



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“DISEÑO DE UNA PRDOPUESTA DE OCHO POSTRES VEGANOS CON PRODUCTOS DEL MERCADO LOCAL, PARA EL RESTAURANTE FRATELLO”

AUTOR:

DIANA ELIZABETH CABRERA DELEG
VALERIA LIZBETH REYES FARFAN

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

TUTORES:

LCDO. MARCELO BEDON ECHEVERIA
LCDO. DANNY QUINDE RIVAS


CUENCA – ECUADOR, 2020

CARRERA DE GASTRONOMIA
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO
Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación


Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **CABRERA DELEG DIANA ELIZABETH, REYES FARFAN VALERIA LIZBETH** con el título: **“TEGNOLOGO EN GASTRONOMIA”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

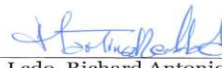
Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO resuelve **APROBAR** el Trabajo de Titulación.


Atentamente.


Lcdo. Marco Antonio Gómez
Parra Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcdo. María Fernanda
Padilla Palacios Miembro
del Comité
Multidisciplinario


Lcdo. Daniel Toledo Ochoa
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcdo. Richard Antonio
Martínez Villegas
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Tenlgo. Luis Manolo
Morocho Punin Miembro
del Comité

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **CABRERA DELEG DIANA ELIZABETH; REYES FARFAN VALERIA LIZBETH**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **GASTRONOMIA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“DISEÑO DE UNA PROPUETA DE OCHO POSTRES VEGANOS CON PRODUCTOS DEL MERCADO LOCAL PARA EL RESTAURANTE FRATELLO”** 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,



CABRERA DELEG DIANA ELIZABETH
Cédula: 0107153751



REYES FARFAN VALERIA LIZBETH
Cédula: 0105428171

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.

Dictamen de aceptación

Dictamen de aceptación

Cuenca, 18 de Octubre del 2019

Lcda. Catalina Pauta

**COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO**

Su despacho

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, a su vez doy a conocer que las estudiantes Diana Elizabeth Cabrera Deleg y Valeria Lizbeth Reyes FARFÁN con documentación de identidad N°0107153751 y N° 0105428171, han sido aceptadas para que realice en nuestra Institución su trabajo de titulación de grado denominado "Diseño de una propuesta de ocho postres veganos con productos del mercado local para el restaurante Fratello", sus actividades estarán supervisadas por René León.

Informo, además que las estudiantes, (NO) laboran en esta institución que legalmente represento.

Sin más que hacer referencia, consentimientos de unidad de titulación.



Ing. René León

0106069214

Resumen

El presente proyecto se encuentra encaminado a diseñar un menú de ocho postres veganos para el restaurante Fratello, el cual está basado en el uso de los productos del mercado local, con la finalidad de ampliar y presentar el menú de postres con diversos productos locales y a través de ello satisfacer las necesidades del consumidor, para ello se realizó un análisis dentro del campo de acción, por medio de encuestas y entrevistas, para verificar las necesidades que se requieren para la implementación de los postres. Además, se establece una armonía organoléptica de cada producto aplicando diversas técnicas para las elaboraciones, y finalmente validar el producto terminado, el cual está dirigido a un segmento de personas veganas.

Palabras claves

Repostería, tendencias, veganismo, productos del mercado local.

Abstract

This project is aimed at designing a menu of eight vegan desserts for the Fratello restaurant, which is based on the use of local market products, in order to expand and present the dessert menu with various local products and through of this, to satisfy the needs of the consumer, for this an analysis was carried out within the field of action, through surveys and interviews, to verify the needs that are required for the implementation of desserts. In addition, an organoleptic harmony of each product is established by applying various techniques for the elaborations, and finally validating the finished product, which is aimed at a segment of vegan people.

Key Word

Pastry, trends, Veganism, local market products.

Dedicatoria

El presente trabajo dedicamos a Dios por permitirnos llegar a estas instancias, a nuestras familias por el apoyo que nos han otorgado, son un pilar fundamental, para llegar a cumplir esta meta. Sabiendo que hoy es un día de fin y comienzo para nuevas etapas, queremos dedicar también este trabajo a los tutores, que nos fueron guiando con sus aportes y conocimientos para obtener el proyecto de titulación.

Las autoras

Índice general

Contenido

Capítulo I	16
1.1. Problemática	16
Capítulo II	17
2.1. Marco Referencial	17
2.2. Marco Teórico	17
2.2.3. Repostería clásica	17
2.2.4. Tendencias	17
2.2.5. Elaboraciones clásicas	18
2.2.6. El veganismo.....	19
2.2.7. Repostería vegana.....	19
2.2.8. Beneficios	20
2.2.9. Tipos de veganismo.....	20
2.3. Marco Conceptual	21
2.3.1. Vegano.....	21
2.3.2. Veganos dietéticos	21
2.3.3. Veganos éticos	21
2.3.4. Menú	21
2.3.5. Tipos de Menú.....	21
2.3.6. Repostería	22
2.3.7. Los productos	22
2.3.8. Métodos y técnicas de cocción	22
2.3.9. Características organolépticas	23
2.4. Flores y hojas comestibles.....	23
2.5. Frutas.....	24
2.5.1 Frutas neutras	24
2.5.2 Frutas dulces	24
Capítulo III	25
3.1. Metodología de Investigación.....	25
3.1.2 Métodos	25
3.1.2.1 Inductivo.....	25
Capítulo IV	27
4.1. Análisis e interpretación de información	27

4.1.2 Cuadros de estadísticos.....	27
4.1.2.1. Encuesta a los clientes en el restaurante Fratello.....	27
4.1.3 Escala de Likert.....	56
Capítulo V	57
5.1. Propuesta de investigación	57
5.5.1. Manuales; guías y documentos.....	57
5.1.2. Bitácoras.....	58
5.1.3. Ficha estandarizada.....	88
5.1.4. Fijación de precio de venta al público sugerido	124
5.1.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas	126
5.1.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	131
Bibliografía	135

Índice de tablas

Tabla 1	27
Tabla 2	28
Tabla 3	29
Tabla 4	30
Tabla 5	30
Tabla 6	31
Tabla 7	32
Tabla 8	33
Tabla 9	33
Tabla 10	34
Tabla 11	35
Tabla 12	36
Tabla 13	36
Tabla 14	37
Tabla 15	38
Tabla 16	39
Tabla 17	39
Tabla 18	40
Tabla 19	41
Tabla 20	42
Tabla 21	42
Tabla 22	43
Tabla 23	44
Tabla 24	45
Tabla 25	46
Tabla 26	46
Tabla 27	47
Tabla 28	48
Tabla 29	49
Tabla 30	50
Tabla 31	51
Tabla 32	52

Tabla 33	53
Tabla 34	54
Tabla 35	55
Tabla 36	55

Índice de anexo

Anexo 1. Degustación de postres veganos	141
Anexo 2: Desguatcion de postres veganos	141
Anexo 3: Degustación de postres veganos	142
Anexo 4: Degustación de fondant	142
Anexo 5: Degustación de postres veganos.	143
Anexo 6: Socialización de aceptación de postres.	143
Anexo 7: Socialización de aceptación de postres.	144
Anexo 8: Socialización de aceptación de postres.	144
Anexo 9: Socialización de aceptación de postres	145

Introducción

El veganismo se basa en un estilo de vida diferente, donde se realiza varios cambios para cumplir con la ética que consideran correcta, con el fin de optar una mejor salud, libre de explotación animal. En la ciudad de Cuenca, se encuentra en auge la alimentación vegana, debido a una buena aceptación, existen diferentes restaurantes que ofrecen diversos productos en su carta de menú, dando a conocer que la alimentación no solo se basa en el consumo omnívoro.

En cuanto a la alimentación vegana, no se determina por el uso excesivo de vegetales y frutas sin dar ninguna estética o demasiada mezcla de sabores, las personas de este segmento según entrevistas previas, no buscan un postre que les llegue a empalagar el paladar, sino buscan una variedad equilibrada, cumpliendo con la satisfacción anhela del cliente al momento de probar un plato.

En la actualidad, mediante la degustación a restaurantes visitados en la ciudad de Cuenca se observó que existen buenas sugerencias de platos salados, pero hay la dificultad en los platos dulces, debido a la falta de diversidad, ya que el proceso de elaboración de un postre clásico es a base de productos de origen animal, para la realización de postres veganos resulta ser complicado.

En ese sentido, nace el obstáculo de romper esquemas al momento de la preparación de un postre vegano, en la presente investigación se va a realizar, propuestas de postres con el uso de productos locales, para obtener las características organolépticas ópticas a las que el cliente tiene la expectativa al momento de comprar un producto.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar una propuesta de ocho postres veganos con productos del mercado local, para el restaurante Fratello.

Objetivos Específicos

- Identificar los elementos fundamentales de la repostería clásica.
- Determinar los sustitutos veganos a los ingredientes clásicos empleados en la repostería.
- Elaborar ocho postres veganos.

Pregunta de investigación

El restaurante Fratello ofrece a sus clientes nueve tipos de postres en el menú, mediante encuestas a los comensales y entrevista al propietario, se detectó la carencia de variedad, debido a que sus productos son muy dulces y el uso constante solo de helado, lo que se requiere mediante la investigación es ampliar el menú, donde se utilizara productos de los mercados locales.

¿Se puede lograr un equilibrio de sabores en los ocho postres, sin llegar a empalagar al paladar mediante la utilización de productos del mercado?

Justificación

El fundamento principal por el cual se lleva a cabo el estudio de los alimentos y postres veganos, es por la ampliación del menú, con el fin de dar una nueva perspectiva mediante el uso de productos de mercados locales, que reemplazan a los ingredientes de origen animal con el fin que aporten gusto dulce, cítrico y diferentes tipos textura de acuerdo al tipo de postre, así obteniendo productos armoniosos.

La indagación planteada, tiene como objetivo, llegar a personas que opten o lleven una forma de vida vegana y también como beneficiario indirecto para aquellas personas que tenga restaurantes o emprendedores que no cuente con suficiente conocimiento en la repostería vegana.

Capítulo I

1.1. Problemática

En la ciudad de Cuenca, de acuerdo a la observación y visita a dos restaurantes veganos conocidos, como Fratello y Café Libre, se identificó que sus productos son aceptados por la comunidad, lo que indica que la gastronomía vegana se encuentra en crecimiento.

En el restaurante Fratello, ubicado en la calle 12 de abril, en el sector El Batán, mediante la degustación del menú, se percató que en la carta de postres existe el uso repetitivo de helado para sus preparaciones y presentaciones, además al momento del montaje da uso excesivo de chocolate y complementa solo con dos tipos de frutas que son: guineo y fresas, de acuerdo a nuestro criterio los postres resultan empalagosos, lo que impide terminar el producto.

Debido a la indagación que se realizó en el local, se llevó a cabo una entrevista al propietario, donde mencionó que los clientes han requerido más sugerencias de postres, lo cual le resulta difícil elaborar ya que tiene conocimientos básicos de repostería, además comenta que opta por la importación de materia prima por ejemplo la levadura nutricional. Importar sus productos le causa inconvenientes debido a la demora de entrega de mercadería. De acuerdo a las respuestas del propietario, se notó la falta de análisis de los productos dentro de los mercados, que son accesibles para la elaboración de postres.

Para argumentar las respuestas dadas por el propietario, se optó por realizar encuestas a sus clientes, para verificar si necesariamente requieren más sugerencias de postres como el propietario comenta, los resultados obtenidos es el 75% a favor de la implementación del menú, otro resultado puntual es el 60% la falta de equilibrio de sabores.

Capítulo II

2.1. Marco Referencial

Mediante el diagnóstico realizado en el campo de acción, se determina una apertura al público en general, sin dirigirse específicamente a un tipo de persona determinado. La investigación se realizará en la ciudad de Cuenca en el restaurante Fratello, ubicado en la avenida 12 de abril 5-14 y Guayas, sector el Batán, basada en la elaboración de postres básicos, con la finalidad de ampliar el menú y con el objetivo de realizar nuevas sugerencias e iniciativas de postres veganos para el restaurante.

2.2. Marco Teórico

Se plasma a la ejecución de la información, con fin de establecer diferentes conceptualizaciones, dentro del campo de proyectado y a su vez las distintas técnicas empleadas de acuerdo al tema.

2.2.3. Repostería clásica

La repostería da inicio en Egipto, se caracterizaba por dos clases sociales, que eran: la divina consumía ganado y el pobre consumía trigo, por ello nace da origen del pan y de las masas. Mediante el transcurso se dio nombre la palabra repostería, lo que significaba despensa. En Roma implantaron nuevas técnicas del dulce, por medio del vino Mulsum lo que daban uso con miel y harina para la elaboración de pasteles, en la edad media surgieron las obleas (Granados, 2003).

En 1440 se originó la palabra pastelero, en 1556 aparece la corporación de pasteleros lo que se convertiría en una profesión, 1492 acompañaban en los eventos con buñuelos y pasteles de pasas, en el siglo XVII se origina la levadura biológica. Siglo XVIII se inicia la masa de hojaldre, leche condensada, mermeladas, esto dio origen a la pastelería moderna. De acuerdo al transcurso del siglo XIX apresen las primeras pastelerías lo que dieron la primera producción de pasteles lo que a su vez surgió la mejora de los equipos para su producción (Granados, 2003).

2.2.4. Tendencias

Las nuevas tendencias en la pastelería, hoy en día se da por optar por productos naturales y sanos que puedan ser remplazados como la mantequilla, azúcar, lácteos entre otros, ya que por ello se puede obtener un mejor producto, el consumidor actual prefiere un alimento libre de productos que contengan procesos mecánicos, a su vez prefieren

alimentos modernizados, como la combinación de producto, que no suelen ser utilizados en los mismos como el chocolate con el ají o con futas en pimienta (Rodríguez, 2015).

2.2.5. Elaboraciones clásicas

2.2.5.1 Batidos

Generalmente son proceso que se realizan para obtener diferentes texturas al momento de una cocción o de una mezcla, como para obtener un bizcocho (Tomás, 2007).

- Claras: utilizada para merengues o punto de nieve.
- Nata: para tartas, pasteles.
- Cremas: mousselina, crema de almendras

2.2.5.2 Mezclas

Son procesos que se da de forma envolvente con el objetivo de juntar o ligar los ingredientes.

- Mezcla para *cup cake*.
- Mezcla de sabores o colores al mazapán.
- Mezcla de masas secas azucaradas.

Incorporar: se caracteriza por la integración de un producto dentro de una mezcla ya sea blanda, líquida o dura, el cual dependerá del tipo de proceso que se esté llevando (Tomás, 2007).

2.2.5.3 Tamizar

Tiene como objetivo eliminar las impurezas de un producto logrando a obtener un producto homogéneo, por ello se realiza este proceso en fruta, puré, harinas, líquidos, obteniendo un ingrediente fino y versátil (Tomás, 2007).

- Malla fina: harinas, azúcar glas.
- Malla mediana: puré, frutos secos molidos.
- Malla gruesa: cereales.

2.2.5.4 Amasar

Consiste en afirmar a un producto llegando a integrar los anteriores procesos como la mezcla, incorporación, para ello lo más común es la preparación en masas, lo que llegaría a ser la materia prima principal, este método puede ser realizado manual o mecánico llegando a ser en grandes o pocas cantidades (Tomás, 2007).

2.2.5.5 El horneado

Es un proceso de cocción por el cual se realiza a masa, proteínas, carbohidrato entre otros, lo que llega a dar una textura a cada producto, dependiendo el tiempo y la temperatura del producto (Tomás, 2007).

2.2.6. El veganismo

El veganismo es considerado una filosofía de vida lo que da a conocer a la no explotación de animales o maltrato de los mismos, se determina como una comida saludable, por el uso de suplementos que se puedan remplazar a los productos de origen animal como lácteos, miel de abeja y carnes (Costas, 2017).

2.2.7. Repostería vegana

En 1970 se da inicio a la repostería vegana en Estados Unidos, manteniéndolo como una cocina tediosa, por sus productos que son a base de harinas integrales, edulcorante a base de frutas, lo que no era tan favorable. De acuerdo al transcurso del tiempo, los cambios han evolucionado, por lo que hoy en día los productos son más variados como tortas, bizcochos, *cake*, ya que se han implementado productos que replacen a los ingredientes tradicionales como la leche de soja, la mantequilla, el azúcar y el huevo (Velázquez, 2016).

Los productos que son utilizados para su elaboración, puede llegar a tener más consistencia al momento de su producción ya que existen sustitutos sin llegar alterar al producto final. De acuerdo Velázquez (2016) determina que “hoy en día hay un sin número de repostería vegana, que define como la mejor repostería en variedad y sabor” (p.1).

2.2.8. Beneficios

De acuerdo a la indagación se estable los beneficios que se puede obtener al mantener una dieta vegana, por lo que llegaría a tener un sistema inmunológico alto ya que el contenido de nutrientes que absorbe ayudan a fortalecer los huesos, uñas, cabello y a mantener una energía mejor que aquellas personas que son omnívoros (Costas L. , 2017).

2.2.9. Tipos de veganismo

El vegano, se caracteriza por eliminar en su totalidad, el consumo de alimentos de origen animal, por ello el vegano, no suele usar artículos o prendas que contengan materia prima animal (Anderson, 2019).

2.2.9.1. Vegano ético

En relación este tipo de vegano se caracteriza por oponerse a la ejecución de los animales, por lo que está en desacuerdo al consumo del mismo y al uso de accesorios tanto de textil como de uso cosmético, ya que el vegano ético no ratifica la explotación animal (Anderson, 2019).

2.2.9.2. Vegano basado en plantas

A este tipo de vegano se percata solo por consumir productos basados en plantas, también se caracteriza en no ingerir alimentos procesado, refinados o alimentos grasos, lo que con lleva a ello es el consumo de alimentos cien por ciento saludables (Anderson, 2019).

2.2.9.3. Crudivegano

Este vegano se caracteriza por semejar a los dos tipos anteriormente mencionados ya no está de acuerdo al sacrificio animal.

El Crudivegano se representa por consumir alimentos no que sean sometidos a altas temperaturas ya que consideran que productos cocidos a más de 46°C pierden su valor nutricional, lo que considera que no es apto para el consumo, los beneficios de este tipo ayudan optar por una mejor digestión y una mejor salud en general (Anderson, 2019).

2.2.9.4. Vegano de comida chatarra

De acuerdo a este tipo de personas son motivadas por la ética que se mantiene en concepto, por ello no tiene intrascendencia al momento de consumir productos ya sean procesados, refinados o grasos, consideran que durante el consumo no dañen o desfavorezcan a ningún animal (Anderson, 2019).

2.3. Marco Conceptual

2.3.1. Vegano

Su estilo de vida es vivir sin aprovecharse indebidamente de las criaturas indefensas, el concepto es que los animales también padecen y son sensibles, no pueden ser tratados como mercancía, el concepto es abstenerse de todo origen animal (Sprint, 2019).

2.3.2. Veganos dietéticos

Son las personas que no consumen ningún tipo de alimento derivados de origen animal por el hecho de conceptos de salud y bienestar para el cuerpo (Sprint, 2019).

2.3.3. Veganos éticos

Son las personas que no solo tiene una dieta vegana, sino que evitan todo tipo de accesorios de animales, ya que su consumo, engloba a un fuerte cambio en el medio ambiente (Sprint, 2019).

2.3.4. Menú

Es una oferta que implica varios tiempos según lo que desee ofertar a un comensal, deben ser platos equilibrados, es decir en pesos y productos sin que se repitan, Según Martínez (2010) determina que “Es el conjunto de platos que componen una comida que se sirve en un orden establecido” (p. 112). Para realizar un menú se debe tomar en cuenta la presentación, economía y normas gastronómico.

2.3.5. Tipos de Menú

- Manu Base
- Menú desarrollado
- Menú concertado
- Menú banquete
- Coctel
- Bruch

2.3.6. Repostería

Es la función de aplicar diversas técnicas dependiendo el tipo de elaboración se va a realizar, la repostería en sí, es conocido por su decoración y el sabor que se puede interpretar llegando a dar una armonía organoléptica (Rodríguez, 2015).

2.3.7. Los productos

Cuando se hace referencia a los productos en una alimentación vegana, se refiere en una dieta sanas, con alto valor nutricional, el cual tiene como objetivo aportar las misma vitaminas y minerales que aporten los productos de origen animal (Anonimo, 2017).

2.3.7.1. Ingredientes principales de la repostería vegana

Los productos son utilizados con el objetivo de no dar uso a producto de origen animal ya que, el vegano se caracteriza por cuidar y defender a dicho género.

- Miel de caña-Miel de panela → Azúcar refinada.
- Leche de almendras → Leche de vaca.
- Linaza → Huevo.
- Aceite de oliva → Mantequilla.
- Harinas (maíz amarillo, trigo).

2.3.8. Métodos y técnicas de cocción

Son procesos al que se somete a cualquier tipo de alimento, para llegar al punto exacto como: crujiente, blando, esponjoso (Tabera, 2006).

2.3.8.1. Cocción por ebullición

Es un proceso al que generalmente se somete alimentos crudos por un medio líquido, a una temperatura de 92°C, con el objetivo de ablandar y mantener sus sustancias y sabores (Tabera, 2006).

2.3.8.2. Cocción al horno

Mediante el proceso, el alimento tiene contacto con el aire del calor, obteniendo una cocción uniforme, el proceso puede ser sobre una rejilla o una placa (Tabera, 2006).

2.3.8.3. Cocción por reducción

Es una cocción al que se somete un producto sólido o líquido, a una temperatura de 90°C-92°C por un tiempo determinado de acuerdo al tipo de producto (Tabera, 2006).

2.3.8.4. Cocción en fritura

Para este tipo de cocción, es realizada por medio de materia grasa, que se caracteriza de acuerdo a la temperatura y al tipo de alimento al que se va cocer, ya sea una fritura de 150°C o doble fritura 180°C (Tabera, 2006).

2.3.8.4. Baño maría

Es un proceso de cocción por medio del vapor, con el objetivo de que el alimento no tenga contacto con el agua, generalmente es realizado en productos delicados como el chocolate, huevo (Tabera, 2006).

2.3.9. Características organolépticas

Es un conjunto de receptores que estimulan las papilas gustativas y las sensaciones que cada una de ellas experimenta, el cual está compuesto por: color, olor, sabor, textura y aroma (Morales, 2015).

2.4. Flores y hojas comestibles

Hoy en día, la utilización de las flores y hojas, es muy común en la cocina y en la repostería, ya que se da uso para aportar, color, sabor y frescura, también es empleada para los distintos montajes de platos, para el consumo de los productos comestibles se debe tener en cuenta el tipo de ambiente de donde se obtiene, ya que por ello se puede determinar si es adecuado para el uso, de lo contrario podría afectar al organismo. La obtención y el consumo de las mismas debe tener un tratamiento tomando como principal trabajo es la obtención del producto, el cual se debe realizar desde un huerto, jardín, invernadero, ya que, si es extraída de las calles, del césped de animales, entre otros llegaría a ser perjudicial al momento del consumo (Sanchez, 2016).

2.4.1. Tratamiento

1. Obtener antes que el rayo del sol aumente.
2. Cortar en mejor estado.
3. Separar el tallo, pistilo.
4. Lavar en agua fría y secar con papel absorbente.

2.4.2. Tipos de flores y hojas

Las flores utilizadas, es con el objetivo de realzar el color, sabor y aportar frescura al paladar antes o después del producto.

- Flor de pensamiento.
- Flor de borraja.
- Hoja de menta.
- Hoja de albahaca.

2.5 Frutas

La fruta es el producto que se obtiene a partir de la maduración de una planta, el cual se origina a partir de una semilla, las frutas se clasifican en neutras, dulces y acidas, cada una de ellas aporta su vitaminas, minerales y sustancias de acción antioxidantes (Clasificación de frutas, 2014).

2.5.1 Frutas neutras

Tiene un alto contenido de proteínas, sales minerales, además de ello contiene grasa que ayuda a fortalecer el sistema inmunológico y muscular como: maní, cacao, coco, almendra, aguacate, cajú (CESDE, 2014).

2.5.2 Frutas dulces

Se caracterizan por el alto contenido de vitaminas A, C, E, y por no poseer ácidos, dentro de estas frutas se encuentra una gran variedad como: mango, banana, capulí, nectarina, pera (CESDE, 2014).

2.5.3. Frutas acidas

Son esenciales por su contenido de vitaminas y por la aportación de ácido fólico que contiene, ayuda a purificar la sangre, bajar de peso y para bajar el colesterol como: naranja, kiwi, manzana verde, limón, uvilla, uva, mora, tamarindo, arándanos, blue Berry (CESDE, 2014).

Capítulo III

3.1. Metodología de Investigación

3.1.1 Enfoque mixto

Es el complemento de la investigación cualitativa y cuantitativa, que mejora la investigación, profundiza en la misma y permite la recolección de datos numéricos y no numéricos y el análisis de la idea planteada.

En el tema propuesto para determinar que existía una problemática dentro del restaurante se empleó una investigación de campo, en donde se emplearon las técnicas de encuestas a los clientes, donde se pudo observar que la determinar a través de las tabulaciones, que se necesita ampliar el menú del restaurante.

En el enfoque cualitativo, se identifica mediante la entrevista al propietario, ya que mediante las preguntas dadas al dueño se pudo identificar las falencias que tiene el restaurante Fratello, que se plantea, es la degustación que se realizó a personas veganas, el cual aportaron con puntos críticos a la propuesta, donde se presentó un cremoso de cacao, aportaron que al momento de mencionar el aguacate no fue de su agrado, pero al degustarlo, el amargor que aporta el cacao y el dulzor del arándano complemento el equilibrio de sabores.

3.1.2 Métodos

3.1.2.1 *Inductivo*

Se caracteriza por dirigirse de lo particular a lo general, tiene como objetivo el desarrollo de las observaciones, el estudio de campo y la experimentación, dando a conocer la conclusión de hacia donde se quiere llegar (Dávila, 2006).

En el trabajo empleado sirvió de guía, debido a que se partió de una hipótesis que es la realización de postres veganos, pero como se llegó al tema planteado, se realizó una observación de campo, entrevista al dueño y encuestas, debido esto se pudo identificar la falencia que a su vez desembocó a la problemática.

3.1.2.2 *Analítico*

Implica las habilidades, experimentos y evaluaciones, de los hechos reales, con el fin de llegar a un determinado lugar (Dávila, 2006).

El método analítico se utilizó para poder realizar un análisis e identificación de la información y recopilación que ayuda al desarrollo del tema, a su vez permite verificar las pruebas de las elaboraciones.

Técnicas

Técnicas bibliográficas

- Referencias bibliográficas
- Citas – Paráfrasis
- Revistas académicas, libros, artículos.

Técnicas de campo

- Entrevistas
- Encuestas
- Degustaciones
- Observación
- Bitácoras, fichas técnicas y base de datos

Capítulo IV

4.1. Análisis e interpretación de información

El análisis, tratado se da por medio de una serie de encuestas y tabulaciones que se presentan antes y durante de la elaboración de los productos dentro del campo de acción, de acuerdo a la indagación obtenida, se determina el porcentaje del total de aceptación en el medio tratado. Tomando en cuenta, que cada una de las estadísticas que se plantea de acuerdo a la primera observación hace referencia al cliente para la aceptación de la ampliación del menú de postres, y a la segunda se da por medio de la socialización dentro del campo se acción para la aceptación del producto terminado.

4.1.2 Cuadros de estadísticos

Se determina el porcentaje de aceptación de cada encuesta mediante tabulaciones.

4.1.2.1. Encuesta a los clientes en el restaurante Fratello

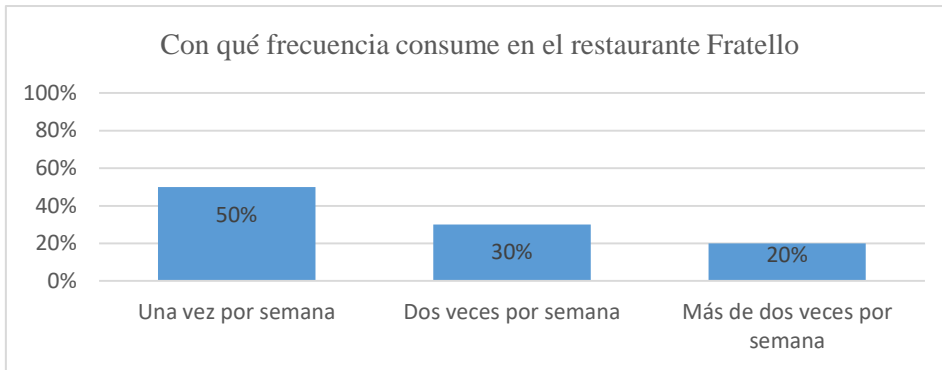
Tabla 1

Ampliación del menú de postres

Con que frecuencia consume en el restaurante Fratello	%
Una vez por semana	50
Dos veces por semana	30
Más de dos veces por semana	20

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

De acuerdo al gráfico se presenta la mayor parte de los clientes acude al restaurante, el cual se justifica, que el campo de acción tiene acogida por los comensales.

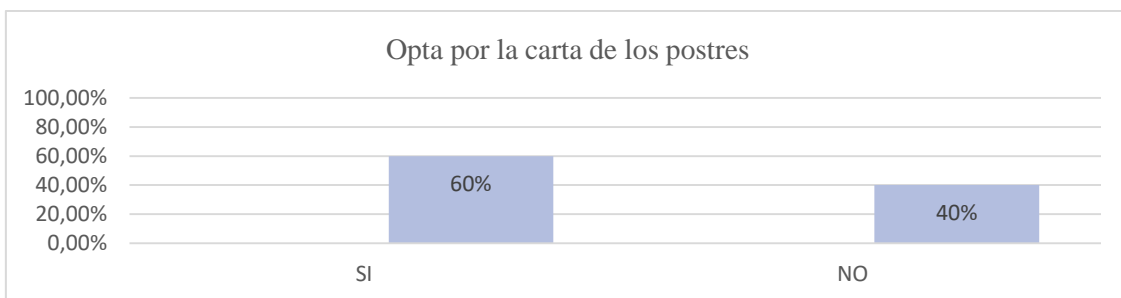
Tabla 2

Ampliación del menú de postres

Opta por la carta de los postres	%
SI	60
NO	40

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En el presente grafico se observa que el porcentaje supera, esto se debe que los clientes asisten al lugar.

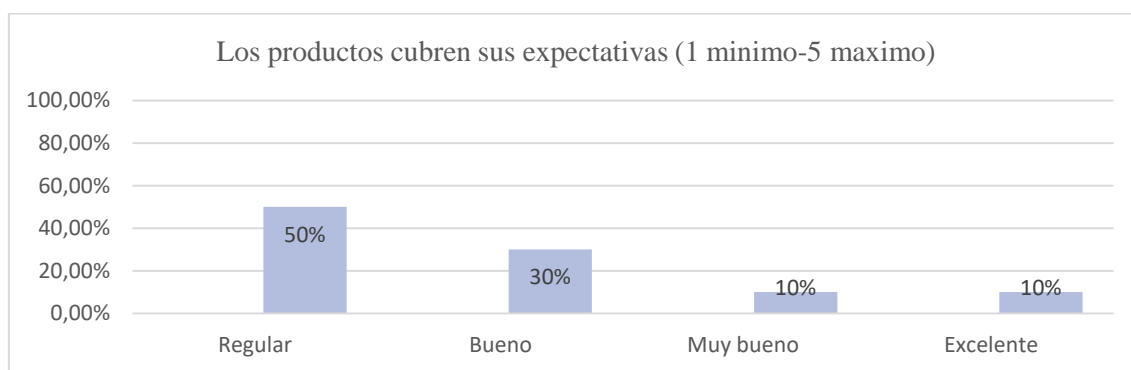
Tabla 3

Aplicación del menú de postres

Los productos cubren sus expectativas (1 mínimo – 5 máximo)	%
Regular	50
Bueno	30
Muy Bueno	10
Excelente	10

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En este caso, hace referencia al producto que se utiliza para la producción de los postres, el cual se presenta menor aprecio al producto utilizado.

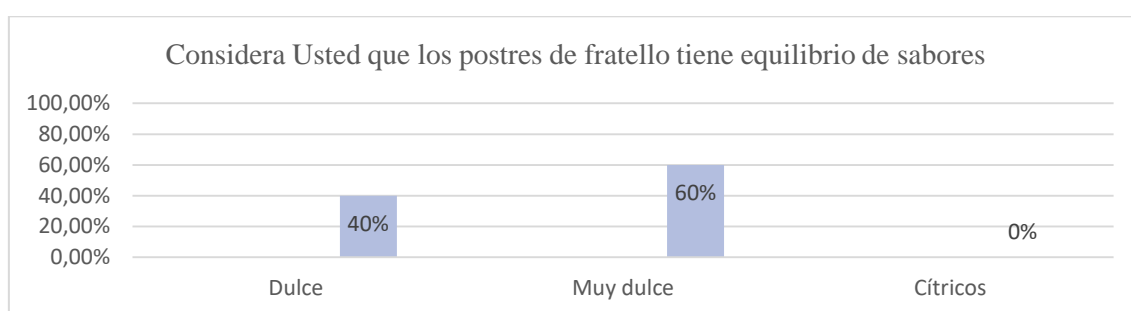
Tabla 4

Ampliación del menú de postres

Considera Usted que los postres de Fratello tiene equilibrio de sabores	%
Dulce	40
Muy Dulce	60
Cítricos	0

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Tomando en cuenta al cuadro, los encuestados determina que los sabores no son los adecuados, para el paladar vegano, ya que ello se caracteriza en no consumir un producto que empalague al paladar.

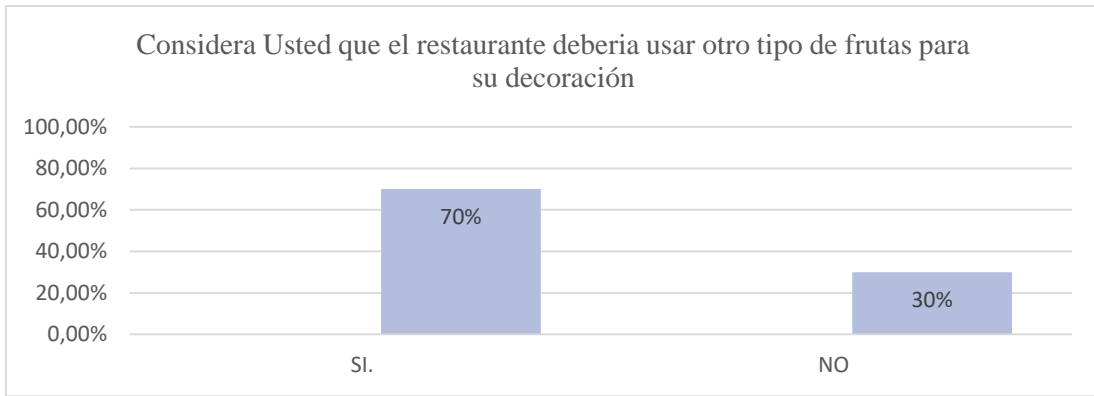
Tabla 5

Ampliación del menú de postres

Considera Usted que el restaurante debería usar otro tipo de frutas para su decoración	%
SI.	70
NO	30

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Se establece, que el restaurante no da uso a más productos alternativos, lo que conlleva a los comensales a sugerir la utilización de más productos.

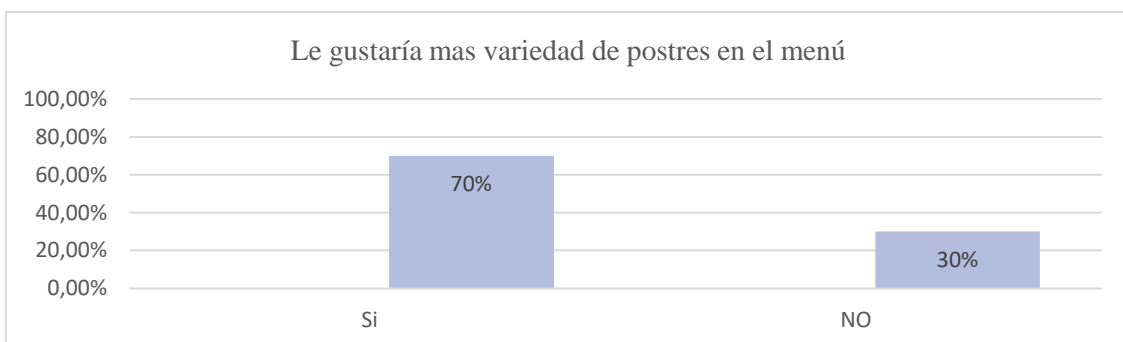
Tabla 6

Ampliación del menú de postres

Le gustaría más variedad de postres en el menú	%
Si	70
No	30

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Mediante el resultado presentado, determina que en su mayoría los encuestados desean la ampliación del menú, utilizando productos alternos.

4.1.2.2. Encuesta de socialización

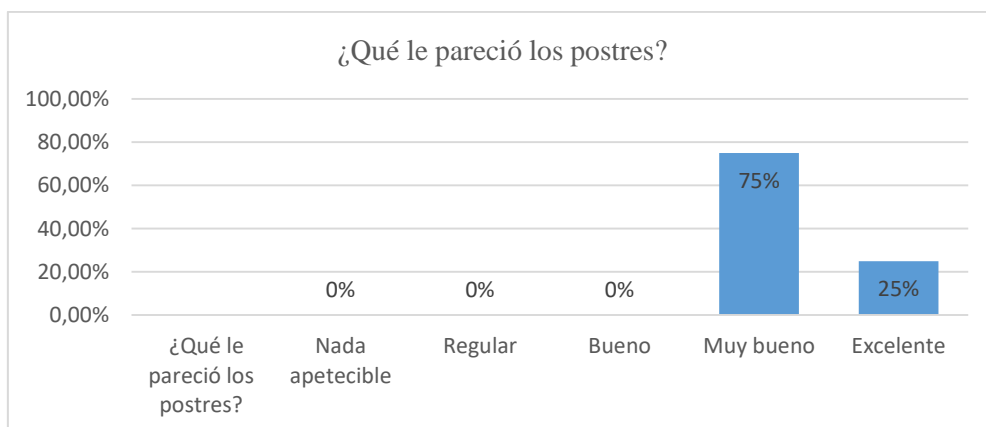
Tabla 7

Aceptación de postres

¿Qué le pareció los postres?	%
Nada apetecible	0
Regular	0
Bueno	0
Muy Bueno	75
Excelente	25

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

De acuerdo al tipo de cuadro se establece el nivel de agrado, de los encuestados, de acuerdo a las postres presentados con su respectivo montaje.

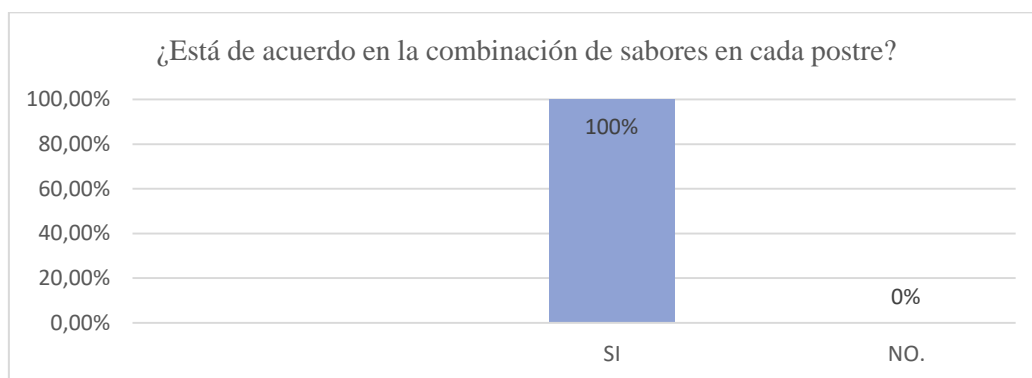
Tabla 8

Aceptación de postres

¿Está de acuerdo en la combinación de sabores en cada postre?	%
SI	100
NO	0

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

El gráfico representa, que la totalidad de los encuestados está de acuerdo al sabor presentado de acuerdo a cada postre, lo que llega aceptada por el campo de acción.

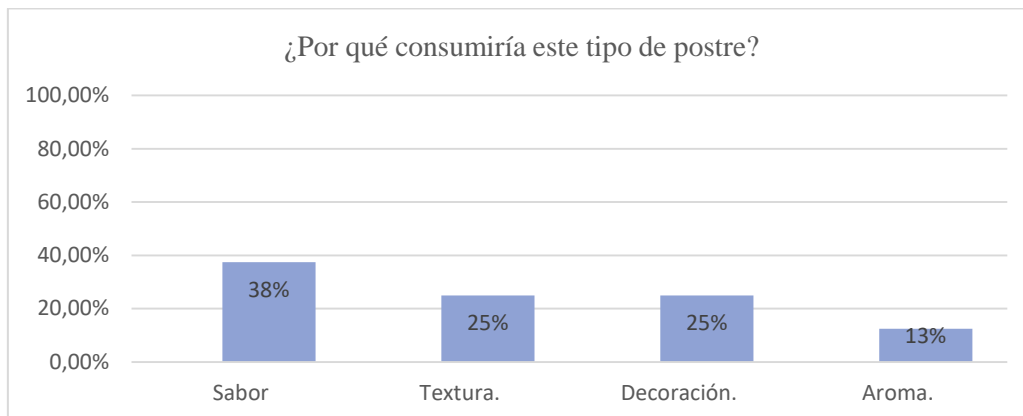
Tabla 9

Aceptación de postres

¿Por qué consumiría este tipo de postre?	%
Sabor	38
Textura.	25
Decoración.	25
Aroma.	13

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Se observa la estadística, en relación a las características organolépticas que el 38% está de acuerdo con el sabor ya que el objetivo es no empalagar el paladar.

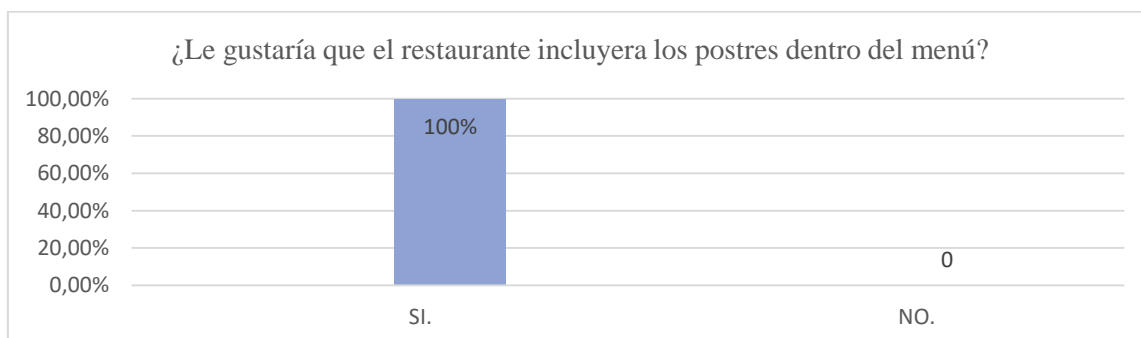
Tabla 10

Aceptación de postres

¿Le gustaría que el restaurante incluyera los postres dentro del menú?	%
SI	100
NO	0

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Por este lado, presenta una estadística de aceptación de los postres por parte de los encuestados, para que se integre dentro del menú de postres del restaurante.

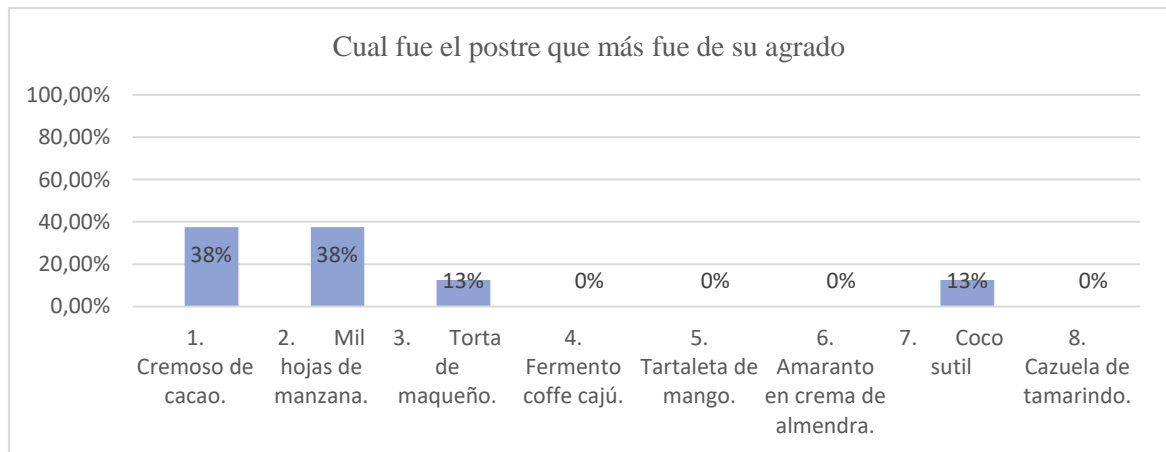
Tabla 11

Aceptación de postres

Cual fue el postre que más fue de su agrado.	%
1. Cremoso de cacao.	38
2. Mil hojas de manzana.	38
3. Torta de maqueño.	13
4. Fermento coffee cajú.	0
5. Tartaleta de mango.	0
6. Amaranto en crema de almendra.	0
7. Coco sutil	13
8. Cazuela de tamarindo.	0

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Se puede observar el cuadro, de los postres más aceptados dentro del restaurante, ya que en su mayoría se caracteriza por una textura sólida.

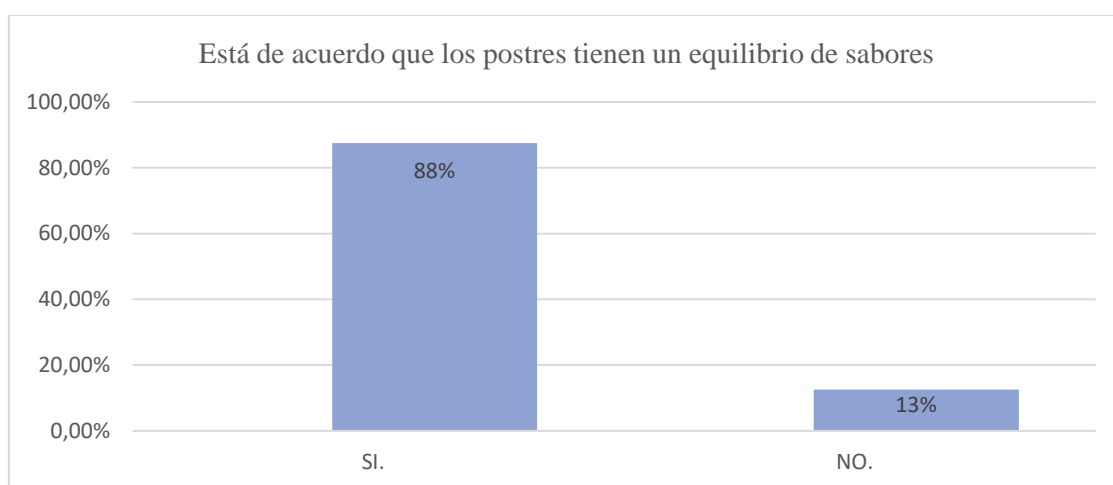
Tabla 12

Aceptación de postres

Está de acuerdo que los postres tienen un equilibrio de sabores.	%
SI	88
NO	13

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Se determina que la mayor aceptación, están conformes a las características organolépticas que contiene cada postre, por ellos el nivel de porcentaje es factible.

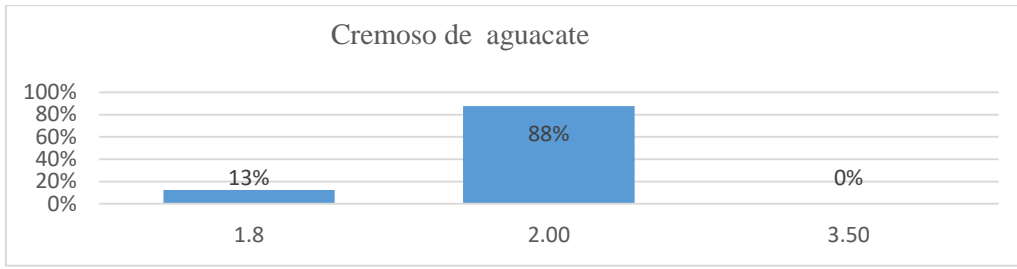
Tabla 13

Aceptación de postres

Cre moso de cacao	
Costo	%
1.8	13
2.00	88
3.50	0

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Mediante la presentación del cuadro, se determina la que el 88% de personas, está dispuesto a generar un pago de 2,00 por producto.

Tabla 14

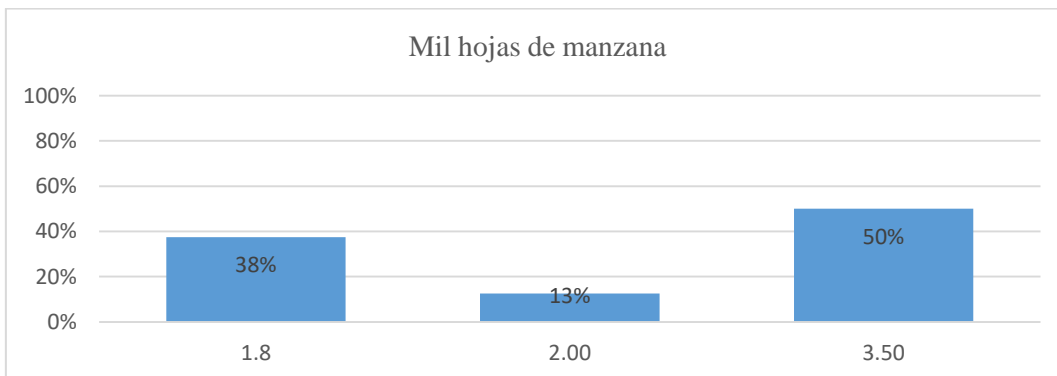
Aceptación de postres

Mil hojas de manzana

Costo	%
1.8	38
2.00	13
3.50	50

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

El 50 % está de acuerdo al costo generado, ya que se toma en consideración las técnicas de elaboraciones aplicada, en cada producto.

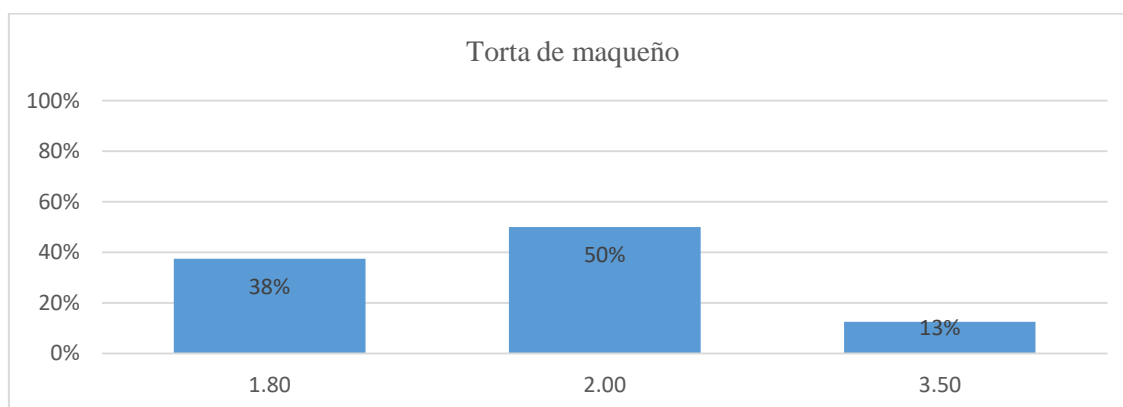
Tabla 15

Aceptación de postres

Torta de maqueño	
Costo	%
1.80	38
2.00	50
3.50	13

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

Se presenta el análisis, que el mayor % de los clientes están dispuestos a pagar, por el consumo del producto.

Tabla 16

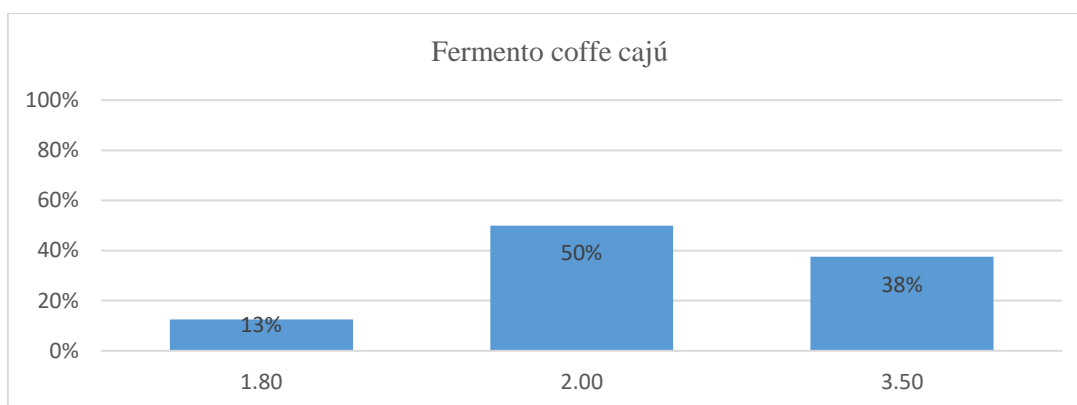
Aceptación de postres

Fermento coffee cajú

Costo	%
1.80	13
2.00	50
3.50	38

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

El número de aceptación de los postres, se ha presentado mediante esta encuesta por medio del pago que estarían dispuesto a pagar.

Tabla 17

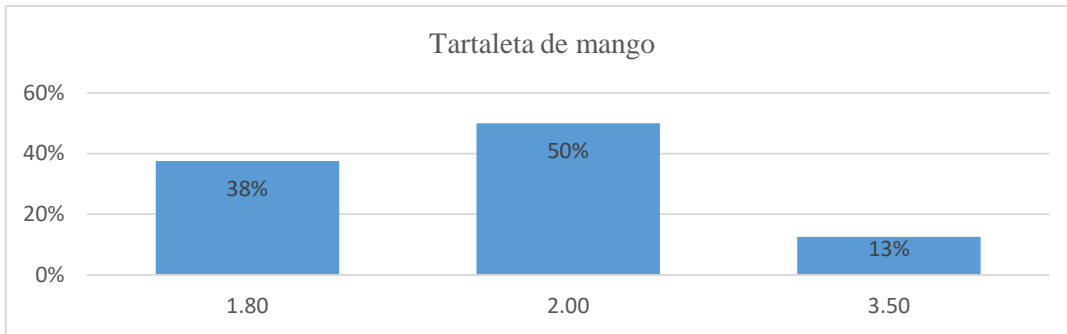
Aceptación de postres

Tartaleta de mango

Costo	%
1.80	38
2.00	50
3.50	13

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

A través de la encuesta se da a conocer que la mayoría está dispuesta pagar un valor equilibrado por el producto.

Tabla 18

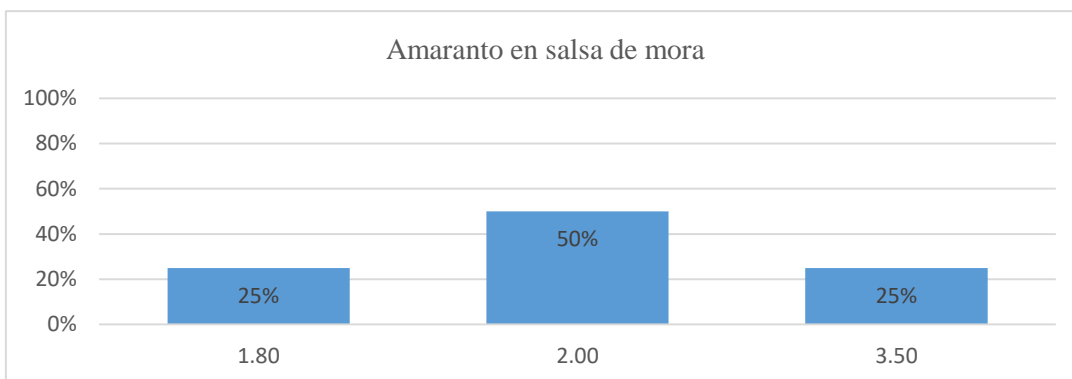
Aceptación de postres

Amaranto en salsa de mora

Costo	%
1.80	25
2.00	50
3.50	25

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

La mayoría de los clientes están, conformes con el producto, lo que están dispuesto a pagar, el valor con mayor porcentaje.

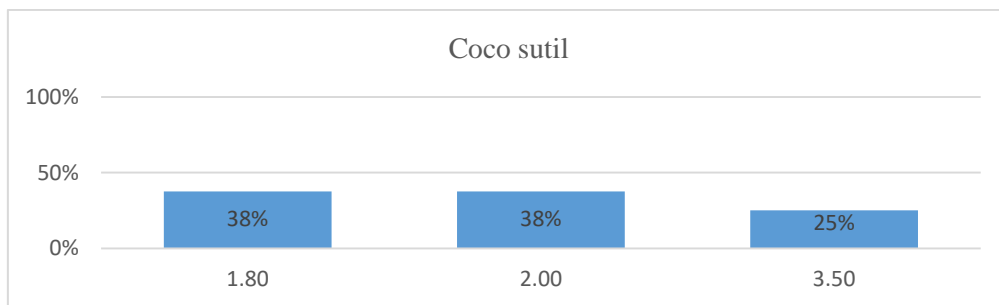
Tabla 19

Aceptación de postres

Coco sutil	
Costo	%
1.80	38
2.00	38
3.50	25

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

La mayoría de los clientes, han generado un equilibrio por lo que están dispuestos a pagar.

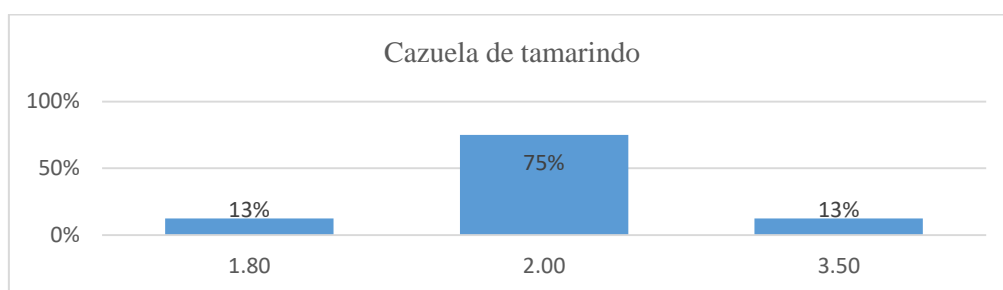
Tabla 20

Aceptación de postres

Cazuela de tamarindo	
Costo	%
1.80	13%
2.00	75%
3.50	13%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En este punto, se especifica el grado económico que está dispuesto a pagar el encuestado, tomando en cuenta que en su mayoría opta por un equilibrio entre calidad del producto presentado.

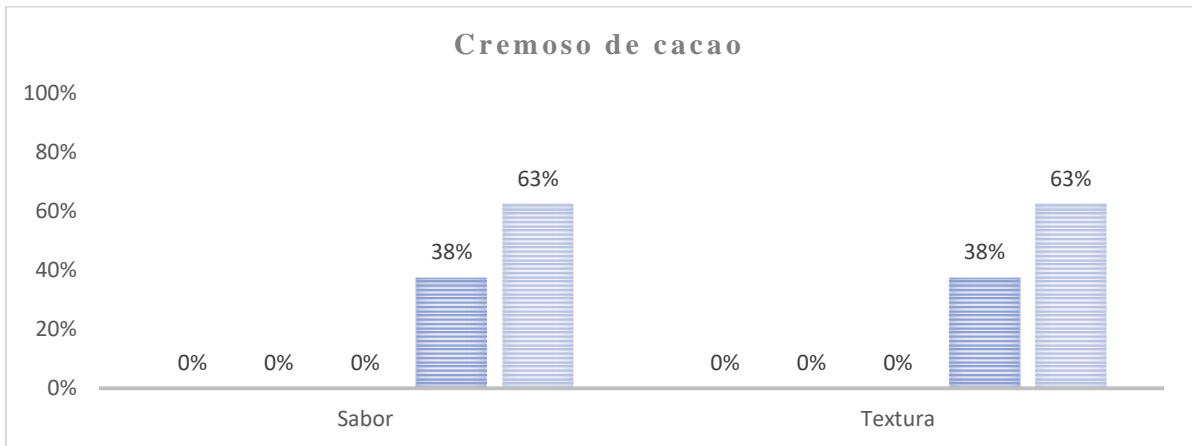
Tabla 21

Valoración del 1 al 5

Cre moso de cacao	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	38%	38%
5	63%	63%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En este punto se obtuvo un equilibrio entre sabor y textura, con una aceptación de 63%.

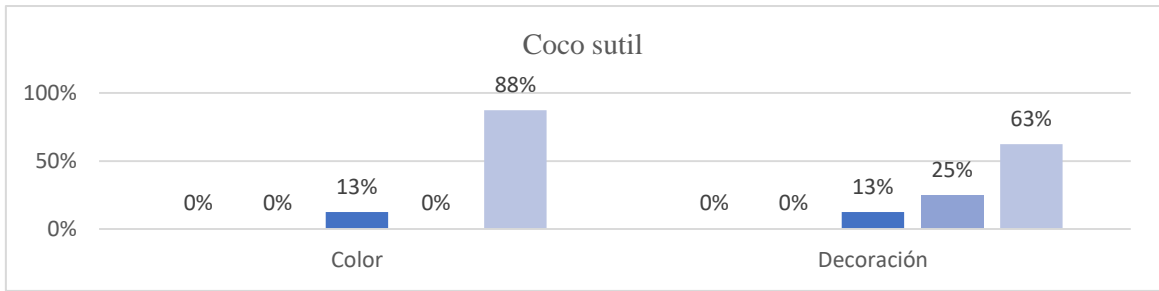
Tabla 22

Valoración del 1 al 5

Cremoso de cacao	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	13%	13%
4	0%	25%
5	88%	63%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la gráfica se muestra que existió la aceptación de color con el 88% y de decoración un 63% por los clientes del campo de acción.

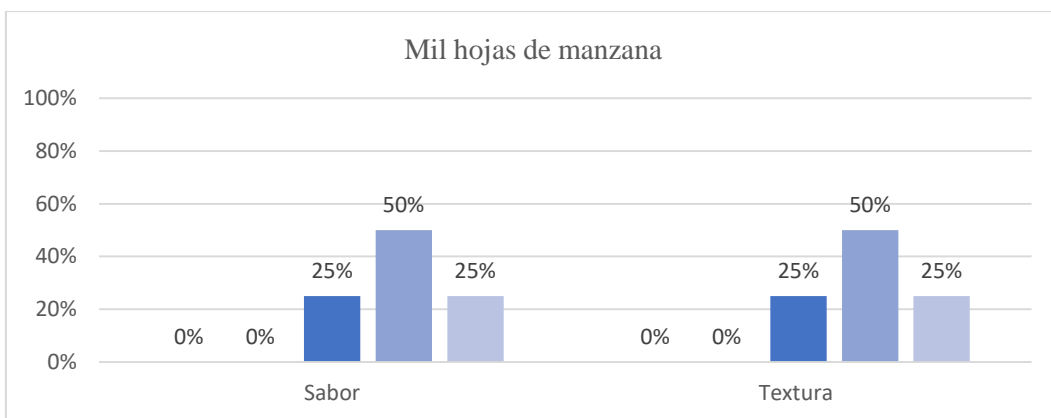
Tabla 23

Valoración del 1 al 5

Mil hojas de manzana	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	25%	25%
4	50%	50%
5	25%	25%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En el cuadro tenemos un mismo porcentaje entre sabor y textura que es del 50%, concluyendo que fue aceptado por los que degustaron.

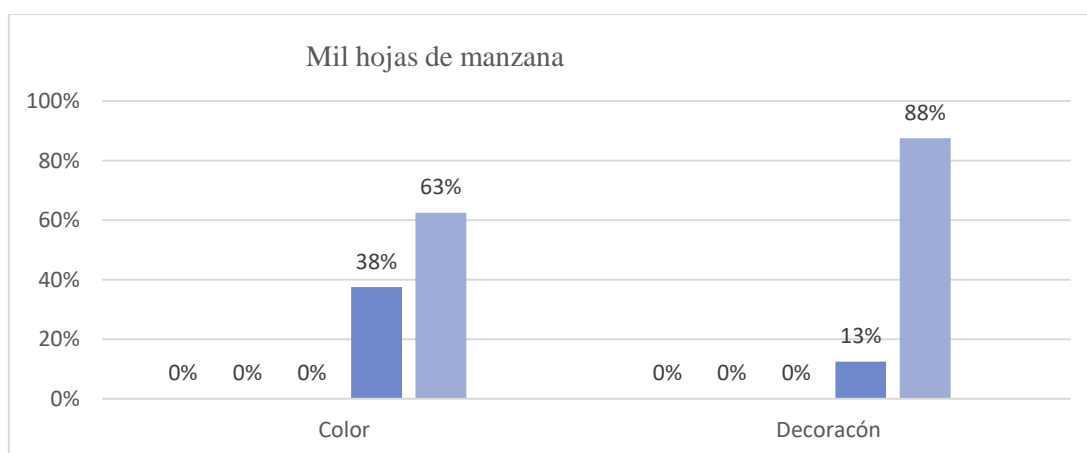
Tabla 24

Valoración del 1 al 5

Mil hojas de manzana	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	38%	13%
5	63%	88%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la respectiva figura se muestra la aceptación de los clientes en cuanto color por un 63% y en la decoración 88%.

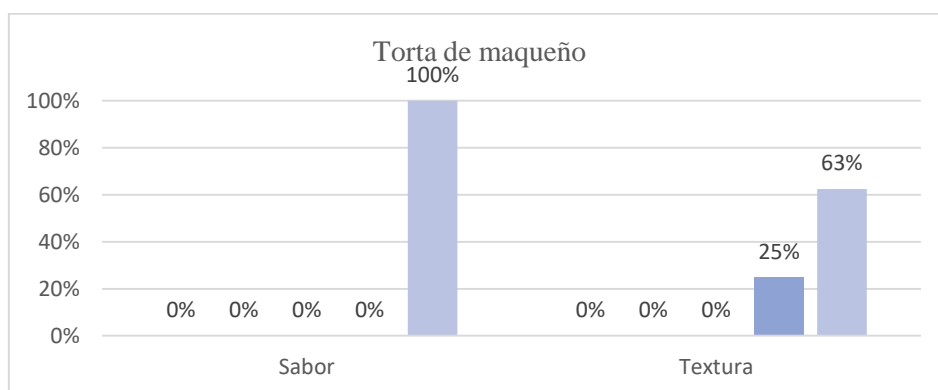
Tabla 25

Valoración del 1 al 5

Torta de maqueño	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	0%	25%
5	100%	63%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En este cuadro se muestra la aceptación en cuanto sabor con un 100% y de textura un 63%, de los encuestados.

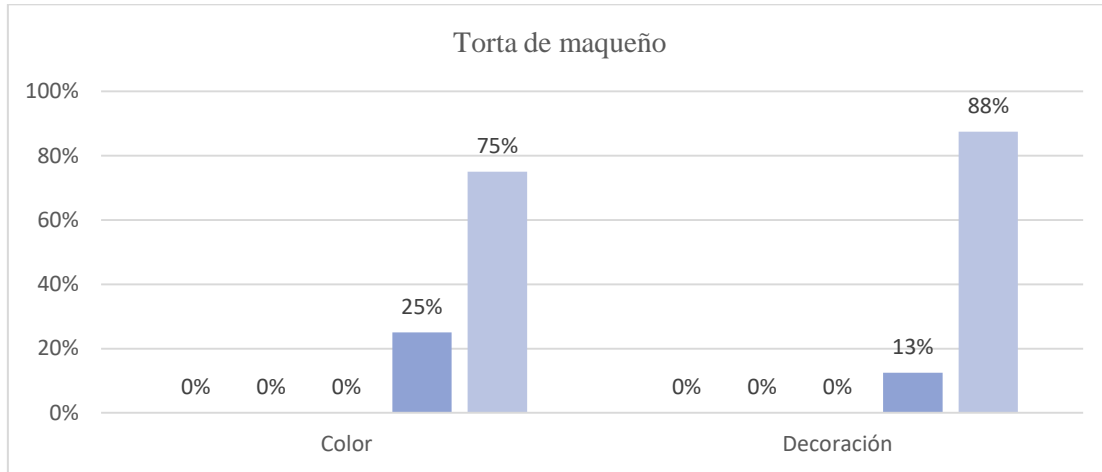
Tabla 26

Valoración del 1 al 5

Torta de maqueño	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	25%	13%
5	75%	88%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la siguiente figura se muestra un 75% en cuanto al color y un 88% en la decoración, lo que indica que fue aceptado por el campo de acción.

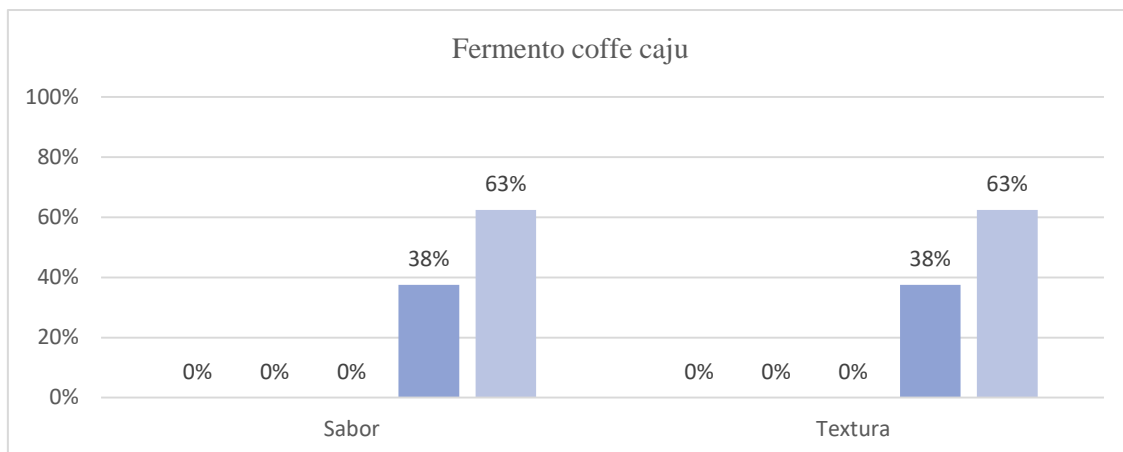
Tabla 27

Valoración del 1 al 5

Fermento coffe cajú	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	38%	38%
5	63%	63%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En este punto se muestra una equidad en cuanto sabor y textura con un 63%, tomando como referencia la aceptación.

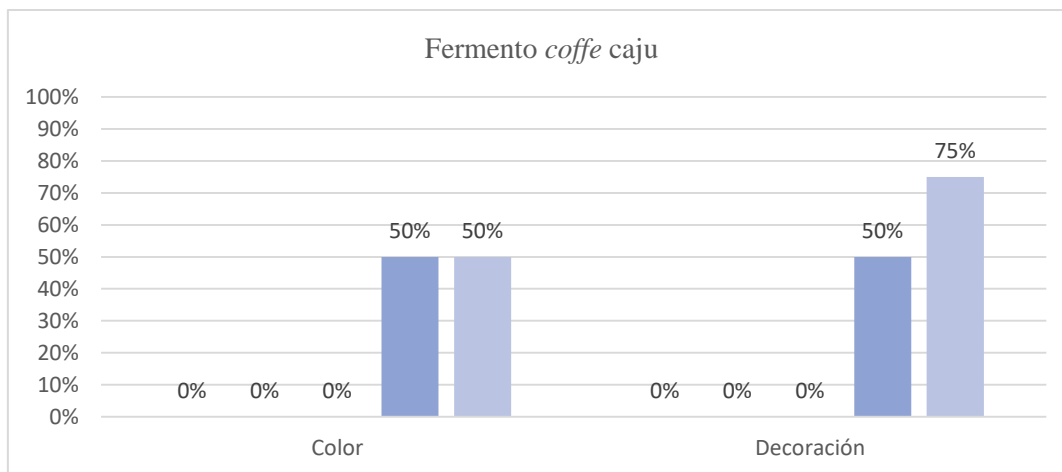
Tabla 28

Valoración del 1 al 5

Fermento <i>coffe caju</i>	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	50%	50%
5	50%	75%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la siguiente figura se indica un 50% en cuanto a color y un 75% en cuanto a decoración, que muestra aceptación por los clientes del lugar.

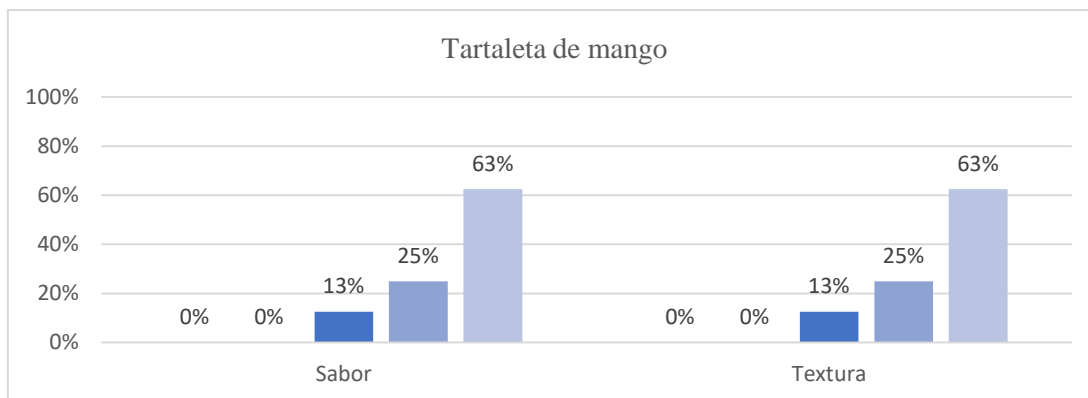
Tabla 29

Valoración del 1 al 5

Tartaleta de mango	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	13%	13%
4	25%	25%
5	63%	63%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En el cuadro se identifica igualdad con un 63% en textura y sabor, tomando como referencia la aceptación por el campo de acción.

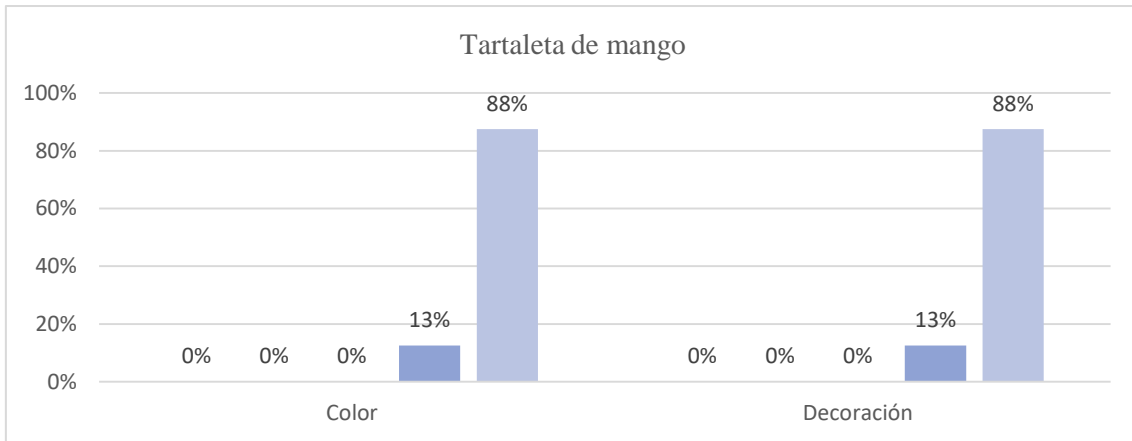
Tabla 30

Valoración del 1 al 5

Tartaleta de mango	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	13%	13%
5	88%	88%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la figura se indica equidad del 88% en color y textura, donde se puede evidenciar la aprobación por el campo de acción.

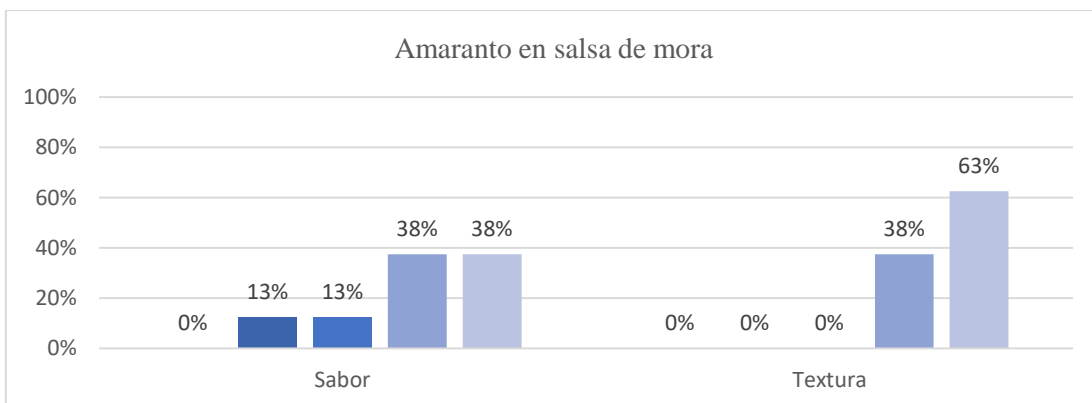
Tabla 31

Valoración del 1 al 5

Amaranto en salsa de mora	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	13%	0%
3	13%	0%
4	38%	38%
5	38%	63%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En el cuadro se muestra aceptación de textura con un 63% por las personas encuestadas.

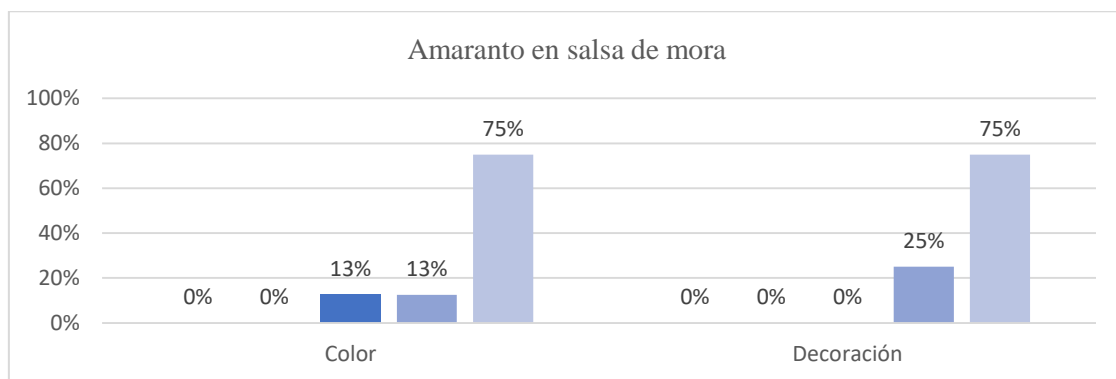
Tabla 32

Valoración del 1 al 5

Amaranto en salsa de mora	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	13%	0%
4	13%	25%
5	75%	75%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la figura indica igualdad de un 75% en cuanto color y textura, donde los clientes dan su aceptación en este punto.

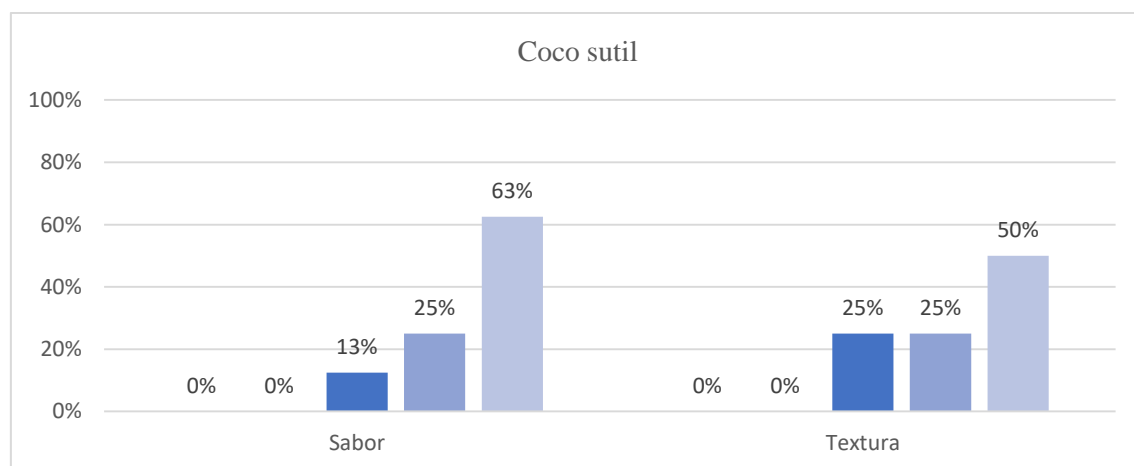
Tabla 33

Valoración del 1 al 5

Coco sutil	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	13%	25%
4	25%	25%
5	63%	50%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En el cuadro se muestra aceptación en sabor 63% y textura 50% por los consumidores del campo de acción.

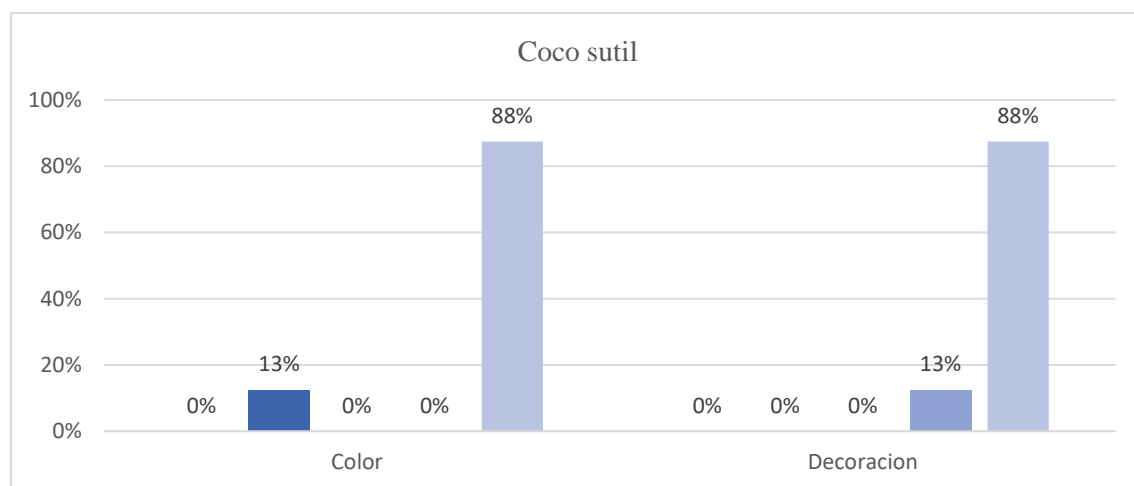
Tabla 34

Valoración del 1 al 5

Coco sutil	Color	Decoración
1	0%	0%
2	13%	0%
3	0%	0%
4	0%	13%
5	88%	88%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la figura indica equilibrio del 88% en color y decoración, se evidencia la aceptación.

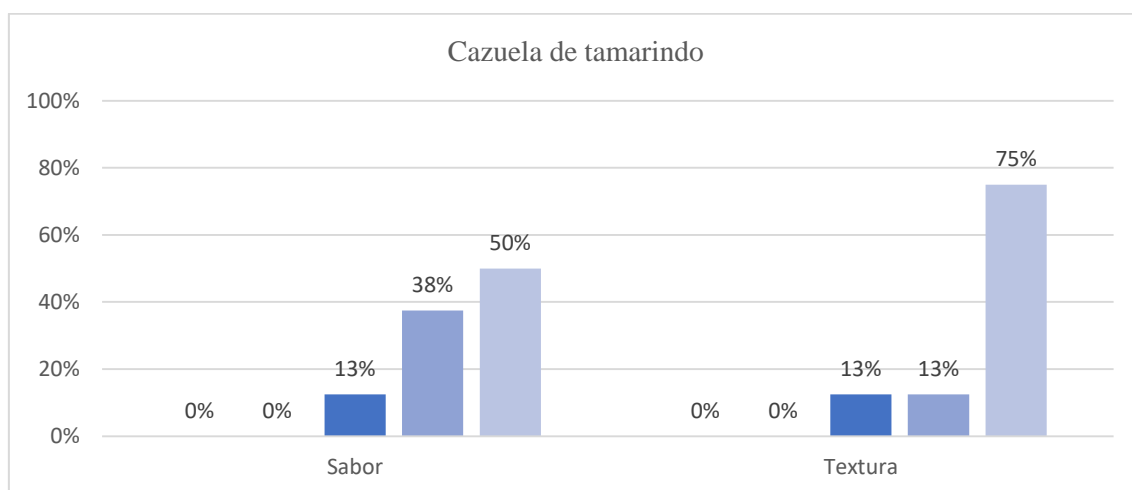
Tabla 35

Valoración del 1 al 5

Cazuela de tamarindo	Sabor	Textura
1	0%	0%
2	0%	0%
3	13%	13%
4	38%	13%
5	50%	75%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la gráfica indica la aceptación en sabor 50% y textura 75% por parte de los comensales del campo de acción.

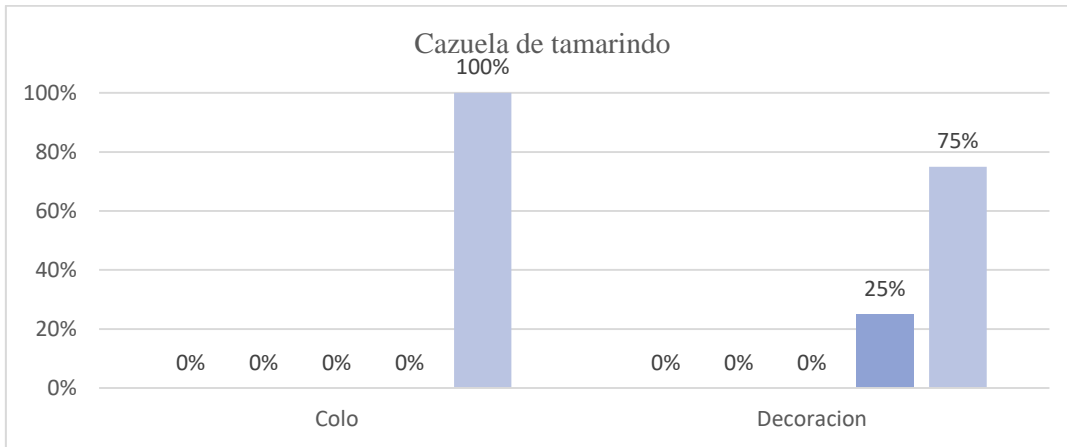
Tabla 36

Valoración del 1 al 5

Cazuela de tamarindo	Color	Decoración
1	0%	0%
2	0%	0%
3	0%	0%
4	0%	25%
5	100%	75%

Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020



Fuente: clientes del restaurante Fratello

Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

En la siguiente gráfica se evidencia la aceptación en cuanto color 100% y decoración 75% por parte de los encuestados.

4.1.3 Escala de Likert

Es el análisis que representa el número de encuestas realizadas, el cual indica el acuerdo o el desacuerdo en la aprobación de un producto, mediante ello se presenta una afirmación numérica de dicho producto (Malhotra, 2004).

Capítulo V

5.1. Propuesta de investigación

En el presente trabajo se va a diseñar una propuesta de ocho postres veganos para el restaurante Fratello, con el uso de productos de mercados locales tomando como referencia sector Feria libre y 10 de agosto, de acuerdo a la ubicación del local ya mencionado. El restaurante está ubicado en la calle 12 de abril por el sector (Batán), el tema se desarrolló por el motivo que se encontró la problemática, que comensales requieren más sugerencias de postres en el menú. Este capítulo trata de las técnicas de campo que se utilizó para estandarizar las recetas.

5.5.1. Manuales; guías y documentos

5.5.1.1. Base de datos

Es un conjunto de información organizada, que se realiza mediante programas con el fin de administrar, se utiliza en diferentes áreas de campo, se obtiene un registro sólido y organizado (Fuentes, 2013).

En el caso en el área de Gastronomía, una base de datos ayuda a recopilar información de la materia prima, se calcula el costo por kilo en la compra y después, ya que existen desperdicios y subproducto, claramente de algún producto, no de todos.

5.5.1.2. Ficha estandarizada

Una ficha estandarizada incluye varios procesos primero pruebas y errores que se hace mediante las bitácoras, que es prácticamente un registro de los progresos de la receta, segundo una tabla de control de precios, que en este caso es la base de datos, después de estos dos procesos fundamentales, el punto principal es la ficha estandarizada que consta de dos partes la hoja de ruta y la de costos (CESDE, 2014).

5.5.1.3. Hoja de ruta

Son los ingredientes necesarios con los gramajes, adecuados y el proceso a desarrollar.

5.5.1.4. Hoja de costos

Una hoja de costos, en el ámbito gastronómico sirve para obtener un costo unitario y total.

Esta ficha ayuda que cocineros o personas que no sean del campo gastronómico, tenga acceso a la receta y puedan elaborar con los mismos estándares (CESDE, 2014).

5.1.2. Bitácoras

1	Integrantes		Diana Cabrera, Valeria Reyes				Foto.		
2	Instructor		Marcelo Belden.				Fecha: 9/12/09		
3	Nombre de elaboración:		Torta de verde						
4	Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
	Verde.	10	gr.	sondel	Punto de ebullición	92°C	20-25 minutos	Color: café claro	
	Miel de panela	1	ml	-				Olor: dulce.	
	Canela en polvo	2	gr	-				Sabor: dulce.	
								Textura: blanda.	

Fuente: bitácora gastronómica


Elaborado por: Cabrera, D., Reyes, V., 2020

1. Se agrega los nombres de las participantes para la elaboración
2. Se añade la persona supervisora, quien va a revisar esta bitácora.
3. El nombre de la elaboración o proceso
4. Se coloca todos los ingredientes a utilizar.
5. Los pesos de toda la materia prima
6. La unidad en que se trabaja, referente al peso.
7. Los cortes que se van a realizar por producto.
8. Las técnicas de preparación por producto
9. La temperatura que tiene, referente a las técnicas de preparación.
10. El tiempo en que se desarrolla todo el proceso, por producto o receta.

11. Se agrega las características organolépticas del resultado obtenido, se toma en cuenta olor, sabor, textura y color.
12. La fecha que se desarrolló esta prueba de elaboración.
13. Foto de la receta para tener constancia que se desarrolló la preparación y sobre todo para verificar progresos.
14. Este punto es importante, ya que implica cosas que se deben modificar para obtener el producto que se desea.


5.1.2.1. Bitácora

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto. Bitácora: 1	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>							
Nombre de elaboración:		Flan de coco.						Fecha:9/12/019	
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Leche de coco	286	ml.	-	Punto de ebullición. Refrigeración	90 °C.	20 min.	Color: blanco	Reducir el agar agar y agrega 10 g de la miel.	
Agar agar	6	g.	-		6°C.		Olor:		
Leche de soya	147	ml.	-				Textura: dura.		
Miel de panela	20	ml.	-		Sabor: semi-dulce				
Decoración: Fresas bañadas en miel de panela			-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 2		
Nombre de elaboración:		Flan de coco.					Fecha: 15/12/19		
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Leche de coco	150	ml.	-	Punto de ebullición. Refrigeración	90 °C.	20 min.	Color: blanco Olor: dulce. Característico: coco-panela. Textura: semi-blanda. Sabor: semi-dulce	Mejorar la decoración y la textura del producto.	
Agar agar	3	g.	-						
Miel de panela	20	ml.	-						
Fresas.	4	g	-		6°C.				


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 3		
Nombre de elaboración:		Coco sutil.					Fecha:21/01/20		
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Leche de coco	80	ml.	-	Punto de ebullición.	90 °C.	3 min.	Color: blanco Olor: dulce. Característico: coco-panela. Textura: semi-blanda. Sabor: semi-dulce	El montaje, los sabores y texturas, son las adecuadas para establecer el producto definitivo.	
Maicena.	10	g.	-						
Miel de panela	5	ml.	-	Refrigeración	6°C.	15min			
Tierra de verde.	15	g.	-						
Salsa de mora.	3	g.	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes	<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto.	
Instructor	<u>Marcelo Bedón.</u>						Bitácora: 1	
Nombre de elaboración:	Salsa de mora						Fecha: 14/01/19	
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Mora	100	ml.	-	Reducción.	92°C	5-8 minutos	Olor: dulce.	Producto establecido.
Mie de panela.	15	ml.	-				Sabor: agridulce.	
							Color: morado.	
							Textura: semilíquida.	


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes	<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto.	
Instructor	<u>Marcelo Bedón.</u>						Bitácora: 1	
Nombre de elaboración:	Cremosos de cacao.						Fecha: 9/12/01 9	
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cacao en polvo	72	g		Mezclado. Refrigeración.	17°C 6°C	15 min	Color: café oscuro. Sabor: dulce Olor: intenso. Textura: cremosa.	Mejorar la presentación. Agregar más frutos rojos. Reducir el gramaje.
Aguacate.	225	g						
Leche de coco.	97	ml						
Mora.	10	g						
Coco rallado.	27	g						
Miel de panela	20	ml						
Arándano.	49	g						
Frambuesas.	1	g						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 2		
Nombre de elaboración:		Cremosos de cacao.					Fecha: 9/12/019		
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Cacao en polvo	72	g		Mezclado. Refrigeración	17°C 6°C	15 min	Color: café oscuro. Sabor: dulce Olor: intenso. Textura: cremosa.		
Aguacate.	225	g							
Leche de coco.	97	ml							
Cedro deshidratado.	1	g							
Coco rallado.	27	g							
Miel de panela	20	ml							
Arándano.	49	g							
Frambuesa.	4	g							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 3		
Nombre de elaboración:		Cremosos de cacao.					Fecha: 9/12/019		
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Puré de Aguacate.	306	g	-	Mezclado. Refrigeración	17°C 6°C	10 min	Color: café oscuro, rojo, verde. Sabor: dulce. Olor: intenso. Textura: cremosa.		
Miel de panela.	79	g	-						
Arándano deshidratado	20	g	-						
Chocolate Amargo	10	g	-						
Polvo de cacao	30	g.	-						
Hoja de albahaca.	2	Ud	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón</u>					Bitácora: 4		
Nombre de elaboración:		Cremosos de cacao.					Fecha: 9/12/019		
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Puré de Aguacate.	30	g	-	Mezclado. Refrigeración	17°C 6°C	10 min	Color: café oscuro, rojo, verde. Sabor: dulce. Olor: intenso. Textura: cremosa.		
Miel de panela.	10	g	-						
Arándano deshidratado	50	g	-						
Chocolate Amargo	6	g	-						
Polvo de cacao	10	g	-						
Hoja de albahaca.	1	g	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 1		
Nombre de elaboración:		Mil hojas de manzana					Fecha:9/12/19		
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Manzana.	35	g.	-	Horneado.	170 °C.	20 min.	Color: café claro, Olor: dulce Característico: canela. Textura: crujiente, semi-blanda. Sabor: semi-dulce	Establecer los productos que vayan acompañados.	
Canela en polvo	3	g.	-						
Miel de caña	20	ml.	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 2	
Nombre de elaboración:		Mil hojas de manzana					Fecha: 15/12/19	
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Manzana.	100	g.	-	Horneado.	160 °C.	20 min.	Color: café claro, rojo, verde, negro, blanco, vino, Olor: dulce Característico: canela. Textura: crujiente, semi-blanda. Sabor: semi-dulce	Establecer los montajes, y determinar sus sabores.
Canela en polvo	5	g.	-					
Miel de caña	20	ml.	-					
Uva verde	3	g.	M. luna					
Uva negra	3	g.	M. luna					
Salsa de capulí	3	ml.	-					
Pera en Jamaica	45	G	-	Infusión	92°C	1 H		


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		Diana Cabrera, Valeria Reyes						Foto. Bitácora: 3	
Instructor		Marcelo Bedón.							
Nombre de elaboración:		Mil hojas de manzana						Fecha: 21/01/20	
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Manzana.	30	g.	-	Horneado.	160 °C.	20 min.	Color: café claro, amarillo, vino. Olor: dulce Característico: canela. Textura: crujiente, semi-blanda. Sabor: semi-dulce		
Pera en Jamaica	30	g.	-	Infusión Punto de ebullición	92°C	1H 10 min			
Tomate de árbol	8	G	-						
Uvilla	8	g.	-	Punto de ebullición	92°C	30min			
Salsa de capulí	15	ml	-						
Flor comestible.	1	g.							
Nuez.	1	g.							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto. Bitácora: 1	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>							
Nombre de elaboración:		Torta de maqueño						Fecha:9/12/19	
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Maqueño.	300	g.	Majad o	horneado	160 °C	15 min	Color: amarillo Sabor: dulce Olor: frutal Textura: chiclosa	Falta tiempo de cocción, y reducir la linaza.	
Harina de garbanzo	120	g.	-						
Arándanos deshidratados	20	g.	-						
Pepa de zambo	10	g.	-						
linaza	35	G							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto. Bitácora:2	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>							
Nombre de elaboración:		Torta de maqueño						Fecha:15/12/19	
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Maqueño.	250	g.	Majado	Horneado	160 °C	15 min	Color: café, vino	Sabor, decoración y relleno	
Harina de trigo	40	g.	-				Sabor: dulce		
Pepa de zambo	20	g.	-				Característico: maqueño		
Miel de caña.	15	g.	-				Olor: frutal		
Agua	5	g.		Textura: chiclosa					


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto.	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>						Bitácora: 3	
Nombre de elaboración:		Torta de maqueño						Fecha:21/01/20	
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Maqueño.	83	g.	-	Horneado. Reducción	160 °C	15 min	Color: blanco, verde, amarillo Sabor: dulce Característico: maqueño Olor: frutal Textura: suave	Sabores y decoración establecida.	
Pitahaya	6	g.	Small D.						
kiwi	6	g.	fileteado						
Crema de almendra	30	g.	-						
Mora.	3	g.	-						
Almendra.	1	g	-						
Flor Comestible	1	g	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto. Bitácora: 1	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>							
Nombre de elaboración:		Mouse de tamarindo						Fecha:9/12/19	
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
tamarindo	40	ml		Pulpa	10°C	5 MIN	Color: café claro	Agregar pectina en remplazo de la goma, para que se estabiliza.	
Miel de caña	10	ml			Hervido	90°C	20 MIN		Sabor: cítrico
linaza	40	ml		Puré					
camote	50	g							
goma	10	g							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto.	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>						Bitácora:2	
Nombre de elaboración:		Mouse de tamarindo						Fecha:15/12/19	
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tamarindo.	50	ml	-	Batido. Punto de ebullición. Refrigeración	17°C	20 min.	Color: anaranjado Sabor: cítrico. Olor: dulce. Textura: blanda.	Cambiar el montaje.	
Camote	80	g.	-		90°C				
Linaza	45	g.	-		6°C				
Miel de panela	10	ml.	-						
Decoración: Arándanos.									


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes	<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto.	
Instructor	<u>Marcelo Bedón.</u>						Bitácora: 3	
Nombre de elaboración:	Mouse de tamarindo						Fecha:27/12/19	
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Tamarindo.	50	ml	-	Batido. Punto de ebullición. Refrigeración	17°C 90°C	20 min.	Color: anaranjado Sabor: cítrico. Olor: dulce. Textura: -crocante, blanda.	El montaje mejorar, los sabores y texturas son los adecuados.
Camote	80	g.	-		6°C			
Linaza	45	g.	-					
Miel de panela	10	ml.	-					
Pepa de girasol	1	g	-					
Flor.	1	g	-					
Chocolate.	2	g	-					


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 4	
Nombre de elaboración:		Cazuela de Tamarindo				Fecha: 21/01/20		
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Tamarindo.	35	ml	-	Batido. Punto de ebullición · Refrigeración	17°C	20 min.	Color: anaranjado, verde, negro Sabor: agridulce. Olor: dulce. Textura: sedoso, crocante,	
Camote	45	g.	-		90°C			
Linaza	17	g.	-		6°C			
Naranja	10	g.	Suprema					
Uva morada	13	g	Media luna					
Uva verde	14	g	Media luna					
Granola	1	g	-					
Nuez Pecana	4	g	-					


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 1		
Nombre de elaboración:		Tartaleta Mango					Fecha:9/12/019		
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mango	129	ml.		Punto de ebullición. Refrigeración	90 °C.	20 min.	Color: amarillo-marrón Sabor: dulce, cítrico Olor: dulce, característico al mango. Textura: blanda	Agregar más agar agar para obtener la Gelificacion en el mango.	
Agar agar	2	g.			6°C.				
Granola	45	g.							
Maní	25	g.							
Coco rayado	18	g.							
Guineo	63	g.							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 2		
Nombre de elaboración:		Tartaleta Mango					Fecha: 1/12/019		
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mango	50	ml.		Punto de ebullición. Refrigeración	90 °C.	20 min.	Color: amarillo-marrón Sabor: dulce, cítrico Olor: dulce, característico al mango. Textura: blanda	Agregar más agar agar para obtener la Gelificación en el mango.	
Agar agar	2	g.			6°C.				
Granola	25	g.							
Maní	17	g.							
Coco rayado	18	g.							
Guineo	63	g.							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 3		
Nombre de elaboración:		Tartaleta Mango					Fecha:21/12/19		
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mango	30	ml.		Punto de ebullición	90 °C.	30 min.	Color: amarillo-marrón	Las texturas y sabores son los adecuados.	
Agar agar	3	g			Refrigeración				6°C.
Granola.	20	g							
Maní	10	g							
Coco rallado	5	g.							
Guineo	10	g.							
Decoración									
Arándano	12	g	Cubo small				Sabor: dulce, cítrico Olor: dulce, característico al mango. Textura: blanda		
Nectarina	6	g							
Granada	3	g							


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto. Bitácora: 1	
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>							
Nombre de elaboración:		Tiramisú de alubias						Fecha: 15/12/19	
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Biscocho de haba	25	g.	-	Refrigeración	5°C	10 min.	Color: café, blanca Sabor: dulce, Característico: café, coco. Textura: suave, chiclosa	Sabor no adecuado.	
Miel de caña	7	ml.	-						
Café de haba	10	ml.	-						
Crema de coco	15	g.	-						
Dulce de alubias	5	g.	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					Bitácora: 2		
Nombre de elaboración:		Tiramisú					Fecha: 14/01/20		
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Bizcocho de trigo	28	g.	-	Refrigeración	5°C	20 min.	Color: café claro, verde. Sabor: dulce, Característico: café. Textura: suave, chiclosa	Establecer un montaje	
Miel de panela	15	ml.	-						
Café lojano	20	ml.	-						
Crema de cajú	15	g.	-						
Pistacho	3	g.	Fileteado						
Teja de chocolate	1	g.	-						
Tierra almendra	5	g.	-						
Cereza	6	g.	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		Diana Cabrera, Valeria Reyes					Foto.		
Instructor		Marcelo Bedón.					Bitácora: 3		
Nombre de elaboración:		Tiramisú					Fecha:/01/20		
Ingrediente	Pes	Ud	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Bizcocho de trigo	30	g.	-	Refrigeración	5°C	20 min.	Color: café claro, verde. Sabor: dulce, Característico: café. Textura: suave, chiclosa	Establecer un montaje	
Café lojano	10	ml.	-						
Crema de cajú	30	g.	-						
Pistacho	8	g.	Fileteado						
Teja de chocolate amargo	5	g.	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>					Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>					1		
Nombre de elaboración:		Cup cake.					Fecha:9/12/019		
Ingrediente	Pes	Ud	corte	Técnica	Temp.	Tie mpo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina morada	50	g.	-	Horneado	180°C	20 min	Olor: fuerte Característico: maíz. Sabor: (mango, cereza) Textura: suave, crocante, arenosa. Color: negro, amarillo, rojo, azul.	El sabor amargo y grumoso por la harina.	
Miel de panela	10	ml.	-						
Polvo de hornear	5	g.	-						
Linaza	12	ml.	-						
Salsa de mango	3	ml.	-						
Durazno	5	g.	small dice						
Teja de chocolate	1	g.	-						
Flor de borraja	1	Ud	-						
Cereza	1	g.	-						


Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes		<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto.		
Instructor		<u>Marcelo Bedón.</u>						2		
Nombre de elaboración:		Cup cake.						Fecha:15/12/19		
Ingrediente	Pes	Ud	corte	Técnica	Temp.	Tie mpo	Características organolépticas	Observaciones		
Harina de pinol	50	g.	-	Horneado	180°C	20 min	Olor: fuerte Característico: machica Textura: suave. Sabor: dulce	Sabor muy dulce, y color no agradable.		
Miel de panela	10	ml.	-							
Polvo de hornear	5	g.	-							
Agua.	12	ml.	-							

Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

BITACORA GASTRONOMICA.

Integrantes	<u>Diana Cabrera, Valeria Reyes</u>						Foto: 3	
Instructor	<u>Marcelo Bedón.</u>						Bitácora:3	
Nombre de elaboración:	Amaranto en salsa de mora						Fecha:21/01/20	
Ingrediente	Pes	Ud	corte	Técnica	Temp.	Tie mpo	Características organolépticas	Observaciones
Bizcocho de amaranto	40	g.	-	Horneado Reducción	170°C	20 min	Olor: dulce Color: morado, tomate. Característico: mora Textura: suave. Sabor: dulce	Sabores y montaje definido.
Salsa de mora	40	ml.	-					
Nuez.	4	g.	-					
Papaya.	10	g.	Small dance					
Flor comestible.	1	g.	-					

Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

5.1.3. Ficha estandarizada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperature			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
Observaciones:			

Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

Ficha Técnica: nombre de la elaboración.

Ingredientes: la receta con pesos exactos y la unidad.

Mise place: pre elaboraciones de materia prima.

Ingredientes: son técnicas, tiempo y temperatura que se realiza por producto.

5.1.3.1. Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRA DO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRA DO	PESO SUB PRODUCTO COMP	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Lácteos																
Leche de coco	FUNDA DE LITRO	Lata	10 de agosto	4,63	0,4	0,4	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,63	
Leche de Almond	FUNDA DE LITRO	Lata	10 de agosto	3,52	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,52	
Frutas																
Tamarindo	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,454	0,379	0,075	0	1	0,83	0,17	0,00	83	1,20	2,64	
Aguacate	FUNDA DE LITRO	funda	tienda	1,92	0,416	0,306	0,11	0	1	0,74	0,26	0,00	74	1,36	2,61	
Uvilla	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,227	0,227	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
Tomate de árbol	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	1,67	0,6	0,592	0,008	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	1,69	
Mora	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,227	0,126	0,101	0	1	0,56	0,44	0,00	56	1,80	3,96	
Fresas	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,227	0,209	0,018	0	1	0,92	0,08	0,00	92	1,09	2,39	
Pera	FUNDA DE															

Uva verde	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,227	0,222	0,005	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,25	
Uva morada	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,227	0,215	0,012	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,06	2,32	
Manzana Verde	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,4	0,208	0,181	0,027	0	1	0,87	0,13	0,00	87	1,15	2,76	
Guineo	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	1,47	0,17	0,107	0,063	0	1	0,63	0,37	0,00	63	1,59	2,34	
Mango Grande	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	1,32	0,607	0,476	0,131	0	1	0,78	0,22	0,00	78	1,28	1,68	
Papaya Hawaiana	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	8,33	0,12	0,095	0,025	0	1	0,79	0,21	0,00	79	1,26	10,52	
Maracúya	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	5,55	0,09	0,064	0,026	0	1	0,71	0,29	0,00	71	1,41	7,80	
Maqueño	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	1	0,333	0,24	0,093	0	1	0,72	0,28	0,00	72	1,39	1,39	
Verde	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	0,68	0,368	0,2	0,168	0	1	0,54	0,46	0,00	54	1,84	1,25	
Nectarina	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,91	0,344	0,324	0,02	0	1	0,94	0,06	0,00	94	1,06	3,09	

Nectarina	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,91	0,344	0,324	0,02	0	1	0,94	0,06	0,00	94	1,06	3,09	
Jamaica	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	6,25	0,08	0,08	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,25	
Granada	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	3,22	0,311	0,201	0,11	0	1	0,65	0,35	0,00	65	1,55	4,98	
Capulí	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,227	0,2	0,027	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	2,50	
Arándanos	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	10	0,15	0,15	0,15	0	1	1,00	1,00	0,00	100	1,00	10,00	
Kiwi	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	4,17	0,24	0,23	0,01	0	1	0,96	0,04	0,00	96	1,04	4,35	
Pitahaya	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	6,25	0,16	0,14	0,02	0	1	0,88	0,13	0,00	88	1,14	7,14	
Naranja	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,67	0,187	0,091	0,096	0	1	0,49	0,51	0,00	49	2,05	5,49	
Frutos secos																
Arándanos	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	10	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
Nuez Pecan	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	33,33	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	33,33	
Nuez	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	14,5	0,069	0,069	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,50	
Mani	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,2	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	

Pasas deshidratadas	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	3,85	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,85	
Cajú	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	13,21	0,227	0,227	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,21	
Coco rallado	FUNDA DE LITRO	funda	10 de agosto	10	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
Pistachos	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	10	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
pepas de cacahuate	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	8,33	0,012	0,012	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,33	
Almendras	FUNDA DE LITRO	funda	10 de agosto	8,81	0,227	0,227	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,81	
Vegetales																
Camote	FUNDA DE LITRO	funda	feria libre	3,13	0,32	0,21	0,11	0	1	0,66	0,34	0,00	66	1,52	4,77	
Ajónjolico	FUNDA DE LITRO	funda	feria libre	4	0,125	0,075	0,075	0	1	0,60	0,60	0,00	60	1,67	6,67	
comestibles	FUNDA DE LITRO	caja	10 de agosto	200	0,001	0,001	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	200,00	




Abarrotes																
Miel de	FUNDA DE LITRO	Botella	Feria libre	2	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
Canela en	FUNDA DE LITRO	Funda	Feria libre	16,67	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,67	
Miel de	FUNDA DE LITRO	Botella	Feria libre	3	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
Granola	FUNDA DE LITRO	Botella	Feria libre	4,41	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,41	
Polvo de Maiz	FUNDA DE LITRO	funda	10 de agosto	8,33	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,33	
Linaza	FUNDA DE LITRO	Funda	10 de agosto	2,2	0,454	0,444	0	0,01	1	0,98	0,00	0,02	98	1,02	2,20	se obtuvo 17 ml de liquido de
Chocolate	FUNDA DE LITRO	Funda	Feria libre	12,58	0,159	0,159	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,58	
Cacao en polvo	FUNDA DE LITRO	funda	10 de agosto	13,22	0,227	0,227	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,22	
Aceite de oliva	FUNDA DE LITRO	Funda	10 de agosto	8	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,00	
Manteca de	FUNDA DE LITRO	Funda	10 de agosto	1,76	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,76	
Agar Agar	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	80,36	0,028	0,028	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	80,36	
Maizena	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,75	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,75	

Maicena	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	2,75	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,75	
Café Lojano	FUNDA DE LITRO	funda	Feria libre	7,71	0,454	0,37	0,084	0	1	0,81	0,19	0,00	81	1,23	9,46	se obtiene más producto por el agua que se
Canela en polvo	FUNDA DE LITRO	Funda	10 de agosto	33,33	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	33,33	
Elaboraciones																
Crema de coco	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	4,32	0,095	0,095	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,32	
Tierra de Verde	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	6	0,015	0,015	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,00	
Salsa de Mora	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	4,16	0,012	0,012	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,16	
Pera en Jamaica	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	7,33	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,33	
Salsa de Capulí	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	2,11	0,18	0,18	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,11	
Crema de Caju	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	9,33	0,09	0,09	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,33	

Crema de Cajú	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	9,33	0,09	0,09	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,33	
Bizcocho de Trigo	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	1,6	0,187	0,187	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,60	
Crema de almendra	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	3,42	0,161	0,161	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,42	
Torta Maqueño	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	2,3	0,178	0,178	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,30	
Bizcocho de Amara nto	FUNDA DE LITRO	Elaboración propia	Elaboración Propia	2,08	0,12	0,12	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,08	

Elaborado: Cabrera., D, Reyes., V., 2020

5.1.3.2. Hoja de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Coco Sutil			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	95	g	crema de coco
	15	g	Tierra de verde
	3	g	salsa de mora
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
crema de coco			
Tierra de verde			
salsa de mora			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Refrigeración 5°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, bowls, espátula de goma.			
PREPARACIÓN:			
1. Realizar el montaje			
2. Refrigerar a 5°C			
Observaciones:			

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha salsa de mora (Coco Sutil)

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
10	g	Mora.
2	ml	Miel de caña.

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Mora.	Licuar		
Miel de caña.	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Mora/Reducción/5 - 8 minutos/ 92°C

Equipos y Utensilios:

Olla, bowls, espátula de goma.

PREPARACIÓN:

1. Cenir la mora
2. Añadir miel.(1)
3. Llevar a reducción (5-8 Minutos a 92°C).(2)
4. Reservar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Subficha Tierra de verde (Coco Sutil)

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
10	g	Verde
2	g	Canela en polvo.
3	g	Miel de panela.

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Verde	pelar/ picar	Canela en polvo.	N/A
Miel de panela.	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Verde /Cocción, 20 a 25 min, 92°C

Equipos y Utensilios:

bowl, plato, cacerola, majador, colador.

PREPARACIÓN:

1. Majar el verde
2. Tamizar.(1)
3. Saborizar con miel y canela.(2)
4. Colocar y extender.(3)
5. Hornear por 10 a 12 min, 160-170°C
6. Desmoldar y triturar

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha Crema de Coco (Coco Sutil)

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	ml.	Leche de coco.
5	g.	Miel de panela
10	g.	Maicena

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Leche de coco	N/A		
Miel de panela.	N/A		
Maicena.	N/A		

Ingrediente/tecnica, tiempo, temperatura.

Leche de coco/ reducción/5 minutos/ 92°C.

Equipos y Utensilios:

Bowl, plato, cacerolas, espátula de goma, pesa digital.

PREPARACIÓN:

1. Disolver la maicena en la leche de coco
2. Llevar a cocción (92°C-5min)
3. Incorporar miel.(2)
4. Reservar y refrigerar(20 min)

Observaciones:

Retirar inmediatamente cuando llegue a punto de ebullición el producto 91°C

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Cremoso de Cacao

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	g	Aguacate
10	g	Miel de panela
50	g	Arándanos deshidratados
6	g	Chocolate Amargo
10	g	Cacao en polvo
3	g	Coco Rallado
4	g	Canela en rama

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Aguacate	pelar /majar	Coco Rallado	n/a
Miel de panela	n/a	Canela en rama	n/a
Arándanos deshidratados	licuar	Chocolate amargo	N7a
Cacao en polvo	n/a		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Chocolate Amargo/ Baño María/5 min/91°C

Arándanos /Reducir/5min/91°C

Equipos y Utensilios:

bowls, olla, espátula, cernidor, balanza.

PREPARACIÓN:

1. Agregar en el aguacate el chocolate amargo.
2. Añadir miel de panela y cacao en polvo.(1)
3. Tamizar.(2)
4. Agregar los arándanos en el vaso para montaje, luego la mezcla.(3)
5. Decorar con coco rallado y canela en rama.

Observaciones:

se utilizó 40 gr de arándanos y 60 ml de agua para licuar y reducir, se obtuvo 50 gr

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Mil hojas de manzana

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	g.	Manzana verde
10	ml.	Miel de caña
5	ml.	canela en polvo
8	g.	Tomate de árbol
		Decoración
30	g	Pera en Jamaica
15	g	Salsa de capulí
1	g	Flor Comestible
8	g	Uvilla

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Miel de caña	n/a	canela en polvo	n/a
Manzana verde	Laminar	Tomate de árbol	
Uvilla	Rondel		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Manzana/Hornear/25-30 min/160-170°C
Tomate de árbol/ Cocer/ 12min/91°C

Equipos y Utensilios:

Bowl, plato, horno, molde redondo.

PREPARACIÓN:

- 1.Macerar la manzana con miel y canela por 5-10min
- 2.Engrasar el molde
- 3.Colocar la manzana capa por capa.(2)
- 4Hornear.(3)
- 5.Decorar con la pera en Jamaica , tomate de árbol ,salsa de capulí, uvilla y flor de capulí

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha salsa de capulí (Mil hojas de Manzana)

Tipo de Plato:

Postre.



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
116	g	Capulí
30	ml	Miel de caña.
33	ml	Agua.

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Capulí	N/a	Miel de caña.	N/A
Agua	N/a		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Capulí/reducción/5 minutos,/ 92°C

Equipos y Utensilios:

Cacerolas, espátula, termómetro, colador.

PREPARACIÓN:

1. Colar obteniendo el líquido del capulí
2. llevar a fuego.(1) , obteniendo punto nape
3. Reservar

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

Subficha pera en Jamaica (Mil hojas de FICHA TÉCNICA: Manzana)

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	g	Pera Pequeña
4	g	Miel de panela
15	g	Jamaica.
100	ml	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pera Pequeña	pelar	Miel de panela	N/A
Jamaica.	N/A	Agua	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowl, cacerola, termómetro, espátula.

PREPARACIÓN:

- 1.Llevar a punto de ebullición la pera con agua y Jamaica, por 2 horas/ 92°C
- 2.Agregar miel de panela.(1)
- 3.Reservar

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Torta de maqueño (decoración)

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
83	g.	Torta de maqueño
30	g	Crema de almendra.
		Decoración
3	g	Mora
1	g	Almendra
6	g	Kiwi
6	g	Pitahaya
1	g	Flor comestible

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de almendra	N/A	Pitahaya	small dance
Mora	entera	Flor comestible	
Torta de maqueño	N/A		
Kiwi	Fileteado		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bolws, tabla de picar, balanza, espátula.

PREPARACIÓN:

1. Agregar la crema de almendra a la torta de maqueño
2. Decorar con mora, almendra, Kiwi, Pitahaya y flor comestible.

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha Torta de maqueño

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	g	Maqueño
25	g	Harina de trigo
20	ml.	Miel de caña
10	g	Pepa de zambo
50	g	Agua
10	ml.	Aceite de oliva
5	g	Polvo de hornear.
8	g	Pasas deshidratadas.

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Maqueño	Majado	Harina de trigo	N/A
Miel de caña	N/A	Pepa de zambo	Tostado
Agua	N/A	Polvo de hornear.	N/A
Aceite de oliva	N/A	Pasas deshidratadas.	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Maqueño/majado/2 min/ 5°C
Pepas de zambo/Tostar/8min/

Equipos y Utensilios:

Bolws, majador, balanza, espátula.

PREPARACIÓN:

1. Mezclar (maqueño, harina, miel, agua, aceite)
2. Incorporar el polvo de hornear, pepa de zambo y pasas.(1)
3. Engrasar el molde(aceite, harina)
4. Agregar en el molde.(2)
5. Hornear a 25 min por 180°C.(4)
6. Retirar del horno, enfriar

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha de crema de almendra (Torta Maqueño)

Tipo de Plato:

Postre.

Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	ml.	Leche de almendra.
	10	g	Maicena.
	1	g	Piel de naranja.
	1	g	Canela en rama.
	24	ml.	Miel de panela.

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Leche de almendra.	N/A	Canela.	N/A
Maicena.	N/A	Miel de panela.	N/A
Piel de naranja.	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Leche de almendra/reducción/15 minutos/ 92°C

Equipos y Utensilios:

Olla, bowls, espátula de goma.

PREPARACIÓN:

1. Disolver la maicena en la leche fría
2. Llevar a punto de ebullición.(1)
3. Agregar la piel de naranja y la miel de panela.(2)
4. Enfriar y reservar.(3)

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha Leche de Almendra (Torta de Maqueño)

Tipo de Plato:

Postre

INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
100	g	Almendra
150	ml	agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Almendra	Remojar	agua	N/A
----------	---------	------	-----

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowl, cacerola, Licuadora, colador.

PREPARACIÓN:

1. Remojar por un día
2. Licuar
3. Cernir
4. Obtener la leche

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Cazuela de Tamarindo

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
45	g	Camote
35	g	Tamarindo
17	g	Linaza
12	g	Naranja
13	g	Uva morada
14	g	Uva verde
2	g	Granola
4	g	Nuez pecana
1	g	Flor Comestible

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Camote	Pelar	Tamarindo	
Linaza		Naranja	supremas
Uva morada	media luna	Uva verde	media luna
Granola	n/a	nuez pecana	n/a

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tamarindo, extraer zumo con agua caliente ,91°C, tiempo 8 min,

Camote, cocer 91°C, 25 min.

Equipos y Utensilios:

3 *Bowls*, 1 tabla, 1 olla mediana, espátula, cocina.

PREPARACIÓN:

1. Majar camote
2. Incorporar el zumo de tamarindo, (1)
3. Tamizar, (2)
4. Cocer la linaza y cernir
5. Refrigerar la linaza a 5°C
6. Batir la linaza con la mezcla del paso 3
7. Refrigerar por 10 min
8. Decorar con uva verde, morada, con naranja, granola, nuez pecana y flor comestible.

Observaciones:

Se utilizó 25 ml de agua por 15 de linaza, se obtuvo 17.

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Fermento *Coffe* Cajú

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	G	Bizcocho de Trigo
10	MI	Café Lojano
30	G	Crema de Cajú
8	G	Pistacho
5	G	Chocolate amargo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pistacho	Filetear	Bizcocho de trigo	n/a
Chocolate	n/a	Crema de Cajú	n/a
Café Lojano	n/a		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Chocolate/ Atemperado/ 3min/ 32°C

Café Lojano/Hervir/10min/91°C

Equipos y Utensilios:

Bowl, plato, horno, molde redondo.

PREPARACIÓN:

1. Cernir el café y enfriar.
2. Agregar el pistacho en el chocolate
3. Cortar el bizcocho con el molde
4. Remojar con café.(3)
5. Añadir el pistacho en la crema
6. Incorporar.(5).(4)
7. Decorar con el chocolate y refrigerar

Observaciones:

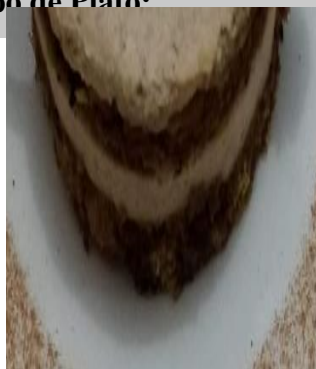
Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA:

Subficha bizcocho (Fermento *Coffe* Cajú)

Tipo de Plato:

Postre.



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	ml	Miel de caña
7	g	Polvo de hornear
3	ml.	Aceite de oliva
72	ml.	Agua
75	g	Harina de trigo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina de trigo	N/A	Polvo de Hornear	N/A
Miel de panela	N/A	Agua	N/A
Aceite de oliva	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowl, plato, horno, batidor.

PREPARACIÓN:

1. Mezclar (harina, agua, miel de caña, aceite)
2. Incorporar el polvo de hornear (mezclar por 2 minutos)
3. Agregar en el envase o previamente engrasado
3. Hornear por 12-15 minuto (170°C)
4. Reservar y enfriar.(3)

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha crema de cajú(Fermento Coffe Cajú)

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
4	g	Cajú
4	g	Agar Agar.
57	g	Agua
25	g	Polvo de hornear

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Cajú	Remojar	Agar Agar.	n/a
Agua	n/a	Polvo de hornear	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Cajú/reducción/ 3-5 minutos/ 92°C

Equipos y Utensilios:

Licuada, espátula de gomas, sartén.

PREPARACIÓN:

- 1.Licuar cajú con agua, polvo de hornear y agar agar
- 2.Colocar en un sartén.(1)
- 4.Cocer punto de ebullición 92°C.(2)
5. Reducción. (4).
- 6.Reservar

Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Tartaleta de Mango

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	ml	Mango Grande
3	g	Agar Agar
15	g	Granola
10	g	Maní
5	g	Coco Rallado
10	g	Guineo
12	g	Arándano
6	g	Nectarina
3	g	Granada
1	g	Flor Comestible

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Mango Grande	pelar/licuar/colar	Agar Agar	n/a
Granola	n/a	Maní	n/a
Coco Rallado	n/a	Guineo	n/a
granola	n/a	Granada	pelar
Nectarina	small dice	Arándano	n/a

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Mango / reducción/8min/ 91°C

Equipos y Utensilios:

3 *Bowls*, 1 tabla, 1 olla mediana, espátula, refrigeradora.

PREPARACIÓN:

- 1.Licuar granola, maní, coco rallado en tres partes
- 2.Licuar guineo
3. Mezclar (1).(2).
- 4.Añadir al molde.(3)
- 5.Refrigerar por 15 min.(4)
6. Agregar al mango agar agar para la reducción
- 7.Retirar los moldes.(5)
- 8.Incorporar a los moldes.(6)
- 9.Llevar a refrigeración.(8)
10. Decorar con arándanos, nectarina, granada y flor comestible.

Observaciones:

Evitar grumos al momento de realizar punto de ebullición en el zumo de mango por el agar agar.

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Amaranto en salsa de mora Decoración

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
40	g	Bizcocho de Amaranto
40	g	Salsa de mora
4	g	Nuez
10	g	Papaya hawaiana
2	g	Flor Comestible

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Bizcocho de Amaranto	N/A	Salsa de mora	N/A
Nuez	Tierra	agua	N/A
Papaya hawaiana	Small Dance		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowls, balanza, horno

PREPARACIÓN:

1. Cortar de forma rectangular
2. Bañar con salsa de mora .(1)
3. Decorar con nuez, flor comestible y papaya

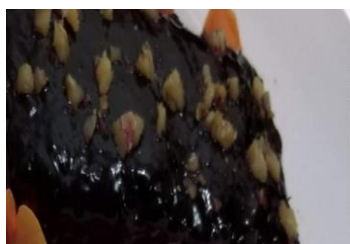
Observaciones:

Realizado por: Cabrera; Reyes

FICHA TÉCNICA: Subficha Bizcocho (Amaranto en salsa de mora)

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Harina de amaranto
25	ml	Miel de caña
1	ml	Polvo de hornear
2	g	Aceite de oliva
12	ml	agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina de amaranto	N/A	Miel de caña	N/A
Polvo de hornear	N/A	agua	N/A
Aceite de oliva	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowls, balanza, horno

PREPARACIÓN:

1. Mezclar la harina con el agua y el aceite.
2. Agregar la miel y el polvo de hornear.(1)
3. Batir hasta obtener una mezcla Homogénea.
4. Hornear por 15-20 minutos a 160°C

Observaciones:



Realizado por: Cabrera; Reyes

5.1.3.2. Hojas de costos

Realizado por: Cabrera; Reyes

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																								
 																																																																	
Costos:		Coco Sutil																																																															
Chef:		Diana Cabrera, Valeria Reyes.																																																															
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		113																																																											
Costo por		0,57		Raciones:		1																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>95</td> <td>g</td> <td>crema de coco</td> <td>4,32</td> <td>0,47</td> <td>elaboración propia</td> <td>95</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>15</td> <td>g</td> <td>Tierra de verde</td> <td>6,00</td> <td>0,09</td> <td>elaboración propia</td> <td>14</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>g</td> <td>salsa de mora</td> <td>4,16</td> <td>0,01</td> <td>elaboración propia</td> <td>3</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">113</td> <td colspan="3">Peso Total receta</td> <td>0,57</td> <td colspan="4">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">P.V.P (Precio de venta al Público):</td> <td colspan="8">1,88</td> </tr> </tbody> </table>										N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	95	g	crema de coco	4,32	0,47	elaboración propia	95	1,00	2	15	g	Tierra de verde	6,00	0,09	elaboración propia	14	0,00	3	3	g	salsa de mora	4,16	0,01	elaboración propia	3	1,00	113		Peso Total receta			0,57	Costo de receta				P.V.P (Precio de venta al Público):		1,88							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																									
1	95	g	crema de coco	4,32	0,47	elaboración propia	95	1,00																																																									
2	15	g	Tierra de verde	6,00	0,09	elaboración propia	14	0,00																																																									
3	3	g	salsa de mora	4,16	0,01	elaboración propia	3	1,00																																																									
113		Peso Total receta			0,57	Costo de receta																																																											
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,88																																																															

Realizado por: Cabrera; Reyes

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																															
 																																																								
Costos:		Subficha salsa de mora (Coco Sutil)																																																						
Chef:		Diana Cabrera, Valeria Reyes.																																																						
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		12																																																		
Costo por		0,01		Raciones:		4																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>10</td> <td>g</td> <td>Mora.</td> <td>3,96</td> <td>0,04</td> <td>funda</td> <td>18</td> <td>1,80</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>ml</td> <td>Miel de caña.</td> <td>3,00</td> <td>0,01</td> <td>botella</td> <td>2</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">12</td> <td colspan="3">Peso Total receta</td> <td>0,05</td> <td colspan="4">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">P.V.P (Precio de venta al Público):</td> <td colspan="8">0,17</td> </tr> </tbody> </table>										N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	10	g	Mora.	3,96	0,04	funda	18	1,80	2	2	ml	Miel de caña.	3,00	0,01	botella	2	1,00	12		Peso Total receta			0,05	Costo de receta				P.V.P (Precio de venta al Público):		0,17							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																
1	10	g	Mora.	3,96	0,04	funda	18	1,80																																																
2	2	ml	Miel de caña.	3,00	0,01	botella	2	1,00																																																
12		Peso Total receta			0,05	Costo de receta																																																		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,17																																																						

Costos: Subficha Tierra de verde (Coco Sutil)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	Postre.	Tamaño porción	15
Costo por	0,09	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	g	Verde	1,25	0,01	funda	18	1,84
2	2	g	Canela en polvo.	33,33	0,07	funda	2	1,00
3	3	g	Miel de panela.	2,00	0,01	botella	3	1,00
	15		Peso Total receta		0,09	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,30

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Subficha Crema de Coco (Coco Sutil)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	95
Costo por	0,41	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	ml.	Leche de coco.	4,63	0,37	enlatada	80	1,00
2	5	ml.	Miel de panela.	2,00	0,01	botella.	5	1,00
3	10	g.	Maicena.	2,75	0,03	funda	10	1,00
	95		Peso Total receta		0,41	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,35

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos:	Cremoso de Cacao
----------------	-------------------------

Chef:	Diana Cabrera y Valeria reyes
--------------	-------------------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	113
-----------------------	--------	-----------------------	-----

Costo por	0,91	Raciones:	1
------------------	------	------------------	---

N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	g	Aguacate	2,61	0,08	funda	41	1,36
2	10	g	Miel de panela	2,00	0,02	botella	10	1,00
3	6	g	Chocolate amargo	12,58	0,08	funda	6	1,00
4	10	g	Cacao en polvo	13,22	0,13	funda	10	1,00
5	3	g	Coco rallado	10,00	0,03	ramos	3	1,00
6	50	g	Arandanos deshidratados	10,00	0,50	funda	50	1,00
7	4	g	Canela en rama	16,67	0,07	funda	4	1,00
113				Peso Total receta		0,91		Costo de receta

P.V.P (Precio de venta al Público):	3,00
--------------------------------------------	-------------

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos:	Mil hojas de manzana
----------------	-----------------------------

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.
--------------	-------------------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	107
-----------------------	--------	-----------------------	-----

Costo por	0,76	Raciones:	1
------------------	------	------------------	---

N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	g	Manzana verde	2,76	0,08	funda	35	1,15
2	10	ml	Miel de caña	3,00	0,03	botella	10	1,00
3	5	g	Canela en polvo	33,33	0,17	funda	5	1,00
4	30	g	Pera en jamaica	7,33	0,22	elaboración propia	30	1,00
5	15	g	Salsa se Capulí	2,11	0,03	elaboración propia	15	1,00
6	8	g	Tomate de árbol	1,69	0,01	funda	8	1,10
7	1	g	Flor Comestible	200,00	0,20	caja	1	1,00
8	8	g	Uvilla	2,20	0,02	caja	1	1,00
107				Peso Total receta		0,76		Costo de receta

P.V.P (Precio de venta al Público):	2.50
--------------------------------------------	-------------

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Subficha salsa de capulí (Mil hojas de Manzana)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	Postre.	Tamaño porción	180
Costo por	0,03	Raciones:	12

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	116	g	Capulí	2,50	0,29	funda	132	1,14
2	31	ml	Miel de caña.	3,00	0,09	funda	31	1,00
3	33	ml	Agua.					
	180		Peso Total receta		0,38	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,25

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Subficha pera en jamaica (Mil hojas de Manzana)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	30
Costo por	0,22	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	g	Pera Pequeña	3,93	0,12	funda	30	1,01
2	4	g	Miel de panela	2,00	0,01	botella	4	1,00
3	15	g	Jamaica.	6,25	0,09	funda	15	1,00
4	100	ml	Agua	0,00	0,00		100	0,00
	119		Peso Total receta		0,22	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,73

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Subficha de crema de almendra (Torta Maqueño)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	161
Costo por	0,11	Raciones:	5

N°	CANT	UND.	INGREDIENTES	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	125	ml.	Leche de almendra.	3,52	0,44	funda	454gr	1,00
2	10	g	Maicena.	2,75	0,03	funda	454gr	1,00
3	1	g	Piel de naranja.	5,49	0,01	unidad	60gr	2,05
4	1	g	Canela en rama.	16,67	0,02	funda	1000gr	1,00
5	24	ml.	Miel de panela.	2,00	0,05	funda	30gr	1,00
161 Peso Total receta				0,55	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,33

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Subficha Torta de maqueño

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	178
Costo por	0,20	Raciones:	2

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Maqueño	1,39	0,07	funda	70	1,39
2	25	g	Harina de trigo	1,76	0,04	funda	25	1,00
3	20	ml.	Miel de caña	3,00	0,06	botella	20	1,00
4	10	g	Pepa de sambo	8,33	0,08	funda	10	1,00
5	50	g	Agua	0,00	0,00	-	50	1,00
6	10	ml.	Aceite de oliva	8,00	0,08	botella	10	1,00
7	5	g	Polvo de hornear.	8,33	0,04	funda	5	1,00
8	8	g	Pasas deshidratadas.	3,85	0,03	funda	8	1,00
178 Peso Total receta				0,41	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,35

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Torta de maqueño (decoración)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	130
Costo por	0,60	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	83	g	Torta de maqueño	2,30	0,20	funda	83	1,00
2	30	g	Crema de almendra	3,42	0,11	funda	30	1,00
3	3	g	Mora	3,96	0,01	botella	5	1,80
4	1	g	Almendra	8,81	0,01	funda	3	2,50
5	6	g	Kiwi	4,35	0,03	-	6	1,04
6	6	g	Pitahaya	7,14	0,04	botella	7	1,14
7	1	g	Flor comestible	200,00	0,20	funda	1	1,00
130				Peso Total receta	0,60	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,98

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos: Subficha Leche de Almendra (Torta de Maqueño)

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.		
Tipo de Plato:	Postre.	Tamaño porción	250
Costo por	0,44	Raciones:	2

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Almendra	8,81	0,88	funda	100	1,00
2	150	g	agua	0,00	0,00		150	1,00
250				Peso Total receta	0,88	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 2,90

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos:	Cazuela de Tamarindo
----------------	-----------------------------

Chef:	Valeria Reyes y Diana Cabrera
--------------	--------------------------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	143
-----------------------	--------	-----------------------	-----

Costo por	0,61	Raciones:	1
------------------	------	------------------	---

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	45	g	Camote	4,77	0,21	funda	68	1,52
2	35	g	Tamarindo	2,64	0,09	funda	42	1,20
3	17	ml	Linaza	2,20	0,04	funda	17	1,02
4	12	g	Naranja	5,49	0,07	funda	25	2,05
5	13	g	Uva morada	2,32	0,03	funda	14	1,06
6	14	g	Uva verde	2,25	0,03	funda	14	1,02
7	2	g	Granola	4,41	0,01	funda	2	1,00
8	4	g	Nuez Pecana	33,33	0,13	funda	4	1,00
9	1	g	Flor Comestible	200,00	0,20	caja	1	1,00
10								
	143		Peso Total receta		0,81	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2,67
--------------------------------------------	-------------

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos:	Amaranto en salsa de mora Decoración
----------------	---------------------------------------------

Chef:	Diana Cabrera, Valeria Reyes.
--------------	--------------------------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	95
-----------------------	--------	-----------------------	----

Costo por	0,62	Raciones:	1
------------------	------	------------------	---

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	g	Bizcocho de Amaranto	2,08	0,08	entero	40	1,00
2	40	g	Salsa de mora	4,16	0,17	enteros	40	1
3	4	g	Nuez	14,50	0,06	enteros	4	1
4	10	g	Papaya hawaiana	10,52	0,11	funda	10	1
6	1	g	Flor comestible	200,00	0,20	funda	1	1
	95		Peso Total receta		0,62	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2,05
--------------------------------------------	-------------

Realizado por: Cabrera; Reyes

Costos:		Subficha salsa de mora (Amaranto)						
Chef:		Diana Cabrera, Valeria Reyes.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		80			
Costo por		0,16	Raciones:		2			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	78	g	Mora.	3,96	0,31	funda	140	1,80
2	2	ml	Miel de caña.	3,00	0,01	botella	2	1,00
	80	Peso Total receta			0,32	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,06						

Realizado por: Cabrera; Reyes

5.1.4. Fijación de precio de venta al público sugerido

PVP: es la fijación de precios al público mediante el estudio de la demanda de los productos y otros puntos de interés. (Garzón, Losada, & Monroy, 2012)

Gastos Operacionales: representan todos los gastos que realizan una empresa o negocio para desarrollar las funciones diarias para poder generar ingresos. (Mackay, 2016)

Costo de venta: representa el costo del producto o mercancía que se vende, es decir lo que le cuesta el negocio o la empresa fabricar. (Mackay, 2016)

Ingresos o Utilidad: cantidad en dinero que recibe una empresa o negocio por la venta de sus productos o servicios. (Mackay, 2016)

Formula del PVP

(CT/ (1 - UTD deseada), ejemplo: \$10/ (100%-25%), transformada en decimales; = \$10/0.75 = \$13,33, (100%), o sea que la UTD es de \$3,33 que representa el 25% y el CT equivale al 75%. (telégrafo, 2012)

5.1.4.1. Estructuración P.V.P. sugerido

Cazuela de Tamarindo

Camote con zumo de tamarindo acompañado con frutas.

Costo de la receta x 30%

0,81.3,30: 2,67

Tartaleta de mango

Masa de Granola con zumo de mando decorado con frutas (nectarina, arándano y granada)

Costo de la receta x 30%

0,80. 3,30: 2,64

Coco Sutil

Crema de coco con tierra de verde

Costo de la receta x 30%

0,57.3, 30:1,88

Cremoso de cacao

Aguacate con cacao en polvo y arándanos.

Costo de la receta x 30%

0,91.3,30: 3,00

Mil hojas de manzana

Manzana macerada con canela en polvo con pera en jamaica.

Costo de la receta x 30%

0,76.3, 30:2,50

Fermento *Coffe* Cajú

Bizcocho de trigo con crema de cajú

Costo de la receta x 30%

0,67.3, 30: 2,21

Torta de Maqueño

Maqueño bañado con crema de almendra

Costo de la receta x 30%

0,60.3.30:1,98

Amaranto en salsa de mora

Bizcocho de amaranto bañado con salsa de mora acompañado con papaya.

Costo de la receta x 30%

0,62.3,30:2,05

5.1.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas

Materia Prima	Conceptos o Características Organolépticas	Uso o Nutrientes
<p>Agar Agar</p> 	<p>De origen vegetal, extraído de cepas de algas rojas marinas.</p> <p>Sabor y aroma: insípido e inodoro.</p> <p>Color: amarillo pálido a blanco.</p> <p>Textura: polvo</p> <p>(Porto-Muiños, 2017).</p>	<p>Se utiliza como agente gelificante, espesante y estabilizante.</p> <p>(Porto-Muiños, 2017).</p>
<p>Almendras</p> 	<p>Proviene del fruto almendro.</p> <p>Color: blanco en el interior y marrón por fuera.</p> <p>Sabor: dulzón y suave</p> <p>Textura: Mantecosa</p> <p>(Centelles,2019).</p>	<p>Ayuda a la piel.</p> <p>Previene enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Ayuda al metabolismo de los Carbohidratos.</p> <p>(Centelles,2019).</p>
<p>Arándanos deshidratados</p> 	<p>Es un fruto seco por deshidratación.</p> <p>Color: Rojo</p> <p>Sabor: Dulce</p> <p>(Patiño, 2017).</p>	<p>Previene o trata las cataratas.</p> <p>Ataca infecciones Bacterianas.</p> <p>Previene el envejecimiento celular.</p> <p>(Patiño, 2017).</p>
<p>Cacao en polvo</p>	<p>Proviene del árbol tropical cacao.</p>	<p>Se puede obtener</p>



Color: Café
Aromatizante: dulce
Textura: en polvo
(Centelles, 2019).

En polvo, pulpa, aceite.
Ayuda de manera
farmacéutica para
quemaduras, reumas.
(Centelle, 2019).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Camote amarillo



Es un tubérculo
Que puede venir de diferentes
formar y colores, blanco, amarillo
o naranja.
El amarillo es dulce.
Textura: dura.
(Centelles,2019).

Contiene vitamina C,
ayuda para la dieta.
Uso en diferentes
procesos en la
gastronomía, conocido
como una patata dulce.

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Canela en polvo



Se obtiene de la corteza inferior
del canelo.
Color: Café
Olor: Dulce
Textura: en polvo
(Centelles,2019).

Mejora el estudio y la
concentración.
Ayuda contra el cáncer.
Como antiséptico.
Ayuda al aparato
digestivo.
(Centelles,2019).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Coco

Es el ruto de palmera cocotera.
Color: Marrón por fuera, blanco
internamente.

Hidratante
Mejora las funciones
cardiovasculares.



Sabor: dulce

Antioxidante

Olor: Suave

Energético

Textura: líquida, semisólida

(Centelles,2019).

(Centelles,2019).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Chocolate



Se denomina chocolate negro por su alto contenido de cacao

Da energía

Sirve para decorar

Sabor: Amargo

Color: Café oscuro.

Textura: dura.

(Centelles,2019).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Harina de Amaranto



El amaranto es un grano, una semilla pequeña, parecido a los de girasol.

Sirve para las personas que no pueden consumir gluten,

Color: amarillo o blanco.

Y como harina se puede realizar galletas, buen aporte en la gastronomía este tipo de harina sin gluten.

Textura: crujiente

Sabor: dulce

(Centelles,2019).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Kiwi

Son bayas reunidas en racimos.

Rica en vitamina c



Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Color: piel marrón, por dentro
verde y semillas de color negro.

Textura: suave

Sabor: cítrica.

(Centelles,2019).

Ayuda a mejorar el
estreñimiento

Útil para perder peso

Ayuda aumentar las
defensas.

(Centelles, 2019).

Linaza



Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Son semillas de lino

Color. Café

Textura: dura

Sabor: neutro

Olor: neutro

(Centelles, 2019)

Ayuda al aparato
circulatorio

Mejora el metabolismo

Reduce el colesterol.

(Centelles, 2019)

Maní



Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Es un fruto seco, su origen es de
una planta.

Color: amarillo con marrón

Textura: dura

Sabor: neutro

Olor: neutro

(Centelles,2019).

Evita la depresión.

Conserva las defensas.

Prevención de la
pérdida de la visión.

(Centelles,2019).

Pasas

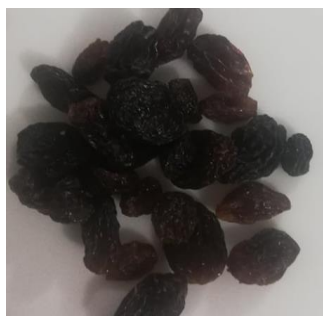
Se obtienen mediante el proceso
de la deshidratación de las
ciruelas.

Sabor: Dulce

Color: negro

Ayuda a problemas
intestinales.

Sirve como laxante, lo
cual ayuda al
estreñimiento.



Textura: suave (Centelles,2019).
(Centelles,2019).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Pistachos



Proviene de un árbol.
Color: cascara beige, por dentro la piel que es carnosa con finas líneas rojas.
Sabor: intenso
Textura: crujiente.
Previene la anemia.
Efectos antioxidantes.
Contiene hierro y calcio.
Favorece a la eliminación de líquidos.

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Tamarindo



Proviene de una planta de África Tropical.
Color: marrón rojizo
Textura: pegajosa
Olor: intenso
Sabor: cítrico.
Ayuda al sistema digestivo.
Ayuda al estreñimiento.
Refrescante y tonificante.
Ayuda al sistema cardiovascular.

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

Tomate de árbol

Es un fruto que se le utiliza en diferentes preparaciones.
Contiene vitamina A y también la C.



Color: amarillo rojizo,
internamente tomate.

Textura: suave

Sabor: cítrica.

Ayuda a las defensas.
(Villegas, 2009).

Fuente: Cabrera, D.,
Reyes, V., 2020

(Villegas, 2009).

5.1.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Foto

Técnicas o métodos

Horneado



Método de cocción de manera directa por el calor,
l característica es preservar los jugos o nutrientes
del producto, donde se obtiene una mejora textura,
sabor y reserva el valor nutritivo.

Temperatura: 160 a 180° C

(Centeno, 2013).

Fuente: Cabrera, D., Reyes, V.,
2020

Baño María



Método de cocción donde el alimento se le agrega
en un recipiente, luego se le añade en una olla con
agua arriba e ir verificando el proceso.

Temperatura: supera los 100°C

(Cuñat, 2016).

Fuente: Cabrera, D., Reyes, V.,
2020



Fuente: Cabrera, D., Reyes, V.,
2020

Batir Técnica

Sacudir energéticamente una elaboración para emulsionarlo o mezclarlo

(González, 2011).



Fuente: Cabrera, D., Reyes, V.,
2020

Hervir

Llevar a un líquido, a punto de ebullición a una temperatura de 92°C

(Armendaris, 2010).



Fuente: Cabrera, D., Reyes, V.,
2020

Tamizar

Pasar un producto para separar la parte más gruesa, obtener capas finas sin grumos

(González, 2011).



Reducción

Método de cocción que se utiliza para evaporar algo de agua y obtener la salsa espesa o punto nape

Fuente: Cabrera, D., Reyes, V., 2020 (Armendaris, 2010).

Cronograma

CRONOGRAMA				
ACTIVIDADES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4
INICIO				
1. Planteamiento del tema				
2. Indagación del campo de acción.				
3. Elaboración de la problemática.				
4. Propuesta gastronómica				
5. Ejecución de los objetivos.				
6. planteamiento de la justificación.				
DESARROLLO				
7. Revisión bibliográfica.				
8. Elaboración de la metodología.				
9. Análisis e interpretación de la información				
10. Elaboración de bitácoras, hojas de ruta, fichas de costo				
CIERRE				
9.Redaccion del documento.				
10. Presentación del documento				

Conclusión

Una vez realizada la propuesta de investigación intitulada “Propuesta de ocho postres veganos con productos del mercado local, para el restaurante “Fratello” de Cuenca”, se puede concluir que:

Se diseñó una propuesta de ocho postres veganos, empleando solo productos del mercado local, en donde se obtuvieron resultados positivos en cuanto a sus características organolépticas, los cuales tuvieron buena aceptación entre los trabajadores y el propietario del restaurante, así como a clientes del mismo.

Para la implementación de la propuesta, se tuvo que determinar los componentes y procesos de la repostería clásica, puesto que se tomó como base la misma para poder aplicarla a la tendencia vegana.

Por último, para la realización del tema, se requirió de la preparación, repetición y rectificación de recetas, hasta obtener productos armoniosos y del gusto del cliente. Asimismo, se llevó a cabo la socialización con el dueño del restaurante, el cual tomó en consideración los postres para futuras implementaciones.

Recomendaciones

La elaboración de postres veganos requiere de la indagación de repostería clásica, para no alejarse de la armonía de un postre.

Se sugiere que se replacen elementos como la gelatina sin sabor por agar agar, que ayuda obtener el mismo resultado. Para el reemplazo del huevo, se recomienda utilizar la linaza, refrigere y luego bata, para obtener la incorporación de aire, ayuda para las texturas. Finalmente se recomienda el empleo purés para obtener densidad.

Observe productos en el mercado para el uso de los postres y verifique las temporadas de la materia prima, ya que se debe utilizar productos frescos para las elaboraciones ejemplo: las frutas.

Bibliografía

- Anderson, A. (2019). *Dieta Vegana: Recetas Altamente Proteicas Para Mantenerse En Forma (Sano Sin Ayunar)*. -: Babelcube Inc., 2019.
- Anonimo. (2017). ¿Qué quiere decir que un producto es vegano? *Lanzaloe*, 2.
- Costas, L. C. (2017). *El Veganismo y la Vida Verde*. España: IT Campus Academy, 2017.
- Costas., L. (2017). *El Veganismo y la Vida Verde*. España: IT Campus Academy, 2017.
- Granados, J. Á. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: Ediciones Robinbook, 2003.
- Granados, J. Á. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. España: Ediciones Robinbook, 2003.
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de mercados: un enfoque aplicado*. Mexico: Pearson Educación, 2004.
- Martinez, A. G. (2010). *Técnicas Culinarias*. Madrid (España): Akal,S.A.
- Moguel, E. A. (2005). *Metodología de la Investigación*. Ciudad Juárez (Mexico): ISBN 968-5748-66-7.
- Morales, D. C. (2015). Características organolépticas de los alimentos. *EcuRed*, 1.
- Rodríguez, P. (2015). *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería*. España: Elearning, S.L., 2015.
- Sanchez, M. (2016). Plantas comestibles. *Cultura10*, 1.
- Sprint, J. (2019). *Dieta Vegana para una vida saludable y en forma*. Balbecube books .
- Tabera, J. C. (2006). *Manual Didáctico de Cocina*. España: Innovación Y Cualificación.
- Tomás, D. G. (2007). *Elaboración Clásicas para Pastelería Y repostería*. España: Ideaspropias Editorial S.L., 2010.
- Velázquez, M. R. (2016). Repostería Vegana se Impone. *Cocina Vegetariana*, 1.

Glosario

Agar Agar: es gelificante sirve para obtener texturas firmes y estables.

Armonía: equilibrio, proporción y correspondencia adecuada entre las diferentes cosas de un conjunto.

Crudivegano: es una dieta basada en alimentos crudos de origen vegetal.

Deshidratado: Quitar agua o una parte significativa de un producto alimenticio.

Ética: Disciplina filosófica que estudia el bien y el mal y sus relaciones con la moral y el comportamiento humano.

Homogéneo: se forma un determinado grupo o conjunto, ser compacto.

Mazapán: es una pasta que puede tener diferentes formas y se pinta con tema de huevo antes de cocinarlo.

Metodología: Conjunto de métodos que se siguen en una investigación científica, un estudio o una exposición doctrinal.

Organoléptica: son las descripciones y características físicas que tienen la materia en general, según las pueden percibir los sentidos.

Soya: Fruto de esta planta, en forma de legumbre corta que contiene semillas.

Suplementos: elemento que sirve para completar o aumentar.

Técnica: destreza y habilidad de una actividad que requiere usar procedimientos que se desarrollan por el aprendizaje y la experiencia.

Vegano: sigue una dieta en la que no se incluye nada de origen animal.

Anexos

Encuestas

Encuesta a los clientes en el restaurante Fratello

Con que frecuencia consume en el restaurante Fratello

Una vez por semana.

Dos veces por semana

Más de dos veces por semana

Opta por la carta de los productos.

SI

NO

Los productos cubren sus expectativas (1 mínimo – 5 máximo).

Regular.

Bueno.

Muy bueno

Excelente

Considera usted que los postres de fratello tiene equilibrio de sabores.

Dulce.

Muy dulce.

Cítricos.

Considera usted que el restaurante debería usar otros tipos de frutas para su decoración.

SI.

NO

Le gustaría más variedad de postres en el menú

Si

NO

Encuesta a los clientes en el restaurante Fratello

Con que frecuencia consume en el restaurante Fratello

Una vez por semana.

Dos veces por semana

Más de dos veces por semana

Opta por la carta de los productos.

SI

NO

Los productos cubren sus expectativas (1 mínimo – 5 máximo).

Regular.

Bueno

Muy bueno

Excelente

Considera usted que los postres de fratello tiene equilibrio de sabores.

Dulce.

Muy dulce.

Cítricos.

Considera usted que el restaurante debería usar otros tipos de frutas para su decoración.

SI.

NO

Le gustaría más variedad de postres en el menú

Si

Nombre: Sebastian Lopez

Firma: [Firma manuscrita]

1. ¿Qué le pareció los postres?

Nada apetecible.

Regular.

Bueno.

Muy bueno.

Excelente.

2. ¿Está de acuerdo en la combinación de sabores en cada postre?

SI

NO.

3. ¿Por qué consumiría este tipo de postre?

- Sabor.
- Textura.
- Decoración.
- Aroma.

4. ¿Le gustaría que el restaurante incluyera los postres dentro del menú?

SI.

NO.

5. Cual fue el postre que más fue de su agrado.

1. Cremoso de cacao.
2. Mil hojas de manzana.
3. Torta de maqueño.

4. Fermento coffe cajú.
5. Tartaleta de mango.
6. Amaranto en crema de almendra.
7. Coco sutil
8. Cazuela de tamarindo.

6. Cuanto estaría dispuesto a pagar.

Cre moso de cacao.	1,80 - <u>2,00</u> - 3,50
Mil hojas de manzana.	<u>1,80</u> -2,00-3,50
Torta de maqueño.	1,80-2,00- <u>3,50</u>
Fermento coffe cajú.	1,80- <u>2,00</u> - 3,50
Tartaleta de mango.	<u>1,80</u> - 2,00- 3,50
Amaranto en crema de almendra.	<u>1,80</u> - 2,00- 3,50
Coco sutil	1,80- <u>2,00</u> - 3,50
Cazuela de tamarindo.	1,80- 2,00- <u>3,50</u>

7. Está de acuerdo que los postres tienen un equilibrio de sabores.

SI.

NO.



Restaurante fratello.

Nombre:

Valoración del 1 al 5

Postre.	Sabor	Textura	Color	Decoración	Observaciones
Fermento coffe cajú	5	4	5	3	
Cazuela de tamarindo	3	4	5	5	
Mil hojas de manzana	5	5	5	5	
Amaranto en crema de almendra	4	5	5	4	
Cre moso de cacao	5	3	5	5	
Tartaleta de mango	5	5	5	4	
Torta de maqueño	5	3	5	3	
Coco sutil	4	3	5	3	

Socialización de la propuesta



Anexo 1. Degustación de postres veganos

Fuente: estudiantes de Artes escénicas.



Anexo 2: Degustación de postres veganos

Fuente: Estudiante de Artes escénicas.



Anexo 3: Degustación de postres veganos

Fuente: Estudiantes de Artes Esencias



Anexo 4: Degustación de fondant

Fuente: Estudiante de Artes escénicas.



Anexo 5: degustación de postres veganos.

Fuente: estudiantes de Artes escénicas.



Anexo 6: Socialización de aceptación de postres.

Fuente: restaurante Fratello.



Anexo 7: Socialización de aceptación de postres.

Fuente: restaurante Fratello



Anexo 8: Socialización de aceptación de postres.

Fuente: restaurante Fratello.



Anexo 9: Socialización de aceptación de postres

Fuente: restaurante Fratello.