de la Tierra de Pinol.




Cuadro 62. Fichas de la Tierra de Pinol.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tierra de pinol			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,067	kg	pinol
	0,130	kg	harina
	0,067	kg	azucar
	0,067	kg	margarina
	0,033	lt	leche
	0,030	kg	huevos
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pinol	N/A		
harina	N/A		
azucar	N/A		
margarina	N/A		
leche	N/A		
huevos	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tierra de pinol/horneado/15 min/120°C.			
Equipos y Utensilios:			
silpat, espátula, bowl, batidora			
PREPARACIÓN:			
1. Batir la margarina con el azúcar. 2. Agregar los huevos. 3. Añadir poco a poco la harina y el pinol. 4. Poner la leche. 5. Obtener una masa homogénea. 6. Estirar en un silpat. 7. Hornear por 15 min/120°C. 8. Enfriar y procesar. 9. Decorar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.11 Fichas de la Salsa de Poroto.



Cuadro 63. Fichas de la Salsa de Poroto.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de poroto			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,227	kg	poroto
	0,050	kg	panela
	0,100	lt	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
poroto	N/A		
panela	N/A		
agua	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
salsa de poroto/ebullicion/5 min/100°C.			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, espátula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Cocinar el poroto con la panela y agua . 2. Procesar 3. Tamizar. 4. Refrigerar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.12 Fichas del Crocante de Arveja.



Cuadro 64. Fichas del Crocante de Arveja.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tuile de arveja			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,005	kg	pulpa de arveja
	0,010	kg	harina
	0,030	lt	agua
	0,010	lt	aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pulpa de arveja	N/A		
harina	N/A		
agua	N/A		
aceite	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
tuile de arveja/ calor seco/ 5min/75°C.			
Equipos y Utensilios:			
sarten de teflon, espátula			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar todos los ingredientes. 2. Calentar la sartén. 3. Colocar una cucharada de la mezcla. 4. Dejar que se cocine hasta que se desprenda de la sartén. 5. Decorar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.13 Fichas de la Pulpa de Arveja.

Cuadro 65. Fichas de la Pulpa de Arveja.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Pulpa de arveja			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,050	kg	arveja
	0,100	lt	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
arveja	N/A		
agua	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
pulpa de arveja/hervir/20 min/100°C.			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, espátula, bowl, olla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el arveja con el agua hasta que este suave. 2. Procesar. 3. Tamizar. 4. Refrigerar. 			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.14 Fichas del Postre de la trilogía de Bombones.




Cuadro 66. Fichas del Postre de la trilogía de Bombones

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Trilogía de Bombones				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	flor
		0,007	lt	chocolate de taxo
		0,007	lt	chocolate de uvilla
		0,007	lt	chocolate de chamburo
		0,001	kg	crema chantilly
		0,006	kg	tierra de pinol
		0,004	kg	uvilla
		0,007	kg	fresa
		0,006	kg	kiwi
0,010	kg	naranja		
0,003	kg	taxo		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
chocolate de taxo	N/A	fresa	cuartos	
chocolate de uvilla	N/A	kiwi	dice	
chocolate de chamburo	N/A	naranja	suprema	
crema chantilly	N/A	taxo	N/A	
tierra de pinol	N/A			
uvilla	medios			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Trilogía de bombones/ refrigeracion / 1 hora/3°C. chocolate/ baño maria /5 min/45°C.				
Equipos y Utensilios:				
molde de silicon, espatula, cuchara, olla, bowl.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la frutilla, naranja, taxo, kiwi, uvilla en el centro del plato. 2. Agregar tierra en cada esquina del plato. 3. Poner encima de la tierra un chocolate. 4. Añadir crema chantilly encima de los chocolates y una flor. 5. Servir. 				
Observaciones:				

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.15 Fichas de los Bombón de Uvilla.




Cuadro 67. Fichas de los Bombón de Uvilla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Bombón de uvilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,230	kg	chocolate
	0,375	kg	ganache de uvilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate	N/A		
ganache de uvilla	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
chocolate/baño maria/5 min/ 45°C.			
chocolate/refrigerar/30 min/3°C.			
Equipos y Utensilios:			
molde, espátula, bowl.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cubrir el molde con una capa de chocolate y refrigerar. 2. Realizar este procedimiento por tres veces. 3. Colocar el ganache. 4. Agregar el chocolate hasta llenar el molde. 3. Refrigerar 			
Observaciones:			
Se debe realizar bien la cobertura de los chocolates porque al momento de desmoldar se			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.16 Fichas de los Bombón de Taxo.



Cuadro 68. Fichas de los Bombón de Taxo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Bombón de taxo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,230	kg	chocolate
	0,375	kg	ganache de taxo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate	N/A		
ganache de taxo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
chocolate/baño maría/5 min/ 45°C.			
chocolate/refrigerar/30 min/3°C.			
Equipos y Utensilios:			
molde, espátula, bowl.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cubrir el molde con una capa de chocolate y refrigerar. 2. Realizar este procedimiento por tres veces. 3. Colocar el ganache. 4. Agregar el chocolate hasta llenar el molde. 3. Refrigerar 			
Observaciones:			
Se debe realizar bien la cobertura de los chocolates porque al momento de desmoldar			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.17 Fichas de los Bombón de Chamburo.



Cuadro 69. Fichas de los Bombón de Chamburo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Bombón de Chamburo.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,230	kg	chocolate
	0,375	kg	ganache de chamburo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate	N/A		
ganache de chamburo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
chocolate/baño maría/5 min/ 45°C. chocolate/refrigerar/30 min/3°C.			
Equipos y Utensilios:			
molde, espátula, bowl.			
PREPARACIÓN:			
1. Cubrir el molde con una capa de chocolate y refrigerar. 2. Realizar este procedimiento por tres veces. 3. Colocar el ganache. 4. Agregar el chocolate hasta llenar el molde. 3. Refrigerar			
Observaciones:			
Se debe realizar bien la cobertura de los chocolates porque al momento de desmoldar			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.18 Fichas del Chocolates.



Cuadro 70. Fichas del Chocolates.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Chocolate			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,130	kg	cacao amargo
	0,060	kg	manteca de cacao
	0,040	kg	azucar impalpable
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cacao amargo	N/A		
manteca de cacao	N/A		
azucar impalpable	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
chocolate/baño maria/5 min/ 45°C.			
Equipos y Utensilios:			
espatula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Diluir el cacao, manteca de cacao y azucar impalpable a baño maria. 2. Atemperar a 45°C. 3. Elaborar los bombones.			
Observaciones:			
Se debe mantener la temperatura adecuada del cacao.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.19 Fichas del Ganache.



Cuadro 71. Fichas del Ganache.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Ganache			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,100	kg	chocolate semi-amargo
	0,150	lt	crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate semi-amargo	N/A		
crema de leche	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ganache/baño maria/5 min/45°C.			
Equipos y Utensilios:			
espatula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Derretir el chocolate con la crema de leche a baño maria. 2. Refrigerar/reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura que no pase a los 45°C.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.20 Fichas del Ganache de Taxo.



Cuadro 72. Fichas del Ganache de Taxo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Ganache de taxo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,250	lt	ganache
	0,125	lt	pulpa de taxo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ganache	N/A		
pulpa de taxo	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ganache/baño maria/5 min/45°C.			
Equipos y Utensilios:			
espatula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar el ganache con la pulpa de taxo. 2. Utilizar como relleno. 3. Refrigerar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.21 Fichas de la Pulpa de Taxo.



Cuadro 73. Fichas de la Pulpa de Taxo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Pulpa de Taxo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,200	lt	taxo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
taxo	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
taxo /hervor/5 min/100°C.			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, espátula, bowl,colador			
PREPARACIÓN:			
1. Quitar la cascara. 2. Procesar. 3. Tamizar. 4. Hervir 5. Enfriar. 6. Refrigerar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.22 Fichas del Ganache de Uvilla.



Cuadro 74. Fichas del Ganache de Uvilla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Ganache de uvilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,250	kg	ganache
	0,125	lt	pulpa de uvilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ganache	N/A		
pulpa de uvilla	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ganache/baño maria/5 min/45°C.			
Equipos y Utensilios:			
espatula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar el ganache con la pulpa de uvilla. 2. Utilizar como relleno. 3. Refrigerar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.23 Fichas de la Pulpa de Uvilla.



Cuadro 75. Fichas de la Pulpa de Uvilla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Pulpa de uvilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,200	kg	uvilla
	0,050	lt	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
uvilla	N/A		
agua	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
uvilla /hervir/5 min/100°C.			
Equipos y Utensilios:			
batidora, espátula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Procesar con agua. 2. Tamizar. 3. Cocinar. 4. Enfriar. 5. Refrigerar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.24 Fichas del Ganache de Chamburo.



Cuadro 76. Fichas del Ganache de Chamburo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Ganache de chamburo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,250	kg	ganache
	0,125	lt	pulpa de chamburo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ganache	N/A		
pulpa de chamburo	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ganache/baño maria/5 min/45°C.			
Equipos y Utensilios:			
espatula, bowl, olla			
PREPARACIÓN:			
1. Derretir el chocolate con la crema de leche a baño maria. 2. Utilizar como relleno. 3. Refrigerar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura que no pase a los 45°C.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.25 Fichas de la Crema Chantilly.



Cuadro 77. Fichas de la Crema Chantilly

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Crema chantilly			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	0,150	lt	crema de leche
	0,050	kg	azucar impalpable
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
crema de leche	N/A		
azucar impalpable	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
crema chantilly/ batir/3 min/ 4°C.			
Equipos y Utensilios:			
batidora, espátula, bowl.			
PREPARACIÓN:			
1. Refrigerar la crema de leche. 2. Batir a velocidad media agregando el azucar impalpable. 3. Refrigerar.			
Observaciones:			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.26 *Fichas de Bavaroise de Giron o flóresela.*

Cuadro 78. Fichas de Bavaroise de Giron o flóresela.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Flórasela.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,040	kg	Tierra de Chocolate
	0,090	kg	Bavaroise de Giron
	0,020	kg	Gel de Maracuyá
0,010	kg	Crocante de Giron	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tierra de Chocolate	Triturada	Gel de Maracuyá	N/A
Bavaroise de Giron	N/A	Crocante de Giron	Troceado.
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Flórasela./Emplatado,10 min, /Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 vaso, 1 Espátula, 1 Cuchara.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el gel en la base del vaso y esperar unas 2 min. 2. Agregar la tercera parte de tierra de chocolate formando una capa. 3. Colocar la mitad de bavaroise de giron. 4. Agregamos otra capa de tierra de chocolate. 5. Colocar otra capa de bavaroise de giron, 6. Agregamos el restante de tierra en el borde del vaso 7. Colocar el crocante de giron y una flor de la huerta del restaurante la Chichería. 8. Servir 			
Observaciones:			
Una vez terminado el montaje conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.27 Ficha de la Tierra de Chocolate



Cuadro 79. Ficha de la Tierra de Chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tierra de Chocolate.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,188	kg	Harina de Trigo.
	0,006	kg	Royal
	0,080	kg	Azúcar Impalpable.
	0,100	kg	Margarina
	0,003	kg	Esencia de Vainilla
	0,095	kg	Cacao Amargo en Polvo
	0,060	kg	Huevo.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de Trigo.	N/A	Esencia de Vainilla	N/A
Royal	N/A	Cacao Amargo en Polvo	N/A
Azúcar Impalpable.	N/A	Huevo.	N/A
Margarina	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tierra de Chocolate/ Sableado , 30 min, 4 °C/ Horneado, 40 min, 180°C .			
Equipos y Utensilios:			
2 Bowls, 1 Rasqueta, 1 lata de horno, 1 horno, 1 refrigerador...			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formar un volcán con la harina, cacao en polvo, royal, azúcar impalpable. 2. Agregar la margarina congelada en pedazos, la esencia de vainilla. 3. Incorporar el huevo batido y mezclar todo aplicando la técnica de sableado con ayuda de la rasqueta. 4. Reposar por 30 minutos en el refrigerador a 4 °C. 5. Extender la masa dejando de un grosor de 1 cm, hornear a 180 °C por 40 min. 6. Enfriar y triturar. 			
Observaciones:			
<p>Mientras mas congelada este la margaría mejor se trabaja la masa.</p> <p>Dejar reposar mínimo 30 minutos, antes de trabajar la mas.</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.28 *Fichas del Bavaoise de Girón.*

Cuadro 80. Fichas del Bavaoise de Girón.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Bavaoise de Girón			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.250	kg	Pulpa de Girón
	0.125	kg	Crema de Leche.
	0.007	kg	Gelatina Sin Sabor.
	0.030	kg	Azúcar.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de Girón	N/A	Gelatina Sin Sabor.	Hidratada
Crema de Leche.	Batida	Azúcar.	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Bavaoise de Girón/ batido , 20 min. Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
2 Bows.1 batidora, 1 espátula, 1 Microondas , 1 refrigerador...			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la crema de leche en un bowl. 2. Agregar el azúcar y batir hasta obtener 3/4 antes de que este montada la crema de leche . 3. Incorporar la pulpa de girón con la espátula de forma envolvente. 4. Regenerar la gelatina previamente hidratada y atemperamos con un poco de mezcla. 5. Agregar y mezclamos todo homogéneamente. 6. Colocamos en el envase y refrigerar hasta servir. 7. 			
Observaciones:			
Conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.29 *Fichas del Crocante de Girón.*



Cuadro 81. Fichas del Crocante de Girón.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Crocante de Girón			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,25	kg	Pulpa de Girón
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de Girón	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crocante de Girón / deshidratación/ Horneado, 20 min, 190°C .			
Equipos y Utensilios:			
2 Bowls, 1 Espátula, 1 lata de horno, 1 Tapete de Silicona.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la pulpa de girón sobre el tapete de silicón extendiendo bien. 2. Hornear a 190 °C por 20 minutos. 3. Cada 5 minutos sacar del horno y revisar que no se queme. 4. Dejar enfriar completamente para que se termine de deshidratar 			
Observaciones:			
<p>Extender homogéneamente para que no se queme.</p> <p>Al sacar del horno para revisar ayudamos a la deshidratación</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.30 *Fichas del Gel de Maracuyá.*



Cuadro 82. Fichas del Gel de Maracuyá.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Gel de Maracuyá.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,223	lt	Maracuyá
	0,040	kg	Azúcar
	0,010	kg	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maracuyá	Pulpa	Maicena	N/A
Azúcar	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Gel de Maracuyá./Hervir ,10 min, 90 °C /Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1Bolw, 1 batidor de mano,1 Olla,1 Eapatula,1Semidor,1 Cuchillo de Chef, 1 Tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. lavar y cortar la maracuyá. 2. Cernir y obtener la pulpa. 3. Colocar en una olla la mitad de la pulpa junto con la azúcar. 4. Agregar la otra mitad disuelta con la maicena 5. Remover constantemente por 10 min 90 °C 6. Dejar enfriar. 			
Observaciones:			
Una vez terminada la preparación conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.31 *Fichas de la Pulpa de Girón.*



Cuadro 83. Fichas de la Pulpa de Girón.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Pulpa de Girón			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,645	kg	Girón.
	0,02	lt	Agua.
	0,05	kg	Azúcar.
0,001	kg	Canela.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Girón.	N/A	Azúcar.	N/A
Agua.	N/A	Canela.	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de Girón/ Concentación, 20 min, 45 °C/Refrigerador: 4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla, 1 Cuchillo de Chef, 1 Cuchareta, 1 Bolw, 1 licuadora, 1 Cuchara, 1 Sernidor, 1 Tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y retirar las pepas del girón. 2. Colocar en la olla los pedazos de girón junto con el agua, la canela, azúcar. 3. Dejar cocer por 20 min a 45 °C. 4. Terminada la cocción licuar y pasar por un cernidor. 			
Observaciones:			
<p>Tener cuidado con la casca es muy dura al momento de sacar la pulpa del girón.</p> <p>Reservar en refrigeración hasta el momento de su utilización.</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.32 Fichas del Postre de la Torta de Maíz Morado.



Cuadro 84. Fichas del Postre de la Torta de Maíz Morado.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Torta de Mahís Morado.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,080	kg	Cake de Naranja con Maíz Moroda
	0,040	kg	Crema Pastelera
	0,010	kg	Mora
	0,010	kg	Fresa
	0,010	kg	Uvilla
	0,020	lt	Almíbar de Chicha Morada
	0,010	kg	Culis de Mora y Fresa
	0,005	kg	Almíbar de Maíz morado
0,003	kg	Menta Fresca.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cake de Naranja con Maíz Moroda	Cortado con un timbal redondo	Almíbar de Chicha Morada	N/A
Crema Pastelera	N/A	Culis de Mora y Fresa	N/A
Mora	En cuartos	Almíbar de Maíz morado	N/A
Fresa	En cuartos	Menta Fresca.	N/A
Uvilla	En cuartos		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Torta de Mahís Morado./ Emplastado ,20 min, 4 °C /Refrigerador.			
Equipos y Utensilios:			
1 Manga Pastelera.1 Bolw, 1 Tabla, 1Cuchillo de Chef., 1 Espátula.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el cake de naranja con maíz morado con un cortador redondo y luego por la mitad. 2. Colocar la mitad en el cake en un timbal y lo mojamos con almíbar de chicha morada. 3. Agregar un poco de crema pastelera de piña con la manga y enzima la otra mitad de cake mojado con almíbar de chicha morada. 4. Sacar del timbal teniendo cuidado. 5. Agregar la crema pastelera de piña con la ayuda de una manga pastelera solo el borde de enzima del cake. 6. Colocar el culis de mora-fresa y colocamos las frutas frescas enzima. 7. Decorar el plato con el culis de mora-fresa y agregar el maíz morado en almíbar. 8. Colocar menta fresca 9. Servir 			
Observaciones:			
Una vez terminada la preparación conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.33 Fichas del Cake de Harina de Maíz Morado Saborizado con Naranja.



Cuadro 85. Fichas del Cake de Harina de Maíz Morado Saborizado con Naranja.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICAA148:F164NO			
FICHA TÉCNICA: Cake de Naranja.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,150	kg	Harina de Trigo.
	0,100	kg	Harina de Maíz Morado.
	0,170	lt	Jugo de Naranja
	0,086	lt	Aceite Girasol
	0,120	kg	Huevos.
	0,006	kg	Royal
	0,003	kg	Ralladura de Naranja
0,175	kg	Azúcar.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de Trigo.	N/A	Huevos.	N/A
Harina de Maíz Morado.	N/A	Royal	N/A
Jugo de Naranja	N/A	Ralladura de Naranja	N/A
Aceite Girasol	N/A	Azúcar.	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cake de Naranja/ Licuado , 15 min, / Homeado, 45 min, 180°C .			
Equipos y Utensilios:			
2 Bowls, 1 Licuadora, 1 lata de homo, 1 Molde, 1 homo, 1 Espátula, 1 Par de Guantes, 1 Cernidor.			
PREPARACIÓN:			
1. Tamizar la harina de trigo, harina morada, royal y reservar. 2. Colocar en el vaso de la licuadora el azúcar, aceite, jugo de naranja, la ralladura de naranja y licuar. 3. Agregar uno a uno los huevos y licuar. 4. Incorporar la harina tamizada poco a poco y seguir licuando. 5. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado. 6. Hornear a 180°C por 45 minutos. 7. Dejar enfriar y servir.			
Observaciones:			
Mezclar bien las harinas. Dejar en el molde 5 minutos antes de desmoldar.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.34 *Fichas de la Crema Pastelera de Piña.*



Cuadro 86. Fichas de la Crema Pastelera de Piña.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Crema Pastelera de Piña.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,300	kg	Pulpa de Piña
	0,250	lt	Leche Entera
	0,040	kg	Yemas de Huevo
	0,030	kg	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de Piña	N/A	Yemas de Huevo	N/A
Leche Entera	N/A	Maicena	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema Pastelera de Piña/ Concentración ,30 min, 45 °C/ refrigeracion,4 °C .			
Equipos y Utensilios:			
2 Bowls, 1 Cacerola, 1 Espátula, 1 Batidor de Mano, 1 Cocina.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar en una cacerola la leche a tibir. Colocar en un bowl las yemas de huevo con la maicena y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Atemperar la mezcla de las yemas con un poco de leche tibia. Incorporamos al resto de la leche a fuego bajo 45°C y no dejamos de batir. Agregamos la pulpa de piña ya faltando poca para terminar la cocción sin dejar de mover. Enfriar y servir. 			
Observaciones:			
<p>No dejar de mover para que no se pegue.</p> <p>Conservar la crema pastelera en refrigeración.</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.35 *Fichas del Culis de Mora y Fresa.*



Cuadro 87. Fichas del Culis de Mora y Fresa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Culis de Mora y Fresa			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,24	kg	Mora.
	0,24	kg	Fresa.
	0,05	kg	Azúcar.
0,1	lt	Agua.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mora.	N/A	Azúcar.	N/A
Fresa.	N/A	Agua.	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Culis de Mora y Fresa/ Concentacion ,30 min, 45 °C/Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla,1 Cuchillo de Chef, 1 Espatula, 1Bolw, 1 licuadora,1 Cuchara,1 Sernidor,1 Tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. lavar y retirar los sepalalos de las fresas y moras. 2. Colocar en la olla las fresas y mora junto con el agua y azúcar. 3. Dejar cocer por 30 min a 45 °C. 4. Terminada la cocción licuar y pasar por un cernidor. 			
Observaciones:			
Reservar en refrigeración hasta el momento de su utilización.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.36 *Fichas de la Chica Morada.*



Cuadro 88. Fichas de la Chica Morada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Chicha Morada .			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,986	kg	Maíz Morado
	0,300	kg	Azúcar.
	0,386	kg	Cascara de Piña
	0,005	kg	Canela en Rama
	0,002	kg	Clavo de Olor
8,000	lt	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz Morado	N/A	Clavo de Olor	N/A
Azúcar.	N/A	Agua	N/A
Cascara de Piña	lavada y Cortada.		
Canela en Rama	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chicha Morada / Hervor ,45 min, 90 °C/Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla,1 Cuchillo de Chef,, 1Bolw,1 Cuchara,1 Sernidor,1 Tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla el maíz morado, azúcar, cascara de piña, canela, clavo de olor. 2. Cocinar a 90 °C por 45 min. 3. Cernir y dejar enfriar. 			
Observaciones:			
<p>Conservar en refrigeración.</p> <p>Se agregar limón al momento de servir, esta bebida es típica del Perú</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.37 *Fichas de la Pulpa de Piña.*



Cuadro 89. Fichas de la Pulpa de Piña

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Pulpa de Piña.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,34	kg	Piña
	0,07	lt	Agua
	0,01	kg	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Piña	Pelada y Cortada.	Azúcar	N/A
Agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de Piña/ Concentracion,20 min, 45 °C/Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla,1 Cuchillo de Chef, 1 Cuchareta, 1Bolw, 1 licuadora,1 Cuchara,1 Sernidor,1 Tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cortar en pedazos la piña. 2. Colocar en la olla los pedazos de piña junto con el agua y azúcar. 3. Dejar cocer por 20 min a 45 °C. 4. Terminada la cocción licuar y pasar por un cernidor. 			
Observaciones:			
Reservar en refrigeración hasta el momento de su utilización.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.38 *Fichas del Maíz morado en Almíbar.*



Cuadro 90. Fichas del Maíz morado en Almíbar.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Maíz Morada en almíbar.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,322	kg	Maíz Morado
	0,07	kg	Azúcar.
	0,12	lt	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz Morado	Cocido	Agua	N/A
Azúcar:	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maíz Morada en almíbar / Concentración ,20 min, 45 °C/Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla, 1 Espátula, 1Bolw, 1 Cuchara, 1 Sernidor.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla el azúcar y el agua y llevar al fuego a 45 °C. 2. Pasado unos 10 min de cocion. 3. Colocamos el maíz morado previamente cocinado. 4. Terminada la cocion dejar enfriar. 5. 			
Observaciones:			
<p>Utilizar el maíz Morado el que se utilizó par la chicha morada, darle una cocción larga hasta que esta suave.</p> <p>Esta preparación se utilizo solo para la decoración el maíz queda semi duro</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.39 *Fichas del Almíbar de la Chicha Morada.*



Cuadro 91. Fichas del Almíbar de la Chicha Morada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Almíbar de Chicha Morada			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,125	lt	Chicha Morada.
	0,05	kg	Azúcar.
	0,07	lt	Aguardiente
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chicha Morada.	N/A	Aguardiente	N/A
Azúcar.	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Almíbar de Chicha Morada /Concentracion ,10 min, 45 °C/Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla, 1Bolw,1 Cuchara.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la chicha morada en la olla junto a la azucar, 2. Pasado unos 5 minuros agrerar el aguardiente. 3. Mantener la temperatura de 45 °C por 10 min. 4. Terminada la cocion dejar enfriar. 			
Observaciones:			
Conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.40 *Fichas del Bavaoise de Girón.*

Cuadro 92. Fichas del Bavaoise de Girón.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Deconstrucción de Chucula.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,020	kg	Tierra de Leche
	0,060	kg	Masmello de Plátano
	0,040	kg	Espuma de Plátano
	0,005	kg	Crocante de Queso
	0,010	kg	Gel de canela
0,001	kg	hojas de Menta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tierra de Leche	Triturada	Crocante de Queso	N/A
Masmello de Plátano	N/A	Gel de canela	N/A
Espuma de Plátano	Sifón	hojas de Menta	Frescas
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Deconstrucción de Chucula./Montaje de plato,10 min, /Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1Bolw,1 sifón, 1 Plato,1 pinsa,1 cortador.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la tierra de leche en forma horizontal. 2. Agregar la espuma de plátano. 3. Colocar los Masmello de plátano. 4. Poner puntitos del gel de canela por toda la tierra. 5. Decorar con hojas de menta fresca. 6. Servir 			
Observaciones:			
Colocar la espuma de plátano cuando se serva.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.41 *Fichas de la Tierra de Leche.*



Cuadro 93. Fichas de la Tierra de Leche.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Tierra de Leche.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,080	kg	Harina de Trigo
	0,045	kg	Leche en Polvo
	0,015	lt	Agua
	0,048	kg	Margarina.
	0,02	kg	Azúcar
	0,008	kg	Esencia de Vinilla
0,02	kg	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de Trigo	N/A	Azúcar	N/A
Leche en Polvo	N/A	Esencia de Vinilla	N/A
Agua	N/A	Huevo	Batido.
Margarina.	Congelada.		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tierra de Leche../Horneado,20 min, 180 °C .			
Equipos y Utensilios:			
1Bolw, 1 Frasqueta. 1 Horno, 1 Lata de horno,1 Batido de Mano,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formar un volcán con la harina, la leche en polvo, azúcar. 2. Agregar la margarina congelada en pedazos, la esencia de vainilla. 3. Incorporar el huevo batido y mezclar todo aplicando la técnica de sableado con ayuda de la rasqueta. 4. Reposar por 30 minutos en el refrigerador a 4 °C. 5. Extender la masa dejando de un grosor de 1 cm, hornear a 180 °C por 20 min. 6. Enfriar y triturar. 			
Observaciones:			
Dejar reposar 30 minutos en refrigeración la masa antes de hornear.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.42 *Fichas de la Espuma de Plátano.*



Cuadro 94. Fichas de la Espuma de Plátano.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Espuma de Plátano.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,300	kg	Plátano Cocido.
	0,200	kg	Crema de leche.
	0,040	kg	Azúcar
2	unid	Cargas de Sifón	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Plátano Cocido.	Pulpa	Azúcar	N/A
Crema de leche.	N/A	Cargas de Sifón	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Espuma de Plátano./Hervor ,20 min, 90 °C /Refrigerador.4 °C/ Activación de la Crema de Leche ,5 min, 45 °C /Refrigerador 4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Bolw, 1 batidor de mano,1 Olla,1 Eapatula,1Semidor,1 Cuchillo de Chef, 1 Tabla,1 Sifón.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar los plátanos a ebullición a 20 min a 90 °C por 20 min. 2. Majar los plátanos y pasar por el cernidor para obtener la pulpa y reservar. 3. Colocar en una olla la leche y la azúcar a 45 °C po5 min. 4.Agregar la pulpa de plátano obtenida y mezclar bien . 5. Colocar la mezcla en el sifón tapar, voltear y activar las cargas de nitrógeno 6. Refrigerar hasta el momento se servir a 4 °C 			
Observaciones:			
Una vez terminada la preparación conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.43 *Fichas del Masmello de Plátano*



Cuadro 95. Fichas del Masmello de Plátano.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Masmello de Plátano.	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,300	kg	Plátano Maduro Cocido.
	0,048	kg	Claras de Huevo.
	0,007	kg	Gelatina
	0,050	kg	Glucosa.
	0,100	kg	Azúcar.
0,030	kg	Agua.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Plátano Maduro Cocido.	Pulpa	Azúcar.	N/A
Claras de Huevo.	Punto de Nieve	Agua.	N/A
Gelatina	Hidratada		
Glucosa.	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Masmello de Plátano/Almíbar ,15 min, 115 °C /Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1Bolw, 1 batidora,1 Olla,1 Eapatula,1 Cuchillo de Chef, 1 Tabla,1 fuente.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla el azúcar y el agua para formar el almíbar. 2. Agregar la gelatina hidratada y la glucosa mover por 15 minutos hasta que alcance una temperatura de 115 °C. 3. Batirlas claras de huevo a punto de nieve y agregar la pulpa de plátano. 4. Incorporar el almíbar en forma de hilo y seguir batiendo. 5. Colocar en una bandeja con papel film y refrigerar 4 °C. 6. Dejar enfriar , cortar y servir. 			
Observaciones:			
Una vez terminada la preparación conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.44 Fichas del Crocante de Queso.



Cuadro 96. Fichas del Crocante de Queso.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Crocante de Queso.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,05	kg	Queso Mozzarella
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Queso Mozzarella	Rallado.		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crocante de Queso/ Calor Seco ,10 min, 50 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Sarten,1 Rallador, 1 Espátula, 1Bolv.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el queso rallado sobre la Sarten caliente y esperar que se deshidrate. 2. Mantener la temperatura constante de 50 °C por 10 min. 3. voltear para que tenga un color homogenizo por los dos lados. 4. Retirar con la espátula y colocar sobre papel absorbente. 5. Enfriar y colocar en la decoración. 			
Observaciones:			
Utilizar un Sarten antiadherente.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.45 *Fichas del Gel de Canela.*



Cuadro 97. Fichas del Gel de Canela.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		Gel de Canela	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,120	lt	Agua
	0,040	kg	Azúcar
	0,020	kg	Maicena
0,005	kg	Canela en Rama.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Maicena	N/A
Azúcar	N/A	Canela en Rama.	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Gel de Canela ./Hervir ,10 min, 90 °C /Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1Bolw, 1 batidor de mano,1 Olla,1 Eapatula,1Sernidor.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla el agua y la canela y llevar a hervor a 90 °C por 10 min. 2. Cernir el agua de canela. 3. Agregar el azúcar y remover con el batidor de mano.. 4. Colocar la maicena y seguir removiendo por 10 min a 5. Remover constantemente por 10 min a 90 °C 6. Dejar enfriar. 			
Observaciones:			
Una vez terminada la preparación conservar en refrigeración.			

Realizado por: Las Autoras

5.1.3.46 *Fichas de la Pulpa de Plátano.*

Cuadro 98. Fichas de la Pulpa de Plátano.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Pulpa de Plátano.			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,947	kg	Plátano maduro .
	0,1	lt	Agua
	0,05	kg	Azúcar.
	0,001	kg	Canela.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Plátano maduro .	Pelados y Cortados	Azúcar.	N/A
Agua	N/A	Canela.	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de Plátano/ Hervor ,20 min, 80 °C/Refrigerador.4 °C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Olla,1 Cuchillo de Chef, 1 Cuchareta, 1Bolw,1 Cuchara,1 Semidor,1 Tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cortar los plátanos en rodajas . 2. Colocar en la olla los pedazos de plátano junto con el agua, la canela, azúcar. 3. Dejar cocer por 20 min a 80 °C. 4. Terminada la cocción majar los platinos y pasar por un cernidor. 			
Observaciones:			
<p>Una vez terminada la cocción majar y tamizar en seguida para obtener la pulpa será más fácil ya que cuando se enfría es difícil el proceso.</p> <p>Reservar en refrigeración hasta el momento de su utilización.</p>			

Realizado por: Las Autoras

5.1.4 Hoja de Costos

Los costos son la base para determinar el valor de venta y, por ende, el precio de venta al público de cada plato

Sin esta herramienta, será muy difícil determinar la rentabilidad o utilidad que nos generará nuestro negocio (Balanzino, 2019).



Este documento permite conocer el rendimiento y el número de porciones que se puede sacar con las cantidades registradas; se deben colocar los precios por kilo de la materia prima, esto permitirá calcular el costo por tamaño de la ración y el precio de venta al público.

Está conformado por:

- Nombre de la preparación: nombre de la preparación.
- Chef: nombre de la persona encargada de la preparación.
- Tipo de plato: si es entrada, fuerte o postre.
- Costo por plato: costo de la porción.
- Tamaño por porción: cantidad del producto que se va a colocar en el plato.
- Raciones: cantidades de raciones que va a salir de la materia prima utilizada.
- Numero: número de materia prima.
- Cantidad: cantidad de materia prima a utilizar.
- Unidad: si es en kilogramo o en litro.
- Ingrediente: que materia prima está utilizando.
- Costo por kilo: costo de la materia prima por kilo.
- Costo por receta: costo de la cantidad de materia prima a utilizar.
- Presentación: en que empaque viene la materia prima.
- Gramaje bruto compra: cantidad necesaria para la elaboración.
- Factor corrección: factor matemático que nos ayudará a realizar un análisis del rendimiento en ficha.
- Peso total receta: cantidad de la elaboración final.
- PVP: precio de venta al público.

5.1.4.27 Hoja de Costos de la Tierra de Chocolate.



Cuadro 125. Hoja de Costos de la Tierra de Chocolate.

 								
Costos:		Tierra de Chocolate.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,040		
Costo por Plato:		0,10	Raciones:			12		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,188	kg	Harina de Trigo.	1,80	0,34	Funda	0,188	1,00
2	0,006	kg	Royal	14,58	0,09	Tarro	0,006	1,00
3	0,080	kg	Azúcar Impalpable.	2,80	0,22	Funda	0,08	1,00
4	0,100	kg	Margarina	1,00	0,10	Funda	0,1	1,00
5	0,003	kg	Esencia de Vainilla	12,50	0,04	Botella	0,003	1,00
6	0,095	kg	Cacao Amargo en Polvo	2,50	0,24	Funda	0,095	1,00
7	0,060	kg	Huevo.	3,50	0,21	Cubeta	0,06	1,00
		0,489	Peso Total receta		1,23	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,31				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.28 Hoja de Costos del Crocante de Girón.

Cuadro 126. Hoja de Costos del Crocante de Girón.

 								
Costos:		Crocante de Giron						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,010		
Costo por Plato:		0,06	Raciones:			8		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,250	kg	Pulpa de Giron	1,94	0,49	Funda	0,250	1,00
1								
1								
		0,098	Peso Total receta		0,49	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,18				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.29 Hoja de Costos de Bavaroise de Girón.


Cuadro 127. Hoja de Costos de Bavaroise de Girón.

 								
Costos:		Bavaroise de Giron						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,090		
Costo por Plato:		0,16	Raciones:			4		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,250	kg	Pulpa de Giron	1,94	0,49	Funda	0,250	1,00
2	0,125	kg	Crema de Leche.	1,00	0,13	funda	0,125	1,00
3	0,007	kg	Gelatina Sin Sabor.	1,00	0,01	funda	0,007	1,00
4	0,030	kg	Azúcar.	1,00	0,03	funda	0,030	1,00
5								
6								
7								
		0,412	Peso Total receta		0,65	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,49				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.30 Hoja de Costos del Gel de Maracuyá.



Cuadro 128. Hoja de Costos del Gel de Maracuyá.

 								
Costos:		Gel de Maracuyá.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,020		
Costo por Plato:		0,03	Raciones:			10		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,223	lt	Maracuyá	0,63	0,14	Funda	0,279	1,25
2	0,040	kg	Azúcar	2,80	0,11	Funda	0,040	1,00
3	0,010	kg	Maicena	1,85	0,02	Funda	0,010	1,00
4								
5								
6								
7								
		0,212	Peso Total receta		0,27	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,08				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.31 Hoja de Costos de la Pulpa de Girón.



Cuadro 129. Hoja de Costos de la Pulpa de Girón

 								
Costos:		Pulpa de Giron						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,370		
Costo por Plato:		0,35	Raciones:			2		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,645	kg	Giron.	1,00	0,65	Funda	1,774	2,75
2	0,020	lt	Agua.	0,01	0,00	Tubería	0,020	1,00
3	0,050	kg	Azúcar.	1,00	0,05	Funda	0,050	1,00
4	0,001	kg	Canela.	14,34	0,01	Funda	0,001	1,00
5								
6								
7								
	0,615	Peso Total receta			0,71	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,06				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.32 Hoja de Costos del Cake de Harina Morada Saborizada con Naranja.



Cuadro 130. Hoja de Costos del Cake de Harina Morada Saborizada con Naranja.

 								
Costos:		Cake de Harina Morada Soborizada con Naranja						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,170		
Costo por Plato:		0,39	Raciones:			1		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,080	kg	Cake de Naranja con Maíz Moroda	2,37	0,19	Preparación Propia	0,080	1,00
2	0,040	kg	Crema Pastelera	2,00	0,08	Preparación Propia	0,040	1,00
3	0,010	kg	Mora	1,00	0,01	Preparación Propia	0,010	1,00
4	0,010	kg	Fresa	1,00	0,01	Preparación Propia	0,010	1,00
5	0,010	kg	Uvilla	1,00	0,01	Preparación Propia	0,010	1,00
6	0,020	lt	Almibar de Chicha Morada	3,50	0,07	Preparación Propia	0,020	1,00
7	0,010	kg	Culis de Mora y Fresa	1,30	0,01	Preparación Propia	0,010	1,00
8	0,005	kg	Almibar de Maíz morado	1,50	0,01	Preparación Propia	0,005	1,00
9	0,003	kg	Menta Fresca.	0,50	0,00	Preparación Propia	0,003	1,00
	0,170	Peso Total receta			0,39	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,17				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.33 *Hoja de Costos del Cake de Naranja.*



Cuadro 131. Hoja de Costos del Cake de Naranja.

 								
Costos:		Cake de Naranja.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,080		
Costo por Plato:		0,19	Raciones:			9		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,150	kg	Harina de Trigo.	1,00	0,15	Funda	0,150	1,00
2	0,100	kg	Harina de Maíz Morado.	1,00	0,10	Funda	0,100	1,00
3	0,170	lt	Jugo de Naranja	1,50	0,26	Funda	0,377	2,22
4	0,086	lt	Aceite Girasol	5,60	0,48	Botella	0,086	1,00
5	0,120	kg	Huevos.	3,50	0,42	Cubeta	0,133	1,11
6	0,006	kg	Royal	14,58	0,09	Tarro	0,006	1,00
7	0,003	kg	Ralladura de Naranja	0,55	0,00	Funda	0,060	20,05
8	0,175	kg	Azúcar.	1,00	0,18	Funda	0,175	1,00
		0,760	Peso Total receta		1,67	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,56				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.34 *Hoja de Costos de la Crema Pastelera de Piña.*



Cuadro 132. Hoja de Costos de la Crema Pastelera de Piña.

 								
Costos:		Crema Pastelera de Piña.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,060		
Costo por Plato:		0,12	Raciones:			7		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,300	lt	Pulpa de Piña	1,28	0,38	Funda	0,300	1,00
2	0,250	lt	Leche Entera	0,95	0,24	Funda	0,250	1,00
3	0,040	kg	Yemas de Huevo	3,50	0,14	Cubeta	0,040	1,00
4	0,030	kg	Maicena	2,80	0,08	Funda	0,030	1,00
5								
6								
7								
		0,470	Peso Total receta		0,85	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,36				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.35 Hoja de Costos del Culis de Mora y Fresa.



Cuadro 133. Hoja de Costos del Culis de Mora y Fresa.

 								
Costos:		Culis de Mora y Fresa						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción			0,100	
Costo por Plato:		0,13		Raciones:			4	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por	Costo	Presentación	Gramaje bruto	Factor
1	0,240	kg	Mora.	1,00	0,24	Funda	0,242	1,01
2	0,240	kg	Fresa.	1,00	0,24	Funda	0,245	1,02
3	0,050	kg	Azúcar.	1,00	0,05	Funda	0,050	1,00
4	0,100	lt	Agua.	0,00	0,00	Tubería	0,100	1,00
5								
6								
7								
	0,409	Peso Total receta			0,53	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,40				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.36 Hoja de Costos de la Chica Morada.



Cuadro 134. Hoja de Costos de la Chica Morada.

 								
Costos:		Chicha Morada .						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción			0,180	
Costo por Plato:		0,10		Raciones:			21	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,986	kg	Maíz Morado	1,50	1,48	Funda	0,986	1,00
2	0,300	kg	Azúcar.	1,00	0,30	Funda	0,300	1,00
3	0,386	kg	Cascara de Piña	0,55	0,21	Funda	0,386	1,00
4	0,005	kg	Canela en Rama	14,34	0,07	Funda	0,005	1,00
5	0,002	kg	Clavo de Olor	17,60	0,04	Funda	0,002	1,00
6	8,000	lt	Agua	0,001	0,01	Tubería	8,000	1,00
7								
	3,800	Peso Total receta			2,11	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,30				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.37 Hoja de Costos de la Pulpa de Piña.



Cuadro 135. Hoja de Costos de la Pulpa de Piña.

 								
Costos:		Pulpa de Piña.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,300		
Costo por Plato:		0,44	Raciones:			1		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,340	kg	Piña	1,25	0,43	Funda	0,422	1,24
2	0,070	lt	Agua	0,01	0,00	Tuberia	0,070	1,00
3	0,010	kg	Azúcar	1,00	0,01	Funda	0,010	1,00
4								
5								
6								
7								
	0,278	Peso Total receta			0,44	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,31				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.38 Hoja de Costos del Maíz Morado en Almíbar.



Cuadro 136. Hoja de Costos del Maíz Morado en Almíbar.

 								
Costos:		Maíz Morada en almíbar .						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,020		
Costo por Plato:		0,03	Raciones:			18		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,322	kg	Maíz Morado	1,50	0,48	Funda	0,322	1,00
2	0,070	kg	Azúcar.	1,00	0,07	Funda	0,070	1,00
3	0,120	lt	Agua	0,01	0,00	Tuberia	0,120	1,00
4								
5								
6								
7								
	0,362	Peso Total receta			0,55	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,09				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.39 Hoja de Costos del Almíbar de Chica Morada.



Cuadro 137. Hoja de Costos del Almíbar de Chica Morada.

 								
Costos:		Almíbar de Chica Morada						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,020		
Costo por Plato:		0,07	Raciones:			4		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,125	lt	Chica Morada.	0,55	0,07	Funda	0,125	1,00
2	0,050	kg	Azúcar.	1,00	0,05	Funda	0,050	1,00
3	0,070	lt	Aguardiente	2,50	0,18	Botella	0,070	1,00
4								
5								
6								
7								
	0,98	Peso Total receta			0,29	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,22				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.40 Hoja de Costos de la Deconstrucción de Chucula.



Cuadro 138. Hoja de Costos de la Deconstrucción de Chucula.

 								
Costos:		Deconstrucción de Chucula.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,140		
Costo por Plato:		0,75	Raciones:			1		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,020	kg	Tierra de Leche	5,25	0,11	Preparacion Propia	0,020	1,00
2	0,060	kg	Masmello de Plátano	3,83	0,23	Preparacion Propia	0,060	1,00
3	0,040	kg	Espuma de Plátano	10,16	0,41	Preparacion Propia	0,040	1,00
4	0,005	kg	Crocante de Queso	1,40	0,01	Preparacion Propia	0,005	1,00
5	0,010	kg	Gel de Canela	0,50	0,01	Preparacion Propia	0,010	1,00
6	0,001	kg	Hojas de Menta	0,50	0,00	Preparacion Propia	0,001	1,00
7								
	0,140	Peso Total receta			0,75	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,26				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.41 Hoja de Costos de la Tierra de Leche.



Cuadro 139. Hoja de Costos de la Tierra de Leche.

 								
Costos:		Tierra de Leche.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,040		
Costo por Plato:		0,21	Raciones:			4		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,080	kg	Harina de Trigo	1,80	0,14	Funda	0,080	1,00
2	0,045	kg	Leche en Polvo	10,00	0,45	Funda	0,045	1,00
3	0,015	lt	Agua	0,00	0,00	Tuberia	0,015	1,00
4	0,048	kg	Margarina.	1,00	0,05	Funda	0,048	1,00
5	0,020	kg	Azúcar	1,00	0,02	Funda	0,020	1,00
6	0,008	kg	Esencia de Vinilla	12,50	0,10	Botella	0,008	1,00
7	0,020	kg	Huevo	3,50	0,07	Cubeta	0,020	1,00
		0,166	Peso Total receta		0,83	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,62				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.42 Hoja de Costos del Crocante de Queso.


Cuadro 140. Hoja de Costos del Crocante de Queso.

 								
Costos:		Crocante de Queso.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,005		
Costo por Plato:		0,07	Raciones:			5		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,050	kg	Queso Mozarella	6,62	0,00033	Funda	0,050	1,00
		0,025	Peso Total receta		0,33	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,20				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.43 Hoja de Costos de la Espuma de Plátano.



Cuadro 141. Hoja de Costos de la Espuma de Plátano.

 								
Costos:		Espuma de Plátano.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,060		
Costo por Plato:		0,61	Raciones:			4		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,300	kg	Plátano Cocido.	1,36	0,408	Preparacion Propia	0,300	1,00
2	0,200	kg	Crema de leche.	5,20	1,04	Funda	0,200	1,00
3	0,040	kg	Azúcar	1,00	0,04	Funda	0,040	1,00
4	2	unid	Cargas de Sifón	17,63	0,96	Caja	2	1,00
5								
6								
7								
	0,240	Peso Total receta			2,45	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,8				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.44 Hoja de Costos del Masmello de Plátano.



Cuadro 142. Hoja de Costos del Masmello de Plátano.

 								
Costos:		Masmello de Plátano.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción			0,060		
Costo por Plato:		0,29	Raciones:			4		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,300	kg	Plátano Maduro Cocido.	1,36	0,41	Preparacion Propia	0,300	1,00
2	0,048	kg	Claras de Huevo.	5,20	0,25	Cubeta	0,048	1,00
3	0,007	kg	Gelatina	1,00	0,01	Caja	0,007	1,00
4	0,050	kg	Glucosa.	10,00	0,50	Tarrina	0,050	1,00
5								
6								
7								
	0,240	Peso Total receta			1,16	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,87				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.45 Hoja de Costos del Gel de Canela.



Cuadro 143. Hoja de Costos del Gel de Canela.

 								
Costos:		Gel de Canela						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0,060			
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		4			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,120	lt	Agua	0,00	0,00	Preparacion Propia	0,120	1,00
2	0,040	kg	Azúcar	1,00	0,04	Preparacion Propia	0,040	1,00
3	0,020	kg	Maicena	1,00	0,02	Preparacion Propia	0,020	1,00
4	0,005	kg	Canela en Rama.	14,34	0,07	Preparacion Propia	0,005	1,00
5								
6								
7								
	0,240	Peso Total receta			0,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,10				

Realizado por: Las Autoras

5.1.4.46 Hoja de Costos de la Pulpa de Plátano.

Cuadro 144. Hoja de Costos de la Pulpa de Plátano.

 								
Costos:		Pulpa de Plátano.						
Chef:		Susana Tapia.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0,250			
Costo por Plato:		0,34	Raciones:		3			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,947	kg	Plátano maduro .	1,00	0,95	Funda	1,600	1,69
2	0,100	lt	Agua	0,01	0,00	Funda	0,100	1,00
3	0,050	kg	Azúcar.	1,00	0,05	Funda	0,050	1,00
4	0,001	kg	Canela.	14,34	0,01	Funda	0,001	1,00
	797	Peso Total receta			1,01	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,01				

Realizado por: Las Autoras

5.1.5 Fijación de precio de venta al público sugerido

La fijación de precio depende de algunos factores como la experiencia, conocimientos, el costo de la materia prima, el gramaje que va a tener cada plato y al mercado que va dirigido.

Se debe tomó en cuenta que, si el costo es alto, no tendrá mucha venta y si el costo es bajo podría existir perdida, además, de la competencia que existe en el mercado.

Para calcular el PVP se multiplicará por tres el costo del postre.

Ejemplo:

$$0,20 * 3 = 0,60$$

5.1.5.1 Estructuración de P.V.P sugerido

Para la fijación del PVP se realizó las fichas técnicas y hoja de costos las que permite detallar cantidades, procesos y el costo; el costo final se obtiene multiplicando por tres en el cual el 1% se obtiene para la materia prima, el siguiente 1% va para los servicios básicos y el ultimo 1% va dirigidos para el sueldo de los empleados.

Costo final de cada postre:

Helado de zapallo	\$0,93
Helado de chamburo	\$0,61
Trilogía de bombones	\$0,83
Deconstrucción de la chucula.....	\$2,25
Bavoroise de Giron	\$1,05
Cake de harina morada	\$1,10

5.1.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas.

En el siguiente cuadro se encuentra los principales productos para la elaboración de los seis postres propuestos.

Tabla 5: *Principales Materias Productos.*

Materias primas más utilizadas	Importancia
Zapallo	Este producto es muy consumido por las familias cuencanas por su valor nutricional y su sabor.
Chamburo.	Es un producto forma parte de las especies endémicas del Ecuador, la provincia del Azuay es donde más se da el cultivo de este producto.
Cacao	Es considerado un producto endémico del Ecuador, hay diferentes cepas.
Plátano	Este producto es un alimento básico en países como Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Venezuela, Colombia, Guatemala.
Maíz Morado	Este producto tiene su origen en México y es consumido en muchos países de América, hay muchas especies de maíz.
Taxo	Es considerado patrimonio alimenticio, tiene poderes curativos según las regiones andinas
Chica Morada.	Es una bebida típica del Perú, a cuál tiene por base el maíz morado.
Chucula.	Es una bebida típica ecuatoriana la cual tiene de base el plátano macho maduro.
Giron	Es una planta tropical trepadora, la cual tiene un fruto grande y alargado, son de color amarillo, anaranjado, morado.

Realizado por: Las Autoras

5.1.7 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Las técnicas de cocción engloban diferentes procesos, estas pueden ser en crudo y en frío, así como las que se emplean con calor para poder transformarlos alimentos y estos puedan comestibles, atractivos y apetecibles para los comensales a la hora de presentarlos en un plato. (García F. , 2015)

Se detalló un cuadro con las técnicas utilizadas dentro de las preparaciones de los postres:

Tabla 5: *Técnicas de Empleadas en las Preparaciones.*

Tipos de Técnicas Utilizadas.	
Concentración.	Esta técnica ayuda a que los alimentos conserven la mayor parte de sus nutrientes de esta manera.
Calor Seco	Esta técnica el alimento genera una costra rápidamente provocando una deshidratación.
Horneado	Esta técnica se coloca el alimento en un compartimiento cerrado donde el aire se calienta.
Deconstrucción.	Esta técnica guarda todo el elemento de una preparación tradicional, presentada de diferentes formas y elementos con el sabor original.
Batido.	Esta técnica combinar todos los ingredientes para obtener una mezcla uniforme, añadiendo aire esto da volumen a la mezcla, dando una textura adecuada

Realizado por: Las Autoras

Los tipos de cocción se determinan por el alimento, ya que dependerá de las características, así como de su forma, volumen, calidad y gusto. Estos factores influyen en la categoría del producto a la hora de la compra. (García F. , 2015).

Se utilizó diferentes técnicas, dependiendo del producto.

Tabla 6: *Métodos de cocción Empleados en los Postres.*

Métodos de cocción

Hervido También conocido como ebullición, provocando la coagulación inmediata de las proteínas, para evitar la mayor cantidad de nutrientes.

Calor Seco Se necesita temperaturas sobre 150°C, generando una corteza rápidamente y deshidratando al producto.

Ebullición Este método de cocción en un líquido el cual va entre los 90 a 95°C donde los productos se sumergidos modificándolas características organolépticas.

Horneado Método de cocción en seco donde el aire caliente penetra en el alimento, cambiando sus características organolépticas.

Baño María. Método de cocción donde se proporciona calor de forma indirecta a los ingredientes, ofreciendo una temperatura suave, uniforme y constante.

Tipos de Cortes Utilizados

Cuartos o Con este tipo de corte tiene obtener porciones similares de cualquier producto
Gajos que lo apliquemos, estos pueden ser verduras o frutas de forma redondeada.

Realizado por: Las Autoras

Cronograma de Actividades.

MESES	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO			
SEMANAS	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ACTIVIDADES																				
Introducción y Selección de trabajo de Tesis			X	X																
Taller sobre metodología de trabajo				X																
Normas Apa				X																
Entrega del Anteproyecto					X															
Recopilación de Información						X	X													
Elaboración de propuesta									X	X	X	X								
Elaboración bitácoras													X	X	X	X				
Finalización entrega de Tesis																			X	

Realizado por: Las Autoras

CONCLUSIONES.

- Mediante la entrevista a la propietaria se pudo determinar que el restaurante “La Chichería” solo cuenta con tres opciones en el menú de postres limitando a la clientela al momento de elegir, determinando la problemática se realizó visitas a los mercados que expenden los productos de la red del austro lo que permitió establecer los productos para la estructuración de los seis postres.
- Al investigar sobre los productos agroecológicos se pudo determinar que hay productos por temporadas; al analizar todos estos factores se trabajó conjuntamente con la propietaria del restaurante ya que ella tiene más conocimientos sobre el tema y se logró llegar un acuerdo entre la mezcla de los productos, sabores y texturas de manera que beneficie al restaurante. Los productos como el chamburo y giron son poco comunes, se trató de sacar beneficio aplicando técnicas y texturas con el fin de incentivar a la clientela a consumir el postre.
- Se realizó la estandarización de los seis postres empezando con las pruebas para lograr la estandarización mediante las fichas técnicas, costos y base de datos de manera que le permitan a la propietaria tener procesos seguros si ella decide implementar los postres en el restaurante.
- Se realizó la degustación de los seis postres obteniendo buena acogida por parte de los clientes que conocen el concepto que emplean el restaurante. La Ing. Tatiana Rodríguez propietaria del restaurante “La Chichería” quedó satisfecha con los seis postres ya que sus sabores y texturas van acorde a las necesidades e ideología del restaurante.

RECOMENDACIONES.

- Se debe investigar más sobre la agroecología y aplicar en los diferentes productos que se cultivan en nuestro país, para generar alimentos llenos de sabor y nutrientes.
- Apoyar a los campesinos con proyectos, charlas, programas de capacitación para mejorar la comercialización de sus productos.
- Elaborar propuestas gastronómicas utilizando como principal materia prima productos que se cultiven en la localidad.
- Emplear una base de datos y actualizar constantemente, de esta forma se llevará un control de los ingredientes y cantidades existentes en el restaurante.
- Estandarizar todas las preparaciones con ello evitará pérdidas para el restaurante cuando se realice la producción, de igual manera se impedirá la alteración del sabor en las preparaciones

BIBLIOGRAFÍA.

ABARCA, E. F. (2014). “*CARACTERIZACIÓN AGRO-MORFOLOGICA DEL MAÍZ (Zea mays L.) DE LA LOCALIDAD SAN JOSÉ DE CHAZO*. RIOBAMBA.

Alanoca, I. M. (2017). *Patrimonio alimentario de Chile*. Santiago: Andros impresores Ltda.
APRIM. (23 de Octubre de 2014). *Ecuador Ama la Vida*. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec>

Balanzino, M. (8 de Enero de 2019). *Como hacer la ficha tecnica de un plato*. Obtenido de <https://thegourmetjournal.com>

Biodiversidad. (1 de marzo de 2018). *Ferias agroecológicas, una alternativa de alimentación sana*. Recuperado el 14 de diciembre de 2019, de <http://www.biodiversidadla.org>

Camus, G. (2014). *Metodos y tecnicas de coccion*. Recuperado el 9 de diciembre de 2019, de <http://www.chefpotro.com>

Casañas, J. C. (23 de enero de 2018). *¿Cómo hacer una rica chucula?* Recuperado el 3 de enero de 2020, de <https://somosestilo.byclaro.com.ec>

Dominguez, M. (2016). *evaluacion de la embriogenesis somatica de la " Payaya de alta montaña"* . Recuperado el 14 de diciembre de 2019, de <http://dspace.udla.edu.ec>

Fachelli, P. L. (Febrero de 2015). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION SOCIAL CUANTITATIVA*. Recuperado el 21 de Enero de 2020, de <https://ddd.uab.cat>

Garcia, F. (2015). *Tecnicas en cocina*. Madrid: Sintesis.

Garcia, M. (3 de junio de 2015). *Postres en restauracion*. Obtenido de <https://www.sintesis.com>

Goris., S. J. (2015). UTILIDAD Y TIPOS DE REVISIÓN DE LITERATURA. *ENE Revista de Enfermería* .

Guillén-Sánchez, J., Mori Arismendi, S., & Paucar-Menacho, I. M. (29 de Noviembre de 2014). *Scientia Agropecuaria*. Obtenido de www.sci-agropecu.unitru.edu.pe

Illescas, M. G., González, M. F., & García Carpio, T. (2018). *Dinámica de la producción y comercialización del cacao ecuatoriano. Un enfoque en la provincia de El Oro*. Machala: UTMACH.

Molina, C. (2016). "LOS CLUBES ESCOLARES Y LA INTELIGENCIA EMOCIONAL".
Obtenido de <http://repo.uta.edu.ec>

Muñoz, V. (4 de mayo de 2016). *La masa quebrada: técnica del sableado*. Recuperado el 26 de noviembre de 2019, de <https://cookstorming.com>

PATRIMONIO, M. D. (02 de Marzo de 2015). *MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO*.
Obtenido de Patrimonio Alimentario: El poder curativo del taxo en la región andina:
<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec>

Patrinomio, M. d. (08 de Junio de 2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de
<http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec>

Paz, G. B. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: Grupo Editorial Patria.

Peñañiel, M. M., & Paz, M. A. (2015). *Propuesta de industrialización del helado de paila usando las frutas cultivadas en la provinciadel Azuay*. CUENCA -ECUADOR.

Perez, C. (2015). *Elaboracion de frutas en almibar*. Recuperado el 26 de 11 de 2019, de
<http://www.lamolina.edu>

Portella, C. (2010). Chica Morada. *Revista Generacion.* , 12,13,14,15.

Ramirez, D. (27 de febrero de 2018). *gastronomia*. Recuperado el 3 de enero de 2019, de
<https://ecuador.gastronomia.com>

Robles, D. (2019). *Investigacion cientifica*. Obtenido de <https://investigacioncientifica.org>

Rullan, I. (14 de Febrero de 2017). *SOY COMO COMO*. Recuperado el 14 de diciembre de 2019, de <https://soycomocomo.es>

SALINAS, D. G. (2014). *EN EL CULTIVO DE MORA DE CASTILLA* . Ambato .

Villarreal, G. R. (2014). *NVESTIGACIÓN DE LA MORA Y PROPUESTA GASTRONÓMICA*.
Quito-Ecuador.

Zapatan, A. V. (19 de junio de 2019). *Estudio del desarrollo y funcionamiento de una feria agroecológica en el sector cristo rey*. Recuperado el 14 de diciembre de 2019, de
<https://dspace.ucuenca.edu.ec>

GLOSARIO.

Agroecológica. Parte de la agronomía que estudia las relaciones del suelo con la vegetación.

Cocina Nacional. Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad, en su mayoría este plato contiene ingredientes fácilmente laborados o cultivados en la región o país, los ingredientes con los que están familiarizado los habitantes nacionales.

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

Postre. El postre es el plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida **Bitácoras.** La bitácora es un cuaderno en el que se reportan los avances y resultados preliminares de un proyecto de investigación.

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

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

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

Crema Pastelera. Crema elaborada con yemas de huevo, azúcar, leche aromatizada con canela o vainilla y algún espesante que se utiliza como relleno o adorno en pastelería. Salsa.

Coulis. Es el jugo obtenido después de triturar ciertos alimentos previamente preparados concentrando su sabor, y que una vez tamizado o colado se puede colocar para diversas preparaciones.

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

Crocante. La palabra crocante posee un uso casi exclusivo en el terreno gastronómico. Proviene del francés “croquant” y alude a una sensación que se percibe al masticar un alimento duro, consistente y quebradizo.

ANEXOS.

Anexo #1: Encuesta realizada a los clientes del restaurante “La Chichería”

Encuesta.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- Helado de zapallo

Excelente. Bueno. Regular.

- Helado de chamburo.

Excelente. Bueno. Regular.

- Trilogía de bombones.

Excelente. Bueno. Regular.

- Bavaroise de giron.

Excelente. Bueno. Regular.

- Deconstrucción de Chucula.

Excelente. Bueno. Regular.

-
- Cake de maíz morado.

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente.

Bueno.

Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente.

Bueno.

Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente.

Bueno.

Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente.

Bueno.

Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente.

Bueno.

Regular.

- **Cake de maíz morado.**

Excelente.

Bueno.

Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente.

Bueno.

Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- Helado de zapallo

Excelente.

Bueno.

Regular.

- Helado de chamburo.

Excelente.

Bueno.

Regular.

sin herra.

- Trilogía de bombones.

Excelente.

Bueno.

Regular.

- Bavaoise de giron.

Excelente.

Bueno.

Regular.

- Deconstrucción de Chucula.

Excelente.

Bueno.

Regular.

- Cake de maíz morado.

Excelente.

Bueno.

Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente.

Bueno.

Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Cake de maíz morado.**

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Cake de maíz morado.**

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- Helado de zapallo

Excelente. Bueno. Regular.

- Helado de chamburo.

Excelente. Bueno. Regular.

- Trilogía de bombones.

Excelente. Bueno. Regular.

- Bavaroise de giron.

Excelente. Bueno. Regular.

- Deconstrucción de Chucula.

Excelente. Bueno. Regular.

-
- Cake de maíz morado.

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente. Bueno. Regular.

-
- **Cake de maíz morado.**

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Cake de maíz morado.**

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente. Bueno. Regular.

-
- **Cake de maíz morado.**

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Encuesta.

Estimados clientes, solicitamos su colaboración contestando esta encuesta, la que permitirá verificar la degustación de seis postres propuestos con productos agroecológicos de la red del austro para el restaurante "La Chichería".

¿Qué calificación le da usted a cada postre?

- **Helado de zapallo**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Helado de chamburo.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Trilogía de bombones.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Bavaroise de giron.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Deconstrucción de Chucula.**

Excelente. Bueno. Regular.

- **Cake de maíz morado.**

Excelente. Bueno. Regular.

¿Qué opina de la utilización de productos agroecológicos?

Excelente. Bueno. Regular.

Anexo #2: Entrevista a la Ing. Tatiana Rodríguez

➤ Entrevista a la Propietaria del Restaurante para Identificar la Problemática.

¿Qué tiempo tiene el Restaurante “la Chichería”?

El restaurante “la Chichería” tiene ocho meses de funcionamiento en la ciudad de Cuenca.

¿Qué concepto e ideología tiene el restaurante “la Chichería”?

El restaurante “la Chichería” está basado en la producción local, la puesta en escena toma elementos de la cocina ecuatoriana, de la producción de temporada de la red agroecológica del austro.

¿Usted considera importante la renovación de una carta en un restaurante?

Claro que es importante, siempre hay que estar repensando y recreando, hay que pensar en algunas variables.

¿Hay la necesidad de renovar la carta del restaurante “la Chichería”?

A los 7 meses de funcionamiento no sabría si es buen momento de la renovación de la carta, hay ustedes deben analizar la propuesta que tenemos y con base a esto proponer si es necesario la renovación, sin embargo, yo creo que importante implementar e incrementar nuevos postres a nuestra carta.

¿Cuál sería otra problemática del restaurante “la Chichería”?

La parte de márketing y comercialización del restaurante. El restaurante ya está establecido ahora hay que implementar nuevos productos y ofertar a diferente tipo de mercados.

¿Usted está de acuerdo que le ayudemos con la implementación de seis postres utilizando productos agroecológicos, para que sean implementados en la carta del restaurante “la Chichería”?

Claro que estoy de acuerdo, si apuesto bastante a las mentes jóvenes, abiertas y me parece muy bueno escuchas criterios diferentes a los que se manejan en el restaurante, eso sí tomando en cuenta el concepto y la ideología del restaurante la cual es utilizar productos agroecológicos, productos campesinos, directamente del productor los cuales son locales y se basa en la cocina ecuatoriana.

¿Usted tiene el personal capacitado para la preparación de postres?

Si el 80% del personal tiene títulos de tercer nivel y una vez estandarizada no hay problemas para replicar.

Por medio de esta entrevista se pudo llegar a comprender las necesidades que tiene el restaurante, logrando establecer una propuesta que se apegue a cubrir todos los requerimientos,

➤ **Entrevista a la Sra. Rosa integrante de la Red Agroecológica del Austro.**

La Sra. Rosita explico cómo funciona la asociación y que productos ofrecen en los mercados, de igual manera comento que los agricultores van rotando cada semana para que todos puedan vender sus productos.

La asociación cuenta con una directiva la cual se encarga de brindar charlas y los capacita para futuros proyectos.

Los productores visitan sus fincas o donde tienen sus cultivos para hacer cambios de semillas.

Son alrededor de 27 personas que forman parte de este proyecto de productores agroecológicos de la red del austro.

El Señor Serafín es quien provee los productos del Oriente por la parte de Gualaquiza como: limones, papayas, plátanos, miel de caña, panela, cúrcuma, plátano verde, flores como los huicundos.

Por otra parte, la señora de Molleturo trae: Mangos, cañas, maracuyá, yuca, oros, mandarinas, plátano verde, cacao, naranjas, giron o bacho.

Tiene harinas de trigo, maíz morado, cebada, machica todo el año, también venden leche, huevos de gallinas runas, queso de diferentes tipos los cuales venden por libras.

La Señora Rosita adicionalmente comento como hace algunas preparaciones, como la colada morada con chamburo, las empanadas de machica con queso, tortillas, colada de challote, calada de zapallo, entre otras preparaciones.

Nos contó de su experiencia cuando hicieron el cambio de semillas, ella trajo la semilla se challote el cual es una planta trepadora y necesita ser sombrada en otro árbol para poder enredarse, no sabía qué hacer cuando cargo la planta con este fruto y prepara colada la cual dice que es de agradable sabor. Se puede hacer mermelada, ensalada, puede ser de sal o de dulce, es lo que nos supo comentar.

Para terminar la entrevista la señora Rosita nos invitó a la feria del Vergel los días sábados para poder adquirir los productos necesarios para los postres.

Anexo # 3: Fotos de la degustación de los seis postres finales realizado en el restaurante " La Chichería".



Ilustración 20: Degustación de los seis postres finales a los clientes del restaurante " La Chichería" realizado por Ivette C. & Susana T.



Ilustración 21: Degustación de los seis postres finales a los clientes del restaurante " La Chichería" realizado por Ivette C. & Susana T.