



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“Propuesta de cinco postres de autor a base de productos Ecuatorianos para el restaurante Corvel de la ciudad de paute”

AUTOR:

Jonnathan Fabricio yunga Llivigañay.

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
Tecnólogo en Gastronomía con Mención en Cocina Profesional.

TUTORES:

Tnglo. Manolo Morocho Maño

Lcdo. Richard Martínez Villegas

CUENCA – ECUADOR, 2019

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.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, Jonnathan Fabricio Yunga Llivigañay, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursé la Tecnología en **GASTRONOMIA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre "Propuesta de cinco postres de autor a base de productos ecuatorianos para el Restaurante Corvel de la Ciudad de Paute" así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría del 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 remitir a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,




Yunga Llivigañay Jonnathan Fabricio
Cédula: 0106114069



CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO
Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

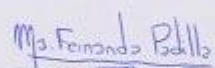
Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **YUNGA LLIVIGAÑAY JONNATHAN FABRICIO** con el título: **"propuesta de cinco postres de autor a base de productos ecuatorianos para el Restaurante Corvel de la ciudad de Paute"** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.


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

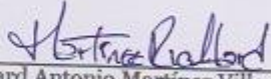
Atentamente,


 Marco Antonio Gómez Parra
 Miembro del Comité
 Multidisciplinario


 Daniel Toledo Ochoa
 Miembro del Comité
 Multidisciplinario


 María Fernanda Padilla
 Miembro del Comité
 Multidisciplinario


 Luis Manolo Merocho Punin
 Miembro del Comité
 Multidisciplinario


 Richard Antonio Martínez Villegas
 Miembro del Comité
 Multidisciplinario



Dictamen de aceptación del trabajo.



Paute, 24 de enero del 2020

Leda. 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 el estudiante **Jonnathan Fabricio Yunga Llivigañay**, con documento de Identidad N° **010611406-9**, ha sido aceptado para que realice en nuestra Institución su trabajo de titulación de grado denominado "Propuesta de cinco postres de autor a base de productos ecuatorianos", sus actividades estarán supervisadas por el **Chef Patricio Coronel**, Propietario del restaurante.

Informo, además que el estudiante, NO labora en esta institución que legalmente represento.

Sin más a que hacer referencia con sentimientos de consideración y estima, suscribo.

Atentamente,




Simón Bolívar 2-04 y Luntur. Teléfono: 072-251-556 Móvil: 0996849093

Paute - Azuay



ABSTRACT

The objective of this work is to design an innovation confectionery recipe book based on Ecuadorian products, as a contribution to local cuisine. To achieve this objective, it was essential to conduct a research of the products, studying their flavor, texture, color, duration, as well as their organoleptic characteristics, in addition to developing new innovative techniques based on the creation and presentation of desserts, considering the current one's pastry trends. Likewise, each of the fruits selected for the respective tests of creation of new dessert recipes was recognized and analyzed. For this, exploratory, experimental and quantitative methods were used, as well as techniques of documentary bibliographic research and observation. As a result of this study, an innovative pastry proposal based on selected Ecuadorian products was obtained, describing its manufacturing process and its subsequent presentation.

Keywords: innovative pastry, techniques, Ecuadorian products, gourmet, organoleptic characteristics.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Resumen.....	V
ABSTRACT	VI
Keywords.....	VI
DEDICATORIA	1
INTRODUCCIÓN	2
OBJETIVOS.....	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos	3
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	4
JUSTIFICACION	5
CAPITULO I.....	6
1.1. Problemática.....	6
CAPITULO II.....	7
2.1 Marco Referencial	7
2.1.1. Reseña histórica Restaurant Corvel	8
2.1.2. Organigrama del Restaurante Corvel	10
2.2 Antecedentes	11
2.3 Marco Teórico	13
2.3.1 Ingredientes	15
2.3.1.1 Azúcar.....	15
2.3.1.2 Babaco	16
2.3.1.3 Cocoa.....	16
2.3.1.4 Crema de leche.....	16
2.3.1.6. Chocolate.	17
2.3.1.7. Ciruela Claudia.....	17
2.3.1.8. Coco.....	17
2.3.1.9. Durazno.....	17
2.3.1.10. Fresas.	18
2.3.1.11. Guayaba.	18
2.3.1.12. Harina de trigo.....	19
2.3.1.13. Menta.	19
2.3.1.14. Leche.	19
2.3.1.15. Maíz.	20
2.3.1.16. Maicena.....	20

2.3.1.17. Mandarina.....	20
2.3.1.18. Yuca.....	21
2.3.1.19. Mango.....	21
2.3.1.20. Mantequilla.....	21
2.3.1.21. Manzana.....	21
2.3.1.22. Manzanilla.....	22
2.3.1.23. Maracuyá.....	22
2.3.1.24. Mora.....	23
2.3.1.25. Naranja.....	23
2.3.1.26. Piña.....	23
2.3.1.27. Pera.....	24
2.3.1.28. Guineo.....	24
2.3.1.29. Remolacha.....	25
2.3.1.30. Zambo.....	25
2.3.2. Instrumentos y Herramientas de Repostería.....	26
2.3.2.1. Balanza.....	26
2.3.2.2. Batidores de barilla.....	26
2.3.2.3. Batidora eléctrica.....	27
2.3.2.4. Cazos.....	27
2.3.2.5. Chaira.....	27
2.3.2.6. Coladores.....	27
2.3.2.8. Cuchillo de Sierra.....	28
2.3.2.9. Cuencos.....	28
2.3.2.10. Estufa.....	28
2.3.2.11. Horno.....	28
2.3.2.12. Mandolina.....	29
2.3.2.13. Mesa de trabajo.....	29
2.3.2.14. Moldes.....	29
2.3.2.15. Olla.....	30
2.3.2.16. Pincel.....	30
2.3.2.17. Rodillo.....	30
2.3.2.18. Termómetro.....	30
2.3.2.19. Timbal.....	30
2.3.3 Técnica empleadas.....	30
2.3.3.1. Amasado.....	31

2.3.3.2. Asado	31
2.3.3.3. Batido	32
2.3.3.4. Baño maría	32
2.3.3.5. Blanquear	32
2.3.3.6. Calentar	32
2.3.3.7. Caramelizar	32
2.3.3.8. Claras a punto de nieve.....	33
2.3.3.9. Conducción	33
2.3.3.10. Cocer.....	33
2.3.3.11. Congelación y refrigeración.....	34
2.3.3.13. Fritura	34
2.3.3.14. Ganache	34
2.3.3.15. Glaseado.....	34
2.3.3.16. Hervido	35
2.3.3.17. Helado.....	35
2.3.3.18. Horneado.....	35
2.3.3.19. Mezclado.....	35
2.3.3.20. Mousse.....	36
2.3.3.21. Pesos y medidas	36
2.3.3.22. Reducción	36
2.3.3.23. Salsas	36
2.3.3.24. Tamizado	37
2.3.3. 25. Tartaleta	37
2.3.3.26. Triturado	37
2.3.3.27. Vapor	38
CAPITULO III	39
3.1 Metodología de la Investigación	39
3.2 Nivel de Estudio	39
3.3 Enfoque	39
3.4 Método	40
3.5 Técnicas de Campo.....	40
3.5.1. Entrevista	40
3.5.2. Encuesta.....	40
3.5.3 Observación	41
3.5.4. Técnicas de Investigación Documental	42

3.6 Técnica de laboratorio.....	43
3.6.1. Fichas Estándar.....	43
3.6.2. Bitácoras.....	43
3.6.3. Base de datos.....	43
CAPITULO IV.....	44
4.1 Análisis e interpretación de datos.....	44
4.2. Interpretación de resultados de degustación.....	45
CAPITULO V.....	52
5.1 Propuesta de investigación.....	52
5.1.1. Alfajor ecuatoriano.....	53
5.1.2. Tartaleta de remolacha.....	54
5.1.3. Semiesfera de guineo.....	55
5.1.4. Crema dura de durazno.....	56
5.1.5. Huma de chocolate.....	57
5.1.2. Justificación de los platos.....	58
5.1.3. Desarrollo del proyecto.....	59
5.1.4. Bitácoras.....	60
5.1.4.1. Alfajor ecuatoriano.....	61
5.1.4.2. Tartaleta de remolacha.....	67
5.1.4.3. Semiesfera de guineo.....	72
5.1.4.4. Huma de chocolate.....	77
5.1.4.5. Crema de durazno.....	80
5.1.5. Fichas estandarizadas.....	84
5.1.5.1. Hojas de ruta.....	85
5.1.5.1.1. Alfajor ecuatoriano.....	88
5.1.5.1.2. Tartaleta de remolacha.....	97
5.1.5.1.3. Semiesfera de guineo.....	104
5.1.5.1.4. Huma de chocolate.....	111
5.1.5.1.5. Crema dura de durazno.....	116
5.1.5.2. Ficha de costos.....	122
5.1.5.2.1. Formato de ficha de costos.....	122
5.1.5.2.2. Campo de ficha de costos.....	123
5.1.5.2.3. Alfajor ecuatoriano.....	125
5.1.5.2.4. Tartaleta de remolacha.....	134
5.1.5.2.5. Semiesfera de guineo.....	141

5.1.5.2.6. Huma de chocolate	148
5.1.5.2.7. Crema dura de durazno	153
5.1.5.3. Base de datos	159
5.1.5.3.1 Formato de base de datos	160
5.1.5.3.2. Campos de base de datos.	161
5.1.5.3.3. Base de datos	163
5.1.6. Fijación del precio.	164
5.1.6. Cuadro de materias	165
5.1.6.1 Cuadro de tubérculos	165
5.1.6.2. Cuadro de plantas aromáticas	165
5.1.6.3. Cuadro de principales frutas	166
5.1.6.4. Cuadro de principales abarrotes	167
CRONOGRAMA	169
CONCLUSIONES	170
RECOMENDACIONES	171
GLOSARIO	172
BIBLIOGRAFÍA	176
ANEXOS	178
Anteproyecto	178
Propuestas Gastronómicas	200
Encuesta de la degustación realizada	202
Degustación de la propuesta.	221

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Ubicación del Restaurante Corvel	7
Ilustración 2. Fachada del Restaurante Corvel	7
Ilustración 3. Organigrama del Restaurante Corvel	10
Ilustración 4. Marque con una x, según su opinión.	45
Ilustración 5 ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?	46
Ilustración 6 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?	47
Ilustración 7 ¿le parece atractiva la propuesta de autor?	48
Ilustración 8 ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?	49
Ilustración 9 ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida? ...	50

Ilustración 10. Semiesfera de guineo	200
Ilustración 11. Alfajor ecuatoriano.	200
Ilustración 12.crema dura de durazno.	201
Ilustración 13.Tartaleta de remolacha.	201
Ilustración 14. Huma de chocolate.	202
Ilustración 15. Encuesta de degustación.	202
Ilustración 16. Encuesta de degustación.	203
Ilustración 17. Encuesta de degustación.	204
Ilustración 18. Encuesta de degustación.	205
Ilustración 19. Encuesta de degustación.	206
Ilustración 20. Encuesta de degustación.	207
Ilustración 21. Encuesta de degustación.	208
Ilustración 22. Encuesta de degustación.	209
Ilustración 23. Encuesta de degustación.	210
Ilustración 24. Encuesta de degustación.	211
Ilustración 25. Encuesta de degustación.	212
Ilustración 26. Encuesta de degustación.	213
Ilustración 27. Encuesta de degustación.	214
Ilustración 28. Encuesta de degustación.	215
Ilustración 29. Encuesta de degustación.	216
Ilustración 30. Encuesta de degustación.	217
Ilustración 31. Encuesta de degustación.	218
Ilustración 32. Encuesta de degustación.	219
Ilustración 33. Encuesta de degustación.	220
Ilustración 34. Encuesta de degustación.	221
Ilustración 35.Degustación postres.	221
Ilustración 36.Degustación postres.	222
Ilustración 37.Degustación postres.	222
Ilustración 38.Degustación postres.	223
Ilustración 39.Degustación postres.	223
Ilustración 40.Degustación postres.	224
Ilustración 41.Degustación postres.	224
Ilustración 42.Degustación postres.	225
Ilustración 43.Degustación postres.	225

Ilustración 44. Degustación postres.	226
Ilustración 45. Degustación postres.	226
Ilustración 46. Degustación postres.	227
Ilustración 47. Degustación postres.	227
Ilustración 48. Degustación postres.	228

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Temperatura del horno.	29
Tabla 2. Opinión del plato.	45
Tabla 3. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?	46
Tabla 4. Cuanto estaría dispuesto a pagar.	47
Tabla 5. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?	48
Tabla 6. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?	49
Tabla 7. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?	50
Tabla 8. Conformación de la bitácora.	60

DEDICATORIA

El presente trabajo dedico a Dios por haberme bendecido a lo largo de mi vida, por amarnos siempre y por tomarnos de la mano para asumir los retos que nos depara la vida acercándonos a nuestra misión. A mis padres, los cuales son reflejo de lucha, esfuerzo, dedicación, perseverancia, constancia del día a día, la cual veo en ellos el nunca darme por vencido y seguir su ejemplo. Los valores los cuales me inculcaron para llegar a ser una persona de bien tanto para la vida profesional como en la sociedad.

Existe una frase célebre del padre jesuita Pedro Arrupe la cual dice “No me resigno a que, cuando yo muera, siga el mundo como si yo no hubiera vivido”. Esta frase expresa la razón por la cual, escogí este tema, y elaboré el presente trabajo, esperando que sirva como una fuente de investigación, inspiración, o guía para nuevas propuestas que ayuden a mejorar la cocina ecuatoriana.

INTRODUCCIÓN

El tema del proyecto es una propuesta de cinco platos completos de postres de autor a base de productos ecuatoriano para el Restaurante Corvel, el motivo por el cual se realiza este proyecto, es porque actualmente el mercados gastronómico no busca nuevas opciones, sino buscan mejorar recetas extranjeras ya existentes, es por eso, que para llevar a cabo el proyecto se inicia con una investigación de mercado utilizando métodos de investigación como encuestas, entrevistas a los comensales lo cual brinda información relevante sobre el mercado potencial actual, y sobre todo el requerimiento que tienen los turistas nacionales y extranjeros para satisfacer la necesidad básica como es la alimentación; ya que a pesar de ser un país pequeño, los productos ecuatorianos son bastante variados, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Sierra, Amazonia e insular).

Con el presente proyecto de investigación se busca enriquecer la cultura gastronómica de Ecuador, a través de la revalorización de aquellos productos propios de la zona que han sido relegados de las elaboraciones de repostería, la cual ha optado, por lo general por materias primas de origen foráneo. Con ello se logra una complementación entre la realidad agrícola del país y las propuestas gastronómicas desarrolladas, alcanzándose un enriquecimiento cultural que beneficia a la sociedad en sí.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Proponer cinco postres de autor con productos ecuatorianos, para el Restaurante Corvel de la Ciudad de Paute.

Objetivos Específicos

- Examinar las técnicas de Repostería modernas con las que se van a manejar en el proyecto.
- Decretar los productos con los que se pretende llegar a trabajar en el desarrollo de la propuesta.
- Ejecutar la propuesta de menú de cinco postres completos en base a productos ecuatorianos impulsando el consumo de productos propios.
- Validar la propuesta de autor con productos regionales, con el apoyo de las encuestas realizadas a los comensales.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

A través de esta investigación se planteará cinco propuestas de repostería utilizando productos ecuatorianos para cumplir las exigencias de los comensales, después de haber realizado una entrevista al Chef ejecutivo de las causas principales de este problema, y estudiado a los comensales haciendo unas encuestas.

¿Cómo se puede mejorar el menú de repostería del Restaurante Corvel, de acuerdo a las exigencias de sus comensales?

Los comensales podrán tener una nueva experiencia gastronómica, en el que experimenten ingredientes conocidos en elaboraciones distintas, dadas que las preparaciones se presentan con diferentes texturas, sabores y contrastes por medio de cada elaboración del plato, con ayuda de técnicas nuevas de repostería.

¿Qué consecuencia tiene usar productos propios del país, a su vez aplicando técnicas de repostería modernas en una propuesta de autor?

JUSTIFICACION

Se busca hacer una propuesta de cinco platos de postres de autor, utilizando productos ecuatorianos para que en el restaurante pueda ofrecer un nuevo menú adaptándose a las necesidades de los comensales, para que la gastronomía ecuatoriana se posicione como una cocina contemporánea y destaque dentro del mapa culinario de Latinoamérica.

El proyecto se realiza porque el Ecuador posee una gran variedad de productos, los cuales se consideran que no se están dando el trato correcto y sobre todo hay personas que no conocen de los productos propios, lo que nos lleva a que los comensales frecuentes del Restaurante Corvel exijan más variedad en el menú de repostería, lo cual nos abre paso para poder experimentar con nuevos ingredientes, dando resultados novedosos, ya que de cierta forma influye en el turismo ecuatoriano. De igual manera ponderar los sabores tradicionales de los productos propios de la región como parte de su patrimonio.

Con ayuda de la investigación se pretende ampliar y mejorar la gastronomía ecuatoriana, ya que en la actualidad es una época en la que lo nuevo y novedoso se ha vuelto una moda, proponiendo platos nuevos con productos propios se potencializará el turismo gastronómico y la economía de los productores de tales productos.

Mediante la ejecución del trabajo, se garantiza un gran beneficio para el propietario del Restaurante Corvel, Patricio coronel, ya que así el podrá analizar la propuesta para poder incluirla en el menú, dándole grandes beneficios a sus comensales para que puedan experimentar sabores diferentes y sobre todo sabores propios del país. El trabajo de investigación es de suma importancia para fortalecer los conocimientos adquiridos al realizar esta propuesta.

CAPITULO I

1.1. Problemática

Ecuador posee una extensa variedad de productos propios, sin embargo, la escasa oferta gastronómica de repostería en Ecuador se evidencia en el libro de Riofrio (2014), ya que ha sido influenciada por recetas estandarizadas, en las que incluyen productos que no son pertenecientes a Ecuador; por esta razón las carentes recetas típicas ecuatorianas han sido opacadas ante la oferta extranjera, volviéndose repetitivas. Por otro lado, la falta de conocimientos de los pobladores de los productos propios ecuatorianos y su poca sabiduría en cultura turística, ocasiona la deficiente gestión de emprendimientos de repostería de autor y da paso a que gastrónomos presenten un menú con recetas estandarizadas ajenas.

En el Restaurante Corvel ubicado en el Ciudad de Paute, perteneciente a la provincia del Azuay, escenario del tema de estudio, es un establecimiento en el que se ofrece comida tradicional e internacional, sin embargo, mediante observaciones, encuesta a los comensales y una entrevista al chef ejecutivo, se ha evidenciado que el menú es repetitivo para los comensales por consecuencia de que no es muy extenso. Para solucionar este problema se implementarán nuevas propuestas a la gastronomía con productos ecuatorianos, estableciendo con técnicas de recopilación de información tales como encuestas, entrevistas, por lo cual eso hace de este estudio un desafío de modo que los pobladores se involucren motivados por impulsar riquezas de su país.

Este estudio se elabora también por la necesidad de innovación, mejoramiento y estilización de nuestra cocina, haciéndola tanto un ente competitivo como un inicio para el desarrollo de nuevas tendencias gastronómicas en el país, dando un empuje al sector gastronómico y turístico de la región, adaptando nuevos sabores, texturas, colores, fomentando el consumo de productos propios de Ecuador.

CAPITULO II

2.1 Marco Referencial

Restaurante Corvel está ubicado en la Simón Bolívar 8-37 y Luntur, como se muestra en la ilustración número 1.



Ilustración 1 Ubicación del Restaurante Corvel

Fuente: Google Maps (2020)

En la Ciudad de Paute provincia del Azuay, el Restaurante Corvel ofrece comida nacional e internacional, el cual presta los servicios de lunes a sábado de 10am a 4pm y de 6pm a 10pm y el domingo de 9am a 4pm.



Ilustración 2. Fachada del Restaurante Corvel

Fuente: Yunga (2019)

2.1.1. Reseña histórica Restaurant Corvel

Un viernes 03 de enero de 2003 a las 19:00 con 14 puestos para sus comensales da inicio el emprendimiento de la fusión de un sueño gastronómico del Chef Patricio Coronel y Ruth Vélez; equipo de líderes que pusieron en marcha un negocio que sin duda daría paso a la transformación económica, cultural como también social de la gastronomía del sector tanto como de la provincia entera.

El objetivo principal que dio pie para generar este emprendimiento fue la idea de brindar una alternativa gastronómica diferente, exclusiva y creativa que nace en Paute para Paute, así como para todo el país, enlazando, también fortaleciendo la unión familiar en estos nobles espacios de compartir, así como de departir con los más cercanos amigos.

En el corazón de Paute con una concepción distinta de servicio al igual que de decoración, Restaurant Corvel se extiende actualmente a 150 puestos para sus comensales con una gastronomía selecta de platos y platillos nacionales e internacionales, complementando su servicio con nuevos e innovadores espacios para la familia, zona VIP, zona de negocios, salón de eventos para grupos empresariales al igual que sociales, zonas de recreación para la familia entera así como estaciones de información turística, exposiciones, también venta de artesanías locales, no se puede dejar de resaltar el legado histórico siendo este proyectado en una privilegiada fototeca de guía visual cedulada y una didáctica biblioteca para el gusto del lector. Además, se cuenta con una línea de productos de alta calidad enmarcados en la alimentación saludable de la producción de finas hiervas de Paute (productos callimanta).

Todo este completo servicio en un ambiente cálido cerca de la naturaleza acompañado del canto de los colibríes así también de la brisa fresca de este valle, Restaurant Corvel es un ejemplo de Paute en el enfoque dinámico económico también de su perfil de servicio

y atención esmerada. Inclusión con la comunidad además del servicio social, rescate cultural y cuidado medioambiental han sido su estandarte.

Por medio del restaurant se ha genera responsabilidad social, cultural también ambiental en base a varios proyectos que han dado renombre a este lugar, siendo un símbolo de liderazgo del desarrollo turístico además de emprendimiento para nuestra provincia, aparte posicionándolo con preseas y títulos por el reconocimiento de su dedicado trabajo tanto a nivel local como nacional.

Para Restaurant Corvel es siempre un placer estar a su entera disposición deleitando sus sentidos con la mayor calidad, así como de atención que usted merece, Somos la alternativa ideal para hacer de su estancia con nosotros una verdadera experiencia gastronómica.

2.1.2. Organigrama del Restaurante Corvel

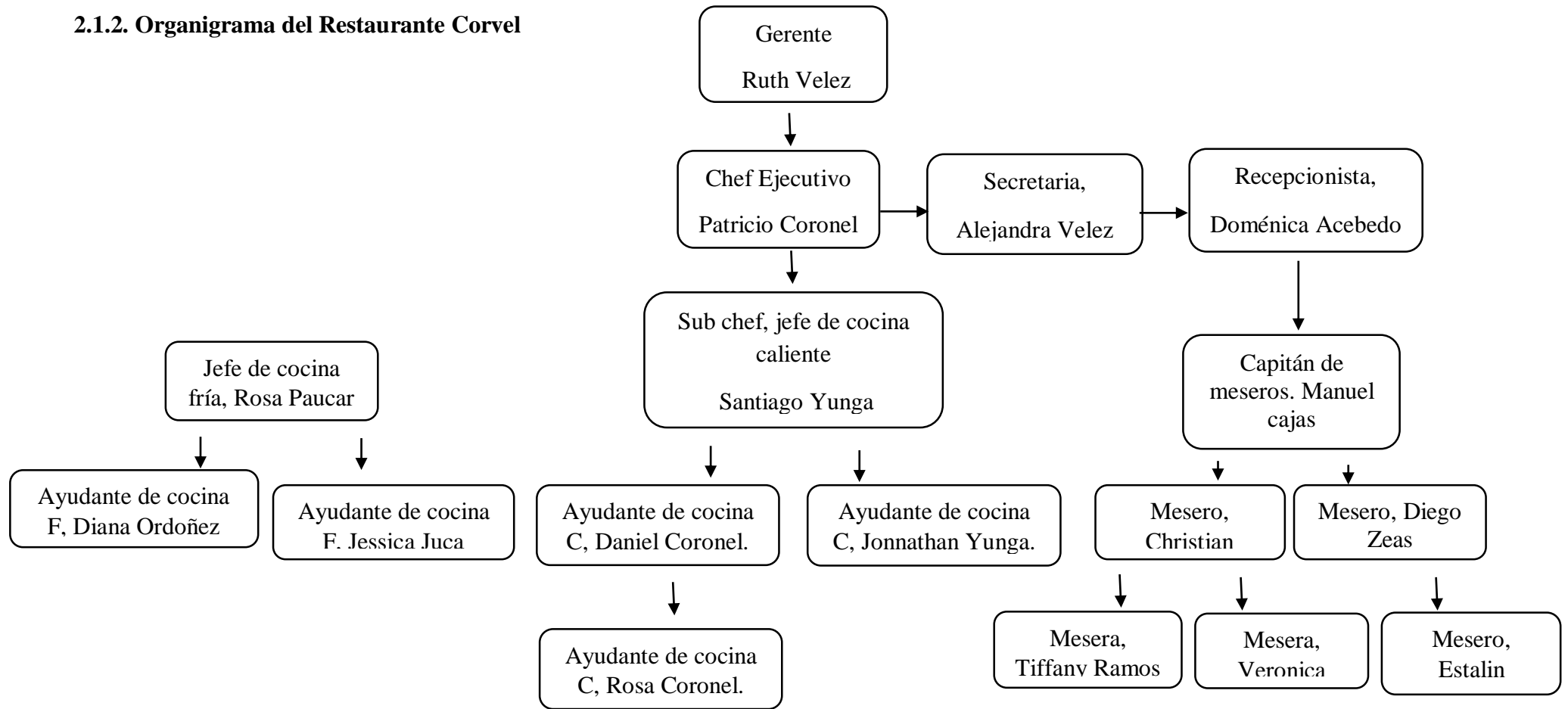


Ilustración 3. Organigrama del Restaurante Corvel

Fuente: Yunga (2019)

2.2 Antecedentes

Según Haro (2016) destaca en su proyecto titulado “Propuestas de repostería elaborada a base de productos agrícolas andinos” aclara que:

“Las características geográficas del Ecuador como la variedad de climas, las cuatro regiones que posee, el sistema montañoso y la diversidad de nichos ecológicos y en consecuencia, una gran variedad de alimentos, ha permitido el desarrollo de una cultura gastronómica variada y por supuesto de un patrimonio natural incomparable gracias a la riqueza y fertilidad de los suelos ecuatorianos.

El estilo de vida de las familias actuales provoca un consumo preferencial de productos preparados debido a la disponibilidad reducida de tiempo, afectando de forma directa el consumo de productos frescos o preparaciones complicadas, condiciones que desfavorecen a la adecuada nutrición de las familias, por lo tanto, la creación de productos de pastelería elaborados a base de materia prima orgánica y tradicional, que además de nutrir permitirán difundir el patrimonio natural alimentario es la propuesta de esta investigación, logrando un producto atractivo e innovador”. (pág. 4)

De acuerdo a Inga(2016) dicta en su investigación titulada “propuesta de recetario de repostería innovadora con uso de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local” que la repostería es:

“Una de las ramas gastronómicas más precisas, ya que se refiere de buen manejo de materiales e ingredientes, porciones y técnicas, que se expresan en los resultados, mediante la presentación y el sabor. Esta rama se deriva de la gastronomía y ha estado presente desde hace algún tiempo en la historia de la humanidad.

Al igual que en la gastronomía, los diferentes hallazgos permitieron que la repostería evolucione, por ejemplo: el fuego y el agua permitieron elaborar masas y dulces, así como la actividad agraria permitió adquirir elementos otorgados de la naturaleza como frutas y savias dulces, y aquellos productos brindados por algunas especies animales como huevos y leche.

Antiguamente se denominaba repostería a aquel espacio de la cocina en donde se guardaban los fiambres, dulces, provisiones, es decir, la alacena o almanaque principal de la cocina. La persona que se dedicaba a preparar los ingredientes que se encontraban en dicha alacena era llamada repostero. Se encargaba de preparar los deliciosos platillos dulces para los bufetes de los reyes y, generalmente, eran personas de familias aristócratas.” (pág. 15)

Por otra parte Medina(2019) aclara en su proyecto titulado “La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada” que:

La evolución de la pastelería es igual de antigua como nosotros los hombres y ha ido tomando forma paralelamente a la historia de la humanidad.

La pastelería comienza con el descubrimiento del primer edulcorante que probó el hombre, es decir, la miel. Esta fue la precursora de este arte dulce, ya que existe evidencia que los Egipcios utilizaban la miel para edulzar lo que podremos creer que eran pasteles ya que fusionaban harina, aceite y miel al igual que los griegos, por esta razón el uso del dulce siempre estará ligado a este oficio. Los Griegos por otro lado dieron un significado a los manjares es por esto que la palabra pastel proviene del griego *pasté* que significa una mezcla de harina con *sulce* y dieron paso también a un postre sencillo que fue llamado *obelias* que en el español se denota ofrenda, hoy forma patrimonio con que cuenta la humanidad básicamente es una mezcla que consta de tres ingredientes harina, miel, y grasas los cuales era secados al sol hace 4500 a.c.

Los dueños del florecimiento de la pastelería fueron los romanos, ya que no solo la separación de la panadería, sino que crean el grupo de pasteleros a los que llamaron *Pastillarium*. Este grupo de pasteleros eran los encargados de embellecer los banquetes con grandes dulces, luego que el gremio tomó gran importancia en el imperio, esto ayudó al descubrimiento y el intercambio por parte del grupo dulce con la enseñanza de ciertas partes de Europa por el esparcimiento de su imperio a compartir recetas de la elaboración de masas. Continuando con la evolución la edad media fue una época tanto oscura para el hombre en aspectos investigativos, pero para la pastelería tuvo otra realidad tomando en cuenta que el centro de este periodo fue la religión, es por esto que todo lo que estaba ligado a ella tuvo un avance porque en los sacramentos desde la antigüedad hasta hoy era una obligación tomar el cuerpo de Cristo en forma de hostias por el significado espiritual que tiene, dado a este símbolo la iglesia se vio obligada a tener un grupo que facilite la producción de las hostias creando a los *Obloiers*, esta asociación de pasteleros se dedicaban a la confección de hostias eso sí con el consentimiento y supervisión de los monjes. Puesto a que los *Oblayeur* además de confeccionar hostias con el permiso de la Iglesia empezaron a dar un paso más allá con la producción de pasteles que estaba ligado al calendario litúrgico algunos ejemplos de postres como: flanes, crepes y galletas fueron creados en esa época. (pág. 16)

2.3 Marco Teórico

Según el autor Torreblanca(2007) dicta que “todos los bizcochos se pueden cocer en moldes especiales para horno de diferentes formas y tamaños. También se puede realizar planchas o hacer formas a tu gusto con una manga pastelera” (pág. 21). Esta información ayuda para la realización de las bitácoras con respecto a las masas que se incluirán en este trabajo.

De acuerdo a Wright & Treuillé(2007) “Los helados poseen una calidad difícil de lograr y cuya riqueza se subestima. Las mezclas bien aromatizadas, una vez heladas, son ligeras al paladar. Transformadas mediante presentaciones sofisticadas, puede conseguirse unos postres espectaculares” (pág. 37). Con un equilibrio entre sabores y aromas se pueden presentar de forma novedosa el emplatado de helados hechos con productos ecuatorianos, dando como resultados platos creativos y llamativos.

Sobre el diferente trato y manejo de masas dentro de la repostería, Teubner & Wolter(1994) afirma que:

La masa quebrada es realmente fácil, hay un punto con el que hay que tenerse mucho cuidado. Si es muy rica en grasa y se trabaja demasiado tiempo, existe el riesgo de que se desmenuce. En este caso es muy difícil darle forma y no puede estirarse con el rodillo. (pág. 24).

El manejo de las diferentes tipos de masas quebradas son importantes, porque aparte de aportar un sabor muy particular, nos brinda una textura sirviendo de base para otra elaboración húmeda.

La información del manejo de las masas quebradas es útil porque estas masas sirven de bases para otras elaboraciones independientemente de que sea de dulce de sal o neutra, además que aportan una textura crocante al plato y un color marrón.

Refiriéndose a explicaciones técnicas de las masas de bizcochos, Puigbo(1999) menciona que:

Cuando se quiere realizar un bizcocho, lo primero que se piensa es en la esponjosidad del mismo, esta es la característica más destacable de una masa de bizcocho. Mentalmente asociamos un buen bizcocho con una buena esponjosidad y frescura. Para conseguirlo debemos pensar inmediatamente en uno de sus ingredientes: los huevos. Estos son los responsables de atrapar las burbujas de aire que contiene un bizcocho y lo podemos conseguir de tres formas. Batido huevo entero más azúcar, batido de yemas más azúcar y batido de claras más azúcar. (pág. 124).

Para conseguir un esponjoso no se utilizará nada mas harinas comunes, si no se tratará de usar productos diferentes dando buenos resultados con excelentes sabores. Este libro explica todas las características que debe tener un bizcocho bien ejecutado, y la función que cumple cada uno de los ingredientes para poder experimentar con otros ingredientes.

Por otra parte Cointreau(2011) dicta que “al blanquear se inhibe la acción de las enzimas durante la congelación. El blanqueado se utiliza para retirar las pieles de ciertas frutas, para realzar su color y para reducir el sabor amargo de algunas hortalizas.” (pág. 22). El blanqueamiento se puede utilizar en las frutas para que puedan aportar color y frescura al plato.

De otra manera Hernández, Fernández, & Baptista(2014). Hablan de “los enfoques cuantitativo, cualitativo y mixto constituyen posibles elecciones para enfrentar problemas de investigación valiosos. Son, hasta ahora, las mejores formas diseñadas por la humanidad para investigar y generar conocimientos” (pág. 4). Se usará el enfoque cuantitativo porque entre las técnicas de análisis se encuentran el exploratorio, el cual ayuda a desarrollar mejor el trabajo.

De igual importancia Gómez(2012) también habla de que la metodología “es la disciplina que se encarga del estudio crítico de los procedimientos, y medios aplicados por los seres humanos, que permiten alcanzar y crear el conocimiento en el campo de la investigación científica”. (pág. 11). El libro indica que para tener un buen desarrollo en la investigación se debe aplicar diagnosticos, encuestas y entrevistas.

2.3.1 Ingredientes

Un ingrediente es una sustancia o producto que forma parte de una mezcla para una elaboración. En la gastronomía, una receta indica los ingredientes y su unidad de medida para ejecutar un plato, teniendo en cuenta que cada producto tiene su personalidad y su diferente manejo en cuanto a cocción como conservación.

Ecuador por su clima inmejorable y la fertilidad de sus suelos es una tierra privilegiada, abundante en frutas y vegetales, que crecen tanto en forma silvestre como cultivados por el hombre, además de que el cultivo de todos los productos es importante para la salud, teniendo en cuenta que las frutas y verduras juegan un papel clave en la economía de la región.

2.3.1.1 Azúcar

Materia dulce, cristalizable, que consta entera o esencialmente de sucrosa, se obtiene de caña de azúcar o de betabel o remolacha azucarera, y menos extensamente de sorgo, arces y palmeras, y se usa para endulzar otros alimentos.

2.3.1.1.1 Azúcar blanca

Azúcar que en conjunto se ve blanca

2.3.1.1.2 Azúcar de caña

Sucrosa, es decir, la azúcar que se extrae de la caña de azúcar

2.3.1.1.3 Azúcar en polvo

Azúcar muy fina derivada de azúcar granulada moliéndola, se agrega harina para que no se aglutine.

2.3.1.1.4 Azúcar glas

Azúcar pulverizada que se emplea en repostería.

2.3.1.1.5 Azúcar mascabado

Participio pasivo de mascavar, separar azúcar en bruto de la melaza, azúcar en bruto, oscuro, o no refinado, extraído del jugo de la caña de azúcar por evaporación y vaciando sacando la melaza. (Gómez de Silva, 2003, pág. 17)

2.3.1.2 Babaco

Se conoce también como chamburo o papaya de monte, también se cultivan en Perú, Brasil, España, Italia y Grecia (Álvarez, 2012, pág. 9)

2.3.1.3 Cocoa

Subproducto de la manufactura del chocolate obtenido estrujando la masa de cacao (primer paso de transformación de los granos de cacao en chocolate) hasta obtener manteca de cacao y una pasta que, cuando se seca y se muele, se convierte en el cacao en polvo. El cacao se utiliza en la industria para dar sabor a todo tipo de galleta, pudines y salsas. También se mezcla con azúcar, vainilla y algún espesante como (harina de maíz) y se hierve con agua y/o leche para producir la bebida universalmente conocida como chocolate a la taza. En el siglo XIX, el químico holandés Conrad van Houten perfeccionó una prensa que mejoraba la extracción del cacao y permitía tratarlo para obtener un producto más oscuro y suave conocido como cacao holandés, que se disuelve con mayor facilidad y se utiliza mucho en bebidas y pastelería. (López & Ainaud, 2003, pág. 72)

2.3.1.4 Crema de leche.

Nata, parte amarillenta y grasosa de leche no homogeneizada que tiende a acumularse en la superficie forma una capa en posición estable si se deja en reposo o es separada por fuerza centrífuga, contiene de 18 a 40 por ciento de grasa de mantequilla. Dos alimentos que contienen crema o tienen consistencia cremosa por ejemplo, bisque, bollos, crema bávara, crema de tapioca, mousse, sopa de ostiones, vichssoise, aderezo, caramelos, crema de Devonshire, gravy.

2.3.1.5. Crema de batir.

Crema apropiada para batir, crema que contiene de 30 a 36 por ciento de grasa de mantequilla, la de agregar al café tiene 18 a 30 por ciento.

2.3.1.6. Chocolate.

Entre los alimentos más representativos de América está el chocolate es, con toda probabilidad, el de mayor fortuna historiográfica en España. Son muchos los estudios que tratan la materia desde muy diversos enfoques por lo que este artículo debía acotar el tema y, en la medida de lo posible, abordarlo por vías menos transitadas. De ahí que nos centremos en el siglo XVIII, un momento en el que el chocolate puede considerarse algo así como un signo de identidad nacional, y en el que su consumo ha dejado de ser un privilegio minoritario, en parte debido a la diversificación de productos derivados del cacao.

2.3.1.7. Ciruela Claudia.

Baya escarlata que es lisa y carnosa con una sola semilla de cualquiera de varios arbolitos llamados ciruelos. (Gómez de Silva, 2003, pág. 51)

2.3.1.8. Coco.

Es originario de Malasia y zona indopacífica. Actualmente se encuentra naturalizada en todas las costas tropicales, el agua de coco calma la sed, la pulpa de coco por su alto contenido en fibra ayuda al buen funcionamiento del intestino, el agua de coco por su contenido en sales minerales es ideal para la hidratación. Un coco fresco puede conservarse por largos periodos sin refrigeración, una vez abierto debe conservarse en refrigeración. (Siú, 2017, pág. 58)

2.3.1.9. Durazno.

O melocotón, fruta dulce, suave, esférica, jugosa, vellosa, de una sola semilla o hueso a la que está adherida, de un árbol bajo también llamado durazno, de la familia de las

rosas, de pulpa amarilla, que se usa ampliamente como fruta fresca o cocida, en mermeladas, seca. Se emplea durazno en cobblers, empanaditas, ensaladas, helados, pies, pudines rellenos.

2.3.1.10. Fresas.

Las fresas tienen su origen en el siglo XIX, pero las formas silvestres son nativas de América y Europa. Se consumen en tartas, tortas, cremas, helados, salsas. Para conservarse se hacen mermeladas y deben ser lavadas con una solución de hipoclorito por litro de agua, ya que por la piel delgada se pueden transmitir bacterias desfavorables. De esta fruta se destaca su alto contenido de vitamina C cuando se consume fresca y cruda ya que en caso de la totalidad de esta vitamina se pierde en la cocción. (Zoppolo, Faroppa, Bellenda, & García, 2008, pág. 80)

2.3.1.11. Guayaba.

Es una planta nativa de Mesoamérica tropical, cuando los españoles llegaron a América la encontraron en varios países de la región.

El guayabo es un árbol que los indios precian y hay mucha cantidad de estos árboles en ésta e otras islas en la tierra firme, y es fruta de buen olor y de buen sabor. Hay muchos guayabos salvajes, pero son menores que los que se cultivan.

También conocida como guayaba dulce, guayabo, guara, arrayana, luma, en la actualidad, crece silvestre en zonas tropicales y subtropicales, ayuda al funcionamiento intestinal y a prevenir enfermedades por contenido de vitamina C, refresca e hidrata por su alto contenido de agua y ayuda a la salud cardiovascular.

Se deben seleccionar los frutos de color verde amarillento que aun no estén del todo maduros, pero que ya hayan comenzado a perder su firmeza. La guayaba verde se deja a

temperatura ambiente hasta que madura, se debe conservar en la parte menos fría del refrigerador. (Zoppolo, Faroppa, Bellenda , & García, 2008, pág. 141)

2.3.1.12. Harina de trigo.

Se obtiene de un cereal comestible y una de los cultivos más antiguos e importantes de la humanidad, al igual que el trigo es una especie introducida. Generalmente la cultivaban en lugar con altitudes de 2400-3300msnm, con precipitaciones de 400-600mm.

Con sus semillas se elaboran ciertos platos típicos, como sopas, panificación, entre otros.

Además, la planta es una fuente importante para la alimentación animal.

El trigo es uno de los cereales más digestivos y con más alto poder nutricional. Contiene un bajo nivel de grasa y sodio, y en cambio, posee gran cantidad de fibra soluble y proteínas, calcio, fósforo y potasio. (Hilda, 2011, pág. 24)

2.3.1.13. Menta.

Planta que se usa para dar sabor. Hay dos clases principales de hierba buena, la hierbabuena propiamente dicha tiene espigas más delgadas e interrumpidas que la otra.

2.3.1.14. Leche.

La leche procede de las vacas, ovejas y cabras. Sus productos derivados incluyen queso, mantequilla, nata, suero de leche, cuajo, yogurt y crema agria. La leche, uno de los ingredientes más versátiles, puede utilizarse en bebidas, pudines, sopas, salsas y helados. Los distintos tipos de leche están identificados bien por la etiqueta del cartón o, en algunos países, por el color de su tapa. La leche se somete a tratamientos distintos según el país, y algunas leches pueden incorporar vitaminas, calcio o hierro.

Pasteurizada: la mayor parte de la leche comercializada está pasteurizada, un proceso que destruye las bacterias dañinas y mejora las cualidades de conservación de la leche. Dos

tipos de leche pasteurizada son la leche entera, que presenta una visible línea de nata, y la homogeneizada, cuya grasa se ha descompuesto en pequeñas partículas.

Condensada: cremosa y pegajosa, elaborada como la leche evaporada, pero con azúcar añadido, que también contribuye a su conservación.

2.3.1.14. Leche condensada.

Leche de vaca a la que se extrajo el cincuenta por ciento de agua en proceso industrial.

2.3.1.15. Maíz.

Al igual que la papa y el ají fue un ingrediente básico de los ecuatorianos desde épocas prehispánicas, sobre todo para la preparación de la chicha. Los españoles añadieron diversos rellenos a la masa de maíz molido conocida como humita que preparaban los quechuas y lo llamarón tamales. El maíz sancochado es conocido como choclo y acompaña diversos platos típicos. (Riofrio, 2014, pág. 268)

2.3.1.16. Maicena.

La maicena es un polvo blanco y fino obtenido de la molienda del maíz, se utiliza para espesar salsas, natillas y en postres como el manjar blanco. La maicena debe mezclarse con una pequeña cantidad de agua fría antes de calentarse. No contiene proteína y a diferencia de la harina, se vuelve transparente al cocinarla. Las salsas con maicenas vuelven a diluirse si se cuecen durante demasiado tiempo.

2.3.1.17. Mandarina.

De origen asiático pertenece a la familia de las rutáceas, se encuentran en zonas tropicales y templadas, actualmente los frutos de consumo fresco se busca que sea de fácil pelado y sin semillas. Para consumirlo lo más frecuente es el fruto fresco o su jugo, también sirviendo para ensalada de frutas, tortas, cremas, helados, salsas. Puede conservarse en mermeladas, brillantados.

Son fuentes de vitamina C. La naranja se destaca por su mayor aporte de fibra dentro del grupo. (Zoppolo, Faroppa, Bellenda , & García, 2008, pág. 145)

2.3.1.18. Yuca.

Su cáscara es dura y de aspecto leñoso, debiendo elegirse aquellas cuya pulpa sea clara, sin ninguna marca gris. Se prepara igual que las papas y por contener bastante almidón quedan muy fritas. También se usan como ingredientes de purés y humitas. Con la harina de yuca y chancaca se prepara la tradicional chapana. (Riofrio, 2014, pág. 268)

2.3.1.19. Mango

También llamado manga, ambó, manglar, mangotina. Originario de la India, es reconocida como uno de los mejores frutos tropicales y subtropicales y se cultiva en diversas variedades, contribuye a la buena salud de la piel y la vista, ayuda al buen funcionamiento del sistema inmune, por su contenido de enzimas y fibra, contribuyen al buen funcionamiento del intestino, previene riesgos de enfermedades crónicas no transmisibles. Se puede comprar verde y dejar que madure en forma natural o conservarlo en la parte menos fría del refrigerador, se puede congelar en un recipiente cerrado.

2.3.1.20. Mantequilla

Cualquiera de varias grasas vegetales que se parecen a la mantequilla o al tocino, especialmente en consistencia, y que se sacan de ciertas plantas, como la semilla de cacao, el coco, la nuez moscada (Gómez de Silva, 2003, pág. 126)

2.3.1.21. Manzana

La manzana es uno de los alimentos sanos por excelencia. La manzana cruda y con cáscara es un eficiente laxante para los casos de estreñimiento crónico. Conocida, es un alimento digestivo especialmente indicado para infecciones intestinales, colitis, entre otros. (Riofrio, 2014, pág. 268)

2.3.1.22. Manzanilla

La manzanilla o camomila es una planta herbácea de la familia de las compuestas cuya flor se emplea comúnmente en infusiones de efectos digestivos y calmantes.

Se llama también manzanilla a un tipo de vino de Jerez fino producido exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda, de 12 a 13°. De color entre verde pálido y oro y una crianza mínima de tres años, resulta algo más ligera que el fino. Los entendidos achacan su particularísimo sabor amargo a la cercana presencia del mar. Debe servirse fría y acompañada de maravilla a mariscos, quesos suaves y chacinas. (López & Ainaud, 2003, pág. 263)

2.3.1.23. Maracuyá

Los jesuitas españoles la bautizaron con el nombre de fruta de la pasión, al ver una semejanza entre los elementos de la flor y diversos signos de la Pasión de Cristo.

Contaron los cronistas españoles que en las selvas americanas habían visto unas maravillosas flores que colgaban de largo bejucos y que de ellas nacían frutas de cascara dura y vidriosa, que al romperla son afelpadas por dentro, llenas de pepitas de una carnosidad dulce, delicada y olorosa y siendo manjares se beben a sorbos, por su redondez y por la cantidad de pepitas la asociaron a la granada española y la llamaron granadilla. Sus flores hipnotizaron a los conquistadores por su forma, color y gracia. En el siglo XVI, los misioneros españoles, con su gran celo de catequistas, asociaron los elementos de la flor a la historia de la pasión de cristo, los colores rojo y morado con los colores de la Semana Santa, la corona floral con la corona de espinas, los tres estigmas con los clavos, las cinco anteras representaban las cinco heridas de Cristo, los zarcillos como azotes y el fruto redondo como el mundo que vio a redimir. De ahí el nombre de Frutas de la pasión o pasionarias. El cronista Bernabé describe el espíritu de la época, su flor es muy para ver por hechura tan extraña y maravillosa que tiene, que de suerte que quien

con afecto pío y devoto la contempla, halla en ella figuradas muchas de las insignias de la pasión de Cristo, Nuestro Redentor.

En diferentes partes del mundo se le conoce como Cálala, parchita, granadilla amarilla, chinola, mburucuyá, pasionaria o fruta de la pasión. Es una fruta originaria de Brasil y se produce en clima tropical.

Su alto contenido en fibra ayuda al buen funcionamiento del intestino, previene el daño celular por la fuerte actividad de sus antioxidantes, su contenido en vitamina C contribuye al buen funcionamiento del sistema inmune.

Se puede mantener a temperatura ambiente para que madure y su sabor se suavice y dulcifique, una vez madura puede guardarse en el refrigerador, se puede congelar en piezas enteras o extrayendo la pulpa para que dure por más tiempo, teniendo en cuenta que las frutas maduras deben consumirse lo antes posible. (Siú, 2017, pág. 66)

2.3.1.24. Mora

La mora es originaria de América, tiene muchos principios nutritivos, rica en vitamina C, antioxidantes, calcio, fósforo y agua. (Álvarez, 2012, pág. 12)

2.3.1.25. Naranja

Es una fruta de clima tropical húmeda muy utilizada en Ecuador, Brasil, y Colombia donde tiene el nombre de Lulo.

2.3.1.26. Piña

Llamadas ananás que en el lenguaje guaraní significa fruta exquisita, para los pueblos precolombinos, era parte de la vida diaria, la cultivaban cuidadosamente, conocían sus propiedades medicinales y elaboraban vino y chicha con ella y acompañaba a los muertos en sus largos viajes a la eternidad. Cuando Colón llega al Nuevo Mundo, los nativos se la ofrecen como gesto de bienvenida y hospitalidad, a los españoles les pareció la bellota

del pino europeo y con el ánimo de bautizar todo aquello que desconocían le llamarón piña. Fernández de Oviedo la describe en estos términos estas cosas de la Nueva Castilla son en sí tan grandes y tan apartadas. La piña es una de las hermosas frutas que yo he visto en todo el mundo.

La piña o ananá actualmente se cultiva en la mayoría de países tropicales del mundo. Ayuda a la buena digestión porque contiene un complejo de enzimas, refresca e hidrata por su alto contenido de agua y potasio, además que ayuda a prevenir enfermedades por contenido de vitamina C, también ayuda a la absorción de hierro vegetal. (Siú, 2017, pág. 70)

2.3.1.27. Pera

Es una fruta de forma alargada o redonda, con una carne blanca, y una de las más consumidas, después de la manzana. La mayoría de las variedades que se consumen en la actualidad son el resultado de cruces desarrollados en los siglos XVII y XVIII en Europa y América como intento de los cultivadores de conseguir una variedad que careciese de los diminutos y duros granos que les daban una textura arenosa. (López & Ainaud, 2003, pág. 330)

2.3.1.28. Guineo

Originaria de India. Actualmente se cultiva en la mayoría de países tropicales del mundo, por su contenido en potasio se recomienda a deportistas, es una de las frutas preferidas de los niños y adultos y tiene gran poder de saciedad es la fruta energética por excelencia y por su contenido de fibra contribuye al funcionamiento del intestino.

Tiene un delicioso sabor dulce y es fácil de comer en cualquier ocasión y lugar. Posee una pulpa de textura compacta y blanda a la vez.

Se debe mantener en un lugar fresco y seco, mantener protegido de la luz directa del sol y es conocida en otros países como plátano, banano, cambur o guineo. (Siú, 2017, pág. 62)

2.3.1.29. Remolacha

La remolacha, originaria de los países mediterráneos, es una hortaliza de raíz que empezó a cultivarse para aprovechar sus hojas jóvenes, pero en la actualidad se aprovecha más por su raíz dulce de color granate. No todas las remolachas son de dicho color, sino que también hay variedades doradas y blancas. La chioggia, variedad italiana, presenta capas alternas rojas y blancas. Al cocinar la remolacha, hay que evitar que sangre: no hay que cortarla ni pelarla antes de cocerla y debe lavarse con cuidado para que la piel no se rompa. La remolacha es muy versátil: puede rallarse cruda para ensaladas, cocerse al horno o hacerse al vapor, transformarse en puré con aceites y especias para hacer un mojo. (Lopez & Ainaud, 2003, pág. 365)

2.3.1.30. Zambo

El zambo de origen americano y constituye un alimento popular en todo el continente. En Perú se han encontrado restos arqueológicos que se remontan al año 4000 A.C, donde se utilizaba para alimentación en estado tierno y como utensilios en estado seco. Junto al maíz y el poroto fue la base de la alimentación de los Incas, aztecas y Mayas antes de la colonización española.

Del zambo se consume la pulpa como también las semillas. Estas semillas pueden consumirse una vez peladas y después de dejarse secar. Su cocción es en agua hirviendo durante unos 40 a 50 minutos. Preparaciones posibles son sopas, cremas, puré, buñuelos, budines. Principalmente se destaca su aporte de vitamina A en forma de carotenos. (Zoppolo, Faroppa, Bellenda , & García, 2008, pág. 118)

2.3.2 Instrumentos y Herramientas de Repostería

En el área de cocina es muy extensa hablar sobre dotación de materiales que se deben emplear, pero cabe mencionar que los utensilios y los equipos son dos cosas muy distintas en cuanto a se refiere a la dotación de ellas ya que varían en cuanto a la calidad y los costos para su adquisición de dichos materiales.

Es por ello la importancia de saber identificar estos materiales de cocina que son la herramienta base para el desarrollo de los productos en los establecimientos de cocina.

La importancia que se tiene es llevar el control de los utensilios que se necesita en el establecimiento y para qué sirva cada una de ellos, es importante priorizar los utensilios de buena calidad y que sean durables, resistentes a altas temperaturas y que no contamine a los alimentos con el paso del tiempo eliminando sus químicos o tóxicos que pueden causar algún daño a la salud.

2.3.2.1. Balanza

Instrumento utilizando para pesar. Es el instrumento básico del taller que permite preparar las mezclas de ingredientes según las proporciones de la fórmula. Actualmente existe una gran variedad de modelos de balanzas. En su forma más simple se encuentra formada por una barra suspendida horizontalmente en su punto medio. Las balanzas pueden ser de plataforma o digitales. (Ludeña, 2011, pág. 26)

2.3.2.2. Batidores de barilla

Disponibles en diferentes tamaños, desde los mas grandes, que se utilizan para batir crema, masas ligeras y huevos, hasta los mas pequeños, para mezclar aliños o chocolate caliente. Un buen batidor debe empuñarse con comodidad y las carillas han de estar solidamente fijas. Los batidores planos son ideales para alcanzar los extremos de las cacerolas y desglasar. (Cointreau, 2011, pág. 12)

2.3.2.3. Batidora eléctrica

Es una batidora – amasadora y como tal tiene la función de amado, batido y mezclado, ya que dispone de los tres accesorios necesarios e intercambiables. De pequeño tamaño y de sobremesa. Tiene un dispositivo de selección de velocidad.

2.3.2.4. Cazos

Vasija de metal que sirve para cocer la comida, especialmente en la mesa. En el este de Asia, con frecuencia se hace en una sopa de carne en la cual los comensales van metiendo los ingredientes como las carnes y verduras cocidas. (Gómez de Silva, 2003, pág. 33)

2.3.2.5. Chaira

Se sostiene la chaira y el cuchillo alejados del cuerpo. Apoyando el cuchillo de forma vertical, en un ángulo de 20° sobre la chaira, comenzando por la base, luego se pasa el cuchillo por la chaira hacia abajo, formando un arco, complementamos el movimiento hasta llegar a la punta del cuchillo. Evitar el mango de seguridad de la chaira. Repetir la operación con el otro lado de la lámina, pasando por detrás de la chaira. Alternar cada pasada del cuchillo. (Sebess, 2014, pág. 18)

2.3.2.6. Coladores

Se emplea para colar caldos, cremas, salsas, entre otras. Se obtiene un producto más fino cuando se pasan por los coladores convencionales o de malla y un colado más rústico con el colador chino o cónico. (Garcés, 1993, pág. 12)

2.3.2.7. Cuchillos

Con este instrumento se coloca cuatro dedos en la parte inferior del mango y el dedo pulgar en el refuerzo del cuchillo. Este tipo de empuñadora se aplica a cortes que requieren fuerza como cortar una pierna de pollo o tubérculos. Para tener precisión se coloca cuatro dedos en la parte inferior del mango y el dedo pulgar a un costado del mango

del cuchillo. Este tipo de empuñadura se aplica a cortes que requieren precisión como un corte brunoise. Para velocidad se coloca tres dedos en la parte inferior del mango y el dedo pulgar e índice sujetando la hoja del cuchillo. Este tipo de empuñadura se aplica a un trabajo ágil que requiere mayor velocidad. (Gugler, Volino, & domínguez, 2018, pág. 54)

2.3.2. 8. Cuchillo de Sierra

El cuchillo de sierra cuya hoja tiene forma serrada y que se emplea para el corte de panes, bizcochos y masas esponjadas.

2.3.2.9. Cuencos

Posee múltiples usos en la cocina, y una bien equipada dispondrá de varios recipientes de diversos tamaños. Los cuencos de acero inoxidable son muy duraderos y buenos conductores del frío y el calor, los de cerámica y vidrio son más pesados, por lo que deberán mantenerse asentados sobre la superficie de trabajo al batir los ingredientes. Los de pirex pueden utilizarse en hornos y microondas. (Cointreau, 2011, pág. 12)

2.3.2.10. Estufa

Son generadores de calor que permiten diversidad de métodos de cocción. Hay de diferentes tipos, unas pueden generar calor a partir de gas propano, gas natural o eléctrico. También se les conoce como fogones.

2.3.2.11. Horno

Un horno con termómetro incorporado que permita saber la temperatura exacta o, si esto no fuera posible, uno que tenga termostato con correcta graduación. Tenga en cuenta que en una escala de 1 a 10, las temperaturas correspondientes son:

Graduación en el termostato	Grados centígrados en el horno
1	50°
2	75°
3	100°

4	125°
5	150°
6	180°
7	200°
8	225°
9	250°
10	275 a 300°

Tabla 1 Temperatura del horno

Fuente: Álvarez (2012)

En los hornos eléctricos esa escala se cumple con bastante exactitud, en las cocinas a gas, la graduación se corresponde en sus valores medios, pero no en los extremos. Ejemplo de esto es la cocción de los merengues que, aún con el dial puesto en 1 frecuentemente requiere dejar algo abierta la puerta para lograr los 100°C. Pero la temperatura más usada en repostería es la media, o sea, entre los 180° a 200°C, que son los valores necesarios para todas las tortas y también para muchos panes. (Álvarez, 2012, pág. 21)

2.3.2.12. Mandolina

Se utiliza para cortar papas u hortalizas. Tiene diferentes cuchillas para lograr diferentes cortes. El grosor de la rebanada es ajustable.

2.3.2.13. Mesa de trabajo

Son mesas de acero inoxidable. La parte inferior de la mesa se aprovecha como cámara de refrigeración y posee salidas de frío en ambas laterales.

2.3.2.14. Moldes

Los moldes de silicona que se utilizan para la elaboración de muchas elaboraciones. No requieren de engrasado ya que el material del que están hechos impide que se pegue. Los hay de muchas formas y tamaños. Son de fácil limpieza, pero nunca con estropajo (Blasco, 2015, pág. 22)

2.3.2.15. Olla

Sirve para hervir brasear y estofar. Hay de diferentes dimensiones. También existe la versión a vapor que disminuye el tiempo de cocción en dos terceras partes.

2.3.2.16. Pincel

Pincel genera de silicona que se utiliza para pintar los productos, bien con huevo, con aceite, con gelatina.

2.3.2.17. Rodillo

Utensilio utilizado en panificación para la elaboración de productos como croissants y otros similares. (Ludeña, 2011, pág. 28)

2.3.2.18. Termómetro

Se utiliza para medir los grados al freír, azúcar, carne. Son esenciales para asegurarse que los ingredientes alcanzan la temperatura óptima de cocción. (Cointreau, 2011, pág. 17)

2.3.2.19. Timbal

Molde de metal en forma de cubilete o tambor.

2.3.3 Técnica empleadas.

Dentro del mundo de la gastronomía, la pastelería conforma un espacio concreto y definido, postres y pasteles son diferentes en cada país e incluso cada región se especializa en la elaboración de determinados postres y para esto es de vital importancia conocer las técnicas y poder manejarlas de la mejor manera para poder ejecutarlas, dando como resultado platos con un buen nivel gastronómico.

Llamamos técnicas culinarias al conjunto de procesos que aplicamos a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y sabrosos. Esto incluye desde las preparaciones previas en frío, como la limpieza, hasta la cocción. A través de las diferentes técnicas culinarias conseguimos destruir posibles gérmenes, ablandar los productos para masticar

y digerir mejor, modificar el aspecto, el color, e incluso el olor y sabor por medio de aromas e incorporación de ingredientes.

2.3.3.1. Amasado

La función del amasado es trabajar materias con otras líquidas con el fin de obtener una masa lisa y homogénea. Se puede realizar a mano o máquina, con la amasadora o en la batidora con el gancho. Se amasan el pan la bollería la masa hojaldres, el brioche entre otros. (García, 2015, pág. 44)

2.3.3.2. Asado

Es la exposición de un producto al calor seco. En francés las papas asadas son pommes rissolées, en parrillas, sobre ascuas o bajo un serpentín de metal calentando eléctricamente o bajo una llama de gas o en un horno en cazuela, o por acción directa del fuego o del aire caldeado, o rodeándolo de ascuas o ceniza caliente o piedras, arena o metal calentando o bajo carbones, se tuestan los alimentos primero de un lado y luego del otro y después se cuece más despacio hasta el punto deseado. Se considera el mejor método para cocer carnes suaves de carne. También se pueden preparar así aves, tomates, algunas frutas, y verduras rebanadas cocidas. El pan se puede tostar o dorar asándolo. Éste se puede llamar el método más antiguo de cocer, ya que precede el invento de ollas y de asadores que dan vueltas. El calor alto tuesta rápidamente la superficie exterior y forma un sello que mantiene los jugos dentro, si se unta con un poco de aceite de oliva se captura el sabor antiguo ligeramente quemado. Frecuentemente se asa fruta como manzanas, membrillos, peras, plátanos y se asan verduras como berenjenas, calabazas, papas. La carne se puede poner al fuego en un asador. Se puede asar en olla de barro, metal o vidrio en el horno, tapando el recipiente. Entre las carnes que se asan como cordero ganso, pato, pavo, pollo, puerco, res, ternera. (Turner, 2013, pág. 147)

2.3.3.3. Batido

Masa o gacha de que se hacen pasteles, bizcochos y waffles, mezcla líquida batida que consiste en harina, leche o agua y huevos, es bastante ligera para verterla o vaciarla desde una cuchara. Compárese masa que comúnmente no tiene huevo y es bastante rígida para amasarla o usar sobre ella un rodillo y se usa para pan y pasteles. Una mezcla por ejemplo harina y huevo que se usa como capa para cubrir alimentos que han de freírse, los siguientes pueden sumergirse en batido o ser cubiertos con él, pescado, tripa, pollo, verduras, frutas, y luego pueden freírse en bastante grasa previamente calentada. (Gómez de Silva, 2003, pág. 31)

2.3.3.4. Baño maría

Vasija con agua en que se mete otra vasija para cocinar algo despacio en ésta, gracias a la acción del agua, que hierve en la vasija inferior, de tamaño mayor. (Koops, Rottmann, & Thouet, 1993, pág. 195)

2.3.3.5. Blanquear

Consiste en sumergir un alimento en agua fría, calentarlo hasta que hierva y posteriormente retirarlo. Se trata de una cocción corta que debe detenerse posteriormente aplicando frío. (García F. , 2015, pág. 45)

2.3.3.6. Calentar

Comunicar calor a algo, haciendo que se eleve su temperatura.

2.3.3.7. Caramelizar

Transformar por ejemplo azúcar en caramelo, derretir azúcar granulada sobre calor mediano para que se vuelva un almíbar o jarabe dorado.

2.3.3.8. Claras a punto de nieve

Para batir las claras, siempre hay que hacerlo con las varillas de metal en forma de globo, porque introducen aire dentro de las claras más rápido que otro tipo de varillas. Se bate solo hasta que suben, una vez que han subido, no hay que batirlas más, porque se separa el agua de su proteína y eso las hace menos consistentes. No se añade sal para montarlas, la sal hace que tarde más en subir y la masa tenga menos consistencia. (García F. , 2015, pág. 59)

2.3.3.9. Conducción

La conducción ocurre de dos maneras.

- Cuando el calor se traslada directamente de un elemento a otro por contacto, por ejemplo, de la estufa caliente a la base de la olla, de la olla a la sopa que tiene adentro y de la sopa a los sólidos que están dentro de ella
- Cuando el calor se mueve de una parte a otra parte del mismo elemento, por ejemplo, cuando calentamos un sartén y se calienta el mango.

Diferentes materiales conducen el calor a velocidades distintas, el calor se tramite más rápido en cobre y aluminio, más lentamente en acero inoxidable y más lentamente aún en vidrio y porcelana. (Gugler, Volino, & domínguez, 2018, pág. 76)

2.3.3.10. Cocer

Preparar un alimento crudo aplicándole calor, por ejemplo, hirviéndolo, friéndolo u horneándolo.

2.3.3.11. Congelación y refrigeración

El frío hace que las bacterias y hongos crezcan más despacio o, si es muy intenso que detenga su actividad casi por completo. De ahí que utilicemos la refrigeración y la congelación como técnicas de conservación de alimentos. (Marín , 2013, pág. 58)

2.3.3.12. Confitado

Preparado, preservado, por lo general son alimentos sometidos a cocciones largas y bajas temperaturas. (Gómez de Silva, 2003, pág. 55)

2.3.3.13. Fritura

- La fritura en sartén más aceite que el salteado.
- Requiere suficiente aceite para llegar a la mitad de la altura del alimento cocinado.
- Requiere dar vuelta el alimento a la mitad del proceso para una cocción uniforme.

Y para fritura profunda se sumerge el alimento completamente en aceite caliente, la mayoría de los alimentos fritos de esta manera se cubre en apanadura otro batido. (Gugler, Volino, & domínguez, 2018, pág. 84)

2.3.3.14. Ganache

Mezcla dulce y cremosa de chocolate con crema, coco, licor, que se usa para llenar o cubrir. (Gómez de Silva, 2003, pág. 90)

2.3.3.15. Glaseado

Preparado líquido, por ejemplo, almíbar de azúcar, extracto o caldo cocido hasta volverse una pasta delgada, gelatina disuelta en extracto de carne, puesto con cepillo o untado y aplicando de otra manera a la superficie de la comida. Puede ser de chocolate, café, fruta, vainilla, y un aspecto liso y brillante. (Gómez de Silva, 2003, pág. 91)

2.3.3.16. Hervido

El hervido cocina el alimento a la temperatura máxima que permite el agua líquida. La temperatura a la que hierve el agua depende de la altitud a la que se cocina. Por ejemplo, a 3.000 metros, el agua hierve bajo los 90°C (Gugler, Volino, & Domínguez, 2018, pág. 100)

2.3.3.17. Helado

Alimento congelado uniforme, que contiene crema, el primer sentido es la grasa de la leche o grasa de mantequilla, azúcar, un sabor, y frecuentemente huevos. También puede tener leche especiada con harina, tapioca, huevos o gelatina. Algunos de los muchos sabores populares son de café, chocolate, durazno, frambuesa, fresa, menta, moca. (Gómez de Silva, 2003, pág. 99)

2.3.3.18. Horneado

Rustir y hornear significa cocinar con aire caliente seco usualmente en un horno, cocinar frente a un fogon abierto también es considerado rustido. El termino rustido se aplica a carnes y aves, el termino no horneado se aplica a panes, pasteles, vegetales y pescados. (Gugler, Volino, & domínguez, 2018, pág. 90)

2.3.3.19. Mezclado

Es una técnica que consiste en integrar dos o más materias primas o elaboraciones sin darles cuerpo ni volumen. Se realizan con espátula de goma flexible, aunque en algunos casos se utiliza un batidor. También se puede trabajar en la batidora con la pala. (Marín , 2013, pág. 39)

2.3.3.20. Mousse

Postre frío, echo de crema fría endulzada, o de claras de huevo y gelatina, y con sabor de chocolate, café, chabacano, jugo de fruta, naranja, menta, frambuesa, fresa.

(Gómez de Silva, 2003, pág. 138)

2.3.3.21. Pesos y medidas

En la pastelería es muy importante la precisión en cada uno de los pesos y medidas que aparecen en las recetas. Si nos equivocamos en alguna cantidad de materia prima, el resultado del producto puede ser muy diferente al esperado, incluso, puede que nos veamos obligados a desechar la elaboración y comenzar de nuevo, no sin antes comprobar que los pesos y medidas los tenemos bien anotados y los realizamos correctamente.

Para pesar una materia prima sólida utilizaremos una balanza digital para tener una buena precisión. Los líquidos se miden en un vaso graduado en mililitros. (Marín , 2013, pág. 41)

2.3.3.22. Reducción

Es el proceso de concentración o espesamiento de una sustancia líquida, generalmente un caldo o una salsa, mediante evaporación o ebullición. Este proceso se ve acelerado al exponer líquido a una fuente de calor intenso. (García, 2015, pág. 35)

2.3.3.23. Salsas

La palabra salsa proviene del latín salsus, salado, porque era en principio el condimento esencial. Más tarde los romanos usaban, una especie de salmuera a base de pescados y vísceras de pescado.

Son preparaciones líquidas, utilizadas principalmente como acompañamiento, donde se pueden encontrar de diferentes texturas, sabores, colores y temperaturas.

Su objetivo principal es:

- Realzar el producto principal.
- Ayudar considerablemente en montaje del plato.
- Complementar los sabores en forma armónica y variada.

Una emulsión es una mezcla de dos líquidos inmiscibles que no se mezclan en estado natural de manera más o menos homogénea. Esto se logra gracias a la aplicación de la acción mecánica o batido. (Sepúlveda, 2015, pág. 27)

2.3.3.24. Tamizado

El tamizado es muy importante para obtener un resultado adecuado en algunas elaboraciones. Sirve para eliminar algunas impurezas que puedan tener las materias primas. Para airear los polvos para poder unirlos e integrarlos con más facilidad a otras materias primas y para regular el tamaño de un fruto seco molido. (Marín , 2013, pág. 40)

2.3.3. 25.Tartaleta

Pastelito de hojaldre en forma de cazoleta, relleno de fruta o crema, por ejemplo, una Coventry tartlet.

2.3.3.26. Triturado

El nombre para reducir el tamaño de las partículas de una sustancia por la moliendo, como por ejemplo moler los polvos en un mortero con un mazo. La trituración, además, se refiere a la producción de un material homogéneo a través de la mezcla. (Marín , 2013, pág. 56)

2.3.3.27. Vapor

La cocción al vapor rodea el alimento con vapor de agua, que, al condensarse sobre el alimento, le transfiere su calor. Se puede incrementar la temperatura con vapor a presión.

La temperatura de ebullición del agua depende de la altitud.

CAPITULO III

3.1 Metodología de la Investigación

La metodología es un conjunto de métodos que sirven como etapa para la investigación, ayuda a mejorar el estudio porque nos permite establecer contacto con la realidad a fin de que la conozcamos mejor, la finalidad de esta radica en formular nuevas teorías o modificar las existentes. Gómez (2012) expresa que:

“El método es una forma de ordenar y estructurar el trabajo, y si esto no se realiza de forma eficaz, obviamente se desperdiciarán tiempo y recursos. Existen varias definiciones acerca del concepto método, así se puede describir como el modo de decir o hacer con orden, también se define como el modo de obrar o proceder, hábito o costumbre que cada uno tiene y observa, o bien como un procedimiento que se sigue en las ciencias para hallar la verdad y enseñarla. Entonces, se puede decir que la metodología de la investigación es la disciplina que se encarga del estudio crítico de los procedimientos, y medios aplicados por los seres humanos, que permiten alcanzar y crear el conocimiento en el campo de la investigación científica”. (pág. 51).

3.2 Nivel de Estudio

Uno de los métodos de investigación que sirve para el desarrollo de este trabajo de investigación es la investigación exploratoria, Al respecto, (Velázquez, 2019) menciona que:

“La investigación exploratoria es un tipo de investigación utilizada para estudiar un problema que no está claramente definido, por lo que se lleva a cabo para comprenderlo mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes. Aunque la investigación exploratoria es una técnica muy flexible, comparada con otros tipos de estudio, implica que el investigador esté dispuesto a correr riesgos, ser paciente y receptivo. Suele llevarse a cabo cuando el problema se encuentra en una fase preliminar. A menudo, se le llama enfoque de teoría fundamentada o investigación interpretativa, ya que se utiliza para responder las preguntas qué, por qué y cómo. Es importante mencionar que la investigación exploratoria se encarga de generar hipótesis que impulsen el desarrollo de un estudio más profundo del cual se extraigan resultados y una conclusión”. (pág. 59)

3.3 Enfoque

Sobre el enfoque con el que se pretende manejar en el desarrollo del trabajo (Gómez, 2012) indica que:

“El enfoque cuantitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no podemos “brincar” o eludir pasos. El orden es riguroso, aunque desde luego, podemos redefinir alguna fase. Parte de una idea que va acotándose y, una vez

delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. De las preguntas se establecen hipótesis y determinan variables; se traza un plan para probarlas (diseño); se miden las variables en un determinado contexto; se analizan las mediciones obtenidas utilizando métodos estadísticos, y se extrae una serie de conclusiones”. (pág. 45).

Según (huaman, 2010) “En el método experimental con una variable independiente que puede ser manipulada si así lo desea el investigador, esto implica que habrá experimentación. Frecuentemente se aplica en el análisis de los datos una ANOVA o análisis de varianza”.

3.4 Método

La forma en la que describe el método deductivo como método de investigación, según Maya (2014) “es una forma de razonamiento que parte de una verdad universal para obtener conclusiones particulares.

En la investigación científica, este método tiene una doble función, encubrir consecuencias desconocidas de principios conocidos, el método deductivo se contrapone a la inducción”. (pág. 14)

3.5 Técnicas de Campo

3.5.1. Entrevista

En la perspectiva de (Nelly, 2013) La investigación de campo es la que se realiza directamente en el medio donde se presenta el fenómeno de estudio. Entre las herramientas de apoyo para este tipo de investigación se encuentran:

“Las entrevistas se encuentran en la clasificación de preguntas cerradas, ya que el encuestado solo puede responder en aquellos parámetros que la pregunta indica como predeterminados. Entendemos como preguntas abiertas aquellas que dan al encuestado la posibilidad de contestar empleando sus propias palabras”.

3.5.2. Encuesta

En su libro Lopez & Fachelli(2015) habla sobre los métodos de recolección de información y en el señala que:

“las encuestas es una de las técnicas de investigación social de más extendido uso en el campo de la Sociología que ha trascendido el ámbito estricto de la investigación científica, para convertirse en una actividad cotidiana de la que todos participamos tarde o temprano. Se ha creado el estereotipo de que la encuesta es lo que hacen los sociólogos y que éstos son especialistas en todo.

En muchos sentidos se ha popularizado con los efectos positivos que ello puede conllevar: para generar información y debate social en los más diversos ámbitos, para desarrollar un ámbito profesional y todo un sector de la investigación aplicada, para conocer mejor los fundamentos y aplicación de este instrumento, etc., y también con los negativos derivados del mal uso de las encuestas desde el punto de vista científico y de su instrumentalización interesada a la hora de presentar los resultados obtenidos, por ejemplo, en el ámbito político y periodístico.

Dada la extensión de su práctica se ha convertido en una referente obligado de los métodos de investigación en un doble sentido: los distintos métodos se definen y comparan con las encuestas, y cualquier crítica, justa o exagerada, de los métodos y técnicas suele empezar y acabar por la encuesta. El uso extensivo se ha convertido en muchas ocasiones en un abuso”. (pág. 8)

La característica de la encuesta es un instrumento de la investigación científica que establece los rasgos y las condiciones de la encuesta, tanto como técnica concreta para la producción-recogida de información como método de investigación en la que se involucran de forma coordinada múltiples técnicas y etapas del proceso de investigación, para la generación de información de calidad.

3.5.3 Observación

Por otra parte, al respecto de la observación como un método de investigación, Díaz(2010), expresa que:

“observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación, en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación”.

El investigador usando sus sentidos: la vista, la audición, el olfato, el tacto y el gusto, realiza observaciones y acumula hechos que le ayudan tanto a la identificación de un problema como a su posterior resolución. En la observación, por tanto, se debe tener en consideración la relación entre los hechos de la realidad o evidencia empírica.

3.5.4. Técnicas de Investigación Documental

Otro requisito esencial para realizar una buena investigación es el registro de información. Esta formalidad tiene como propósito situar el problema de la tesis dentro de un marco teórico y práctico, así como averiguar que investigaciones se han realizados, como se han hecho y que instrumentos se han empleado para ello. Por su parte, el fin de la revisión de literatura consiste en detectar y obtener información y consultar bibliografías y otros materiales que pueden ser útiles para alcanzar el objetivo del estudio. Este registro es selectivo, puesto que cada año se publican en diversas partes del mundo cientos de miles de artículos en revista y libros.

3.5.4.1. Planeación.

Consiste en seleccionar, plantear y delimitar el tema, elaborar plan, esquema y agenda de trabajo.

3.5.4.2. Recolección de la información.

Con la lectura de documentos acopio de información de fichas.

3.5.4.3. Análisis e interpretación de la información.

Implica en la clasificación de la información, de acuerdo con el esquema de trabajo.

3.5.4.4. Redacción y presentación del trabajo de investigación.

Involucra la utilización de técnicas de redacción y estructura del trabajo.

De acuerdo a Rojas (2005), aclara sobre la investigación documental que:

Tiene la particularidad de utilizar como una fuente primaria de insumos, mas no la única y exclusiva, el documento escrito en sus diferentes formas: documentos impresos, electrónicos y audiovisuales. Sin embargo, los textos monográficos no necesariamente deben realizarse sobre la base de sólo consultas bibliográficas, se puede recurrir a otras fuentes como, por ejemplo, el testimonio de los protagonistas de los hechos o de especialistas en el tema. (pág. 22)

3.6 Técnica de laboratorio.

3.6.1. Fichas Estándar.

Los materiales impresos son los que codifican la información mediante la utilización del lenguaje textual combinado con representantes icónicas.

Los materiales impresos se diferencian de otros tipos de medios por el hecho de estar compuestos de hojas que informan de forma detallada utilización de técnicas con sus respectivos ingredientes, así como el procedimiento de las elaboraciones, tiempos de cocción y técnicas que se apliquen.

3.6.2. Bitácoras.

La bitácora es una forma de comunicación con el receptor en la que se involucra como parte activa de su propio proceso de información, se gestión es sencilla, complementa las actividades presenciales, favorece la interacción docente – estudiante y proporciona soporte a las actividades de evaluación y retroalimentación. En consecuencia, los conceptos de tutores y compañeros enriquecen la bitácora, permitiendo la publicación de apreciaciones académicas y humanistas como respeto, ética, habilidades de comunicación, trabajo en equipo, compromiso y honestidad entre otros.

3.6.3. Base de datos.

Un sistema gestor de bases de datos consiste en una recolección de datos interrelacionados y un conjunto de programas para acceder a dichos datos. La colección de datos, normalmente denominada base de datos, contiene información relevante para una empresa. El objetivo principal es almacenar y recuperar la información de manera que sea tanto practica como eficiente.

CAPITULO IV

4.1 Análisis e interpretación de datos

En el Restaurante Corvel ubicado en la Ciudad de Paute, mediante una observación se puede confirmar la existencia de varios cuellos de botella en el área de repostería.

El principal problema es que el menú de postres es muy escaso y tienen elaboraciones demasiado comunes como se muestra en el grafico número 5.

La cual no llama la atención de los clientes ni les genera nuevas sensaciones ni experiencia gustativa, por la misma razón. Este problema se da por la falta de tiempo para el desarrollo, producción y manejo de las elaboraciones, es por eso que no se ha podido modificar ni cambiar los postres del menú, como consecuencia de la falta de oferta gastronómica, los comensales que más frecuentan el restaurante cuestionan y exigen a los salones que se debería variar las recetas del menú. Ya que uno de los principales motivos de la falta de tiempo es el desarrollo, limpieza y porcinamente de las proteínas para los platos fuertes. Además, que para el desarrollo de algunos de los postres que venden en el restaurante, toman demasiado tiempo en el proceso de producción. También se pudo reiterar que el personal encargado de la zona de repostería no está capacitado para desarrollar postres más complejos y desconoce sobre las técnicas modernas actuales, y técnicas de emplatado, el cual ha llevado como resultado un menú fijo por mucho tiempo siendo repetitivo para los comensales más frecuentes. Para poder dar solución a este problema se debe dar una capacitación al personal sobre la repostería moderna y sus técnicas más utilizadas, para luego dar paso a una examinación de las técnicas de repostería modernas con las que se van a manejar en la nueva propuesta, también se determinan los productos con los que se pueden ejecutar en las elaboraciones de repostería, para así dar paso a un diseño de menú de cinco postres completos en base a productos ecuatorianos que busca solucionar el problema de la escasa oferta gastronómica

en el Restaurante, dando como resultado que los comensales puedan tener una nueva experiencia gastronómica de sabores, colores y texturas que se verán reflejadas en cada una de las técnicas aplicadas en los platos, que además de solucionar el problema en el establecimiento, ayuda a que los productos propios de la región no se desvaloricen y se pierdan a través del tiempo, con la llegada de productos extranjeros.

4.2. Interpretación de resultados de degustación.

Pregunta 1. Marque con una x, según su opinión del plato.

Opinión	Cantidad	Porcentaje
Regular	0	0 %
Bueno	1	5 %
Excelente	19	95 %
Total	20	100%

Tabla 2. Opinión del plato.

Fuente: Yunga (2020)

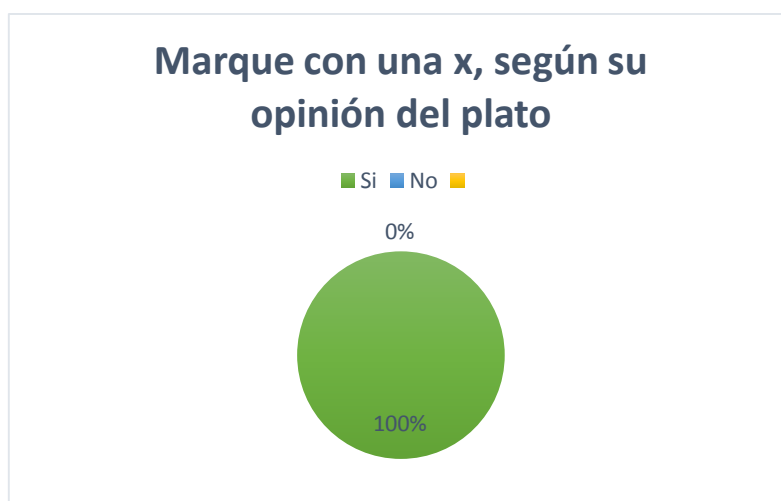


Ilustración 4. Marque con una x, según su opinión.

Fuente: Yunga (2020)

Análisis

Se puede observar que del 100% de los encuestados, el 5% manifiesta que están la propuesta presentada tiene un rango buen, el 95% respondió a la propuesta de forma excelente, y el 0% de regular.

Interpretación

Sin lugar a dudas los platos presentados han sido bien acogidos por los comensales, calificándolos como excelente en su mayoría.

Pregunta 2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Opinión	Cantidad	Porcentaje
Si	20	100 %
Tal vez	0	0 %
Total	20	100%

Tabla 3. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 5; ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Fuente: Yunga (2020)

Análisis

El 100% de los encuestados afirman que estarían dispuestos a comprar la propuesta presentada.

Interpretación

A los comensales les gusta propuestas nuevas y novedosas, en las que se manejen técnicas no tan conocidas para ellos, y sobre todo si se utilizan productos propios.

Pregunta 3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuánto estaría dispuesto a pagar.

Opinión	Cantidad	Porcentaje
2.00\$ – 3.00\$	5	25 %
3.00\$ – 4.00\$	15	75 %
Total	20	100%

Tabla 4.cuanto estaría dispuesto a pagar.

Fuente: Yunga (2020)

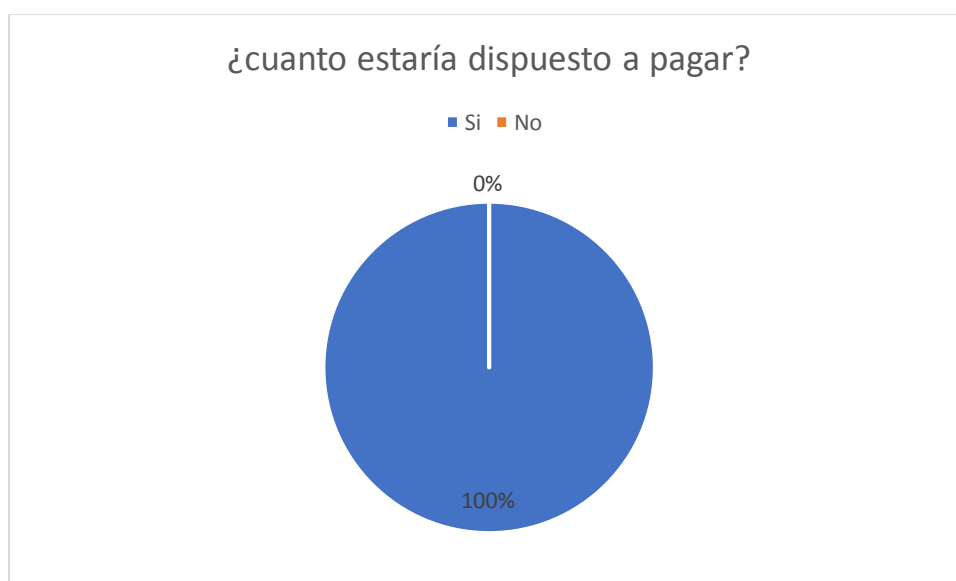


Ilustración 6¿ Cuánto estaría dispuesto a pagar?

Fuente: Yunga (2020)

Análisis

Según los encuestados el 75% afirma que estaría dispuesto a pagar de 3.00\$ a 4.00\$ por los platos que se mostraron, y el 25% asegura que pagaría entre 2.00\$ – 3.00\$

Interpretación

Cada persona ha llegado a su propio concepto de valor monetario del precio de los platos, más sin embargo la mayoría afirma que el precio adecuado sería de 3.00\$ - 4.00\$ dólares americanos.

Pregunta 4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Opinión	Cantidad	Porcentaje
Si	20	100 %
No	0	0%
Total	20	100%

Tabla 5 ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Fuente: Yunga (2020)

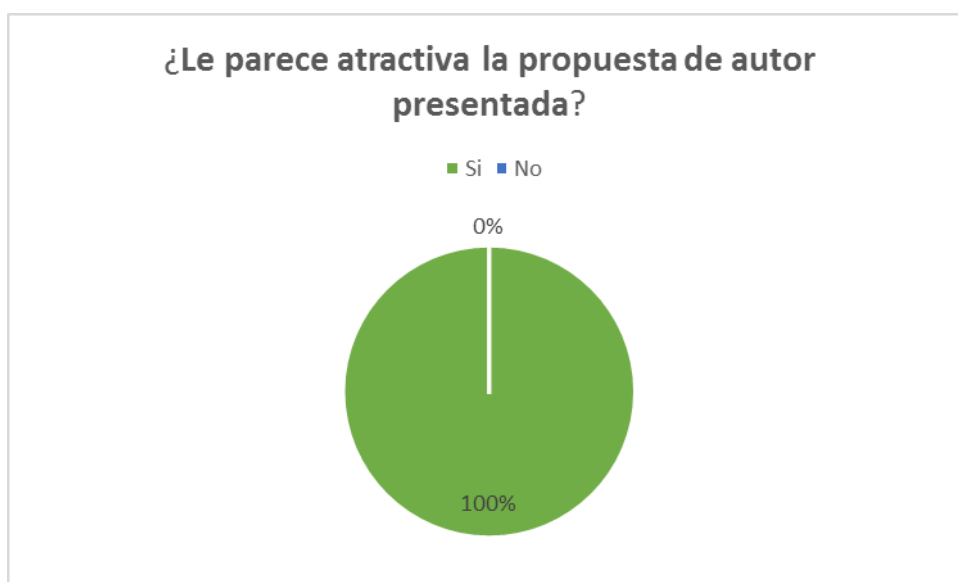


Ilustración 7. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor?

Fuente: Yunga (2020)

Análisis

De los comensales que han sido encuestados el 100% está de acuerdo que se utilicen productos ecuatorianos para la producción de cada elaboración que se ha presentado en la degustación.

Interpretación

Las personas en su totalidad afirmaron que les gusta la propuesta, que estas compuestas por productos del país.

Pregunta 5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Opinión	Cantidad	Porcentaje
Si	20	100 %
No	0	0%
Total	20	100%

Tabla 6 ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 8 ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Fuente: Yunga (2020)

Análisis

Se puede observar que el 100% de las personas encuestadas dicen que están de acuerdo que se elaboren los platos con productos ecuatorianos.

Interpretación

Las personas en su totalidad afirmaron que les gusta la propuesta, que estas compuestas por productos del país.

Pregunta 6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Opinión	Cantidad	Porcentaje
Si	20	100 %
Tal vez	0	0 %
Total	20	100%

Tabla 7; ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Fuente: Yunga (2020)

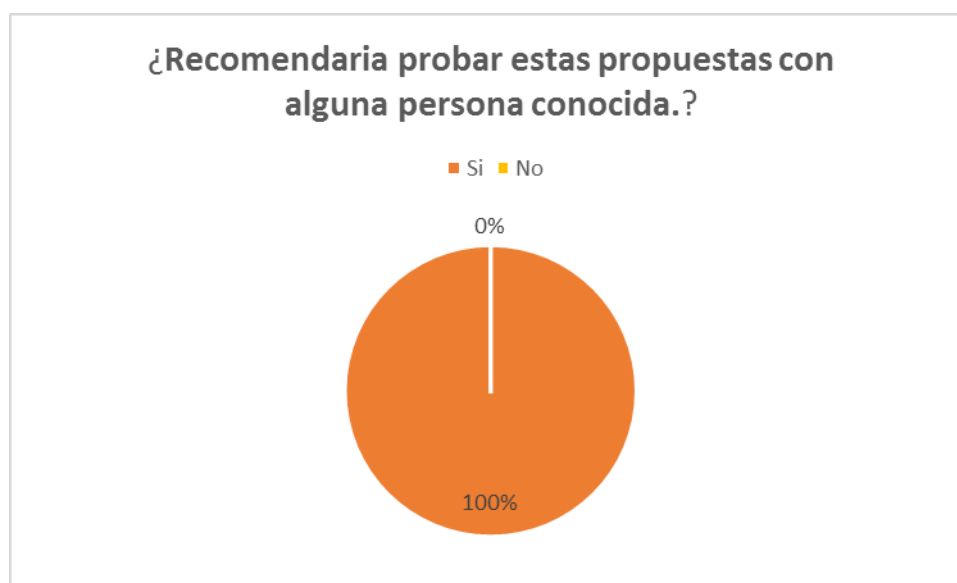


Ilustración 9; ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Fuente: Yunga (2020)

Análisis

Se puede afirmar que el 100% de los comensales encuestados recomendaría probar los platos propuestos.

Interpretación

Los encuestados en su totalidad están de acuerdo que se debería compartir, y recomendar el plato, por ser elaboraciones de autor que resalten productos nacionales.

CAPITULO V

5.1 Propuesta de investigación

La cocina de autor es todo un tema, existen distintas opiniones al respecto, pero lo que es cierto es que, a través de ella, el cocinero es capaz de expresar un estilo propio por medio de una propuesta personal que demuestra su madurez creativa.

Se trata de una mezcla de distintas técnicas que resultan en un plato con un sello personal del cocinero, el cual elige sus mejores creaciones y las sirve en porciones muy bien pensadas.

En la cocina de autor se emplean nuevos productos, técnicas, artefactos y utensilios que permiten innovar de manera sorprendente. El montaje también juega un papel fundamental ya que se debe animar al comensal por medio de los colores, texturas, formas y sabores para que el platillo quede guardado en su memoria como una nueva experiencia de sabores.

En pocas palabras la cocina de autor es plasmar todo el conocimiento que el chef ha recogido para inspirarse y armar una carta, es tener libertad para hacer creaciones e interpretaciones de la cocina.

5.1.1. Alfajor ecuatoriano

El plato se ha elaborado con inspiración de los tradicionales alfajores argentinos, en este se presenta una galleta saborizada con naranja natural, la que llegaría a remplazar a la galleta hecha de maicena del alfajor. De relleno se utiliza un Bavaroise congelado de coco en el que se encuentra licor de piña colada y coco rallado para darle fuerza al sabor ya que este es la elaboración principal, esta preparación llegaría a sustituir al relleno del alfajor clásico. Y para remplazar el coco rallado que se utiliza alrededor del alfajor típico se utiliza coco en polvo proporcionando también una nueva textura, además para aportarle nuevos sabores al plato se añade una salsa de ciruela claudia la cual presenta un sabor dulce con una ligera acides propia del fruto contrastando muy bien con el complemento, teniendo en cuenta que esta salsa tiene un color rojo muy atractivo que resalta en el plato. Además, se utiliza un gel de guayaba y un gel de Babaco los cuales nos ayudan a que el plato no sea seco y aportándole nuevos sabores que no opacan al elemento principal, dándoles una presentación en puntos para que sea más atractivo estéticamente. Para darle nuevas texturas se ha utilizado gelatina de guayaba y gelatina de Babaco ayudando también a que se complemente el plato en general y como parte de la decoración se colocan hojas de menta frescas orgánicas para aportar frescura, color y sabor al plato. Todas estas elaboraciones en conjunto son una explosión de sabores que representan muy bien los productos propios del Ecuador.

5.1.2. Tartaleta de remolacha

Este plato busca integrar productos frutales con productos tipo hortalizas, utilizando técnicas modernas y novedosas para darle un plus a cada uno de los ingredientes, respetando sus propiedades organolépticas. Destacando las hortalizas con el objetivo de demostrar que se pueden complementar muy bien el uso de vegetales, tubérculos y hortalizas en platos de dulce aportando sabores nuevos y frescos en el mundo de la repostería. Está se conforma por una tartaleta grande de masa quebrada dulce “sucrée”, en el que se rellena con una mousse de remolacha aportándole un color violeta muy atractivo y un sabor diferente a los típicos mousses de frutas y chocolate. En la parte superior del mousse se coloca peras confitadas aportando una textura muy blanda y suave que se complementa muy bien con el mousse. Se presenta una tierra de yuca tratada por el método de cocción de fritura profunda, lo cual ayuda que la tierra tenga una textura crocante y no se pierda el sabor característico de la yuca, aportándole un color dorado. Además, para darle frescura al plato y que no sea demasiado seco se elabora un helado cremoso de mandarina el cual se realiza con la pulpa natural de la fruta, y se presenta con un color delicado. Asimismo, para aportarle un sabor ácido y que se complemente de la mejor manera con las demás elaboraciones se añade un gel de mora en forma de puntos, el cual ayuda a resaltar la presentación del plato ya que tienen un color morado intenso que le da vida al plato. Finalmente, como parte de la presentación y como un aporte de sabor, textura y color se presenta hojas orgánicas de la remolacha fritas. Demostrando así que se puede usar los productos propios de la región para la creación de platos novedosos.

5.1.3. Semiesfera de guineo

Una nueva propuesta que tiene como finalidad integrar frutas tropicales para darles la importancia justa en elaboraciones más desarrolladas y complejas ejecutando un postre completo de autor. El elemento principal de este plato es un bizcocho de guineo que se presenta de en una forma de semiesfera que es bastante novedosa en cuanto a presentación, este bizcocho tiene un relleno de ganache de maracuyá el cual tiene un color amarillento y un sabor ácido-dulce que en el momento de cortar el bizcocho se desprende la ganache dándole un atractivo visual al comensal. Como complemento del bizcocho tiene un glaseado de mango en la parte superior que además de aportar sabor se muestra con un color amarillo brillante resaltando sobre los otros elementos. Para darle una textura crocante se incluye una tierra de manzana alrededor del bizcocho, el cual ha sido deshidratado y luego triturado para no perder el sabor característico de la manzana. Se ha incluido piña hawaiana asada por la plancha el cual aporta un sabor dulce-ácido con un toque ahumado demostrando que las frutas tropicales se pueden manejar con varias técnicas de cocción. Y como complemento se añade un gel de piña hawaiana en puntos al costado del bizcocho para que resalte más el sabor de la piña ya que la ganache de maracuyá puede llegar a ser invasivo. Como parte de la decoración se coloca hojas de poleo orgánicas alrededor de la tierra de manzana para que le de frescura, color y sabor al plato.

5.1.4. Crema dura de durazno

La tartaleta de chocolate es una propuesta que busca dar una nueva experiencia de sabores a los comensales, proponiéndoles elaboraciones con productos que están acostumbrados a consumirlos de otra forma. El plato consiste en una tartaleta de masa dulce “sucrée” de chocolate hecha con cacao en polvo, para darle un sabor diferente a las tartaletas tradicionales, aparte de que el color marrón llega a resaltar visualmente en el plato. Como relleno de la tartaleta está una crema dura de durazno con el que se ha manejado solamente con la pulpa de la fruta para que su sabor sea fuerte y tenga buena textura. A los costados de la tartaleta se encuentra una tierra de maduro que aporta una textura crocante al plato, el cual se utiliza también como base de un helado cremoso que este hecho de poleo y está presente en forma de quenelle, con un color verde sutil. Aportando un sabor dulce-acido se encuentra el confitado de la cascara de la naranja que está en corte juliana, contribuyendo bastante en la presentación decorativa del plato ya que posee un color anaranjado brillante. Además, para realzar el sabor de la naranja se encuentra gajos enteros de naranja dulce de variedad tangerina, que no solo aporta un buen sabor sino el color anaranjado de esta fruta es muy atractivo, siendo este una de las frutas más comercializadas en la región.

5.1.5. Huma de chocolate

Un plato inspirado en la tradicional huma de choclo, el cual es muy representativo de Ecuador que originalmente esté presenta un sabor de sal, pero es considerado como un postre. A base de este producto ya existe se presenta una nueva versión de huma dulce con sabor a chocolate que se expone con una textura crujiente en la parte exterior, misma que se consigue calentándolo con mantequilla en una sartén, el mismo que se ha manejado de la forma más artesanal utilizando el molino de choclos, el cual se coce a vapor envuelto en la hoja del choclo. En forma de barrido se luce la salsa de naranjilla que tiene un sabor muy pronunciado a dulce-ácido y un color amarillo que logra resaltar perfectamente de la huma de chocolate, que además se contrasta de la mejor manera de las demás elaboraciones. Y para aportarle frescura al plato se encuentra un helado cremoso de leche con un color blanco el cual en combinación con la huma de chocolate es una explosión de sabor, simulando una tradición gastronómica muy marcada en el País, que es el beber el chocolate caliente acompañado de la huma. Para contrarrestar todo el dulce que hay en el plato se encuentra un crocante de choclo, el cual se elabora moliendo el choclo con una pequeña cantidad de sal para luego ser horneado y que este se tenga una forma y textura de un cristal delgado. Como complemento y parte de la decoración está las hojas de la manzanilla orgánicas la cual aporta un color verde muy llamativo y le da un sabor refrescante al plato.

5.1.2. Justificación de los platos

La estructuración de estos platos aspira a sacar la esencia de cada uno de los productos e interpretar cada sabor de una manera innovadora y diferente, por otra lado la innovación de estos platos sirve para potenciar la experiencia de un comensal en un sabor reconocido por su mente.

Según Ferrán(1997) “Crear es poder ver lo que no todo el mundo percibe. Teniendo en cuenta que todo ya existe de alguna forma, el creador original será capaz de acceder a lo que muy pocas personas ven y, con la ayuda de sus conocimientos, ofrecer algo nuevo” (pág. 42)

Y el principal objetivo de desarrollar estas nuevas opciones es erradicar el problema del restaurante que, por ser un menú de repostería muy reducido, se vuelve repetitivo para los comensales más frecuentes.

5.1.3. Desarrollo del proyecto

Para poder desarrollar esta propuesta es necesario crear un plan de operación en el que consiste estudiar los ingredientes con los que se pretende manejar y crear un diagrama de lo que se espera obtener con la ejecución de todos los ingredientes, y es necesario ver los factores interrelacionados que se centraron en el establecimiento y de su clientela.

Factores tales como el tipo de comensales, la disponibilidad de ingredientes durante todo el año, y los costos de cada uno de los platos que se ofrecen, técnicas con los que se pueden aplicar, teniendo en cuenta que se debe usar nuevos métodos para el desarrollo de cada elaboración para así poder presentar platos frescos y novedosos, dándoles una nueva experiencia gastronómica a los comensales.

5.1.4. Bitácoras

La bitácora es un instrumento técnico de control durante el desarrollo de las elaboraciones, el cual sirve para regular y controlar la ejecución del gramaje, producto, método de cocción, temperatura y tiempo de cocción con sus respectivas observaciones.

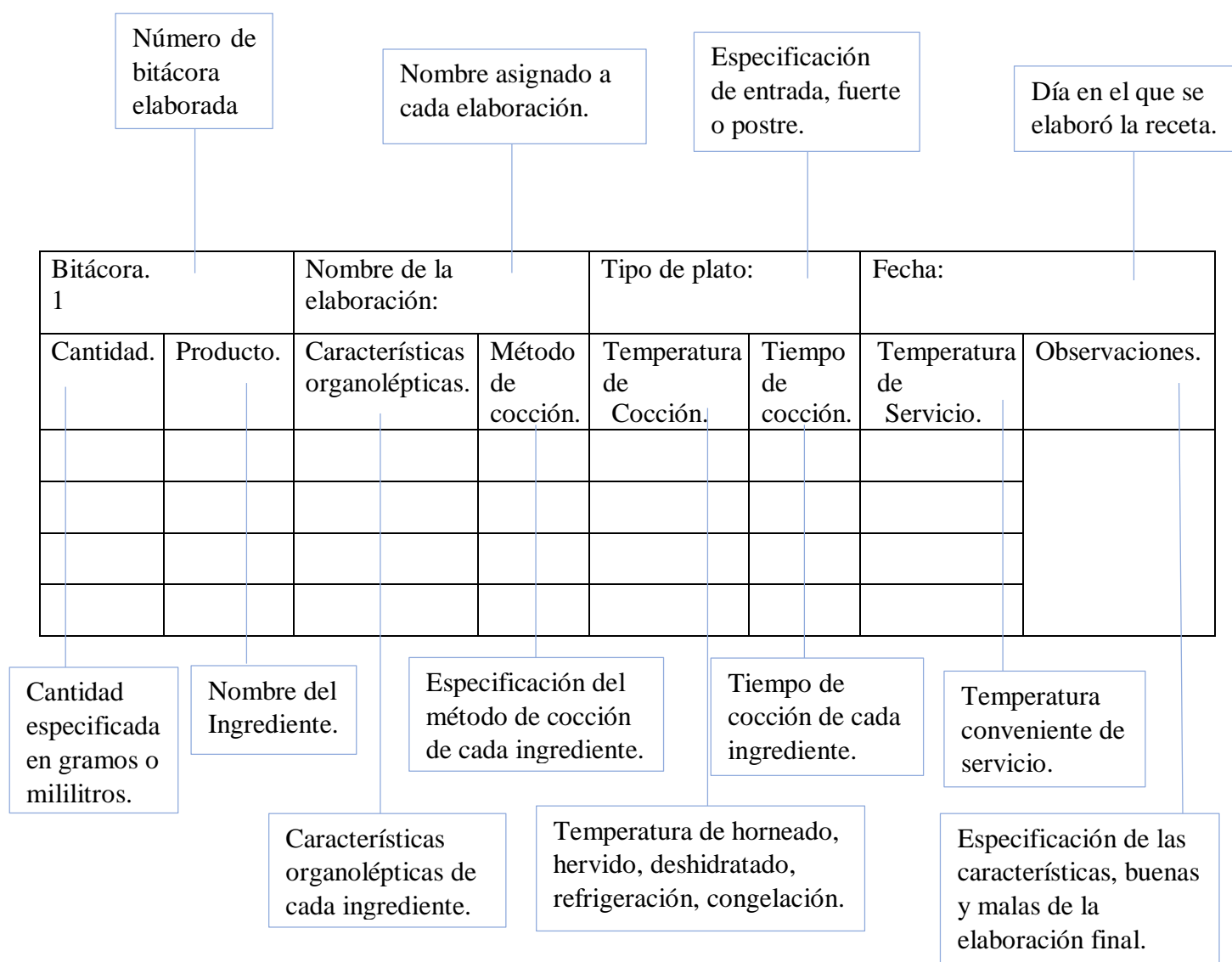





Tabla 8. Conformación de la bitácora.


Fuente: Yunga (2020)


5.1.4.1. Alfajor ecuatoriano


Bitácora. 1		Nombre de la elaboración: galleta de naranja.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	25 min	10/20°C	
125 gr	Mantequilla	Amarillo, viscoso cremoso.	Horneado	160° C	25 min	10/20°C	
50 ml	Zumo de naranja	Amarillo, ácido, líquido, cítrico.	Horneado	160° C	25 min	10/20°C	
4 gr	Ralladura de naranja	Amarillo, ácido, sólido, cítrico.	Horneado	160° C	25 min	10/20°C	
75 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Horneado	160° C	25 min	10/20°C	
60 gr	Huevo	Blanco, amarillo, viscoso.	Horneado	160° C	25 min	10/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: galleta de naranja.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
100 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
125 gr	Mantequilla	Amarillo, viscoso, sólido.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
150 gr	Maicena	Blanco	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
8 gr	Polvo de hornear	Blanco	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
5 gr	Ralladura de naranja	Amarillo, ácido, sólido, cítrico.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
42 gr	Zumo de naranja	Amarillo, ácido, olor cítrico.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
75 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Horneado	160° C	22 min	10/20° C	
60 gr	Yemas de huevo	Amarillo, viscoso.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	


Bitácora 3		Nombre de la elaboración: galleta de naranja		Tipo de plato: postre		Fecha: 23/11/2019	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
100 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	Se presenta con un color marrón textura suave y crocante.
125 gr	Mantequilla	Amarillo, viscoso, sólido.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
150 gr	Maicena	Blanco	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
8 gr	Polvo de hornear	Blanco	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
5 gr	Ralladura de naranja	Amarillo, ácido, sólido, cítrico.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
42 gr	Zumo de naranja	Amarillo, ácido, olor cítrico.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	
75 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Horneado	160° C	22 min	10/20° C	
60 gr	Yemas de huevo	Amarillo, viscoso.	Horneado	160° C	22 min	10/20°C	


Bitácora. 1		Nombre de la elaboración: Bavaoise de coco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de congelación.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
198 ml	Leche condensada	Amarillento, viscoso, dulce.	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	Sabor concentrado, cremoso.
80 gr	Coco rallado	Blanco, dulce, olor frutal	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
7 gr	Gelatina sin sabor	Amarillo	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
400 ml	Crema de leche	Blanco, líquido	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
60 gr	Clara de huevo	Blanco, viscoso	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
50 ml	Licor piña colada	Amarillo, olor frutal, líquido	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Bavaroise de coco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de congelación.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
198 ml	Leche condensada	Amarillento, viscoso, dulce.	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	Se presenta con un sabor concentrado, cremoso.
80 gr	Coco rallado	Blanco, dulce, olor frutal	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
7 gr	Gelatina sin sabor	Amarillo	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
400 ml	Crema de leche	Blanco, líquido	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
60 gr	Clara de huevo	Blanco, viscoso	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	
50 ml	Licor piña colada	Amarillo, olor frutal, liquido	Congelación	-4° C/ -10° C	24 horas	-4°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: polvo de coco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
60 gr	Coco rallado	Blanco, dulce, olor frutal	Trituración	-	-	10/20°C	Nueva textura.
							


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: polvo de coco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
60 gr	Coco rallado	Blanco, dulce, olor frutal	Trituración	-	-	10/20°C	Suave, dulce.
							


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Salsa de ciruela Claudia		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 gr	Ciruela Claudia	Rojo, olor frutal, solido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	Buena consistencia y con un color rojo.
18 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	
20 ml	Agua	Líquido	Reducción	100°C	20 min	10/20°C	
14 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Salsa de ciruela Claudia		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 gr	Ciruela Claudia	Rojo, olor frutal, sólido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	Se presenta con una buena consistencia y un color rojizo.
18 gr	Azúcar	Blanco, solido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	
20 ml	Agua	Líquido	Reducción	100°C	20 min	10/20°C	
14 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gel de Babaco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pulpa de Babaco	Blanco, olor frutal, dulce	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	Conserva el brillo.
25 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	
30 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gel de Babaco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2018	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pulpa de Babaco	Blanco, olor frutal, dulce	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	Se presenta con un color blanco brillante.
25 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	
30 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gel de guayaba.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300	Pulpa de guayaba	Rosada, olor frutal	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	Color rojizo.
25	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	
30	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gel de guayaba.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de Servicio.	Observaciones.
300	Pulpa de guayaba	Rosada, olor frutal	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	Se presenta con un color rojizo, sabor pronunciado.
25	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	
30	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10/20°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gelatina de Babaco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019 ⁶⁶	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pulpa de Babaco	Blanco, olor frutal, dulce.	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	Buena textura.
35 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	
15 gr	Gelatina	Amarillo	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gelatina de Babaco.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pulpa de Babaco	Blanco, olor frutal, dulce.	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	Se presenta con una buena textura.
35 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	
15 gr	Gelatina	Amarillo	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	

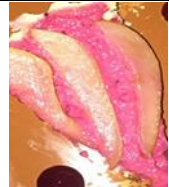
Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gelatina de guayaba.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pupa de guayaba	Rosada, olor frutal	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	Color intenso.
35 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	
15 gr	Gelatina	Amarillo	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gelatina de guayaba.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pupa de guayaba	Rosada, olor frutal	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	Color intenso.
35 gr	Azúcar	Blanco, sólido	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	
15 gr	Gelatina	Amarillo	Reducción, refrigeración	100°C y 4°C	15 min	10/20°C	


5.1.4.2. Tartaleta de remolacha


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Tartaleta de masa sucrée.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
125 gr	Mantequilla	Amarillo, viscoso cremoso.	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
100 gr	Azúcar	Blanco, dulce	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
60 gr	Huevo	Amarillo, viscoso	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
3 gr	Sal	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Tartaleta de masa sucrée.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de Cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
125 gr	Mantequilla	Amarillo, viscoso cremoso.	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
100 gr	Azúcar	Blanco, dulce	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
60 gr	Huevo	Amarillo, viscoso	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	
3 gr	Sal	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10/20° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Mousse de remolacha.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de Servicio.	Observaciones.
98 ml	Pulpa de Remolacha	Olor frutal, morado, dulce	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	Falta consistencia.
145 ml	Crema de leche	Blanco, líquido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
325 gr	Azúcar	Blanco, solido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
9 gr	Gelatina	Amarillo	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
59 ml	Agua	Líquido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
180 gr	Clara de huevo	Viscoso	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Mousse de remolacha		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
118 ml	Pulpa de Remolacha	Olor frutal, morado, dulce	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	Buena consistencia, sabor intenso.
157 ml	Crema de leche	Blanco, líquido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
396gr	Azúcar	Blanco, sólido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
14 gr	Gelatina	Amarillo	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
59 ml	Agua	Líquido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
180 gr	Clara de huevo	Viscoso	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	


Bitácora 3		Nombre de la elaboración: Mousse de remolacha		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
118 ml	Pulpa de Remolacha	Olor frutal, morado, dulce	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	Se presenta con una buena consistencia, sabor intenso. 
157 ml	Crema de leche	Blanco, líquido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
396gr	Azúcar	Blanco, solido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
14 gr	Gelatina	Amarillo	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
59 ml	Agua	Líquido	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	
180 gr	Clara de huevo	Viscoso	Refrigeración	4° C	2 horas	4° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Pera confitada.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
220 ml	Agua	Líquido	Confitado	80° C	80 min	10° C/20°C	Textura blanda. 
250 gr	Azúcar	Blanco	Confitado	80° C	80 min	10° C/20°C	
100 gr	Peras	Blanco, dulce	Confitado	80° C	80 min	10° C/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Pera confitada.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
220 ml	Agua	Líquido	Confitado	80° C	80 min	10° C/20°C	Se presenta con un sabor dulce y una textura blanda 
250 gr	Azúcar	Blanco	Confitado	80° C	80 min	10° C/20°C	
100 gr	Peras	Blanco, dulce	Confitado	80° C	80 min	10° C/20°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Helado de mandarina.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
310 gr	Crema de leche	Blanco, líquido	Congelación	-4°C/-10° C	24 horas	-4°C	Consistencia cremosa.
300 gr	Leche condensada	Amarillento, dulce	Congelación	-4°C/-10° C	24 horas	-4°C	
120 gr	Pulpa de mandarina	Anaranjado, ácido	Congelación	-4°C/-10° C	24 horas	-4°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Helado de mandarina.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
310 gr	Crema de leche	Blanco, líquido	Congelación	-4°C/-10° C	24 horas	-4°C	Se presenta con una buena consistencia cremosa.
300 gr	Leche condensada	Amarillento, dulce	Congelación	-4°C/-10° C	24 horas	-4°C	
120 gr	Pulpa de mandarina	Anaranjado, ácido	Congelación	-4°C/-10° C	24 horas	-4°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Tierra de yuca.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio	Observaciones
40 gr	Yuca	Blanco, sólido, dulce	Cocido, horneado	100°C/120°C	20min/70min	10°C/20°C	Textura muy dura.
200 ml	Agua	Líquido	Cocido, horneado	100°C/120°C	20min/70min	10°C/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Tierra de yuca.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
20 gr	Yuca	Blanco, sólido, dulce	Fritura profunda	170°C	3 min	10°C/20°C	Crocante y suave.
120 ml	Aceite neutro	Amarillo, líquido	Fritura profunda	170°C	3 min	10°C/20°C	


Bitácora 3		Nombre de la elaboración: Tierra de yuca.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
20 gr	Yuca	Blanco, sólido, dulce	Fritura profunda	170°C	3 min	10°C/20°C	Se presenta de forma crocante y más frágil.
120 ml	Aceite neutro	Amarillo, líquido	Fritura profunda	170°C	3 min	10°C/20°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gel de mora.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300	Pulpa de mora	Morado, dulce, ácido	Reducción	100°C	20°C	10°C/20°C	Sabor dulce, ácido.
25	Azúcar	Blanco	Reducción	100°C	20°C	10°C/20°C	
30	Maicena	Blanco	Reducción	100°C	20°C	10°C/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gel de mora.		Tipo de plato: postre		Fecha: 21/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300	Pulpa de mora	Morado, dulce, ácido	Reducción	100°C	20°C	10°C/20°C	Se presenta con un sabor dulce, ácido.
25	Azúcar	Blanco	Reducción	100°C	20°C	10°C/20°C	
30	Maicena	Blanco	Reducción	100°C	20°C	10°C/20°C	


5.1.4.3. Semiesfera de guineo


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Bizcocho de guineo.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	35 min	10°C	Sabor concentrado, esponjoso.
200 gr	Guineo	Blanco, dulce, olor frutal	Horneado	160° C	35 min	10°C	
4 gr	Esencia de vainilla	Café oscuro	Horneado	160° C	35 min	10°C	
80 gr	Azúcar blanco	Blanco, dulce	Horneado	160° C	35 min	10°C	
80 gr	Azúcar mascabado	Café, dulce	Horneado	160° C	35 min	10°C	
100 gr	Huevo	Amarillo, viscoso	Horneado	160° C	35 min	10°C	
120 gr	Aceite	Amarillo, líquido	Horneado	160° C	35 min	10°C	
7 gr	Levadura química	Blanco	Horneado	160° C	35 min	10°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Bizcocho de guineo.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	35 min	10°C	Sabor concentrado, esponjoso.
200 gr	Guineo	Blanco, dulce, olor frutal	Horneado	160° C	35 min	10°C	
4 gr	Esencia de vainilla	Café oscuro	Horneado	160° C	35 min	10°C	
80 gr	Azúcar blanco	Blanco, dulce	Horneado	160° C	35 min	10°C	
80 gr	Azúcar mascabado	Café, dulce	Horneado	160° C	35 min	10°C	
100 gr	Huevo	Amarillo, viscoso	Horneado	160° C	35 min	10°C	
120 gr	Aceite	Amarillo, líquido	Horneado	160° C	35 min	10°C	
7 gr	Levadura química	Blanco	Horneado	160° C	35 min	10°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Ganache de maracuyá.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Chocolate blanco	Blanco, dulce	Baño maría	100 ° C	-	10° C	Sabor muy pronunciado de maracuyá.
100 gr	Crema de leche	Blanco	Baño maría	100 ° C	-	10° C	
100 gr	Pulpa de maracuyá	Amarillo, dulce. ácido	Baño maría	100 ° C	-	10° C	
7 gr	Gelatina sin sabor	Amarillo	Hidratado, Baño maría	100 ° C	-	10° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Ganache de maracuyá.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Chocolate blanco	Blanco, dulce	Baño maría	100 ° C	-	10° C	Se presenta con un sabor muy pronunciado al a maracuyá. 
100 gr	Crema de leche	Blanco	Baño maría	100 ° C	-	10° C	
100 gr	Pulpa de maracuyá	Amarillo, dulce, ácido	Baño maría	100 ° C	-	10° C	
7 gr	Gelatina sin sabor	Amarillo	Hidratado, Baño maría	100 ° C	-	10° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Glaseado de mango.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
400 gr	Pulpa de mango	Amarillo, dulce, olor frutal	Reducción	100° C	5 min	10°C	Color amarillo brillante. 
21 gr	Gelatina sin sabor	Amarillo	Refrigeración	4° C	2 horas	10°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Glaseado de mango.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
400 gr	Pulpa de mango	Amarillo, dulce, olor frutal	Reducción	100° C	5 min	10°C	Se presenta con un color amarillo brillante. 
21 gr	Gelatina sin sabor	Amarillo	Refrigeración	4° C	2 horas	10°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Tierra de manzana.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
100gr	Manzana	Blanco, dulce, sólido	Horneado	120°C	45 min	10°C	Color marrón, sabor pronunciado.
							

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Tierra de manzana.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
100gr	Manzana	Blanco, dulce, solido	Horneado	120°C	45 min	10°C	Se presenta con un color marrón, sabor pronunciado.
							


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Piña asada.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
60 gr	Piña hawaiana	Amarillo, dulce-acido, olor frutal	Asado	-	5 min	10° C	Sabor ahumado.
							


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Piña asada.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
60 gr	Piña hawaiana	Amarillo, dulce-ácido, olor frutal	Asado	-	5 min	10° C	Se presenta con un sabor ahumado.
							


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gel de piña.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pulpa de piña	Amarillo, dulce-ácido, olor frutal	Reducción	100° C	20 min	10° C	Sabor ácido y dulce.
25 gr	Azúcar	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	
30 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	
							


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gel de piña.		Tipo de plato: postre		Fecha: 26/11/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio.	Observaciones.
300 gr	Pulpa de piña	Amarillo, dulce-ácido, olor frutal	Reducción	100° C	20 min	10° C	Se presenta con un sabor ácido y dulce.
25 gr	Azúcar	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	
30 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	
							


5.1.4.4. Huma de chocolate


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Huma de chocolate.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 gr	Choclo	Blanco, dulce	Cocción al vapor	110°C	20 min	10° C	Exceso de grasa por la mantequilla y el chocolate. 
60 gr	Claros de huevo	Blanco, viscoso	Cocción al vapor	110°C	20 min	10° C	
60 gr	Chocolate	Café, dulce	Cocción al vapor	110°C	20 min	10° C	
25 gr	Mantequilla	Amarillo	Cocción al vapor	110°C	20 min	10° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Huma de chocolate.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio.	Observaciones
200 gr	Choclo	Blanco, dulce	Cocción al vapor	110°C	25 min	10° C	Esponjoso, sabor equilibrado. 
60 gr	Claros de huevo	Blanco, viscoso	Cocción al vapor	110°C	25 min	10° C	
60 gr	Chocolate	Café, dulce	Cocción al vapor	110°C	25 min	10° C	


Bitácora 3		Nombre de la elaboración: Huma de chocolate.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio.	Observaciones
200 gr	Choclo	Blanco, dulce	Cocción al vapor	110°C	25 min	10° C	Se presenta con esponjoso, sabor equilibrado. 
60 gr	Claros de huevo	Blanco, viscoso	Cocción al vapor	110°C	25 min	10° C	
60 gr	Chocolate	Café, dulce	Cocción al vapor	110°C	25 min	10° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Helado de leche.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
310 ml	Crema de leche	Blanco	Congelación	-4/-10° C	24 hrs	-4° C	Textura cremosa.
300 ml	Leche condensada	Blanco, dulce	Congelación	-4°/-10C	24 hrs	-4° C	
120 ml	Leche	Blanco	Congelación	-4°/-10 C	24 hrs	-4° C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Helado de leche.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
310 ml	Crema de leche	Blanco	Congelación	-4/-10° C	24 hrs	-4° C	Se presenta con una textura cremosa.
300 ml	Leche condensada	Blanco, dulce	Congelación	-4°/-10C	24 hrs	-4° C	
120 ml	Leche	Blanco	Congelación	-4°/-10 C	24 hrs	-4° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Crocante de choclo.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
60 gr	Choclo	Blanco, dulce	Horneado	120° C	35 min	10° C	Sabor salado, textura crocante.
18 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	120° C	35 min	10° C	
3 gr	Sal	blanco	horneado	120° C	35 min	10° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Crocante de choclo.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
60 gr	Choclo	Blanco, dulce	Horneado	120° C	35 min	10° C	Se presenta con un sabor salado, textura crocante.
18 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	120° C	35 min	10° C	
3 gr	Sal	Blanco	horneado	120° C	35 min	10° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Salsa de naranjilla.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 ml	Pulpa de naranjilla	Amarillo, dulce-ácido	Reducción	100° C	20 min	10° C	Sabor dulce-ácido.
35 gr	Azúcar	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	
6 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Salsa de naranjilla.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 ml	Pulpa de naranjilla	Amarillo, dulce-ácido	Reducción	100° C	20 min	10° C	Se presenta con un sabor dulce-ácido.
35 gr	Azúcar	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	
6 gr	Maicena	Blanco	Reducción	100° C	20 min	10° C	


5.1.4.5. Crema de durazno


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Tartaleta de chocolate.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	Sabor dulce, color café oscuro.
125 gr	Mantequilla	Amarillo, cremoso.	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
100 gr	Azúcar	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
60 gr	Huevo	Blanco, amarillo, viscoso.	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
45 gr	Cocoa	Café, dulce	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
3 gr	Sal	blanco	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Tartaleta de chocolate.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	Se presenta con un sabor dulce, color café oscuro.
125 gr	Mantequilla	Amarillo, cremoso.	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
100 gr	Azúcar	Blanco	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
60 gr	Huevo	Blanco, amarillo, viscoso.	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
45 gr	Cocoa	Café, dulce	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	
3 gr	Sal	blanco	Horneado	160° C	30 min	10°/20°C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Crema dura de durazno.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 gr	Durazno	Amarillo, dulce, olor frutal.	Refrigeración	4° C	24 hrs	10° C	Crema dura con un sabor dulce.
14 gr	Gelatina	Amarillo	Refrigeración	4° C	24 hrs	10° C	


Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Crema dura de durazno.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
200 gr	Durazno	Amarillo, dulce, olor frutal.	Refrigeración	4° C	24 hrs	10° C	Crema dura con un sabor muy pronunciado.
14 gr	Gelatina	Amarillo	Refrigeración	4° C	24 hrs	10° C	


Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Tierra de maduro		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de Servicio.	Observaciones.
80 gr	Maduro	Amarillo, dulce, olor frutal	Hervido, horneado	120° C	40 min	10° C	Tiene un sabor concentrado.
200 ml	Agua	-	Hervido, horneado	120° C	40 min	10° C	
15 gr	Harina de trigo	Blanco	Hervido, horneado	120° C	40 min	10° C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Tierra de maduro		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de Servicio.	Observaciones.
80 gr	Maduro	Amarillo, dulce, olor frutal	Hervido, horneado	120° C	40 min	10° C	Sabor dulce olor frutal.
200 ml	Agua	-	Hervido, horneado	120° C	40 min	10° C	
15 gr	Harina de trigo	Blanco	Hervido, horneado	120° C	40 min	10° C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Helado de poleo.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 ml	Crema de leche	Blanco	Congelación	-4/-10°C	24 hrs	-4° C	Textura cremosa.
200 ml	Leche condensada	Blanco, dulce	Congelación	-4/-10°C	24 hrs	-4° C	
17 gr	Hojas de menta	Verde, olor mentolado.	Congelación	-4/-10°C	24 hrs	-4° C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Helado de poleo.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
250 ml	Crema de leche	Blanco	Congelación	-4/-10°C	24 hrs	-4° C	Tiene una textura cremosa, y un color verde agua.
200 ml	Leche condensada	Blanco, dulce	Congelación	-4/-10°C	24 hrs	-4° C	
17 gr	Hojas de menta	Verde, olor mentolado.	Congelación	-4/-10°C	24 hrs	-4° C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Confitado de naranja.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
15 gr	Cascara de naranja	Amarillo, dulce-ácido, olor frutal	confitado	80° C	35 min	10° C	Dulce y blando.
100 ml	Agua	-	Confitado	80° C	35 min	10° C	
20 gr	Azúcar	Blanco	confitado	80° C	35 min	10° C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Confitado de naranja.		Tipo de plato: postre		Fecha: 03/12/2019.	
Cantidad.	Producto.	Características organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura.	Tiempo de cocción.	Temperatura de servicio.	Observaciones.
15 gr	Cascara de naranja	Amarillo, dulce-ácido, olor frutal	confitado	80° C	35 min	10° C	Tiene un sabor dulce y blando.
100 ml	Agua	-	Confitado	80° C	35 min	10° C	
20 gr	Azúcar	Blanco	confitado	80° C	35 min	10° C	

5.1.5. Fichas estandarizadas

Es un documento que recoge toda la información necesaria para desarrollar una receta donde se indican cantidades, productos, procedimientos de elaboración, entre otros.

Si bien se emplean términos técnicos, no deja de ser una herramienta sencilla para estar al tanto de los procesos de cada elaboración que constituye nuestra oferta gastronómica. Es un documento sumamente importante en cocina puesto que cualquiera que coja esta ficha técnica debería saber elaborar el plato bajo un estándar establecido.

En esta ficha se recoge toda la información necesaria para estandarizar la información de los procesos a realizar para desarrollar con éxito la preparación de las elaboraciones que se desarrollan en un establecimiento.

5.1.5.1. Hojas de ruta.

5.1.5.1.1. Formato de la hoja de ruta

The diagram shows a technical recipe card form with the following sections and callouts:

- 1. Nombre y logotipo de la institución.** (Top header area)
- 2. Fotografía de la elaboración** (Left side, labeled 'Foto')
- 3. Nombre de la elaboración.** (Top right header area)
- 4. Tipo de plato.** (Section: Tipo de Plato)
- 5. Cantidad específica del ingrediente.** (Table: INGREDIENTES, Cant. column)
- 6. Unidad de medida de la cantidad.** (Table: INGREDIENTES, Und. column)
- 7. Nombre del ingrediente a utilizar.** (Table: INGREDIENTES, Nombre column)
- 8. Ingrediente y el corte que se utiliza.** (Section: MISE EN PLACE, Técnicas de Corte)
- 9. Nombre del ingrediente principal con su técnica, tiempo de cocción y temperatura.** (Section: Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura)
- 10. Equipos y utensilios que se utilizan en el** (Section: Equipos y Utensilios)
- 11. Descripción del proceso de elaboración por pasos enumerados.** (Section: PREPARACIÓN)
- 12. Descripción de las observaciones de la elaboración final, así como de sus ingredientes y técnicas.** (Section: Observaciones)

5.1.5.1.2 Campos de la hoja de ruta

1. Nombre y logotipo.

Se coloca el nombre de la institución en la que se maneja y en la parte derecha el logotipo del mismo.

2. Fotografía de la elaboración.

Se ubica la fotografía de la elaboración en su punto final dándose a conocer como estando completada.

3. Nombre de la elaboración

En este espacio se escribe el nombre de la elaboración, ya sea si es una sub- ficha o ficha principal.

4. Tipo de plato

Se especifica a qué tipo de plato pertenece la elaboración, como entrada fuerte o postre.

5. Cantidad específica del plato

En este cuadro se coloca la cantidad específica del ingrediente, ya sea en gramos, onzas o mililitros.

6. Unidad de medida de las cantidades

Se coloca la unidad de medida después de poner la cantidad del ingrediente.

7. Nombre del ingrediente

En esta área se escribe el nombre del ingrediente con el que se va a utilizar en la elaboración.

8. Ingredientes y corte

En estos dos espacios se coloca primero el nombre del ingrediente y a su derecha la técnica de corte que se utiliza para esa receta.

9. Ingrediente, técnica, cocción y temperatura.

Este cuadro corresponde al ingrediente principal, la técnica que se utiliza, el tipo de cocción y su temperatura, así como el tiempo de cocción

10. Equipos y utensilios

En este campo se coloca los equipos y utensilios con los que se manejan en el desarrollo de toda la elaboración.

11. Descripción del proceso




En esta sección se va describiendo todo el proceso y manejo de la receta, en orden cronológico y de forma enumerada para una mejor comprensión.



12. Observación




En esta zona se coloca todas las observaciones que existan en la elaboración, ya sea en los ingredientes, gramajes de los mismos, cortes, equipos de producción o alguna función del proceso de elaboración.




5.1.5.1.1. Alfajor ecuatoriano.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Alfajor ecuatoriano			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	95	gr	Bavaroise de coco
	22	gr	Galleta de naranja
	8	gr	Polvo de coco
	20	gr	Salsa de ciruela claudia
	18	gr	Gel de babaco
	18	gr	Gel de guayaba
	20	gr	Gelatina de babaco
	20	gr	Gelatina de guayaba
2	gr	Hojas fresca de menta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Bavaroise de coco	N/A	Galleta de naranja	N/A
Polvo de coco	N/A	Salsa de ciruela	N/A
Gel de babaco	N/A	Gel de guayaba	N/A
Gelatina de babaco	N/A	Gelatina de guayaba	N/A
Hojas fresca de	enteras	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Bavaroise de coco, emplatado, 4°C			
Equipos y Utensilios:			
Plato azul			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la galleta de naranja en el centro del plato como base y cubriendo el bavaroise.			
2. Salsear a los lados con la salsa de ciruela claudia.			
3. Puntear a los lados de la salsa con el gel de babaco y gel de guayaba.			
4. Poner la gelatina de babaco y guayaba encima de la salsa de ciruela claudia.			
5. Espolvorear el coco en la galleta de naranja.			
6. Servir			
Observaciones:			
El plato tiene varios sabores, que juntos pueden crear nuevas sensaciones para los comensales.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Bavaroise de coco			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	138	ml	Leche condensada
	40	gr	Coco rallado
	7	gr	Gelatina sin sabor
	220	ml	Crema de leche
	40	gr	Clara de huevo
	15	ml	Licor de piña colada
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche condensada	N/A	Coco rallado	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	Crema de leche	N/A
Clara de huevo	N/A	Licor de piña colada	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Coco rallado, leche condensada, gelatina, congelacion, 24 hrs, -4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Congelador, bowl, batidora, espátula.			
PREPARACIÓN:			
1. Hidratar la gelatina en el licor de piña colada y reservar.			
2. Llevar al fuego la leche condensada con el coco rallado a 80°C.			
3. Montar la crema de leche y las claras de huevo.			
4. Calentar la gelatina en el microondas y llevar a la leche condensada.			
5. En forma envolvente añadir la clara de huevo montadas en la leche condensada.			
6. Incorporar la crema de leche montada a la mezcla en forma envolvente.			
7. Verter en un recipiente para congelar.			
8. Llevar al congelador por 24 horas.			
Observaciones:			
El bavaroise tiene un sabor muy concentrado a coco porque se incorporo licor de piña colada.			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Galleta de naranja			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Harina de trigo
	125	gr	Mantequilla
	150	gr	Maicena
	8	gr	Polvo de hornear
	5	gr	Ralladura de naranja
	42	ml	Zumo de naranja
	60	gr	Yemas de huevo
	75	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	Mantequilla	N/A
Maicena	N/A	Polvo de hornear	N/A
Ralladura de	N/A	Zumo de naranja	N/A
Yemas de huevo	N/A	Azúcar	N/A
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de trigo, horneado, 22 min, 160°C.			
Equipos y Utensilios:			
Horno, bowl, timbal, zilpa.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la mantequilla y el azúcar a un bowl, cremar.			
2. A la crema agregar las yemas, el zumo de naranja y la ralladura de naranja.			
3. Mezclar el polvo de hornear con la harina y la maicena.			
4. Cernir todas las harinas previamente mezcladas.			
5. Incorporar las harinas a la mezcla, amasar hasta obtener una masa suave.			
6. Extender la masa en el zilpa para cortar con el timbal.			
7. Hornear a 160°C por 22 min.			
8. Enfriar, servir.			
Observaciones:			
La galleta tiene una textura crocante, y arenosa como un alfajor.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Polvo de coco			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	24	gr	Coco rallado
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Coco rallado	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Coco rallado, triturado, 3 min.			
Equipos y Utensilios:			
Triturador, bowl.			
PREPARACIÓN:			
1. Pesar 24 gramos de coco rallado en un bowl.			
2. Triturar por unos 1 minutos.			
3. Reservar a temperatura ambiente.			
Observaciones:			
El polvo nos ayuda a darle fuerza de sabor al plato final.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa ciruela claudia			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Ciruela claudia
	18	gr	Azúcar
	14	gr	Maicena
	20	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ciruela claudia	N/A	Azúcar	N/A
Maicena	N/A	Agua	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ciruela claudia, reduccion, 20min, 100°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espatula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Limpiar y pelar las ciruelas claudias.			
2. Llevar las ciruelas al fuego con el agua.			
3. Añadir el azúcar a las ciruelas.			
4. Espesar con maicena y dejar reposar.			
5. Reservar.			
Observaciones:			
La salsa tiene un sabor dulce y ácido a la vez el cual se complementa bien con el plato.			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Gel de babaco			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	ml	Pulpa de babaco
	25	gr	Azúcar
	30	gr	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de babaco	N/A	Azúcar	N/A
Maicena	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de babaco, reducción, 20 minutos, 100° C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la pulpa a la olla a fuego alto.			
2. Añadir el azúcar a la pulpa de babaco.			
3. Agregar la maicena a la pulpa.			
4. Reservar.			
Observaciones:			
La salsa tiene un sabor dulce y posee un color blanco brillante.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Gel de guayaba			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	ml	Pulpa de guayaba
	25	gr	Azúcar
	30	gr	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de guayaba	N/A	Azúcar	N/A
Maicena	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de guayaba, reducción, 20 min, 100°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la pulpa a la olla conjuntamente con el azúcar.			
2. Una vez caliente la pulpa añadir la maicena a la pulpa.			
3. Dejar enfriar.			
4. Reposar.			
Observaciones:			
La salsa tiene un color muy atractivo.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Gelatina de babaco			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	gr	Pulpa de babaco
	35	gr	Azúcar
	15	gr	Gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de babaco	N/A	Azúcar	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de babaco, refrigeración, 4°C.			
muy			
Olla, bowl, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Hidratar la gelatina.			
2. Calentar la pulpa y añadir la gelatina previamente hidratada en hilo.			
3. Mezclar homogéneamente la pulpa.			
4. Refrigerar.			
Observaciones:			
La gelatina tiene buena textura y un color muy llamativo.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Gelatina de guayaba			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	ml	Pulpa de guayaba
	35	gr	Azúcar
	17	gr	Gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de guayaba	N/A	Azúcar	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de guayaba, refrigeracion, 4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, bowl,patula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Hidratar la gelatina.			
2. Calentar la pulpa y añadir la gelatina previamente hidratada en hilo.			
3. Mezclar homogéneamente la pulpa.			
4. Refrigerar.			
Observaciones:			
La gelatina de guayaba aporta positivamente al plato dándole fuerza al gel de guayaba..			


5.1.5.1.2. Tartaleta de remolacha




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tartaleta de remolacha			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	45	gr	Tartaleta
	75	gr	Mousse de remolacha
	60	gr	Helado de mandarina
	20	gr	Pera confitada
	18	gr	Tierra de yuca
	20	gr	Gel de mora
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tartaleta	N/A	Mousse de remolacha	N/A
Helado de mandarina	N/A	Pera confitada	N/A
Tierra de yuca	N/A	Gel de mora	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mousse de remolacha, emplatado, 10°C			
Equipos y Utensilios:			
plato			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la tartaleta con el musse en el centro del plato.			
2. Encima de el mousse poner la pera confitada.			
3. Llevar en forma lineal la tierra de yuca.			
4. Agregar dos semiesferas de helado de mandarina sobre la tierra.			
5. Con el gel hacer puntos en línea.			
6. Servir.			
Observaciones:			
El plato tiene sabores dulces y ácidos que combinados tienen un buen equilibrio de sabores.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tartaleta de masa sucré			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	gr	Harina de trigo
	125	gr	Mantequilla
	100	gr	Azúcar
	60	gr	Huevo
	3	gr	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	Mantequilla	N/A
Azúcar	N/A	Huevo	N/A
Sal	N/A	0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de trigo, horneado, 30 min, 160°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, bowl, timbal, zilpac			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la mantequilla, el azúcar, el huevo y la sal a un recipiente.			
2. Cernir la harina y llevar a los demás ingredientes.			
3. Mezclar y amasar poco para no desarrollar gluten.			
4. Llevar la masa a el molde de tartaleta y hornear a 160°C por 30 min.			
5. Enfriar.			
Observaciones:			
La tartaleta tiene un color marrón con buen sabor y buena textura..			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Mousse de remolacha			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	118	ml	Pulpa de remolacha
	157	ml	Crema de leche
	396	gr	Azúcar
	14	gr	Gelatina
	59	ml	Agua
	180	ml	Clara de huevo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de remolacha	N/A	Crema de leche	N/A
Azúcar	N/A	Gelatina	N/A
Agua	N/A	Clara de huevo	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de remolacha, crema de leche, aereado, 4°C			
Equipos y Utensilios:			
Refrigerador, bowl, espátula de dulce			
PREPARACIÓN:			
1. Hidratar la gelatina en el agua y reservar.			
2. Calentar la pulpa de remolacha con un tercio del azúcar.			
3. Batir la crema de leche e incorporar un tercio de el azúcar.			
4. Con el otro tercio de azúcar hacer almibar para el merengue intaliano.			
5. Llevar la gelatina disuelta a la pulpa y mezclar.			
6. Incorporar la crema batida en forma envolvente conjuntamente con el merengue italiano.			
7. Refrigerar.			
Observaciones:			
El mousse tiene un color intenso por la remolacha.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Helado de mandarina			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	310	ml	Crema de leche
	300	ml	Leche condensada
	120	gr	Pulpa de mandarina
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de leche	N/A	Leche condensada	N/A
Pulpa de mandarina	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de mandarina, aireado, congelación, -4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Congelador, espátula de dulce, batidora.			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar la leche condensada con la pulpa de mandarina.			
2. Batir la crema de leche a picos.			
3. Con la espátula integrar la crema batida a la mezcla en forma envolvente .			
4. Llevar a los moldes, tapar y congelar.			
Observaciones:			
El helado esta cremoso y tiene un sabor marcado a mandarina.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pera confitada			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180	ml	Agua
	180	gr	Azúcar
	70	gr	Peras
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Peras	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Peras, confitado, 45 minutos, 80°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar el azúcar y el agua a una olla a 80°C.			
2. Cuando el agua este a 80°C colocar las peras.			
3. Cocer por 45 minutos y dejar enfriar.			
Observaciones:			
Las peras tienen una textura blanda por la cocción larga.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tierra de yuca			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Yuca
	120	ml	Aceite neutro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Yuca	N/A	Aceite neutro	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Yuca, fritura profunda, 170°C, 3 min.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espumadera			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar el aceite a 170°C.			
2. Laminar la yuca y llevar al aceite por tres minutos.			
3. Sacar la yuca con una espumadera.			
4. Reservar.			
Observaciones:			
La yuca tiene crocancia.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Gel de mora			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	ml	Pulpa de mora
	25	gr	Azúcar
	30	gr	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de mora	N/A	Azúcar	N/A
Maicena	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de mora, reducción, 20 min, 100°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la pulpa a la olla conjuntamente con el azúcar.			
2. Una vez caliente la pulpa añadir la maicena a la pulpa.			
3. Dejar enfriar.			
4. Reposar.			
Observaciones:			
La salsa tiene un color muy atractivo.			




5.1.5.1.3. Semiesfera de guineo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Semiesfera de guineo			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	120	gr	Bizcocho de guineo
	20	gr	Ganache de maracuyá
	17	gr	Glaseado de mango
	12	gr	Tierra de manzana
	12	gr	Piña asada
	18	gr	Gel de piña
	4	gr	Poleo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Bizcocho de guineo	N/A	Ganache de maracuyá	N/A
Glaseado de mango	N/A	Tierra de manzana	N/A
Piña asada	N/A	Gel de piña	N/A
Poleo	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Bizcocho de guineo, 10°C.			
Equipos y Utensilios:			
Plato rojo.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la tierra de manzana y encima el bizcocho de guineo ya relleno y glaseado.			
2. Poner a los costados del bizcocho la piña asada.			
3. Puntear a los lados el gel de piña.			
4. Servir.			
Observaciones:			
El plato tiene varios sabores que junto, pueden crear nueva sensaciones para los comensales.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Bizcocho de guineo			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	gr	Harina de trigo
	100	gr	Guineo
	2	gr	Ecencia de vainilla
	40	gr	Azúcar blanco
	40	gr	Azúcar mascabado
	50	gr	Huevo
	60	ml	Aceite
	4	gr	Levadura química
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	Guineo	N/A
Ecencia de vainilla	N/A	Azúcar blanco	N/A
Azúcar mascabado	N/A	Huevo	N/A
Aceite	N/A	Levadura química	N/A
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de trigo, guineo, horneado, 35min, 160°C.			
Equipos y Utensilios:			
Horno, bowl, molde, batidora.			
PREPARACIÓN:			
1. Majar los guineos con el azúcar blanco y el mascabado.			
2. Agregar los huevos a la mezcla y batir con la batidora manual.			
3. Añadir el aceite, la esencia de vainilla.			
4. Incorporar la harina y la levadura cernida hasta que la masa tenga una consistencia espesa.			
5. Volcar la mezcla al molde y lo llevamos al horno a 160°C por 35 min.			
6. Enfriar, desmoldar.			
Observaciones:			
El bizcocho tiene un sabor muy concentrado a guineo.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Ganache de maracuyá			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	gr	Chocolate blanco
	50	gr	Crema de leche
	50	gr	Pulpa de maracuyá
	4	gr	Gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chocolate blanco	N/A	Crema de leche	N/A
Pulpa de maracuyá	N/A	Gelatina sin sabor	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de maracuya, chocolate blanco, baño maria.			
Equipos y Utensilios:			
Ola, pirex, espátula de dulce, refrigerador.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar el chocolate blanco y la crema de leche en un pairex.			
2. Llevar a baño maria hasta que se disuelva todo el chocolate y colocar la pulpa de marauya.			
3. Mezclar homogeneamente hasta que se incorporen todos los ingredientes.			
4. Enfriar.			
Observaciones:			
El maracuyá le da una acidez al ganache.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Glaseado de mango			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Pulpa de mango
	11	gr	Gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de mango	N/A	Gelatina sin sabor	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de mango, reducción, refrigeración, 100°C, 4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Microondas, Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la pulpa a una olla a 100°C por 5 min.			
2. Hidratar la gelatina.			
3. Llevar la gelatina hidratada a la pulpa de mango.			
Observaciones:			
El mango ayuda que el glaseado sea mas brillante.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tierra de manzana			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Manzana
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Manzana	slice	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Manzana, deshidratación, 45 minutos, 120°C.			
Equipos y Utensilios:			
Horno, zilpac, bowl.			
PREPARACIÓN:			
1. Hacer cortes en slice la manzana.			
2. Colocar en el zilpac.			
3. Llevar al horno a 120° C por 45 minutos.			
5. Enfriar, triturar.			
Observaciones:			
Tiene un color marrón y un sabor fuerte a manzana.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Piña asada			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	gr	Piña hawaina
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Piña hawaina	bastones	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Piña hawaina, asado, 5 min.			
Equipos y Utensilios:			
Sarten, espátula de calor.			
PREPARACIÓN:			
1. Pelar y cortar la piña en bastones.			
2. Llevar la piña cortada a la sartén.			
3. Reservar.			
Observaciones:			
La piña asada le da un toque ahumado al plato.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Gel de piña			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	ml	Pulpa de piña
	12	gr	Azúcar
	15	gr	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de piña	N/A	Azúcar	N/A
Maicena	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de piña, reducción, 20 min, 100°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la pulpa a la olla conjuntamente con el azúcar.			
2. Una vez caliente la pulpa añadir la maicena a la pulpa.			
3. Dejar enfriar.			
4. Reposar.			
Observaciones:			
La salsa tiene un color muy atractivo y su sabor es dulce y acido.			




5.1.5.1.4. Huma de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Huma de Chocolate			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	95	gr	Huma de chocolate
	90	gr	Helado de leche
	12	gr	Crocante
	55	gr	Salsa de naranjilla
	3	gr	Hojas de manzanilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huma de chocolate	N/A	Helado de leche	N/A
Crocante	N/A	Salsa de naranjilla	N/A
Hojas de manzanilla	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	enteras	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Huma dulce, emplatado, 10°C			
Equipos y Utensilios:			
Plato			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la galleta de naranja en el centro del plato como base y cubriendo el bavarois			
2. Salsear a los lados con la salsa de ciruela claudia			
3. Puntear a lo lado de la salsa con el gel de babaco y gel de guayaba.			
4. Poner la gelatina de babaco y guayaba encima de la salsa de ciruela claudia.			
5. Espolvorear el coco en la galleta de naranja			
6. Servir			
Observaciones:			
El plato tiene varios sabores que junto, pueden crear nuevas sensaciones para los comensales.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Huma de chocolate			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Choclo
	60	gr	Claras de huevo
	60	gr	Chocolate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Choclo	N/A	Claras de huevo	N/A
Chocolate	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Choclo, cocción a vapor, 25 min, 110° C.			
Equipos y Utensilios:			
Vaporera, espátula de calor, bowl.			
PREPARACIÓN:			
1. Moler el choclo.			
2. Fundir el chocolate.			
3. Volcar el chocolate a el choclo molido y mezclar.			
4. Batir las claras de huevo a punto de nieve.			
5. Incorporar las claras batidas a la masa en forma envolvente.			
6. Colocar en la hoja de choclo y llevar a la vaporera.			
7. Cocer por 25 min y dejar reposar en la vaporera.			
Observaciones:			
La huma dulce tiene esponjosidad y el sabor del chocolate es equilibrado con el choclo.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Helado de leche			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	310	ml	Crema de leche
	300	ml	Leche condensada
	120	ml	Leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de leche	N/A	Leche condensada	N/A
Leche	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche, Congelación, 24 hrs, -4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Congelador, bowl, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Batir la crema de leche.			
2. Mezclar la leche con la leche condensada y llevar al fuego a 80°C por 15 minutos.			
3. Dejar enfriar.			
4. Incorporar la crema batida en forma envolvete a la mezcla.			
5. Llevar a un cuenco tapar y congelar.			
Observaciones:			
El helado de leche tiene un sabor dulce sutil para que se equilibre con el complemento del plato.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Crocante de choclo			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	gr	Choclo
	18	gr	Harina de trigo
	3	gr	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Choclo	N/A	Harina de trigo	N/A
Sal	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Choclo, horneado, 35 min, 120° C.			
Equipos y Utensilios:			
Horno, zipac.			
PREPARACIÓN:			
1. Moler el choclo y agregar la sal.			
2. mezclar la harina hasta obtener una mezcla espesa y homogénea.			
3. Llevar al zipac y hornear a 120°C por 35min.			
4. Enfriar.			
Observaciones:			
El crocante de sal contrasta bien con los demás elaboraciones.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de naranjilla			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	ml	Pulpa de naranjilla
	35	gr	Azúcar
	6	gr	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de naranjilla	N/A	Azúcar	N/A
Maicena	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de naranjilla, reducción, 20 min. 100°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la pulpa de naranjilla a la olla y la calentamos.			
2. Agregar el azúcar a la salsa.			
3. Añadir la maicena disuelta en la salsa.			
4. Enfriar.			
Observaciones:			
La salsa es dulce y ácida y se complementa bien con las otras ingredientes.			

5.1.5.1.5. Crema dura de durazno




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Crema dura de durazno			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	68	gr	Tartaleta de chocolate
	75	gr	Crema dura
	90	gr	Helado de poleo
	16	gr	Confitado de naranja
	18	gr	Tierra de maduro
	18	gr	Gajos de naranja
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tartaleta de	N/A	Crema dura	N/A
Helado de poleo	N/A	Confitado de naranja	N/A
Tierra de maduro	N/A	Gajos de naranja	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema dura, emplatado.			
Equipos y Utensilios:			
plato			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la tartaleta con la crema dura en el centro del plato.			
2. Llevar la tierra de maduro a los lados.			
3. Colocar el confitado de naranja.			
4. Poner los gajos de naranja a los lados.			
5. Servir.			
Observaciones:			
El plato tiene sabores dulces con diferentes texturas que combinados tienen un buen sabor.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tartaleta de chocolate			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	gr	Harina de trigo
	125	gr	Mantequilla
	100	gr	Azúcar
	60	gr	Huevo
	3	gr	Sal
	45	gr	Cocoa
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	Mantequilla	N/A
Azúcar	N/A	Huevo	N/A
Sal	N/A	Cocoa	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de trigo, horneado, 30 min, 160°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, bowl, timbal, zilpac			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar la mantequilla, el azúcar, el huevo, la cocoa y la sal a un recipiente.			
2. Cernir la harina y llevar a los demás ingredientes.			
3. Mezclar y amasar poco para no desarrollar gluten.			
4. Llevar la masa a el molde de tartaleta y hornear a 160°C por 30 min.			
5. Enfriar.			
Observaciones:			
La tartaleta tiene un color café con buen sabor y buena textura.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Crema dura			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Durazno
	14	gr	Gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Durazno	N/A	Gelatina sin sabor	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Durazno, refrigeración, 24 hrs.			
Equipos y Utensilios:			
Bowl, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar los duraznos a la licuadora y licuar.			
2. Hidratar la gelatina sin sabor.			
3. Llevar la gelatina regenerada a la pulpa del durazno.			
4. Refrigerar.			
Observaciones:			
La crema dura tiene una consistencia sólida.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Helado de poleo			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	ml	Crema de leche
	200	ml	Leche condensada
	17	gr	Hojas de poleo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de leche	N/A	Leche condensada	N/A
Hojas de poleo	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Hojas de poleo, aereado, congelación, -4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Congelador, espátula de dulce, batidora.			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar la leche condensada con las hojas de poleo y refrigerar por 24 hrs.			
2. Batir la crema de leche a picos.			
3. Con la espátula integrar la crema batida a la mezcla en forma envolvente .			
4. Llevar a los moldes, tapar y congelar.			
Observaciones:			
El helado esta cremoso y tiene un sabor marcado a poleo.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Confitada de naranja			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	15	gr	Cáscara de naranja
	100	ml	Agua
	20	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cáscara de naranja	N/A	Agua	N/A
Azúcar	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cascara de naranja, confitado, 45 minutos, 80°C.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de dulce.			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar el azúcar y el agua a una olla a 80°C.			
2. Cuando el agua este a 80°C colocar las cascaras de naranja.			
3. Cocer por 45 minutos y dejar enfriar.			
Observaciones:			
Las cascaras tienen una textura blanda por la cocción larga.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tierra de maduro			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	gr	Maduro
	15	gr	Harina de trigo
	200	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maduro	N/A	Harina de trigo	N/A
Agua		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Yuca, fritura profunda, 170°C, 3 min.			
Equipos y Utensilios:			
Olla, zilcap			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar el maduro a hervir.			
2. Licuar el maduro con la harina de trigo.			
3. Expandir el maduro en el zilpac.			
4. Hornear a 120°C por 45 min.			
5. Enfriar y triturar.			
Observaciones:			
La tierra tiene un sabor muy pronunciado de maduro.			

5.1.5.2 Ficha de costos

5.1.5.2.1. Formato de ficha de costos

4. costo de toda la elaboración.

3. Tipo de plato.

Logotipo de la institución.

2. Estudiante.

5. Gramaje de la porción.

1. Nombre del plato.

6. Número de raciones.

7. Número de productos.

8. Cantidad del producto.

9. Unidad de medida.

16. Peso total de la receta.

17. Precio de venta al público.

11. Costo por kilo.

12. Costo de la receta.

13. Presentación del ingrediente.

15. Factor de corrección.

14. Gramaje bruto de compra.

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO								
www.sudamericano.edu.ec								
Costos:								
Chef:								
Tipo de Plato:				Tamaño porción				
Costo por Plato:				Raciones:				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
Peso Total receta						Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):								

5.1.5.2.2. Campo de ficha de costos.

1. Nombre del plato.

En este espacio se coloca el nombre que se asignado al plato o el nombre de la elaboración.

2. Estudiante.

Esta zona es asignada para el nombre del responsable de la ejecución de la elaboración.

3. Tipo de plato.

En esta área se debe especificar si es un plato tipo entrada, fuerte o postre, entre otros.

4. Costo de elaboración.

Aquí se coloca el costo por elaboración, lo que nos cuesta hacer toda la elaboración.

5. Gramaje de la porción.

El peso de la porción que se utilizará en el plato final.

6. Número de raciones.

En este espacio se coloca el número de porciones que nos alcanzan con la cantidad de ingredientes que realizamos esa elaboración.

7. Numero de producto.

En esta zona se enumera la cantidad de ingredientes y a su vez de los precios por kilo, presentación y precio bruto de compra.

8. Cantidad del producto.

Se escribe la cantidad exacta, ya sea en gramos o mililitros para poder ejecutar de la mejor manera la receta.

9. Unidad de medida.

La unidad de medida que se utiliza para especificar la cantidad del ingrediente, ya sea en gramos, onzas o mililitros.

10. Nombre del ingrediente.

En esta zona se coloca el nombre del ingrediente.

11. Costo por kilo.

Se cita el precio por kilo del ingrediente utilizado para la elaboración.

12. Costo de la receta.

Este sector sirve para colocar el precio de lo que nos cuesta los ingredientes a utilizarse en la receta.

13. Presentación del ingrediente.

La forma en la que vienen presentados los ingredientes, esto depende que sea un género cárnico, abarrotos, lácteos, verduras o frutas.

14. Gramaje bruto de compra.

Este espacio está destinado para especificar el peso exacto de la compra del ingrediente, contando con desperdicios.

15. Factor de corrección.

Aquí se coloca el factor de corrección o desperdicio de cada ingrediente que se puede encontrar en cascaras o semillas



16. Peso total de la receta.

El peso total de todos los ingredientes de la receta a utilizarse.


17. Precio de venta al público.

El precio final de venta tomando en cuenta todos los ingredientes.



5.1.5.2.3. Alfajor ecuatoriano


 								
Costos:		Alfajor ecuatoriano						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		223			
Costo por Plato:		0,91	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	95	gr	Bavaroise de coco	5,08	0,48	elaborado	95	1
2	22	gr	Galleta de naranja	3,85	0,08	elaborado	22	1
3	8	gr	Polvo de coco	5,41	0,04	elaborado	8	1
4	20	gr	Salsa de ciruela claudia	4,80	0,10	elaborado	20	1
5	18	gr	Gel de babaco	4,14	0,07	elaborado	18	1
6	18	gr	Gel de guayaba	2,30	0,04	elaborado	18	1
7	20	gr	Gelatina de babaco	1,94	0,04	elaborado	20	1
8	20	gr	Gelatina de guayaba	2,24	0,04	elaborado	20	1
9	2	gr	Hojas fresca de menta	3,00	0,01	funda	2	1
223		Peso Total receta			0,91	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,74				



 								
Costos:			Bavaroise de coco					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		95		
Costo por Plato:			0,59	Raciones:		4		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	138	ml	Leche condensada	6,29	0,87	enlatado	138	1
2	40	gr	Coco rallado	5,51	0,22	funda	40	1
3	7	gr	Gelatina sin sabor	26,00	0,18	cartón	7	1
4	220	ml	Crema de leche	3,90	0,86	funda	220	1
5	40	gr	Clara de huevo	1,20	0,05	cartón	68	1,7
6	15	ml	Licor de piña colada	11,00	0,17	botella	15	1
7								
8								
	460		Peso Total receta		2,34	Costo de receta		
			P.V.P (Precio de venta al Público):	1,76				

 								
Costos:			Galleta de naranja					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		22		
Costo por Plato:			0,09	Raciones:		25		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Harina de trigo	1,10	0,11	funda	100	1
2	125	gr	Mantequilla	8,28	1,04	carton	125	1
3	150	gr	Maicena	3,10	0,47	funda	150	1
4	8	gr	Polvo de hornear	17,50	0,14	funda	8	1
5	5	gr	Ralladura de naranja	6,00	0,03	obtenido	8	1,5
6	42	ml	Zumo de naranja	6,00	0,25	obtenido	55	1,3
7	60	gr	Yemas de huevo	1,20	0,07	obtenido	192	3,2
8	75	gr	Azúcar	1,00	0,08	funda	75	1
	565	Peso Total receta			2,18	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,26				

 								
Costos:			Polvo de coco					
Chef:			Jonathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		8		
Costo por Plato:			0,04	Raciones:		3		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	24	gr	Coco rallado	5,51	0,13	funda	24	1
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
	24	Peso Total receta			0,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,13				

 								
Costos:		Salsa ciruela claudia						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción			20		
Costo por Plato:		0,10	Raciones:			12		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	Ciruela claudia	5,70	1,14	funda	320	1,6
2	18	gr	Azúcar	1,00	0,02	funda	18	1
3	14	gr	Maicena	3,10	0,04	funda	14	1
4	20	ml	Agua	0,50	0,01	botella	20	1
5								
6								
7								
8								
	252	Peso Total receta			1,21	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,30				

 								
Costos:			Gel de babaco					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		18		
Costo por Plato:			0,09	Raciones:		17		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	ml	Pulpa de babaco	2,20	0,66	funda	390	1,3
2	25	gr	Azúcar	1,00	0,03	funda	25	1
3	30	gr	Maicena	26,00	0,78	funda	30	1
4								
5								
6								
7								
8								
	355	Peso Total receta			1,47	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,26				

 								
Costos:			Gel de guayaba					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		18		
Costo por Plato:			0,05	Raciones:		17		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	ml	Pulpa de guayaba	2,35	0,71	funda	360	1,2
2	25	gr	Azúcar	1,00	0,03	funda	25	1
3	30	gr	Maicena	3,10	0,09	funda	30	1
4								
5								
6								
7								
8								
		355	Peso Total receta			0,82	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,15				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		300	gr	Pulpa de babaco	2,00	0,60	funda	420	1,4
2		35	gr	Azúcar	1,00	0,04	funda	35	1
3		15	gr	Gelatina sin sabor	3,10	0,05	carton	15	1
4									
5									
6									
7									
8									
		350	Peso Total receta			0,68	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,12				



Costos: Gelatina de babaco

Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 20

Costo por Plato: 0,04 **Raciones:** 17

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		300	ml	Pulpa de guayaba	2,35	0,71	funda	390	1,3
2		35	gr	Azúcar	1,00	0,04	funda	35	1
3		17	gr	Gelatina sin sabor	3,10	0,05	cartón	17	1
4									
5									
6									
7									
8									
		352	Peso Total receta			0,79	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,14				




Costos: Gelatina de guayaba

Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 20

Costo por Plato: 0,05 **Raciones:** 17

5.1.5.2.4 Tartaleta de remolacha

 								
Costos:		Tartaleta de remolacha						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		238			
Costo por Plato:		0,68	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	45	gr	Tartaleta	2,75	0,12	elaborado	45	1
2	75	gr	Mousse de remolacha	2,05	0,15	elaborado	75	1
3	60	gr	Helado de mandarina	4,75	0,29	elaborado	60	1
4	20	gr	Pera confitada	1,20	0,02	elaborado	20	1
5	18	gr	Tierra de yuca	2,42	0,04	elaborado	18	1
6	20	gr	Gel de mora	2,30	0,05	elaborado	20	1
7								
8								
9								
		238	Peso Total receta		0,68	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,03				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		250	gr	Harina de trigo	1,10	0,28	funda	250	1
2		125	gr	Mantequilla	8,28	1,04	carton	125	1
3		100	gr	Azúcar	1,00	0,10	funda	100	1
4		60	gr	Huevo	1,20	0,07	funda	66	1,1
5		3	gr	Sal	0,90	0,003	funda	3	1
6									
7									
8									
		538	Peso Total receta				1,48	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,40				



Costos: Tartaleta de masa sucré

Chef: Jonnathan Yunga


Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 45

Costo por Plato: 0,13 **Raciones:** 11

 								
Costos:			Mousse de remolacha					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		75		
Costo por Plato:			0,18	Raciones:		5		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	59	ml	Pulpa de remolacha	2,10	0,12	elaborado	71	1,2
2	78	ml	Crema de leche	3,90	0,30	funda	78	1
3	184	gr	Azúcar	1,00	0,18	funda	184	1
4	7	gr	Gelatina	26,00	0,18	cartón	7	1
5	30	ml	Agua	0,50	0,02	funda	30	1
6	90	ml	Clara de huevo	1,20	0,11	cartón	153	1,7
7								
8								
			448	Peso Total receta		0,92	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,55				



 								
Costos:		Helado de mandarina						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción			60		
Costo por Plato:		3,47	Raciones:			1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	310	ml	Crema de leche	3,90	1,21	funda	310	1
2	300	ml	Leche condensada	6,29	1,89	funda	300	1
3	120	gr	Pulpa de mandarina	3,10	0,37	funda	156	1,3
4								
5								
6								
7								
8								
	730	Peso Total receta			3,47	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				10,40				

 								
Costos:			Pera confitada					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		20		
Costo por Plato:			0,52	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	180	ml	Agua	0,50	0,09	botella	180	1
2	180	gr	Azúcar	1,00	0,18	funda	180	1
3	70	gr	Peras	3,50	0,25	funda	91	1,3
4								
5								
6								
7								
8								
	430	Peso Total receta			0,52	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,55				

 								
Costos:			Tierra de yuca					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		18		
Costo por Plato:			0,34	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Yuca	1,80	0,04	funda	36	1,8
2	120	ml	Aceite neutro	2,55	0,31	botella	120	1
3								
4								
5								
6								
7								
8								
	140	Peso Total receta			0,34	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,03				

 								
Costos:			Gel de mora					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		20		
Costo por Plato:			0,82	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	ml	Pulpa de mora	2,35	0,71	funda	360	1,2
2	25	gr	Azúcar	1,00	0,03	funda	25	1
3	30	gr	Maicena	3,10	0,09	funda	30	1
4								
5								
6								
7								
8								
		355	Peso Total receta			0,82	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,47				

5.1.5.2.5. Semiesfera de guineo

 								
Costos:		Semiesfera de guineo						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		153			
Costo por Plato:		1,39	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	Bizcocho de guineo	4,81	0,58	elaborado	120	1
2	20	gr	Ganache de maracuyá	18,62	0,37	elaborado	20	1
3	17	gr	Glaseado de mango	9,59	0,16	elaborado	17	1
4	12	gr	Tierra de manzana	10,50	0,13	elaborado	12	1
5	12	gr	Piña asada	4,50	0,05	elaborado	12	1
6	18	gr	Gel de piña	4,78	0,09	elaborado	18	1
7	4	gr	Poleo	3,75	0,02	funda	4	1
8								
9								
	203	Peso Total receta			1,39	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				4,18				

 								
Costos:		Bizcocho de guineo						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		70			
Costo por Plato:		0,11	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	125	gr	Harina de trigo	1,10	0,14	funda	125	1
2	100	gr	Guineo	1,50	0,15	funda	130	1,3
3	2	gr	Ecencia de vainilla	16,25	0,03	botella	2	1
4	40	gr	Azúcar blanco	1,00	0,04	funda	40	1
5	40	gr	Azúcar mascabado	1,00	0,04	funda	40	1
6	50	gr	Huevo	1,20	0,06	cartón	55	1,1
7	60	ml	Aceite	2,55	0,15	botella	60	1
8	4	gr	Levadura química	17,50	0,07	funda	4	1
		421	Peso Total receta		0,68	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,34				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		125	gr	Chocolate blanco	8,30	1,04	funda	125	1
2		50	gr	Crema de leche	3,90	0,20	funda	50	1
3		50	gr	Pulpa de maracuyá	2,30	0,12	funda	80	1,6
4		4	gr	Gelatina sin sabor	26,00	0,10	cartón	4	1
5									
6									
7									
8									
		229	Peso Total receta				1,45	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,40				



Costos: Ganache de maracuyá

Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 20

Costo por Plato: 0,13 **Raciones:** 11

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		200	gr	Pulpa de mango	4,10	0,82	botella	300	1,5
2		11	gr	Gelatina sin sabor	26,00	0,29	cartón	11	1
3									
4									
5									
6									
7									
8									
		211	Peso Total receta			1,11	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,26				



Costos: Glaseado de mango


Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 17



Costo por Plato: 0,09 **Raciones:** 13

 								
Costos:		Tierra de manzana						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción			12		
Costo por Plato:		0,06	Raciones:			8		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Manzana	4,50	0,45	funda	140	1,4
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
	100	Peso Total receta				0,45	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,17				

 								
Costos:			Piña asada					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		12		
Costo por Plato:			0,03	Raciones:		5		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	Piña hauwaina	2,50	0,15	funda	90	1,5
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
	60	Peso Total receta			0,15	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,09				

 								
Costos:			Gel de piña					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		18		
Costo por Plato:			0,07	Raciones:		6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	ml	Pulpa de piña	2,50	0,38	funda	225	1,5
2	12	gr	Azúcar	1,00	0,01	funda	12	1
3	15	gr	Maicena	3,10	0,05	funda	15	1
4								
5								
6								
7								
8								
		177	Peso Total receta			0,43	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,22				

5.1.5.2.6. Huma de chocolate

 								
Costos:		Huma de Chocolate						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		225			
Costo por Plato:		0,91	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	95	gr	Huma de chocolate	4,43	0,42	elaborado	95	1
2	90	gr	Helado de leche	2,80	0,25	elaborado	90	1
3	12	gr	Crocante	3,45	0,04	elaborado	12	1
4	55	gr	Salsa de naranjilla	3,44	0,19	elaborado	55	1
5	3	gr	Hojas de manzanilla	3,00	0,01	elaborado	3	1
6								
7								
8								
9								
	255	Peso Total receta			0,91	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,74				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		200	gr	Choclo	4,25	0,85	funda	200	1
2		60	gr	Claras de huevo	1,20	0,07	carton	60	1
3		60	gr	Chocolate	8,30	0,50	funda	60	1
4									
5									
6									
7									
8									
		320	Peso Total receta				1,42	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):					1,42				



Costos: Huma de chocolate

Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 85

Costo por Plato: 0,47 **Raciones:** 3

 								
Costos:		Helado de leche						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		80			
Costo por Plato:		0,23	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	59	ml	Crema de leche	3,90	0,23	elaborado	59	1
2	78	ml	Leche condensada	6,29	0,49	funda	78	1
3	184	ml	Leche	1,00	0,18	funda	184	1
4								
5								
6								
7								
8								
	321	Peso Total receta			0,90	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,68				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		60	gr	Choclo	4,25	0,26	botella	60	1
2		18	gr	Harina de trigo	1,10	0,02	funda	18	1
3		3	gr	Sal	0,90	0,003	funda	4	1,2
4									
5									
6									
7									
8									
		81	Peso Total receta			0,28	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,14				



Costos: **Crocante de choclo**



Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 12

Costo por Plato: 0,05 **Raciones:** 6

 								
Costos:		Salsa de naranjilla						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción			45		
Costo por Plato:		0,17	Raciones:			5		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	ml	Pulpa de naranjilla	3,90	0,78	funda	240	1,2
2	35	gr	Azúcar	1,00	0,04	funda	35	1
3	6	gr	Maicena	3,10	0,02	funda	6	1
4								
5								
6								
7								
8								
	241	Peso Total receta			0,83	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,50				

5.1.5.2.7.Crema dura de durazno

 								
Costos:		Tartaleta de chocolate						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		238			
Costo por Plato:		0,94	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	68	gr	Tartaleta de chocolate	3,05	0,21	elaborado	68	1
2	75	gr	Crema dura	2,05	0,15	elaborado	75	1
3	90	gr	Helado de poleo	4,88	0,44	elaborado	90	1
4	16	gr	Confitado de naranja	1,18	0,02	elaborado	16	1
5	18	gr	Tierra de maduro	0,95	0,02	elaborado	18	1
6	18	gr	Gajos de naranja	6,00	0,11	elaborado	18	1
7								
8								
9								
		285	Peso Total receta		0,94	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,83				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		250	gr	Harina de trigo	1,10	0,28	funda	250	1
2		125	gr	Mantequilla	8,28	1,04	carton	125	1
3		100	gr	Azúcar	1,00	0,10	funda	100	1
4		60	gr	Huevo	1,20	0,07	funda	66	1,1
5		3	gr	Sal	0,90	0,003	funda	3	1
6		45	gr	Cocoa	6,50	0,29	botella	45	1
7									
8									
		583	Peso Total receta				1,78	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,67				



Costos: Tartaleta de chocolate

Chef: Jonnathan Yunga

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción:** 68

Costo por Plato: 0,22 **Raciones:** 8

 								
Costos:		Crema dura						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		75			
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		5			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	59	gr	Durazno	2,10	0,12	elaborado	59	1
2	78	gr	Gelatina sin sabor	3,90	0,30	funda	78	1
3								
4								
5								
6								
7								
8								
	137	Peso Total receta			0,43	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,26				

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		250	ml	Crema de leche	3,90	0,98	funda	250	1
2		200	ml	Leche condensada	6,29	1,26	funda	200	1
3		17	gr	Hojas de poleo	3,00	0,05	funda	17	1
4									
5									
6									
7									
8									
		467	Peso Total receta				2,28	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):					1,37				

Costos:**Helado de poleo****Chef:**

Jonnathan Yunga

Tipo de Plato:

postre

Tamaño porción

90

Costo por Plato:

0,46

Raciones:

5

 								
Costos:			Confitada de naranja					
Chef:			Jonnathan Yunga					
Tipo de Plato:			postre	Tamaño porción		16		
Costo por Plato:			0,02	Raciones:		8		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	15	gr	Cáscara de naranja	6,00	0,09	botella	23	1,5
2	100	ml	Agua	0,50	0,05	funda	100	1
3	20	gr	Azúcar	1,00	0,02	funda	20	1
4								
5								
6								
7								
8								
	135	Peso Total receta			0,16	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,06				

 								
Costos:		Tierra de maduro						
Chef:		Jonnathan Yunga						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		18			
Costo por Plato:		0,02	Raciones:		16			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	gr	Maduro	2,00	0,16	funda	96	1,2
2	15	gr	Harina de trigo	1,10	0,02	botella	15	1
3	200	ml	Agua	0,50	0,10	botella	200	1
4								
5								
6								
7								
8								
		295	Peso Total receta		0,28	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,05				

5.1.5.3. Base de datos

Las bases de datos son un elemento fundamental en el entorno de información hoy en día y tienen aplicación en la práctica totalidad de campos. Concebidas con un propósito general, son de utilidad para toda disciplina o área de aplicación en la que exista una necesidad de gestionar datos, tanto más cuanto más voluminosos sean estos. En el ámbito gastronómico, los datos son cada vez más voluminosos, debido no solo a una mayor cantidad de información, sino también a una mayor precisión en esta, la cual implica un mayor volumen de datos. Haciendo recomendable el uso de bases de datos y tecnologías específicas para su manejo.

5.1.5.3.2. Campos de base de datos.

1. Grupo de alimentos.

En este espacio se escribe los nombres de los ingredientes con los que se ah trabajado durante todo el periodo, separándolos por diferentes grupos como cárnicos, lácteos, frutas, hortalizas y abarrotos.

2. Ingrediente final.

El ingrediente o una sección específica del mismo con el que se a utilizado en la elaboración.

3. Presentación del ingrediente.

Hace referencia a la presentación de compra del ingrediente, ya sea en funda, cartón, frasco o botellas.

4. Proveedor.

El lugar en el que se adquirió los ingredientes.

5. Peso bruto.

El peso real de los ingredientes con lo que se compró, contando con cáscaras, semillas entre otros.

6. Unidad medida.

La unidad de medida con lo que se mide la cantidad o peso del producto.

7. Precio por kilo.

El precio por kilo de cada insumo con el que se elabora la propuesta.

8. Cantidad neta.

En este campo se coloca el peso del ingrediente limpio, excluyendo el desperdicio de las cascaras o semillas.

9. Peso desperdicio.

Esta zona está destinada para el peso de los desperdicios de los productos.

10. Peso sub producto.

Aquí se coloca el peso del sub producto, ya sea las cascaras de una fruta con la que se va a utilizar.

11. Rendimiento.

En este espacio se pone el porcentaje del rendimiento del ingrediente.

12. Factor de corrección.

Este sector se escribe el factor de corrección, que son los desperdicios.

13. Costo ingrediente final.

En este campo corresponde a el precio del ingrediente final.

14. Observaciones.

Aquí se coloca las observaciones de precio o desperdicios de los ingredientes utilizados para las elaboraciones.

5.1.5.3.3. Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
LÁCTEOS													
	LECHE ENTERA	FUNDA DE LITRO	TIENDA	1	LT	\$ 1,00	1	0	0	100	1,0	\$ 1,00	
	LECHE CONDENSADA	LATA DE 200G	SUPERMAXI	1	LT	\$ 6,29	1	0	0	100	1,0	\$ 6,29	
	CREMA DE LECHE	FUNDA DE 500G	SUPER MAXI	1	LT	\$ 3,90	1	0	0	100	1,0	\$ 3,90	
	MANTEQUILLA	CAJAD DE 225G	SUPERMAXI	1	KG	\$ 8,28	1	0	0	100	1,0	\$ 8,28	
FRUTAS													
	PERAS	12 UNIDADES	FERIALIBRE	1	KG	\$ 0,86	0,74	0,26	0	74	1,4	\$ 1,16	
	MORA	FUNDA DE 485G	CORAL	1	KG	\$ 2,35	0,85	0,15	0	85	1,2	\$ 2,76	
	GUINEO	10 UNIDADES	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,50	0,77	0,23	0	77	1,3	\$ 1,95	
	MANGO	9 UNIDADES	SUPERMAXI	1	KG	\$ 4,10	0,68	0,32	0	68	1,5	\$ 6,03	
	NARANJA	FUNDA DE 11 UNIDADES	SUPERMAXI	1	KG	\$ 6,00	0,65	0,11	0,24	65	1,5	\$ 7,02	
	MANZANA	UNIDAD DE 169G	CORAL	1	KG	\$ 4,50	0,67	0,33	0	67	1,5	\$ 6,72	
	CIRUELA CLAUDIA	FUNDA DE 20 UNIDADES	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 5,70	0,64	0,36	0	64	1,6	\$ 8,91	
	MANDARINA	FUNDA DE 8 UNIDADES	SUPERMAXI	1	KG	\$ 3,10	0,84	0,16	0	84	1,2	\$ 3,69	
	MARACUYÁ	FUNDA DE 8 UNIDADES	M.10 DE A.	1	KG	\$ 2,30	0,64	0,36	0	64	1,6	\$ 3,59	
	GUAYABA	FUNDA DE 20 UNIDADES	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,35	0,84	0,16	0	84	1,2	\$ 2,80	
	PIÑA HAWUAYANA	UNIDAD DE 897G	CORAL	1	KG	\$ 2,50	0,65	0,35	0	65	1,5	\$ 3,85	
	MADURO	FUNDA DE 869G	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,00	0,84	0,16	0	84	1,2	\$ 2,38	
	NARAJILLA	FUNDA DE 711G	CORAL	1	KG	\$ 3,90	0,84	0,16	0	84	1,2	\$ 4,64	
	BABACO	3 UNIDADES	SUPERMAXI	1	KG	\$ 2,20	0,79	0,21	0	79	1,3	\$ 2,78	
HORTALIZAS													
	REMOLACHA	FUNDA 785G	CORAL	1	KG	\$ 2,10	0,86	0,14	0	86	1,2	\$ 2,44	
	YUCA	FUNDA DE 654G	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,80	0,62	0,38	0	62	1,8	\$ 2,90	
	MANZANILLA	ATADO	M. 10 DE A.	1	KG	\$ 3,00	1	0	0	100	1,0	\$ 3,00	
	POLEO	ATADO	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 3,00	1	0	0	100	1,0	\$ 3,00	
	MENTA	ATADO	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 3,00	1	0	0	100	1,0	\$ 3,00	
ABARROTES													
	HUEVO (CLARAS)	1 CUBETA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,20	0,58	0,11	0,31	58	1,7	\$ 1,43	
	HUEVO	1 CUBETA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,20	0,89	0,11	0	89	1,1	\$ 1,35	
	HUEVO (YEMAS)	1 CUBETA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,20	0,31	0,11	0,58	31	3,2	\$ 1,63	
	AZUCAR MASCABADO	FUNDA DE 1 KILO	CORAL	1	KG	\$ 1,00	1	0	0	100	1,0	\$ 1,00	
	AZÚCAR	FUNDA DE 5KL	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,00	1	0	0	100	1,0	\$ 1,00	
	CHOCOLATE BLANCO	BARRA DE KILO	SUPERMAXI	1	KG	\$ 8,30	1	0	0	100	1,0	\$ 8,30	
	HARINA DE TRIGO	FUNDA DE 1K	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,10	1	0	0	100	1,0	\$ 1,10	
	MAICENA	FUNDA DE 500G	SUPERMAXI	1	KG	\$ 3,10	1	0	0	100	1,0	\$ 3,10	
	ESCENCIA DE BAINILLA	BOTELLA 130G	SUPERMAXI	1	KG	\$ 16,25	1	0	0	100	1,0	\$ 16,25	
	COCO RALLADO	FUNDA DE 2 KG	SUPERMAXI	1	LT	\$ 5,51	1	0	0	100	1,0	\$ 5,51	
	ACEITE NEUTRO	BOTELLA 1 LT	SUPERMAXI	1	LT	\$ 2,55	1	0	0	100	1,0	\$ 2,55	
	GELATINA SIN SABOR	8 CAJAS DE 30G	SUPERMAXI	1	KG	\$ 26,00	1	0	0	100	1,0	\$ 26,00	
	DURAZNO EN ALMIBAR	LATA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 2,10	1	0	0	100	1,0	\$ 2,10	
	CHOCOLATE	BARRA DE 1 KILO	SUPERMAXI	1	KG	\$ 8,30	1	0	0	100	1,0	\$ 8,30	
	COCOA	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 6,50	1	0	0	100	1,0	\$ 6,50	
	POLVO DE HORNEAR	FUNDA POLVO DE H.	CORAL	1	KG	\$ 17,50	1	0	0	100	1,0	\$ 17,50	
	SAL	FUNDA DE 1KG	SUPERMAXI	1	KG	\$ 0,90	1	0	0	100	1,0	\$ 0,90	
	LICOR PIÑA COLADA	BOTELLA DE 1 L	SUPERMAXI	1	LT	\$ 11,00	1	0	0	100	1,0	\$ 11,00	

5.1.6. Fijación del precio.

5.1.6.1 Concepto

“Precio es la cantidad de dinero o unidades monetarias que se cobra por entregar un producto o brindar un servicio. Es decir, es una sumatoria de los valores que los compradores pagan a cambio de tener un producto o por beneficiarse de un servicio.” (Reino & Torres, 2012, pág. 27)

El precio puede ser un diferenciador fundamental del producto con respecto a la competencia, el cliente siempre buscará el producto que cubra sus necesidades al menor precio posible, el bajo precio se logra a través de la optimización de procesos y operaciones, de modo que se pueden reducir costos, así como disminuir los precios sin necesidad de sacrificar el margen de utilidades.

5.1.6.2. Objetivo de fijación de precios

El precio que una compañía cobra debe estar en algún punto entre uno que sea demasiado bajo para generar utilidades y uno demasiado alto para producir demanda. Los costos del producto establecen el límite inferior del precio, las percepciones que tienen los consumidores en cuanto al valor del producto establecen el límite superior. Entre esos dos extremos, la compañía debe considerar los precios de los competidores y otros factores externos e internos para encontrar el mejor precio.

Para fijar los costos del producto es también necesario identificar los costos que están directamente relacionados, pero no varían con niveles de actividad- periodo directo o costos fijos.

5.1.6. Cuadro de materias

5.1.6.1 cuadro de tubérculos

Cuadro de tubérculos.		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración.
Yuca	Color: blanco Olor: frutal Sabor: dulce Textura: firme/ crujiente	Su cáscara es dura y de aspecto leñoso, debiendo elegirse aquellas cuya pulpa sea clara, sin ninguna marca gris. Se prepara igual que las papas y por contener bastante almidón quedan muy fritas.
Remolacha	Color: violáceo Olor: frutal Sabor: dulce Textura: glutinoso	No todas las remolachas son de dicho color, sino que también hay variedades doradas y blancas. La chioggia, variedad italiana, presenta capas alternas rojas y blancas. Al cocinar la remolacha, hay que evitar que sangre: no hay que cortarla ni pelarla antes de cocerla y debe lavarse con cuidado para que la piel no se rompa.

5.1.6.2. Cuadro de plantas aromáticas

Cuadro de plantas aromáticas		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración.
poleo	Color: verde Olor: frutal Sabor: característico Textura: blanda	Planta curativa silvestre, se utiliza para hacer infusiones ya que tiene propiedades curativas.
Menta	Color: verde Olor: mentolado Sabor: dulce Textura: blanda	Planta que se usa para dar sabor. Hay dos clases principales de hierba buena, la hierbabuena propiamente dicha tiene

		espigas más delgadas e interrumpidas que la otra.
Manzanilla	Color: multicolor Olor: frutal Sabor: característico Textura: frágil.	La manzanilla se utiliza comúnmente en infusiones para curar dolores de estómago.

5.1.6.3. Cuadro de principales frutas

Cuadro de principales frutas.		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración
Babaco	Color: blanco Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	Conocido también como chamburo o papaya de monte, también se cultiva en Perú, Brasil, España e Italia.
Ciruela claudia	Color: rojo Olor: frutal Sabor: ácido - dulce Textura: firme	Baya escarlata que es lisa y carnosa con una sola semilla de cualquiera de varios arbolitos llamados ciruelos.
Manzana	Color: multicolor Olor: frutal Sabor: característico Textura: frágil.	excelencia. La manzana cruda y con cáscara es un eficiente laxante para los casos de estreñimiento crónico.
Coco	Color: blanco Olor: frutal Sabor: dulce Textura: firme	Actualmente se encuentra naturalizada en todas las costas tropicales, el agua de coco calma la sed, la pulpa de coco por su alto contenido en fibra ayuda al buen funcionamiento del intestino
Durazno	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	O melocotón, fruta dulce, suave, esférica, jugosa, vellosa, de una sola semilla o hueso a la que esta adherida, de un árbol bajo también llamado durazno
Guayaba	Color: amarillo/ rojizo Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	También conocida como guayaba dulce, guayabo, guara, arrayana, luma, en la actualidad, crece

		silvestre en zonas tropicales y subtropicales.
Mandarina	Color: anaranjado Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	De origen asiático pertenece a la familia de las rutáceas, se encuentran en zonas tropicadas y templadas, actualmente los frutos de consumo fresco se busca que sea de fácil pelado y sin semillas.
Mango	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	Originario de la India, es reconocida como uno de los mejores frutos tropicales y subtropicales y se cultiva en diversas variedades.
Naranja	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	Es una fruta de clima tropical húmeda muy utilizada en Ecuador, Brasil, y Colombia donde tiene el nombre de Lulo.
Piña hawaiana	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: dulce Textura: firme	La piña o ananá actualmente se cultiva en la mayoría de países tropicales del mundo.
Pera	Color: blanco Olor: frutal Sabor: dulce Textura: firme	Es una fruta de forma alargada o redonda, con una carne blanca, y una de las más consumidas, después de la manzana.
Guineo	Color: blanco Olor: frutal Sabor: dulce Textura: blando	Actualmente se cultiva en la mayoría de países tropicales del mundo, por su contenido en potasio se recomienda a deportistas.

5.1.6.4. Cuadro de principales abarrotos

Cuadro de principales abarrotos.		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración
Azúcar	Color: blanco Olor: característico Sabor: característico Textura: crocante	Materia dulce, cristalizable, que consta entera o esencialmente de sucrosa, se obtiene de caña de azúcar o de betabel.

Azúcar mascabado	Color: marrón Olor: característico Sabor: dulce Textura: crocante	Participio pasivo de mascavar, separar azúcar en bruto de la melaza, azúcar en bruto, oscuro, o no refinado
cocoa	Color: café Olor: característico Sabor: dulce Textura: polvo	Subproducto de la manufactura del chocolate obtenido estrujando la masa de cacao.
Chocolate	Color: café Olor: característico Sabor: dulce Textura: firme	Entre los alimentos más representativos de América está el chocolate es, con toda probabilidad, el de mayor fortuna historiográfica en España.
Harina de trigo	Color: blanco Olor: característico Sabor: característico Textura: polvo	Se obtiene de un cereal comestible y una de los cultivos más antiguos e importantes de la humanidad, al igual que el trigo es una especie introducida.
maicena	Color: blanco Olor: característico Sabor: característico Textura: polvo	es un polvo blanco y fino obtenido de la molienda del maíz, se utiliza para espesar salsas, natillas y en postres como el manjar blanco.

CONCLUSIONES

- Mediante el análisis a los comensales, se puede crear nuevos platos cumpliendo las exigencias, proponiendo elaboraciones nuevas y novedosas usando técnicas gastronómicas modernas, para llamar la atención y crear nuevas sensaciones en cada cliente.
- A los comensales les agrada los platos que se presentan porque contienen ingredientes propios ecuatorianos, además que aporta a la economía del país, y ayuda a que siga manteniéndose la identidad de un país productivo en cuanto a la agricultura.
- Por medio de un estudio en el que se ha analizado el problema principal del Restaurante Corvel se puede crear los nuevos platos de postres utilizando los conocimientos de técnicas de Repostería adquiridos a lo largo de los seis ciclos.
- Tras analizar los resultados de esta investigación se puede asegurar que con las propuestas de autor en el que se manejen con productos propios de la Región, puede ser una gran potencia gastronómica, y se debe aprovechar que Ecuador es un País muy turístico.

RECOMENDACIONES

- Por medio de este trabajo se ha visualizado que las propuestas de autor son atractivas y llama la atención de los comensales ya que sale de su zona de confort probar sabores conocidos de frutas propias en elaboraciones distintas.
- Utilizar productos propios ecuatorianos, como productos andinos ya que ayuda a mejorar la economía del país, además que no se pierden la esencia del País y los ingredientes que son representativos de cada región.
- Seguir implementando nuevas ofertas gastronómicas potencializando técnicas modernas con elementos ecuatorianos.

GLOSARIO

A punto de nieve

Claras de huevo emulsionadas, por medio de un batidor incorporando aire hasta conseguir un aspecto de nieve o algodón.

Ablandar

Trabajar y poner blando un producto o elaboración, para darle consistencia menos firme, es sinónimo de empomar cuando se aplica a una grasa.

Abrillantar

Dar brillo con una preparación tanto a piezas horneadas como a proteínas.

Almíbar

Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición

Amasar

Mezclar o trabajar a mano o a máquina, diferentes ingredientes para obtener una masa homogénea.

Aromatizar

Introducir una sustancia o elemento aromático en un preparado para aportarle sabor y olor.

Asar

Cocinar al horno o la parrilla un alimento con grasa, para que el exterior quede dorado y su interior jugoso.

Airear

Esponjar o meter aire cuando se bate, también con ayuda del horno se puede inflar una elaboración por acción de la fermentación.

Batir

Sacudir con un barrilla una materia hasta que adquiera la consistencia deseada

Baño maría

Manera de cocer indirectamente los alimentos y consiste en cocinar los ingredientes dentro de un recipiente, el cual va colocado dentro de otro más grande que contiene agua suficiente, que al ponerla al fuego y hervir, el agua no penetre al recipiente que contiene el alimento.

Blanquear

Poner un género al fuego en agua fría y llevarlo a punto de ebullición e incluso cocer a media para quitarle impurezas, mal sabor, mal olor o color desalarlo.

Caramelizar

Colocar caramelo en estado líquido en un molde o preparado hasta que se cristalice.

Cocer

Cocinar, principalmente verdura, con su propia humedad, o con vapor de agua sin que este llegue a punto de ebullición.

Cocer al vapor

Método de cocción que consiste en cocinar los alimentos, únicamente con vapor de agua. Se utiliza un recipiente con agujeros, donde se introducirán las verduras, para que no pierdan nutrientes.

Colar

Pasar un líquido por un colador o estameña para privarle de impurezas.

Confitar

Termino que define la acción de cocer a una baja temperatura entre 50 y 70°C, sin llegar a ebullición con aceite. También es introducir y coger frutas en un almíbar para conservarlas más tiempo.

Corregir

Modificar sabor, color o ligazón de una preparación, para una mejor adecuación o presentación.

Crocante

Termino que viene de la gastronomía francesa que habla de la sensación de masticar un alimento duro, consistente, quebradizo y crujiente.

Cuajar

Hacer que una preparación líquida sea más sólida y pastosa mediante la incorporación de ingredientes como la gelatina, leche huevo, entre otros.

Decorar

Poner adornos para su presentación.

Desmoldar

Sacar de un molde un preparado cuajado o cocido previamente.

Emplatar

Poner los preparados culinarios terminados en el plato o fuente en el que han de servirse.

Freír

Sumergir un alimento en una sartén o freidora con abundante grasa o aceite caliente hasta que esté cocido.

Glasear

Cubrir los alimentos o preparados con una capa líquida que permite dorar el alimento y que se impregne en la superficie del preparado que le hayamos añadido.

Hervir

Cocer un alimento, por inmersión, en líquido en ebullición.

Moldear

Poner un preparado dentro de un molde.

Montar

1. Batir
2. Colocar los alimentos sobre una fuente o simplemente emplatar.

Perfumar

Aromatizar un alimento

Reducir

Disminuir por evaporación el volumen de una preparación líquida, para que resulte más sustanciosa o espesa.

Salsear

Cubrir o rociar un alimento de salsa, generalmente al servirse.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, P. (2012). *Recetario Latinoamericano de los cocineros de la red de Terra Madre*. Buenos Aires : Otilia Kusmin Ediciones.
- Behar, D. S. (2008). *Metodología de la Investigación* . Mexico: Shalom.
- Blasco, G. (2015). *La Elaboración de Pastelería y Repostería en Cocina*. Madrid: SÍNTESIS, S.A.
- Carpi, A. (2008). *La Experimentación en la Investigación Científica*. Mexico: Everest .
- Cointreau, A. (2011). *Las técnicas del chef le cordon bleu* . Francia : BLUME.
- Díaz Sanjuán, L. (2010). *La Observación*. México: Departamento de Publicaciones.
- Ferrán, A. (1997). El secreto del bullí. En A. Ferrán , *El secreto del bullí* (pág. 334). Barcelona : Atalaya.
- Garcés, M. (1993). *Curso de cocina profesional*. Madrid: Paraninfo.
- García, F. (2015). *Técnicas en cocina*. España: Sintesis.
- García, M., & Barbacil, J. (2014). *Los alimentos que llegaron de América*. España: Litocian, S.L.
- Gómez de Silva, G. (2003). *Diccionario Internacional de la Gastronomía* . México: Printed in México.
- Gómez, S. (2012). *Metodología de la investigación* . Mexico: Eugenia Buendia López.
- Gugler, T., Volino, C., & Domínguez, E. (2018). *Guía de Técnicas Culinarias*. Quito : CANVAS.
- Gugler, T., Volino, C., & domínguez, E. (2018). *Guía de Técnicas Culinarias*. Quito: CANVAS.
- Haro, L. P. (2016). *Propuesta de repostería elaborada a base de productos agrícolas andinos* . Quito: Andarele.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill.
- Hilda, A. (2011). *Gatronomía y Biodiversidad Andina en la Provincia de Chimborazo*. Quito: ARISTOS Arte Gráfico.
- Huaman. (31 de Julio de 2010). *conceptos básicos de la metodología de la investigación*. [Recuperado de conceptos básicos de la metodología de la investigación: <http://metodologia02.blogspot.com/>] Consultado el 2 de octubre del 2019.
- Inga, A. G. (2016). *Propuesta de recetario de repostería innovadora con uso de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local*. Cuenca : Everest.

- Koops, F., Rottmann, H., & Thouet, R. (1993). *Gran libro práctico de la Repostería*. España: EVEREST, S.A.
- Lopez, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*. Barcelona: <http://ddd.uab.cat/record/129382>.
- Lopez, R., & Ainaud, J. (2003). *Toda la gastronomía de la A a la Z*. España: Everest.
- Ludeña, A. (2011). *Panadería Guía del Estudiante*. Lima: Cormagraf e.ir.l.
- Marín, C. (2013). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Valencia: editorialbrief.
- Maya, E. (2014). *Métodos y Técnicas de Investigación*. México: Distrito Federal.
- Medina, C. A. (2019). *La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada*. Quito: Everest.
- Nelly, A. (13 de Marzo de 2013). *Slideshare*. [Recuperado de Slideshare: <https://es.slideshare.net/nellyalejandr/medios-y-recursos-para-la-investigacion-2a-unidad>] Consultado el 12 de octubre del 2019.
- Puigbo, I. (1999). *Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración*. España: Ferrer Coll.
- Reino, A., & Torres, K. (2012). *Modelo para la fijación de precios en la industria del comercio de electrodomesticos aplicado a marcimex*. Cuenca: ECUADOR-PRINTED.
- Riofrio, M. (2014). La Cocina Ecuatoriana. En M. Riofrio, *La Cocina Ecuatoriana* (pág. 272). España: Grafos S.A. Arte sobre papel.
- Rojas, Y. (2005). *Técnicas de Investigación documental*. México: International Thompson.
- Sebess, M. (2014). *Técnicas de Cocina profesional*. Florida: E-Book.
- Sepúlveda, A. (2015). *Manual Taller de Técnicas Básicas de Cocina*. Chile: INACAP.
- Siú, C. (2017). *Los frutos de la Identidad*. Guatemala: INCAP.
- Teubner, C., & Wolter, A. (1994). *El gran libro de la repostería*. Madrid: Everest.
- Torreblanca, P. (2007). *la cocina dulce*. España: Martínez Roca.
- Turner, M. (2013). *El arte de la pastelería*. Barcelona: BLUME.
- Velázquez, R. (17 de Marzo de 2019). *Investigación exploratoria*. [Recuperado de Questionpro: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/>] Consultado el 14 de octubre del 2019.
- Wright, J., & Treuillé, E. (2007). *Guían completa de las tecnicas culinaria le cordon bleu*. Barcelona: Blume.
- Zoppolo, R., Faroppa, S., Bellenda, B., & García, M. (2008). *Alimento en la Huerta*. Montevideo: INIA.

ANEXOS

Anteproyecto.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO

ANTEPROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PROPUESTA DE CINCO POSTRES DE AUTOR A BASE DE PRODUCTOS

ECUATORIANOS PARA EL RESTAURANTE CORVEL DE LA CIUDAD DE

PAUTE”.

TUTORES

TNGLO. MANOLO MOROCHO

LCDO. RICHARD MARTINEZ

AUTOR

JONNATHAN FABRICIO YUNGA LLIVIGAÑAY

GASTRONOMÍA

AÑO

2019

1. TÍTULO

Propuesta de cinco postres de autor a base de productos ecuatorianos para el Restaurante Corvel.

2. INTRODUCCIÓN

El tema del proyecto es una propuesta de cinco platos completos de postres de autor a base de productos ecuatoriano para el Restaurante Corvel, el motivo por el cual se realiza este proyecto, es porque actualmente el mercados gastronómico no busca nuevas opciones, sino buscan mejorar recetas extranjeras ya existentes, es por eso, que para llevar a cabo el proyecto se inicia con una investigación de mercado, con encuestas y entrevistas a los comensales lo cual brinda información relevante sobre el mercado potencial actual, y sobre todo el requerimiento que tienen los turistas nacionales y extranjeros para satisfacer la necesidad básica como es la alimentación; ya que a pesar de ser un país pequeño, los productos ecuatorianos son bastantes variados, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Sierra, Amazonia e insular).

3. FORMULACION DEL PROBLEMA

Ecuador posee una extensa variedad de productos propios, sin embargo, la escasa oferta gastronómica de repostería en Ecuador se evidencia en el libro de Riofrio (2014), ya que ha sido influenciada por recetas estandarizadas, en las que incluyen productos que no son pertenecientes a Ecuador; por esta razón las carentes recetas típicas ecuatorianas han sido opacadas ante la oferta extranjera, volviéndose repetitivas. Por otro lado, la falta de conocimientos de los pobladores de los productos propios ecuatorianos y su poca sabiduría en cultura turística, ocasiona la deficiente gestión de emprendimientos de repostería de autor y da paso a que gastrónomos presenten un menú con recetas estandarizadas ajenas.

En el Restaurante Corvel ubicado en el Ciudad de Paute, perteneciente a la provincia del Azuay, escenario del tema de estudio, es un establecimiento en el que se ofrece comida tradicional, sin embargo, mediante observaciones, encuesta a los comensales y una entrevista al chef ejecutivo, se ha evidenciado que el menú es repetitivo para los comensales por consecuencia de que no es muy extenso. Para solucionar este problema se implementaran nuevas propuestas a la gastronomía con productos ecuatorianos, estableciendo con técnicas de recopilación de información tales como encuestas, entrevistas, por lo cual eso hace de este estudio un desafío de modo que los pobladores se involucren motivados por impulsar riquezas de su país.

4. JUSTIFICACIÓN

Se busca hacer una propuesta de cinco platos de postres de autor, utilizando productos ecuatorianos para que en el restaurante pueda ofrecer un nuevo menú adaptándose a las necesidades de los comensales, para que la gastronomía ecuatoriana se posicione como una cocina contemporánea y destaque dentro del mapa culinario de Latinoamérica.

El proyecto se realiza porque el Ecuador posee una gran variedad de productos, los cuales se consideran que no se están dando el trato correcto y sobre todo hay personas que no conocen de los productos propios, lo que nos lleva a que los comensales frecuentes del Restaurante Corvel exijan más variedad en el menú de repostería, lo cual nos abre paso para poder experimentar con nuevos ingredientes, dando resultados novedosos, ya que de cierta forma influye en el turismo ecuatoriano. De igual manera ponderar los sabores tradicionales de los productos propios de la región como parte de su patrimonio.

Con ayuda de la investigación se pretende ampliar y mejorar la gastronomía ecuatoriana, ya que en la actualidad es una época en la que lo nuevo y novedoso se ha vuelto una moda, proponiendo platos nuevos con productos propios se potenciará el turismo gastronómico y la economía de los productores de tales productos.

Mediante la ejecución del trabajo, se garantiza un gran beneficio para el propietario del Restaurante Corvel, Patricio Coronel, ya que así el podrá analizar la propuesta para poder incluirla en el menú, dándole grandes beneficios a sus comensales para que puedan experimentar sabores diferentes y sobre todo sabores propios del país. El trabajo de investigación es de suma importancia para fortalecer los conocimientos adquiridos al realizar esta propuesta.

5. OBJETIVOS DEL PROYECTO

5.1 Objetivo General

- Proponer cinco postres de autor con productos ecuatorianos, para el Restaurante Corvel de la Ciudad de Paute.

5.2 Objetivos Específicos

- Analizar por medio de un diagnóstico las falencias en el menú de repostería del restaurante.
- Determinar los productos con los que se pretende llegar a trabajar en el desarrollo de la propuesta.
- Propuesta de menú de cinco postres completos en base a productos ecuatorianos impulsando el consumo de productos propios.

6. MARCO DE REFERENCIA

6.1 Marco teórico

Según el autor Torreblanca(2007) “todos los bizcochos se pueden cocer en moldes especiales para horno de diferentes formas y tamaños. También se puede realizar planchas o hacer formas a tu gusto con una manga pastelera” (pág. 21). Esta información ayuda para la realización de las bitácoras con respecto a las masas que se incluirán en este trabajo.

De acuerdo a Wright & Treuillé(2007) “Los helados poseen una calidad difícil de lograr y cuya riqueza se subestima. Las mezclas bien aromatizadas, una vez heladas, son ligeras al paladar. Transformadas mediante presentaciones sofisticadas, puede conseguirse unos postres espectaculares” (pág. 37). Con un equilibrio entre sabores y aromas se pueden presentar de forma novedosa el emplatado de helados hechos con productos ecuatorianos, dando como resultados platos creativos y llamativos.

Sobre el diferente trato y manejo de masas dentro de la repostería, Teubner & Wolter(1994) afirma que:

La masa quebrada es realmente fácil, hay un punto con el que hay que tenerse mucho cuidado. Si es muy rica en grasa y se trabaja demasiado tiempo, existe el riesgo de que se desmenuce. En este caso es muy difícil darle forma y no puede estirarse con el rodillo. (pág. 24). El manejo de las diferentes tipos de masas quebradas son importantes, porque aparte de aportar un sabor muy particular, nos brinda una textura sirviendo de base para otra elaboración húmeda.

La información del manejo de las masas quebradas es útil porque estas masas sirven de bases para otras elaboraciones independientemente de que sea de dulce de sal o neutra, además que aportan una textura crocante al plato y un color marrón.

Refiriéndose a explicaciones técnicas de las masas de bizcochos, Puigbo(1999) menciona que:

Para conseguirlo debemos pensar inmediatamente en uno de sus ingredientes: los huevos. Estos son los responsables de atrapar las burbujas de aire que contiene un bizcocho y lo podemos conseguir de tres formas. Batido huevo entero más azúcar, batido de yemas más azúcar y batido de claras más azúcar. (pág. 124). Para conseguir un esponjoso no se utilizará nada mas harinas comunes, si no se tratará de usar productos diferentes dando buenos resultados con excelentes sabores.

Este libro explica todas las características que debe tener un bizcocho bien ejecutado, y la función que cumple cada uno de los ingredientes para poder experimentar con otros ingredientes.

Cointreau(2011) dicta que “al blanquear se inhibe la acción de las enzimas durante la congelación. El blanqueado se utiliza para retirar las pieles de ciertas frutas, para realzar su color y para reducir el sabor amargo de algunas hortalizas.” (pág. 22). El blanqueamiento se puede utilizar en las frutas para que puedan aportar color y frescura al plato.

En cuanto a Hernández, Fernández, & Baptista(2014). Hablan de “los enfoques cuantitativo, cualitativo y mixto constituyen posibles elecciones para enfrentar problemas de investigación valiosos. Son, hasta ahora, las mejores formas diseñadas por la humanidad para investigar y generar conocimientos” (pág. 4). Se usará el enfoque cuantitativo porque entre las técnicas de análisis se encuentran el exploratorio, el cual ayuda a desarrollar mejor el trabajo.

Gómez(2012) también habla de que la metodología “es la disciplina que se encarga del estudio crítico de los procedimientos, y medios aplicados por los seres humanos, que permiten alcanzar y crear el conocimiento en el campo de la investigación científica”. (pág. 11). El libro indica que para tener un buen desarrollo en la investigación se debe aplicar diagnosticos, encuestas y entrevistas.

6.2 Marco contextual

Restaurante Corvel está ubicado en la Simón Bolívar 8-37 y Luntur, en la Ciudad de Paute provincia del Azuay, presta los servicios de lunes a sábado de 10am a 4pm y de 6pm a 10pm y el domingo de 9am a 4pm.



(Ilustración 1: logotipo de Restaurante Corvel)



(Ilustración 2: fachada de Restaurante Corvel)

Reseña histórica Restaurant Corvel

Un viernes 03 de enero de 2003 a las 19:00 con 14 puestos para sus comensales da inicio el emprendimiento de la fusión de un sueño gastronómico del Chef Patricio Coronel y Ruth Vélez; equipo de líderes que pusieron en marcha un negocio que sin duda daría paso a la transformación económica, cultural y social de la gastronomía del sector y de la provincia entera.

El objetivo principal que dio pie para generar este emprendimiento fue la idea de brindar una alternativa gastronómica diferente, exclusiva y creativa que nace en Paute

para Paute y todo el país, enlazando y fortaleciendo la unión familiar en estos nobles espacios de compartir y departir con los más cercanos amigos.

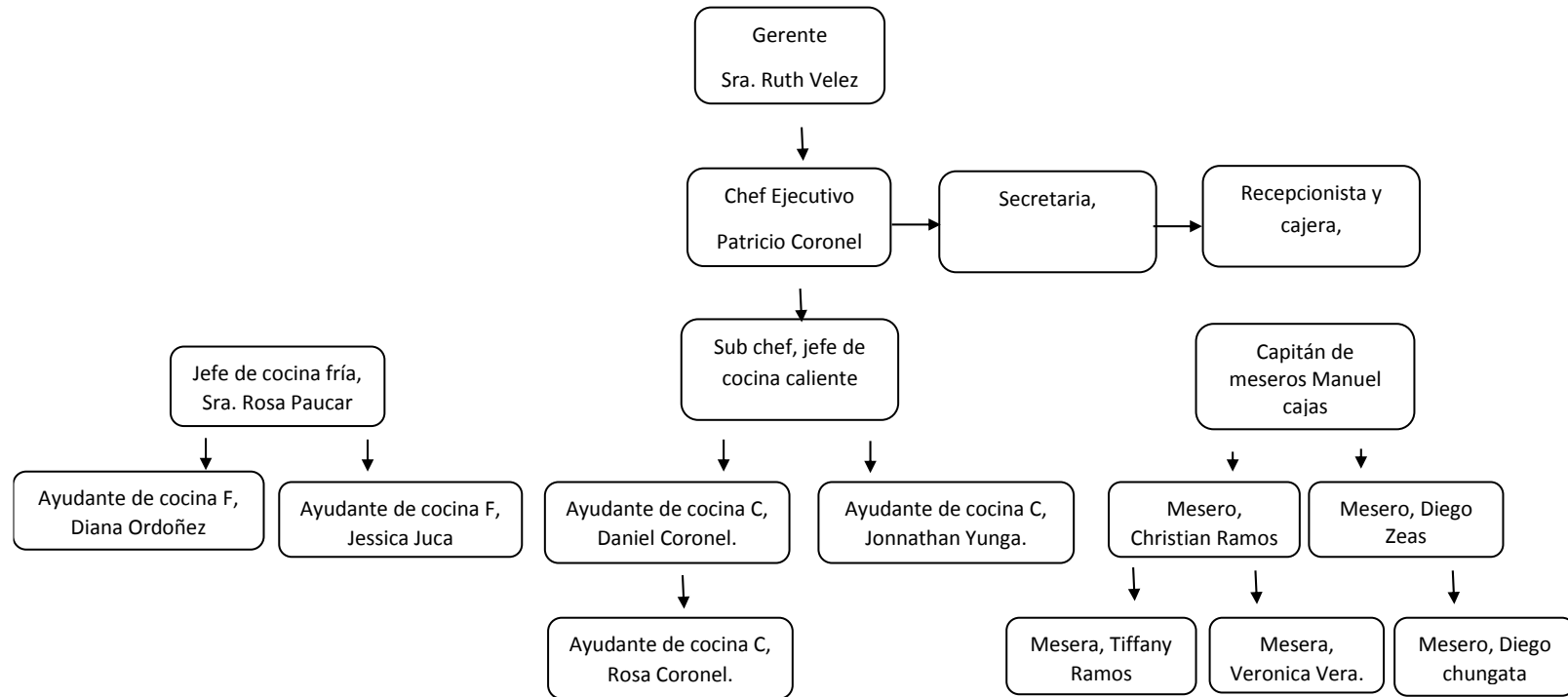
En el corazón de Paute y con una concepción distinta de servicio y decoración, Restaurant Corvel se extiende actualmente a 150 puestos para sus comensales con una gastronomía selecta de platos y platillos nacionales e internacionales, complementando su servicio con nuevos e innovadores espacios para la familia, zona VIP, zona de negocios, salón de eventos para grupos empresariales y sociales, zonas de recreación para la familia entera y estaciones de información turística, exposición y venta de artesanías locales, no se puede dejar de resaltar el legado histórico siendo este proyectado en una privilegiada fototeca de guía visual cedulada y una didáctica biblioteca para el gusto del lector. Además, se cuenta con una línea de productos de alta calidad enmarcados en la alimentación saludable de la producción de finas hiervas de Paute (productos callimanta).

Todo este completo servicio en un ambiente cálido cerca de la naturaleza acompañado del canto de los colibríes y de la brisa fresca de este valle, Restaurant Corvel es un ejemplo de Paute en el enfoque dinámico económico y su perfil de servicio y atención esmerada. Inclusión con la comunidad y el servicio social, rescate cultural y cuidado medioambiental han sido su estandarte.

Por medio del restaurant se ha generado responsabilidad social, cultural y ambiental en base a varios proyectos que han dado renombre a este lugar, siendo un Símbolo de liderazgo del desarrollo turístico y emprendimiento para nuestra provincia, además posicionándolo con preseas y títulos por el reconocimiento de su dedicado trabajo tanto a nivel local y nacional.

“Para Restaurant Corvel es siempre un placer estar a su entera disposición deleitando sus sentidos con la mayor calidad y atención que usted merece, Somos la alternativa ideal para hacer de su estancia con nosotros una verdadera experiencia gastronómica.”

Organigrama del Restaurante Corvel



6.3 Marco conceptual

Ablandar. Cocer lentamente las frutas en un líquido hasta que queden blandas, pero no doradas. Este proceso se emplea a menudo para preparar rellenos de frutas destinados a empanadas.

Almíbar. Líquido dulce preparado al calentar agua con azúcar. Los almibares tienen usos diferentes dependiendo de la proporción de azúcar respecto del agua y la temperatura de cocción.

Baño de hielo. Modo de cocción que hace distribuir el calor de manera uniforme. Puede comprarse una pieza especializada del equipo o improvisarse sumergiendo un recipiente con el postre en otro de mayor tamaño con agua hirviendo

Batir. Mezclar los ingredientes con un movimiento regular hasta obtener una preparación homogénea perfectamente mezclada. Puede hacerse con una batidora de varillas cuchara o batidora manual eléctrico.

Blanquear. Sumergir frutas frescas o frutos secos en agua hirviendo ya a continuación en agua helada para desprender y retirar las pieles. El blanqueado también realza su color y atenúa su sabor amargo.

Caramelizar. Calentar juntos agua y azúcar a la temperatura de 190°C hasta que el almíbar alcance un color marrón oscuro y una consistencia apta para recubrir los alimentos.

Compota. Mezcla de varias frutas o de un solo tipo cocida en un almíbar de azúcar que con frecuencia se ha tenido en infusión a fin de aportarle un sabor determinado. Pueden utilizarse frutas frescas como secas.

Consistencia de caída. Describe la consistencia de una mezcla que se deja caer a cucharadas sobre una placa de hornear y que conserva su forma una vez caída.

Cortar a dados. Cortar los alimentos en cubos pequeños.

Cristalizar frutas o pétalos de flores. Se recubren con clara de huevo ligeramente batida y se pasan a continuación por azúcar, se utiliza para decorar.

Cubrir. Tapar la superficie de un postre, por ejemplo, con un glaseado.

Descorazonar. Retirar el corazón central de las frutas, como por ejemplo manzanas y peras. Puede hacerlo tanto con las frutas enteras como cortadas a rodajas.

Desmoldar. Sacar de un molde cualquier producto.

Dulces de sartén. Nombre genérico que se les da a ciertas elaboraciones que se fríen en aceite.

Embeber. Usar un licor o almíbar aromatizado para remojar un pastel de modo que se proporcione sabor y jugosidad.

Enfriar. Colocar los alimentos en la nevera o en un baño de agua helada para enfriarlos o darles consistencia.

Engrasar. Recubrir un elemento del equipo con grasa, por ejemplo, mantequilla o aceite, para evitar que se pegue a los alimentos.

Enriquecer. Añadir crema de leche, yemas de huevo o mantequilla a una mezcla o salsa para aportarle sabor o realzar su textura.

Escalfar. Sumergir los alimentos por debajo del punto de ebullición para cocerlo. Puede utilizar para ello agua, alcohol o almíbar.

Espolvorear. Cubrir un alimento con una capa ligera de un ingrediente en polvo, por lo general azúcar o cacao en polvo.

Espumar. Pasar un utensilio como una espumadera sobre un líquido apenas hirviendo para retirar las impurezas.

Flamar. Poner una preparación al horno o a alta temperatura para que coja color y se dore.

Flambear. Poner fuego a un licor en ciertas elaboraciones.

Formula. Conjunto de ingredientes y pesos necesarios para realizar una receta.

Forrar. Vestir un molde por su interior ya sea con papel o con algún tipo de masa.

Glucosa. Tipo de azúcar en estado semilíquido o en polvo.

Ligar. Acción de espesar un líquido.

Macerar. Poner un alimento en vino, licor, etc.

Manga. Utensilio de diferentes materiales y de forma cónica, el cual sirve para escudillar.

Montar. Batir uno o varios ingredientes para que se esponjen, consiguiendo así mayor volumen y emulsión.

Napar. Cubrir o envolver una elaboración, generalmente se napa una elaboración con una salsa.

Pintar. Acabar una preparación pintándola con un pincel ya sea con jarabe o gelatina.

7. METODOLOGIA

La metodología es un conjunto de métodos que sirven como etapa para la investigación, ayuda a mejorar el estudio porque nos permite establecer contacto con la realidad a fin de que la conozcamos mejor, la finalidad de esta radica en formular nuevas teorías o modificar las existentes. (Gómez, 2012) Expresa que:

El método es una forma de ordenar y estructurar el trabajo, y si esto no se realiza de forma eficaz, obviamente se desperdiciarán tiempo y recursos. Existen varias definiciones acerca del concepto método, así se puede describir como el modo de decir o hacer con orden, también se define como el modo de obrar o proceder, hábito o costumbre que cada uno tiene y observa, o bien como un procedimiento que se sigue en las ciencias para hallar la verdad y enseñarla. Entonces, se puede decir que la metodología de la investigación es la disciplina que se encarga del estudio crítico de los procedimientos, y medios aplicados por los seres humanos, que permiten alcanzar y crear el conocimiento en el campo de la investigación científica. (pág. 51).

7.1 Nivel de Estudio

Uno de los métodos de investigación que sirve para el desarrollo de este trabajo de investigación es la investigación exploratoria, Al respecto, (Velázquez, 2019) menciona que:

La investigación exploratoria es un tipo de investigación utilizada para estudiar un problema que no está claramente definido, por lo que se lleva a cabo para comprenderlo mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes. Aunque la investigación exploratoria es una técnica muy flexible, comparada con otros tipos de estudio, implica que el investigador esté dispuesto a correr riesgos, ser paciente y receptivo. Suele llevarse a cabo cuando el problema se encuentra en una fase preliminar. A menudo, se le llama enfoque de teoría fundamentada o investigación interpretativa, ya que se utiliza para responder las preguntas qué, por qué y cómo. Es importante mencionar que la investigación exploratoria se encarga de generar hipótesis que impulsen el desarrollo de un estudio más profundo del cual se extraigan resultados y una conclusión.

7.2 Enfoque

Sobre el enfoque con el que se pretende manejar en el desarrollo del trabajo (Gómez, 2012) indica que:

El enfoque cuantitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no podemos “brincar” o eludir pasos. El orden es riguroso, aunque desde luego, podemos redefinir alguna fase. Parte de una idea que va acotándose y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. De las preguntas se establecen hipó

tesis y determinan variables; se traza un plan para probarlas (diseño); se miden las variables en un determinado contexto; se analizan las mediciones obtenidas utilizando métodos estadísticos, y se extrae una serie de conclusiones. (pág. 45).

Según (huaman, 2010) “En el método experimental con una variable independiente que puede ser manipulada si así lo desea el investigador, esto implica que habrá experimentación. Frecuentemente se aplica en el análisis de los datos una ANOVA o análisis de varianza”.

7.3 Técnicas de Campo

En la perspectiva de (Nelly, 2013)“La investigación de campo es la que se realiza directamente en el medio donde se presenta el fenómeno de estudio. Entre las herramientas de apoyo para este tipo de investigación se encuentran:

Las entrevistas se encuentran en la clasificación de preguntas cerradas, ya que el encuestado solo puede responder en aquellos parámetros que la pregunta indica como predeterminados. Entendemos como preguntas abiertas aquellas de dan al encuestado la posibilidad de contestar empleando sus propias palabras.

Por otro lado, la encuesta es un método de investigación y recopilación de datos utilizadas para obtener información de personas sobre diversos temas. Las encuestas tienen una variedad de propósitos y se pueden llevar a cabo de muchas maneras dependiendo de los objetivos que se deseen alcanzar.

Por otra parte, la experimentación, cambiando variables constantemente se utiliza para comprobar ciertas hipo tesis que se tengan acerca de algo, generalmente estas investigaciones se realizan cambiando variables que participan en el proceso y así verificar un buen resultado.

Procedimiento

Etapa 1. Se ha identificado el problema que en el Restaurante Corvel los comensales más frecuentes cuestionan a los salones, sobre la ampliación de platos en el menú de postres ya que por no ser un menú no muy extenso se vuelve repetitivo para los comensales, dando como consecuencia el aburrimiento de los postres.

Etapa 2. Para eliminar este problema se investigará a través de entrevistas, encuestas y experimentaciones con ayuda de bitácoras, base de productos y base de datos, para que se pueda saber qué es lo que el comensal busca, y cuál es la forma de ampliar el menú de postres, utilizando los productos ecuatorianos.

Etapa 3. Después de someter el problema al proceso de análisis e investigación, se pretende plantear una nueva oferta gastronómica con sabores nuevos, frescos, y productos innovadores con ayuda de técnicas de repostería y emplatados novedosos, para que así los platos se vuelvan los favoritos de los comensales.

7.2.1 Encuestas

Sirve para recopilar datos mediante el cuestionamiento previo para obtener los datos deseados, útiles para el desarrollo del trabajo.



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	--------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder **SI** en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	---------	--------------------------

7.2.2 Entrevista

El propietario del Restaurante Corvel Patricio Coronel, dicto que el menú de repostería no ha tenido ninguna modificación hace aproximadamente dos años, por consecuencia de falta de tiempo para desarrollar postres más complejos, ya que las diferentes ocupaciones que tienen cada uno de los personales en el restaurante para el desarrollo del menú de entradas, fuertes y además de bebidas hacen que esto sea un cuello de botella en el restaurante, que sin embargo las opciones que tienen de desarrollar nuevas opciones de alimentos con productos de la zona son bastantes, porque gracias a que Paute es una Ciudad muy productiva que ofrece una gran variedad en frutas, se podría crear postres mas variados y que es uno de los temas importantes en los que ha estado trabajando conjuntamente con otros platos que se incluirán al nuevo menú.

7.3 Programas a utilizar para análisis de datos

Word: este procesador de texto lo utilizo para crear, modificar e imprimir documentos escritos, en el cual también se pueden crear tablas para encuestas.

Excel: es una hoja donde se puede calcular cualquier tipo de operaciones matemáticas, donde gracias a las diversas utilidades, la que más se usará es crear tablas números y operar con ellos a través de fórmulas de una manera rápida y sencilla. Es una herramienta muy importante sobre todo para este proyecto, ya que en este programa ayuda a realizar la contabilidad, análisis de datos de ingredientes, graficar datos, y hacer la base de datos, entre otros.

8. RECURSOS

8.1 Talento humano

El principal objetivo de este proyecto es desarrollar cinco postres de autor a base de productos ecuatorianos y para ello el Sr. Patricio Coronel presta el servicio de su restaurante para las investigaciones, conjuntamente el Tnglo. Manolo Morocho y el Lcdo. Richard Martínez brindan el apoyo para el buen manejo y desarrollo del trabajo, en el cual el autor podrá evidenciar el conocimiento y las técnicas adquiridas en el proceso académico.

8.2 Recursos financieros

Aproximado financiero

Insumos	280,00 \$
Transporte	60,00 \$
Papelería	70,00\$
Total	410,00\$

8.3 Recursos institucionales

En los recursos físicos que se utilizará están los instrumentos de cocina tales como: microondas, nevera, congelador, soplete, timbales, entre otros. También se maneja el recurso electrónico SGA, con el que puedo ingresar a la biblioteca virtual para recibir cierta información válida para el desarrollo del trabajo.

10. Conclusiones

- Mediante el análisis a los comensales, se puede crear nuevos platos cumpliendo las exigencias.
- A los comensales les agrada los platos que se presentan porque contienen ingredientes propios ecuatorianos.
- Por medio de un estudio se puede crear los nuevos platos de postres utilizando los conocimientos adquiridos a lo largo de los seis ciclos.

11. Bibliografía

- Cointreau, A. (2011). *Las técnicas del chef le cordon bleu* . Francia : BLUME.
- Gómez, S. (2012). *metodología de la investigación* . Mexico: Eugenia Buendía López.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodologia de la investigacion*. Mexico: McGraw-Hill.
- Huaman. (31 de Julio de 2010). *conceptos básicos de la metodología de la investigación*. [Recuperado de conceptos básicos de la metodología de la investigación: <http://metodologia02.blogspot.com>] Consultado el 27 de octubre del 2019.
- Nelly, A. (13 de Marzo de 2013). *Slideshare*. [Recuperado de Slideshare: <https://es.slideshare.net/nellyalejandr/medios-y-recursos-para-la-investigacion-2a-unidad>] Consultado el 28 de octubre del 2019.
- Puigbo , I. (1999). *Guia práctica de técnicas de pastelería para la restauración*. España: Ferrer Coll.
- Teubner, C., & Wolter, A. (1994). *El gran libro de la reposteria*. Madrid: Everest .
- Torreblanca, P. (2007). *la cocina dulce*. España: Martínez Roca.
- Velázquez, R. (17 de Marzo de 2019). *Questionpro*. [Recuperado de Questionpro: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria>] Consultado el 28 de octubre del 2019.
- Wright, J., & Treuillé , E. (2007). *Guían completa de las tecnicas culinaria le cordon bleu* . Barcelona: Blume.

Propuestas Gastronómicas



Ilustración 10. Semiesfera de guineo
Fuente: Yunga (2019)



Ilustración 11. Alfajor ecuatoriano.
Fuente: Yunga (2019)



Ilustración 12. crema dura de durazno.

Fuente: Yunga (2019)



Ilustración 13. Tartaleta de remolacha.


Fuente: Yunga (2019)



Ilustración 14. Huma de chocolate.

Fuente: Yunga (2019)

Encuesta de la degustación realizada.


**INSTITUTO DE TECNOLOGIAS
SUDAMERICANO®**
 GENUINA EDUCACION SUPERIOR
 ESTABLECIDO EN 1995

1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	✗
------------	----------	--------------	---

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	✗	Tal vez
----	---	---------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	✗
3.00\$ - 4.00\$	

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	✗	No
----	---	----

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	✗	No
----	---	----

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	✗	Tal vez	
----	---	---------	--

Ilustración 15. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 16. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder **SI** en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 17. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	3. excelente	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	-------------------------------------	--------------	--------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 18. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 19. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	3. excelente	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	-------------------------------------	--------------	--------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 20. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

*Felicitaciones
 excelentes funciones de sabores
 y colores*

Ilustración 21. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 22. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	--------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
x3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	--------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	--------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 23. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

FELICIDADES. MUY RICO

Ilustración 24. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 25. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder **SI** en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 26. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Felicidades.

Ilustración 27. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 28. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 29. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 30. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	<input type="checkbox"/>	2. bueno	<input type="checkbox"/>	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	--------------------------	----------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 31. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 32. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 33. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)



1. Marque con una x, según su opinión del plato.

1. regular	2. bueno	3. excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	--------------	-------------------------------------

2. ¿Estaría dispuesto a comprar esta propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

3. En caso de responder SI en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

2.00\$ - 3.00\$	<input type="checkbox"/>
3.00\$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Le parece atractiva la propuesta de autor presentada?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

5. ¿Está usted de acuerdo, que se utilicen productos ecuatorianos en la propuesta?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	----	--------------------------

6. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

Ilustración 34. Encuesta de degustación.

Fuente: Yunga (2020)

Degustación de la propuesta.



Ilustración 35. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 36. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 37. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 38. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 39. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 40. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 41. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 42. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 43. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 44. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 45. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 46. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 47. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)



Ilustración 48. Degustación postres.

Fuente: Yunga (2020)