

**“PROPUESTA DE TRES POSTRES MIMETIZADOS, APLICANDO FRUTAS
EMBLEMÁTICAS DEL AZUAY EN EL RESTAURANTE “BOTANI-K PLANT
BAR”**

**TRABAJO PRESENTADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE TECNÓLOGO SUPERIOR EN
GASTRONOMÍA**

Proyecto de grado presentado por: Erika Gabriela Urgiles Mosquera

Carrera: Gastronomía

Línea de Investigación Bares – Restaurantes

Tutor académico: Mgtr. Diana Sánchez Cabrera

Cuenca, Julio 2023

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.



ERIKA GABRIELA URGILES MOSQUERA

C.I. 0106823180



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas

(593 7) 2838323 - 2843619

0996976449

info@sudamericano.edu.ec

CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **URGILES MOSQUERA ERIKA GABRIELA**, con el título **“PROPUESTA DE TRES POSTRES MIMETIZADOS, APLICANDO FRUTAS EMBLEMÁTICAS DEL AZUAY EN EL RESTAURANTE BOTANI-K”**, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,

Mgtr. Diana Estefanía Sánchez Cabrera
C.I 0107136558



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **URGILES MOSQUERA ERIKA GABRIELA**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE TRES POSTRES MIMETIZADOS, APLICANDO FRUTAS EMBLEMÁTICAS DEL AZUAY EN EL RESTAURANTE “BOTANI-K PLANT BAR”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



URGILES MOSQUERA ERIKA GABRIELA

Cédula: 0107823180



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 0996976449

info@sudamericano.edu.ec

ÍNDICE

RESUMEN	12
ABSTRACT	13
INTRODUCCIÓN.....	14
Objetivos de la investigación.....	16
Objetivo general	16
Objetivos específicos.....	16
Justificación	17
Determinación de hipótesis	19
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	20
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	22
2.1. Marco referencial.....	22
2.2. Marco Teórico	27
2.2.1. Frutas del Azuay	27
2.2.2. La pastelería.....	32
2.2.3. Ingredientes	36
2.2.4. Repostería de vanguardia.....	38
2.2.5. Postres mimetizados	42
2.3. Marco Conceptual.....	45
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	47

3.1. Tipo de estudio	48
3.2. Enfoque o paradigma.....	49
3.3. Método.....	50
3.3. Técnicas e instrumentos.....	51
3.4.1. Técnicas de campo.....	51
3.4.2. Técnicas de información documental	54
3.4.3. Técnicas de laboratorio.....	55
3.5. Población y muestra.....	56
3.5.1. Tratamiento Muestral	58
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	59
4.1. Resultados.....	60
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	64
5.1. Fichas estándar	64
5.2. Base de datos	79
5.3. Bitácoras	84
5.4. Recursos financieros.....	86
5.5. Recursos institucionales	86
5.6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	87
CONCLUSIONES.....	88
RECOMENDACIONES	89

Anexos.....	102
-------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1 Datos de contacto</i>	23
<i>Tabla 2 Horarios de atención</i>	23
<i>Tabla 3 Empleados de Botanik y funciones</i>	27
<i>Tabla 4 Ingredientes Básicos de pastelería</i>	36
<i>Tabla 5 Aditivos alimenticios, agentes gelificantes y espesantes</i>	37
<i>Tabla 6 Texturas de un postre</i>	43
<i>Tabla 7 Clientes promedio</i>	58
<i>Tabla 8 Cronograma de actividades</i>	87

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1</i> Página de Instagram Botanikabar	22
<i>Figura 2</i> Mapa geográfico	24
<i>Figura 3</i> Salón botani-k.....	24
<i>Figura 4</i> Menú Botani-k cocteles de autor	25
<i>Figura 5</i> Menú entradas	25
<i>Figura 6</i> Menú platos fuertes	26
<i>Figura 7</i> menú postres.....	26
<i>Figura 8</i> Propiedades nutricionales de la pera.....	29
<i>Figura 9</i> Propiedades nutricionales de la manzana	30
<i>Figura 10</i> Propiedades nutricionales del limón.....	31
<i>Figura 11</i> Emulsiones.....	42
<i>Figura 12</i> Menú de postres Botani-k antes	60
<i>Figura 13</i> Menú de postres Botani-K Después	60
<i>Figura 14</i> Análisis sensorial postre Manzana.....	61
<i>Figura 15</i> Análisis sensorial postre Pera.....	62
<i>Figura 16</i> Análisis sensorial postre Limón	62
<i>Figura 17</i> Implementación de postres miméticos en el restaurante.....	63

Agradecimiento

Agradezco de manera infinita a mis padres Bertha Mosquera y Fausto Urgiles por estar siempre para mí, apoyarme incondicionalmente en todo, además de confiar en todos mis conocimientos y pasión por la gastronomía.

Agradezco a todos mis maestros por compartir sus conocimientos de la mejor manera, siempre resolviendo todas las dudas y de manera especial un agradecimiento al Mg. Rafael Maldonado y mi tutora de proyecto de titulación Mg. Diana Sánchez, gracias por estar disponible para el desarrollo de este proyecto, ha sabido guiarme en el área profesional además de haber sido muy paciente al momento de resolver todas las dudas para culminar mi proyecto de titulación de verdad muchas gracias por sus enseñanzas.

Dedicatoria

Este proyecto de titulación va dedicado a mi hija Martina Moreira que ha sido el motor de mi vida para no poder rendirme nunca, y no mirar atrás jamás, a pesar de todos los obstáculos ella siempre será mi inspiración para lograr todas las metas que me proponga. Le dedico el resultado de este proyecto de titulación también mi familia. Principalmente, a mis padres que me apoyaron desde un inicio hasta el fin, estuvieron los momentos malos y en los buenos momentos apoyándome siempre. Gracias por ayudarme a cumplir mis sueños.

RESUMEN

El presente proyecto de titulación denominado “Propuesta de tres postres mimetizados, aplicando frutas emblemáticas del Azuay en el restaurante Botani-k Plant Bar”, tiene como objetivo elaborar una propuesta de tres postres miméticos con productos emblemáticos del Azuay, con la finalidad de aumentar la oferta de postres de vitrina para el establecimiento. Para ello se empleó una metodología de corte transversal y descriptivo, con un enfoque mixto debido a que se ejecutaron técnicas de campo como la observación participante, entrevista, por último, una encuesta, con el fin de analizar las fallas para dar a conocer el problema teniendo a la vez la solución, dando como problema la simplicidad de los postres clásicos que presentan sin tener algún tipo de temática o sabor que genere alguna experiencia para los comensales. De esta forma desarrollan tres postres miméticos con las frutas: manzana, pera y limón fusionadas con plantas como menta, hierba luisa y eneldo. Entre los principales resultados se obtiene que los postres miméticos estarán en tendencia por mucho tiempo siendo así llamativo para los clientes generando ventas, experiencias agradables, finalmente buenos comentarios para el establecimiento, con la aprobación administrativa, de cocina y dueño de Botanik- Plant bar, se concluye que este proyecto de titulación fue aceptado, principalmente por las formas casi idénticas a las frutas más aun complementando con el sabor además de todas las texturas de esta manera será implementado en el restaurante.

Palabras clave: Azuay, Frutas Emblemáticas, Postres de Vitrina, Postres Miméticos, Repostería.

ABSTRACT

The present degree project called "Proposal of three mimetic desserts, applying emblematic fruits of Azuay in the restaurant Botani-k Plant Bar", aims to develop a proposal of three mimetic desserts with emblematic products of Azuay, in order to increase the supply of desserts of showcase for the establishment. For this, a transversal and descriptive methodology was used, with a mixed approach because field techniques such as participant observation, interview and survey were executed, in order to analyze the failures and find a problem and at the same time the solution, giving as a problem the simplicity of the classic desserts presented without having some kind of theme or flavor that generates some experience for the diners. In this way they develop three mimetic desserts with fruits: apple, pear and lemon fused with plants such as mint, lemon verbena and dill. Among the main results it is obtained that the mimetic desserts will be in trend for a long time thus being eye-catching for customers generating sales and good reviews for the establishment, with the administrative approval, kitchen and owner of Botanik-Plant bar it is concluded that this degree project was accepted, mainly by how it looks and complementing with flavor and all textures also will be implemented in the restaurant.

Keywords: Azuay, emblematic fruits, showcase desserts, Mimetic desserts, bakery.

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la repostería ha experimentado una revolución global impulsada en parte por las redes sociales la influencia de los chefs pasteleros a nivel mundial además la repostería todos los años va evolucionando con nuevas técnicas, productos, sabores, colores, fusiones, entre otros. repostería les gusta probar lo nuevo que existe hoy en día, es decir ya no se limitan a las tradiciones locales como nacionales, sino que se han fusionado con otras culturas incorporando nuevas técnicas y sabores. Es por eso que se ha tomado la decisión de llevar a cabo la propuesta de postres miméticos al restaurante Botanik- plant bar.

Ejecutar una propuesta de tres postres miméticos con frutas muy utilizadas del Azuay como tales como el limón que se realizan muchas bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas, ensaladas, vinagretas, de igual forma la manzana y pera que se cultiva mucho en Paute y Gualaceo se utilizan para hacer postres como dulce de manzana, pera, tartaletas, o se las consume como cualquier fruta sin ningún tipo de elaboración.

Lo que se quiere lograr con esta propuesta de menú de postres miméticos es que los comensales tengan una experiencia, única, diferente, agradable, la misma les motive a regresar con otras personas, recomendar el restaurante o simplemente que el cliente recuerde el establecimiento por su marca diferencial, de esa manera no se pierde la temática de la naturaleza, botánica, plantas y hierbas.

Por lo tanto, en el primer capítulo de la presente investigación, se aborda la problemática del campo de estudio, donde se describen las tendencias internacionales en relación con propuestas de postres, la innovación constante y la situación por la que pasa la ciudad en relación al tema.

En el segundo capítulo, se detalla el marco referencial y todo el contexto del restaurante Botani-k plant de la ciudad de Cuenca, el cual es objeto de estudio, detallando sus principales características, menú, instalaciones, entre otros. Seguidamente, se expone el marco teórico mismo que abarca las variables de estudio como las frutas de la provincia del Azuay, técnicas básicas de pastelería, repostería de vanguardia y los postres mimetizados, principalmente. Finalmente, en este apartado se expone el marco conceptual, con términos asociados al tema de estudio.

En el tercer capítulo, se expone la metodología de investigación que se llevó a cabo para la elaboración de todo el estudio, desde la identificación de la problemática, su contextualización hasta la elaboración de la propuesta que solucione dicho problema, detallando los enfoques, diseños, tipos técnicas e instrumentos para el levantamiento de información y su tratamiento.

En el capítulo cuarto, se expone el análisis e interpretación de los resultados, mismo que fue el resultado de una validación realizada al personal de cocina como al propietario del restaurante, con el fin de identificar su criterio acerca de los postres presentados.

Finalmente, en el capítulo cinco, se presenta la propuesta de investigación, la cual se basó en un menú de tres postres mimetizados a base de manzana, limón amarillo y pera, descritas con sus correspondientes fichas estándar, base de datos y hojas de ruta y costos. Con ello, se pudo concluir el éxito de la propuesta con miras a una futura implementación en el restaurante objeto de estudio.

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Elaborar una propuesta de tres postres miméticos usando hierbas emblemáticas del Azuay para el restaurante Botani-k plant bar de Cuenca Ecuador.

Objetivos específicos

- Realizar una investigación bibliográfica sobre las técnicas de repostería y postres miméticos.
- Determinar las características organolépticas de tres frutas del Azuay y su fusión con hierbas aromáticas del Azuay.
- Diseñar tres postres miméticos de vitrina con la aplicación de tres hierbas emblemáticas del Azuay.
- Validar la propuesta de tres postres miméticas con la aplicación de hierbas por medio de un grupo focal.

JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto de titulación con tema postres miméticos se enfoca en indagar información de cuál sería la aceptación de la aplicación de técnicas vanguardistas “mimetizaciones” a las frutas emblemáticas de la provincia del Azuay, tales como: limón, manzana y pera, este tema de proyecto se realiza porque el vanguardismo en gastronomía “repostería” está en pleno auge de crecimiento todos los años, pero en el país Ecuador se tiene poco escaso concomimiento de la elaboración de dichos postres, sin embargo este trabajo nace de la necesidad de un estudio de campo para la creación e implementación de nuevos postres en el menú establecimiento Botanik- plant basados en frutas y hierbas de la zona con el fin de impulsar y dar a conocer los productos de la gastronomía de la provincia del Azuay en el Ecuador, además de resaltar la temática del restaurante en el uso de las hierbas aromáticas, despertando la curiosidad en los clientes, así que los mismos frecuenten dicho establecimiento para el consumo de distintas elaboraciones, para mejorar el bienestar del establecimiento con postres mimetizados, técnicas y texturas vanguardistas que en la actualidad están en tendencia.

La repostería a nivel mundial día a día se convierte en un reto para todos los restaurantes, ya que cada vez importa más la calidad que la cantidad por ende se destaca el uso de la materia prima que se utiliza y la primera impresión visual de postres inspirados en frutas y hierbas de la provincia del Azuay aplicando las técnicas de repostería en los postres miméticos donde se podrá poner en práctica los conocimientos de la pastelería básica por otra parte avanzada estos van relacionados con todas las características organolépticas como son color, textura, olor y sabor de las frutas: manzana, pera y limón, combinando los sabores, fusiones de la repostería y las hierbas emblemáticas en un solo postre con diferentes tonalidades de colores. Se obtendrá el de

las nuevas tendencias en la repostería que marcaran el año 2023 (Universidad de Barcelona, 2021).

Mediante la propuesta de los postres mimetizados se quiere conseguir los sabores de las frutas usando técnicas vanguardistas en su elaboración y presentación, en el caso de la manzana, la pera, el limón que son frutas que se cosechan en gran cantidad, las mismas que se pretende dar un realce en el ámbito de la repostería con la elaboración de los postres, así dando a conocer al público sobre los productos que se están elaborando día a día. Este proyecto permitirá que personas de cualquier índole puedan adquirir un postre mimetizado que sin duda va a ser placentero al paladar y sobre todo llamativo por su forma, sabor y textura.

El término mimético hace referencia a la acción con efecto de mimetizar o replicar cosas, trasladado al ámbito de la repostería o pastelería, es una técnica muy utilizada por chefs para representar en piezas de dulces, objetos o alimentos que en su esencia no lo son, desarrollando un trabajo delicado, cuidando hasta el último detalle jugando visualmente para poder sorprender al comensal con la imitación de la figura o pieza (Librería, 2017, p. 12).

Los postres serán realizados en el laboratorio del Instituto Tecnológico Sudamericano utilizando recetas estandarizadas mediante fichas técnicas, con todos los procesos para realizar, de esta manera se socializará con los propietarios del establecimiento, para conseguir los tres postres miméticos se ocuparán moldes de silicona, para lograr las réplicas de las frutas.

Las personas que se beneficiarán con esta propuesta de proyecto serán directamente los dueños del restaurante ya que al ser postres de tendencia 2023 en la ciudad de Cuenca solamente el restaurante “simple repostería” ofrece postres miméticos

que su horario de atención es hasta las 9:00 p.m. y con la diferencia que se hará la fusión de plantas, hierbas y frutas emblemáticas del Azuay en un horario más amplio, lo cual los haría únicos en la ciudad de Cuenca.

La propuesta de tres postres miméticos con la aplicación de hierbas emblemáticas del Azuay ayudara a mantener la temática del restaurante Botani-k Plant bar descartando los postres básicos tradicionales que tiene su carta en la actualidad resaltando la implementación de postres de tendencia 2023. Utilizando las frutas limón amarillo, manzana roja por último pera verde. Los resultados se socializadas directamente con el encargado del restaurante, los empleados y el chef ejecutivo para su aprobación, se presentarán las recetas estándar, fichas técnicas, hojas de costos terminando con una base de datos, además de una capacitación al personal de cocina para la elaboración de los postres.

DETERMINACIÓN DE HIPÓTESIS

Para esta propuesta, elaboración de tres postres miméticos con frutas emblemáticas del Azuay se debe conocer el sector de los alimentos en el cantón Azuay, lo que se puede visualizar oportunidades de aceptación de las personas de Cuenca específicamente donde no se tiene conocimiento de postres miméticos generando así más acogida en la carta de postres del restaurante Botanik-Plant Bar. El presente proyecto tiene como fin elaborar tres postres miméticos como manzana, limón y pera además de ser aromatizados con hierbas para no perder la temática del establecimiento aplicado. Con el fin de que las personas se lleven la mejor expectativa de cómo llegaron, generando así rentabilidad a los dueños del restaurante, además de satisfacer las nuevas necesidades del mercado, por medio del crecimiento que tenga la empresa una vez esté en funcionamiento, realizando innovaciones en los postres.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

En la problemática, se identificó que las tendencias a nivel mundial cada día son más importantes en muchos aspectos, las redes sociales cuentan con 4.620 millones de usuarios en el mundo, lo que equivale al 58 % de la población (Digital Global Overview Report, 2022). En ese sentido, la pastelería, cada día se acerca a la moda, de esa manera a las tendencias que consecutivamente se trabaja en ideas que innoven o sorprendan a los consumidores, de esa manera se trata de llegar por internet ya que, en un mundo influenciado con el uso de redes sociales, el aspecto visual de la repostería.

Las elaboraciones de pastelería actuales deben ser cada día de manera más estética y de cierta forma perfectas para repostear tanto en Instagram, Facebook, Tik Tok, WhatsApp, entre otros. De esta forma, las personas tienen más reacciones y me gusta en sus publicaciones algo que en la actualidad es muy común. El comercio electrónico en Ecuador alcanzó un volumen de negocio de USD 2,3 mil millones, lo que supone un crecimiento de USD 700 millones (43,75 %) frente al 2019. Para el 2021, se estima un crecimiento no menor a un doble dígito (Camara ecuatoriana de comercio electronico, 2021).

Especialmente en Instagram donde triunfan las imágenes de las creaciones de los pastry chefs más famosos del mundo, como el caso de Cédric Grolet un fenómeno viral reafirmado en 2018 con la distinción al Mejor Pastelero del Mundo que otorga cada año la lista The World's 50 Best Restaurants (Zarate, 2023). De tal manera, surge una tendencia a elaborar pasteles extremadamente bellos y hermosos. Es lo que se denomina pasteles instagrameables, que además de hacer disfrutar al consumidor, sirven para atraer clientes.

Actualmente en la ciudad de Cuenca tiene mucha demanda hacia los postres nuevos, llamativos que se encuentran en tendencia, como por ejemplo los postres

miméticos que existe solamente un lugar en la ciudad de Cuenca llamado “Simple repostería”, este establecimiento cuenta con un horario de atención limitado, sin embargo existen establecimientos de postres de boutique que son los que más se asemejan sin llegar a la figura del postre que se lo desea, por ello se busca crear postres miméticos que parezcan lo más real a su producto ofertado.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco referencial

Asimismo, para argumentar el presente trabajo de investigación, para el presente apartado, se tomó como referencia lo descrito por los colaboradores del restaurante objeto de estudio, y como fuentes secundarias, se acudió a sus páginas en redes sociales, para complementar dicha información.

Botani-k plant bar es un restaurante con la temática botánica, donde su especialidad son los cocteles inspirados en todo tipo de plantas y hierbas, además de su menú con picadas, entradas, platos fuertes y postres, además de ser un establecimiento en crecimiento paulatino, por el momento cuentan con una página de Instagram con 2.292 seguidores, se manejan con colores verdes y fotografía profesional, además de un link que lleva directamente a la aplicación WhatsApp para reservas, eventos o programaciones especiales de la misma manera cuentan con historias destacadas con el menú y horarios de atención.

Figura 1 Página de Instagram Botanikabar



Fuente: Instagram, 2023.

La tabla que se presenta a continuación contiene los datos relevantes para el contacto directo con el encargado del establecimiento.

Tabla 1 Datos de contacto

Información del Restaurante	
Contactos	Botanikacuena@gmail.com
Número de teléfono	0980923944
Dirección	Av. Remigio Crespo y Antonio Tamariz
Responsable de la empresa	Tnlg. Jonathan León Jadan

Fuente: Elaboración propia.

En la siguiente tabla se da a conocer los horarios de atención y los días que no se laboran.

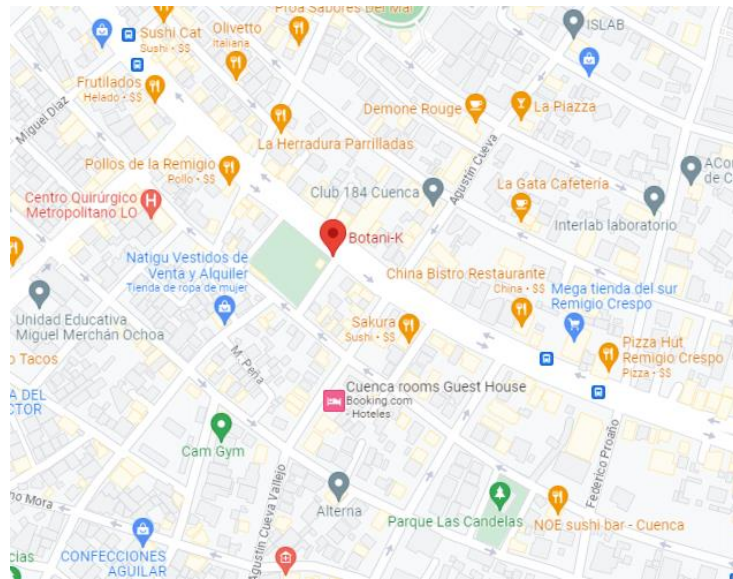
Tabla 2 Horarios de atención

Lunes	Cerrado
Martes	Cerrado
Miércoles	17:30-23:30
Jueves	17:00-2:00
Viernes	17:00-2:00
Sábado	17:00-2:00
Domingo	Cerrado

Fuente: Elaboración propia.

En la figura número 2 se encuentra la ubicación obtenida por Google Maps.

Figura 2 Mapa geográfico



Fuente: <https://goo.gl/maps/frbaQ1ZbTFWzmkk58>

En la presente Figura 3 se muestra el primer salón de Botani-K Plant bar, en la parte de la pared se encuentran todas las plantas que se cultivan cabe mencionar que ninguna es artificial.

Figura 3 Salón botani-k



Fuente: Elaboración propia.

En la figura cuatro se presenta el menú de cocteles de autor, dando a conocer seis de los cocteles clásicos que tienen en su carta.

Figura 4 Menú Botani-k cocteles de autor

Menú de cocteles de autor de Botani-k. El menú muestra seis cocteles con sus descripciones y precios. El precio de cada coctel es \$7.

Nombre del Coctel	Descripción	Precio
EL B.B. (Boracho Botánico)	Amargo por sus plantas andinas, dulce por su caña blanda y fuerte por su gin botánico.	\$7
KIKI	Perfumada a lavanda, fresca a jengibre y gasificada por su tónico.	\$7
RUM HONEY BEE	Fresca por su toronja y huampoleo, dulce por su ron.	\$7
PAZ Y FLORA	Fresco y floral, como el rocío del campo.	\$7
HOLY WATER	Ahumado y ligero con un contraste caramelizado por su panela.	\$7
CHIC BLOSSOM	Seco por su tuda y sutil por su esencia de jazmín, un complemento del vermut.	\$7

Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

Botani-k Plant Bar cuenta con una menu de tres tiempos a continuacion se presenta las cuatro entradas que ofrece al publico, cabe mencionar que se hace una cortesía de la casa de papitas con salsa rosa.

Figura 5 Menú entradas

Menú de entradas de Botani-k. El menú muestra cuatro opciones de entradas con sus precios. El precio de cada entrada es \$7.

CROQUETAS DE BLUE CHEESE	\$7
BRUSCHETTA CAPRESSE	\$7
BRUSCHETTA DE SALMÓN Y AGUACATE	\$7
TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES DE LA CASA	\$7

ENTRADAS

Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

En la figura 6 se presentan los seis platos fuertes que lleva su menu, cuenta con lomos, salmon, como proteinas principales ademas de tener una opcion de hamburguesa vegana.

Figura 6 Menú platos fuertes



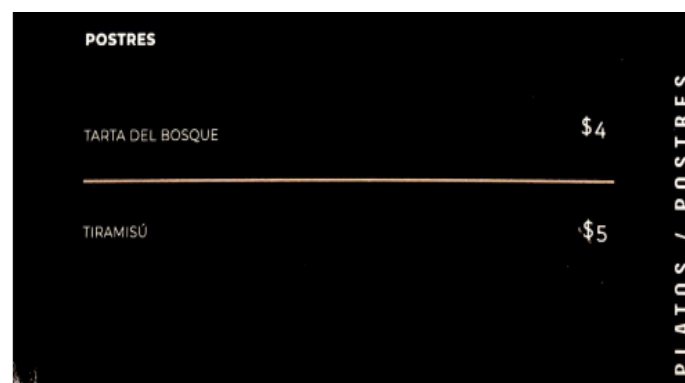
Menú de platos fuertes de Botani-k. El menú muestra seis opciones con sus respectivos precios:

Plato	Precio
RISOTTO PARMESANO CON LOMO EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO	\$7
LOMO FINO AL TOMILLO	\$12
SALMÓN CON ESPARRAGOS	\$12
ENSALADA BURRATA CON PROSCIUTTO	\$7
BOTANI-K SMASH BURGER	\$7
VEGGIE BURGER	\$7

Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

Acontinuacion en la figura 7 se presentan los dos postres que tiene Botani-k que son unos clasicos de la reposteria, como una tarta del bosque que consiste en una base de galleta con crema pastelera y fruta fresca, ademas de contar con el tiramisu postre tradicional de café.

Figura 7 menú postres



Menú de postres de Botani-k. El menú muestra dos opciones con sus respectivos precios:

Postre	Precio
TARTA DEL BOSQUE	\$4
TIRAMISÚ	\$5

PLATOS / POSTRES

Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

Botani-k Plant Bar cuenta con profesionales capacitados en la áreas de administracion, chef de cocina y bartender, a continuacion se presenta sus cargos y funciones a desempeñar.

Tabla 3 Empleados de Botanik y funciones

Nombre	Cargo	Funciones
Tnlg. Jonathan Jadan	Dueño	Supervisar a todo el pesonal y manejo de redes sociales.
Tnlg. Jose Aguayo Macias	Administrador	Jefe de administracion y control de personal y horarios.
Josue Jimenez Tacuri	Chef de cocina	Encargado de la produccion de comida, servicio, inventarios y todo el menu.
Jose Montalvan	Bartender	Encargado de la elaboracion de cocteles y de pedidos de licores.

Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

2.2. Marco Teórico

Asimismo, para la fundamentación bibliográfica, se tomó en consideración fuentes académicas de relevancia, así como autores expertos en el tema de los postres miméticos y las variables como frutas del Azuay, la pastelería y técnicas vanguardistas, principalmente, de manera que se obtuvo un sustento teórico sólido para la elaboración de la propuesta.

2.2.1. Frutas del Azuay

En la ciudad de Cuenca se mantienen tradiciones dentro de su gastronomía, de los cuales más se destacan son los dulces a partir de diferentes frutas de temporadas además de la zona que se dan gracias al clima variado en diferentes cantones de la provincia del Azuay, tal es el caso de dulce de pera, manzana, limón, entre otros que son muy consumidos en la provincia. Para la mayoría de los cuencanos no hay duda que los dulces siguen siendo el manjar más codiciado por los paladares, al igual que las frutas que se producen en la provincia los cuales forman parte de la mesa de los comensales tanto

rurales como urbanos, convirtiéndose en un arcoíris de colores en los mercados por lo llamativo y colorido, en especial desde el mes de enero hasta marzo donde provienen de las jardineras de los cantones de Paute, Sígsig, Gualaceo, Chordeleg (Rodrigo, 2018).

El sabor de las frutas es un elemento clave dentro del campo de la alimentación, tanto consumidores como productores buscan satisfacer los gustos y es una puerta importante hacia un alimento sin embargo depende del cuidado, el mismo que empieza desde la selección de la semilla, la siembra, el mantenimiento, la cosecha, producción, grado de madurez y variedad, la finura no solo precisa de lo dulce o agrio del producto, sino que también es importante indicar que las características organolépticas de un alimento se basa en las propiedades nutritivas que este posee. Por ende, se ha hecho la selección de cinco frutas de la ciudad de Cuenca, los mismos que serán analizados a continuación desde la perspectiva de cada uno de ellos (Inga, 2016a).

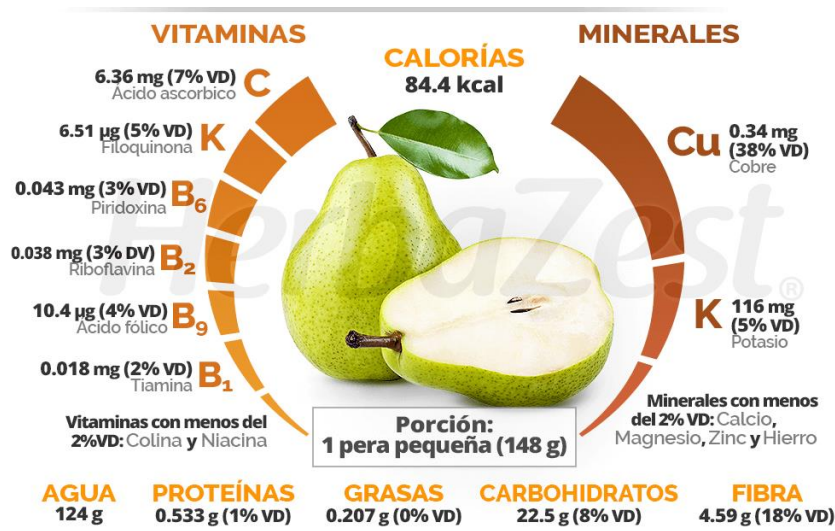
2.2.1.1. Pera

La pera es un producto que se cosecha en enero y junio de cada año en la provincia del Azuay, en estas épocas se usa mucho para consumo como fruta o a su vez en la elaboración de dulces típicos. Asimismo, un estudio realizado por la Universidad del Azuay (Naranjo, 2017), la pera de Gualaceo presenta un alto contenido de antioxidantes por su defecto nutrientes esenciales como la vitamina C, la vitamina K finalmente el potasio. Además, dado su alto contenido de fibra dietética, se ha encontrado que el consumo regular de pera puede disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y diabetes.

Por otro lado, un estudio realizado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (Caicedo, 2018) profundizó en las características agronómicas de la pera de Gualaceo, destacando su resistencia a enfermedades y plagas del cultivo, así como su

facilidad de transporte y almacenamiento. De igual manera, en cuanto a su cultivo, la pera de Gualaceo requiere de un clima templado y altitudes de entre 2.000 y 2.400 m.s.n.m. Además, se recomienda el uso de técnicas de cultivo orgánico como la implementación de medidas de conservación de suelo para garantizar la calidad del fruto (García, 2019).

Figura 8 Propiedades nutricionales de la pera



Fuente: García, 2019.

2.2.1.2. Manzana

Es originaria de climas templados su nombre científico *Prunus pérsica*, siendo su cultivo manejable en zonas tropicales, es rico en potasio, tiene antioxidantes y fibra, posee Vitamina A y C, obteniendo hierro en el organismo, el sabor es certero para la cocina, sobre todo en la repostería. Al ser una fruta tanto carnosa como dulce, es ideal para preparar compotas, dulces, yogurt, entre otras (Zambrano & Perdomo, 2020).

Está compuesta principalmente por agua, lo que la convierte en una opción refrescante y baja en calorías. Además, es una excelente fuente de fibra, lo que ayuda a mantener una buena salud digestiva y a controlar el apetito. Entre los principales beneficios, al ser ricas en antioxidantes y fibra, mejora la salud del corazón, ya que ayuda a reducir el colesterol malo, controla el azúcar en la sangre, gracias a que su alto contenido

en fibra permite regular los niveles de azúcar, manteniéndolos estables, y promueve la salud cerebral, previniendo enfermedades como el Alzheimer, gracias a los antioxidantes con los que cuenta (Palomo et al., 2010).

En relación con su empleo en la gastronomía, la manzana es un alimento que puede aplicarse en ensaladas frescas, además que se la puede aplicar diferentes técnicas de cocción tales como el horneado, asado, al vapor, entre otras, dependiendo de su aplicación en la cocina de dulce o de sal. Finalmente, la manzana se la puede aprovechar para el desarrollo de salsas o aderezos, los cuales acompañan a carnes u otros productos (Jiménez, 2023).

Figura 9 Propiedades nutricionales de la manzana



Fuente: Jiménez, 2023.

2.2.1.3. Limón

Según Gavilanes et al. (2019), el limón del Azuay es utilizado en la preparación de diversos platos típicos de la región andina, como las sopas y los guisos. Además, su jugo se utiliza como aderezo para ensaladas y como ingrediente en la elaboración de bebidas refrescantes, como la limonada.

Por otro lado, según Flores et al. (2021), el limón del Azuay también es utilizado en la preparación de postres, como la tarta de limón y las galletas de limón. Incluso, su cáscara se utiliza para aromatizar postres y bebidas, como el té de limón.

El limón es una fruta cítrica que se utiliza ampliamente en la cocina debido a su sabor ácido y refrescante. Además de su valor culinario, el limón es una fruta muy nutritiva ya que cuenta con un alto contenido en vitamina C, misma que constituye como agente antioxidante que ayuda a la protección del organismo en contra de los radicales libres, lo cual promueve un sistema inmunológico saludable (Calderón Cuadrao, 2020).

Además, esta fruta es baja en calorías, lo cual la convierte en una excelente opción para incluir en dietas para el control del peso. Asimismo, al contener cantidades altas de flavonoides, ayuda a la reducción del riesgo de contraer enfermedades tales como el cáncer u otras asociadas al corazón (Albuja Villafuerte, 2023).

Figura 10 Propiedades nutricionales del limón



Fuente: Albuja Villafuerte, 2023.

2.2.2. La pastelería

Trata del negocio o establecimiento comercial, donde se elaboran diferentes tipos dulces, como pasteles decorados, Cupcakes, postres entre muchos otros, el nombre de pastelería, no sólo se usa para nombrar el lugar donde se elaboran o se venden los postres, dulces y pasteles o tortas como se les conoce en otra parte del mundo, sino que también se utiliza para nombrar el conjunto formado por este tipo de comidas, conocimientos y técnicas vinculados a su elaboración (Euroinnova, 2020).

Por su parte, García Patiño (2020) indica que la pastelería es una disciplina que requiere habilidad, creatividad y precisión. Los pasteleros profesionales suelen tener una formación especializada y una gran experiencia en la elaboración de postres.

En la actualidad, la pastelería está experimentando una serie de tendencias y cambios, como la utilización de ingredientes más saludables y sostenibles, la incorporación de técnicas innovadoras y la creación de postres más creativos y personalizados. Además, la pastelería está cada vez más influenciada por la cultura y las tendencias globales, lo que ha llevado a la creación de nuevos sabores y estilos de postres (Barahona y López, 2023).

2.2.2.1. Técnicas de básicas de pastelería

Con la importancia de la composición molecular de los ingredientes ofrecen múltiples posibilidades para crear cualquier tipo de textura, todo depende de cómo se organice y se trabaje con las mismas, se analiza materias primas, técnicas, procesos, fenómenos y reacciones fisicoquímicas que intervienen en el proceso de creación de las texturas gelificadas, cremosas y aireadas (Bordas, 2020).

2.2.2.2. Técnica de la emulsificación

Juegan un papel fundamental en pastelería ya que son las estructuras responsables de la cremosidad como puede ser el ganaches, cremas pasteleras o helados. Es muy importante remarcar que la cremosidad no está directamente asociada a ingredientes

tradicionales, sino que se obtiene gracias a esta técnica de pastelería, la emulsificación (Bordas, 2020a).

En la pastelería, la técnica de emulsificación es importante, debido a que se utiliza para crear mezclas homogéneas de ingredientes que normalmente no se mezclarían, como aceite y agua. La emulsificación se logra mediante la incorporación de un emulsionante, que ayuda a estabilizar la mezcla y evitar que los ingredientes se separen. Algunos ejemplos de emulsionantes comunes en la pastelería son la lecitina de soja, la goma xantana y la gelatina (Pradilla Ragua, 2013).

En la actualidad, la técnica de emulsificación está experimentando una serie de innovaciones y tendencias en la pastelería. En ese sentido, se están utilizando emulsionantes naturales y sostenibles, como la lecitina de girasol y la goma de acacia, en lugar de emulsionantes sintéticos. Además, se están explorando nuevas formas de emulsionar ingredientes, como la utilización de ultrasonidos y otros métodos de alta tecnología (Jiménez-Colmenero, 2013).

2.2.2.3. La técnica de aireación

Denominadas también espumas, son muy representativas en el mundo de la pastelería y la panadería como se puede identificar en la imagen 2, desde espumas en postres de restaurantes, pasando por diversas formas de merengues, nubes, mousses y helado, hasta bizcochos e incluso pan. Hay muchas texturas aireadas con apariencia y sensación en boca diferente, pero todas ellas tienen algo en común, y es que son sumamente delicadas, por eso es esencial aprender a crearlas y estabilizarlas (Bordas, 2020b).

Además, esta técnica permite la incorporación de aire en la masa de la preparación para lograr una textura más esponjosa y ligera, por lo que se utiliza comúnmente en la preparación de pasteles, bizcochos, panes y otros productos de repostería. Asimismo, la

aireación se logra mediante la incorporación de ingredientes que contienen aire, como claras de huevo batidas a punto de nieve, o mediante la adición de agentes leudantes, como el bicarbonato de sodio o el polvo de hornear (Pazmiño Sánchez, 2017).

Por otra parte, existen diferentes métodos para lograr la aireación en la repostería, como el batido de los ingredientes, la incorporación de aire mediante la mezcla de ingredientes secos y húmedos, o la utilización de agentes leudantes. Cabe indicar que, la técnica de aireación es importante para lograr una textura adecuada en los productos de repostería, ya que permite que la masa se expanda y se levante durante el horneado. Además, la aireación también puede afectar el sabor y la apariencia de los productos de repostería.

No obstante, se debe tener en cuenta que la técnica de aireación debe ser utilizada con precaución, ya que un exceso de aire puede hacer que los productos de repostería se sequen o se desmoronen. Por lo tanto, es importante seguir las instrucciones de la receta y utilizar los ingredientes adecuados para lograr una textura óptima en los productos de repostería (Rodríguez y Serrano Olmedo, 2017).

2.2.2.4. La técnica del espesamiento

Es el proceso de aumentar la viscosidad en las recetas ya que influye mucho en la sensación en boca que proporciona un alimento y esto es tan importante como el propio sabor que tenga el producto. Por esta razón, cuando controlas la técnica del espesamiento, puedes mejorar y perfeccionar tus texturas para crear una experiencia de degustación única (Bernal Flores y Neira Vidal, 2023).

Además, el espesamiento consiste en la adición de ingredientes que aumentan la viscosidad de la masa, lo que puede mejorar la textura y la consistencia de los productos de repostería. Esta técnica se utiliza comúnmente en la preparación de cremas, rellenos y

glaseados, y se logra mediante la adición de ingredientes como la maicena, la harina, el azúcar glas o la gelatina (Pillco Juca, 2022).

Existen diferentes métodos para lograr el espesamiento en la repostería, como la cocción de los ingredientes, la adición de espesantes naturales como la pectina o la agar-agar, o la utilización de espesantes artificiales como la goma xantana o la carragenina. Es importante tener en cuenta que el espesamiento debe ser utilizado con precaución, ya que un exceso de espesante puede hacer que los productos de repostería se vuelvan demasiado densos o pesados (Jiménez, 2022).

2.2.2.5. La técnica de la gelificación

La técnica de la gelificación consiste en la formación de una estructura gelatinosa en la masa de la preparación, lo que puede mejorar la textura y la consistencia de los productos de repostería. Esta técnica se utiliza comúnmente en la preparación de postres como flanes, mousses y gelatinas, y se logra mediante la adición de ingredientes como la gelatina, el agar-agar o la pectina (Villar Lozano, 2021).

La consistencia resultante suele ser gelatinosa, como las confituras, las mermeladas, las compotas o las pastas de fruta, por ejemplo. Sin embargo, la mayoría de las recetas en pastelería y panadería se gelifican para mantener su forma y estabilidad, como los mousses, espumas o incluso el pan (Castañón-Rodríguez et al., 2020).

Existen diferentes métodos para lograr la gelificación en la repostería, como la cocción de los ingredientes, la adición de gelificantes naturales o artificiales, o la utilización de técnicas de enfriamiento. Es importante tener en cuenta que la gelificación debe ser utilizada con precaución, ya que un exceso de gelificante puede hacer que los productos de repostería se vuelvan demasiado duros o gomosos (Castañeda-Ovando et al., 2020).

2.2.3. *Ingredientes*

Se considera que hay ciertos ingredientes que no pueden faltar dentro de la pastelería como se muestra en la tabla 1 se toma en cuenta los siguientes:

Tabla 4 Ingredientes Básicos de pastelería

Ingrediente	Descripción	Uso
Crema de leche	Producto derivado de la leche con alto porcentaje de grasa, su densidad puede variar, depende el porcentaje de grasa.	Se puede utilizar para diferentes recetas como: mousse, crema chantilly, rellenos, entre otros.
Mantequilla	Producto de origen animal con alto porcentaje de grasa.	Coberturas de pasteles, rellenos, masas hojaldradas, mantequilla avellanada para aromatizar, entre otros.
Huevos	Producto de origen animal que contiene clara y yema y fuente de proteína.	Ingrediente indispensable en la panadería y pastelería, elaboración de crema pastelera, espumante, gelificante, emulsionado, entre otros.
Sacarosa	Nombre químico para el azúcar de mesa de uso común que es extraído de la caña de azúcar.	Conservante, repostería, panadería, heladería, sirve para hacer caramelo, entre otros.
Glucosa	Existe de forma líquida con textura densa y en polvo, obtenida del almidón de maíz.	Uso de heladería, caramelos, repostería, retener humedad.
Cacao	Semillas de cacao que son transformadas en chocolate de diferente clasificación: chocolate, chocolate con leche y chocolate blanco.	Elaboración de mousse, glaseados, coberturas, rellenos, panadería, pastelería, entre otros.

Harina floja	Harina común todo uso, versátil, preparada a partir de una mezcla de trigos duros y blandos.	Repostería, masa de hojaldre, galletas, bases para tartas, algunos panes tradicionales.
Frutos secos	Su composición se destaca por ser deshidratadas, con alta fuente de proteína que destacan por la amplia gama de sabores y texturas.	Utilizados esencialmente en la repostería francesa, de sabor neutro, dulce y salados, rellenos, pastas, espesantes, entre otros.

Fuente: Ferrandi, 2018.

2.2.3.1. Aditivos Alimenticios

Estos aditivos sirven para mejorar algunas características de los alimentos, con el sabor o la textura o prolongar el tiempo de vida útil, tal como se indica a continuación:

Tabla 5 Aditivos alimenticios, agentes gelificantes y espesantes

Producto	Descripción	Uso
Sal	La sal es un compuesto químico y contiene cloro y sodio, y es un ingrediente esencial para lograr un sabor equilibrado.	En panadería para dar el sabor de pan de sal, galletas de sal,
Ácido tartárico	Polvo cristalino blanco que es extraído del sedimento que se forma en las barricas de vino.	Coadyuvante del proceso de gelificación para algunos dulces como por ejemplo las pastas de fruta.
Ácido cítrico	Polvo cristalino blanco, conocida también como sal ácida	Aporta un sabor ácido a las mermeladas, gelatinas y algunos postres.
Agar-agar	El agar-agar de origen vegetal que se extrae de las hojas, se puede encontrar en polvo o escamas.	Utilizado como gelificante, espesante en mermeladas, o cuajar cremas, culis. Ideal para veganos.
Gelatina	La gelatina es de origen animal, se obtiene del colágeno de piel y hueso de algunos animales.	Gelificante ideal para postres fríos.
Pectina	Se encuentra de forma natural de algunas frutas como por ejemplo la manzana, membrillo, está presente en algunos cítricos. Su presentación es en polvo.	Utilizado como espesante en mermeladas, y al momento de gelificar su textura es firme.

Fuente: Ferrandi, 2018.

2.2.4. Repostería de vanguardia

La repostería creativa es un arte que se basa en la elaboración de postres utilizando la imaginación y la creatividad como herramientas principales. Esta forma de repostería se enfoca en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces como tortas, pasteles, galletas, budines y más. La repostería creativa de vanguardia permite explorar nuevas combinaciones de sabores, texturas y diseños, brindando una experiencia única y personalizada a los amantes de los postres (Cobos Gavilanes y Méndez Paspuel, 2023).

Gran parte de los recetarios actuales de repostería se basan en fórmulas antiguas o modernas que han sido modificadas con el tiempo para adaptarse a los cambios en las preferencias culinarias y la disponibilidad de nuevos ingredientes. Estas recetas permiten fusionar una variedad de técnicas de pastelería con diferentes ingredientes, lo que resulta en una amplia gama de productos de repostería (García Gutiérrez, 2019).

Para lograr esta fusión, es importante tener un conocimiento profundo de las características organolépticas de los alimentos y utilizar técnicas culinarias avanzadas que se aplican en la repostería actual de vanguardia. El resultado final es la creación de productos elaborados con complejidad en forma, apariencia, texturas, sabor y color, presentados en montajes de postres al plato (Samirath, 2015).

2.2.4.1. Técnicas de pastelería de vanguardia

De acuerdo con Scoolinary (2021), se tiene que:

La repostería de vanguardia no tiene nada que envidiar a la cocina salada en cuanto a su capacidad para generar al comensal sensaciones insospechadas. Como esta, recurre a técnicas de vanguardia (y también tradicionales, por supuesto) ciertamente sofisticadas que conviene aprender en clases de repostería profesional a la altura de las circunstancias. En particular, la textura es uno de los elementos esenciales en la experiencia culinaria. (p.1)

2.2.4.1.1. Aireado

Para obtener aires (también llamados a veces “espumas” en función de su consistencia) se trata de emulsionar un gas y un líquido mediante el clásico montado, pero con ingredientes diversos, ayudándonos con lecitina de soja (Dután et al., 2020).

Otra técnica de airado utilizada en la pastelería de vanguardia es la utilización de espumas, que son mezclas de líquidos y gases que se utilizan para crear texturas ligeras y esponjosas en los productos de repostería. Las espumas se pueden crear mediante la utilización de sifones de cocina o mediante la incorporación de gases como el dióxido de carbono o el óxido nitroso en la masa. Estas técnicas permiten crear productos de repostería con texturas únicas (Chávez González y Gómez Acero, 2019).

2.2.4.1.2. Cremoso

Emparentado con la ganache tradicional, el cremoso de vanguardia parte de la inulina para obtener texturas más o menos duras o de los liofilizados (cremosos fríos), pero también pueden hacerse a partir de productos grasos como frutos secos (Beltrán Chaug, 2020).

De acuerdo con Orrala Alume y Simbala Loor (2019), la técnica de cremoso hace referencia a la creación de postres con una textura suave y cremosa, debido a que esta técnica se logra mediante la utilización de ingredientes como la nata, el queso crema, el chocolate y otros ingredientes que contienen grasas y líquidos. La técnica de cremoso se utiliza comúnmente en la preparación de postres como mousses, cremas y rellenos de tartas. La textura cremosa se logra mediante la incorporación de aire en la mezcla, lo que crea una textura suave y ligera.

Un buen cremoso se puede lograr mediante la utilización de diferentes métodos, como la utilización de sifones de cocina, la incorporación de espumas y la utilización de técnicas de aireado. Además, la utilización de ingredientes de alta

calidad y la creatividad en la presentación de los postres son elementos clave en una buena cremosidad (Vizcaíno Moreano, 2019).

2.2.4.1.3. Esferificación

Consiste en gelificar parcialmente (de forma controlada) un líquido dándole una forma esférica. Se aplican diferentes técnicas en función del tipo de producto (directa, inversa, mecánica) con resultados muy variados (Méndez, 2022).

La esferificación consiste en una técnica que forma pequeñas esferas de gelatina que contienen líquidos con sabores intensos. Esta técnica se consigue mediante la utilización de ingredientes como el alginato de sodio y el cloruro cálcico, que se combinan para crear una reacción química que forma una capa gelatinosa alrededor del líquido. La técnica de esferificación se utiliza comúnmente en la preparación de postres como sorbetes, helados y mousses, y permite crear productos de repostería vanguardistas originales y novedosos (Jaramillo Saltos y Morocho Álvarez, 2021).

La técnica de esferificación se puede lograr mediante la utilización de diferentes métodos, como la utilización de jeringas para crear pequeñas esferas, o mediante la utilización de moldes para crear esferas más grandes. Además, la técnica de esferificación se puede combinar con otras técnicas de pastelería de vanguardia, como la utilización de espumas y la técnica de aireado (Calderón Zea y Zurita Veas, 2021).

2.2.4.1.4. Espuma

La técnica de espuma se emplea para crear postres con una textura ligera y esponjosa, debido a que implica la incorporación de aire en la mezcla para crear burbujas que le dan a la preparación una consistencia espumosa. La espuma se logra mediante la utilización de ingredientes como claras de huevo batidas, nata montada o

espesantes como la gelatina o la goma xantana. La técnica de espuma se utiliza en la preparación de postres como mousses, espumas y cremas, y permite crear productos de repostería con una textura suave y delicada (Lescano Barreros, 2019).

Por su parte, Acosta Llerena (2019) se refiere a la espuma de sifón, que realiza la emulsión gas-líquido a presión (sea nitrógeno, sea dióxido de carbono), obteniendo burbujas mucho más pequeñas y texturas más consistentes y cremosas.

La técnica se puede lograr mediante diferentes métodos, como la utilización de batidoras eléctricas para montar las claras de huevo o la nata, o mediante la utilización de sifones de cocina para crear espumas más estables y consistentes. Además, se pueden agregar sabores y aromas a las espumas utilizando extractos, esencias o frutas. La técnica de espuma permite crear postres con una presentación visualmente atractiva y una textura ligera y suave (Tuz Torres, 2022).

2.2.4.1.5. Gelificación

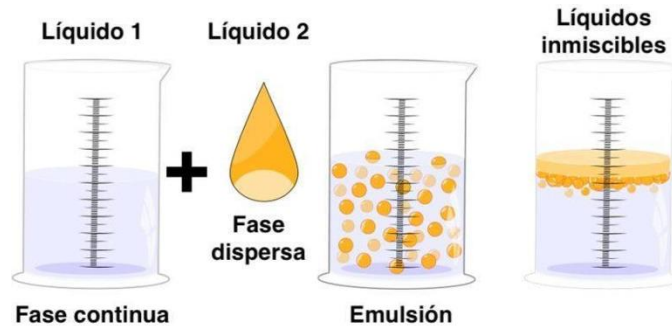
Consiste en convertir alimentos en líquido y posteriormente en geles, aparte de la gelificación con gelatina (y los espesantes), podemos emplear una infinidad de productos para poder obtener matices diferentes en función de los ingredientes que se utilizar para realizar las elaboraciones deseadas (Herrero, 2022).

La técnica de gelificación se puede lograr mediante diferentes métodos, como la cocción de los ingredientes, la adición de gelificantes naturales o artificiales, o la utilización de técnicas de enfriamiento. Es importante tener en cuenta que la gelificación debe ser utilizada con precaución, ya que un exceso de gelificante puede hacer que los productos se vuelvan demasiado duros o gomosos (Pérez Villamarín y Riofrio Maldonado, 2021).

2.2.4.1.6. Emulsión

Es la unión de líquidos y grasas, son aditivos alimentarios en diferentes fases líquidas que ayudan a la mezcla de sustancias que se separan cuando se las combinan y proporciona una sensación untuosa (Elizalde, 2020).

Figura 11 Emulsiones



Fuente: Elizalde, 2020.

2.2.5. Postres mimetizados

El término mimético hace referencia al mimetismo por el que se entiende acción y efecto de mimetizar o mimetizarse. Es decir, lograr representar alguna cosa con una similitud casi idéntica al elemento original.

Trasladado al ámbito de la pastelería, es una elaboración muy utilizada por pasteleros para representar en piezas dulces objetos o alimentos que en su esencia no lo son. Mediante este proceso creativo, desarrollan un trabajo delicado y cuidado hasta el último detalle. Juegan visualmente y tratan de sorprender al comensal con la configuración de la pieza (Chamba Flores, 2023).

2.2.5.1. Tipos de texturas de un postre

Los postres se caracterizan por el balance y texturas de ingredientes dando un realce entre sí, con el objetivo de llamar la atención del comensal, como se puede ver a continuación:

Tabla 6 Texturas de un postre

Textura	Aplicación
<p>Texturas cremosas /untuosas</p> <p>Es una sensación que se experimenta cuando la comida cubre el paladar y se funde en la boca</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ganache: es una crema que se elabora con chocolate y crema de leche en iguales proporciones. • Namelaka: esta entre la ganache y la panacota • Tofe: dulce cremoso a base de caramelo (almíbar) y mantequilla. •
<p>Textura Aireada</p> <p>Es la incorporación de aire o gas a las preparaciones creando texturas ligeras, controlando la estabilidad y el gas que se incorpora.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nata montada: es más densa que un aire de limón ya que presenta menos cantidad de gas en su estructura.
<p>Textura Crujiente</p> <p>Elaboraciones que se rompen fácilmente, crujen en la boca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crocante: Elaboración cocida o frita que se cruje al momento de mascar. • Streusel: Textura crujiente y granulosa y está hecha a base de mantequilla, harina y azúcar. • Praliné: Mezcla de un fruto seco con azúcar, cantidades iguales.
<p>Textura Gelificante</p> <p>Con esta técnica se convierte una sustancia líquida a semisólida</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Por su diversidad se puede escoger la textura ya sea dura o más blanda según la temperatura. • Geles (agar agar / pectina)

Fuente: Chamba Flores, 2023.

2.2.5.2. Deconstrucción

Un término aplicado a la utilización de muchas de estas técnicas para desarmar un plato en diferentes componentes. Básicamente se trata de tomar los ingredientes principales de un plato y tratarlos por separado cambiando totalmente sus cocciones y texturas. Las técnicas de vanguardia es una actividad que va surgiendo con el objetivo de

innovar diferentes técnicas convirtiéndose en productos de alta calidad, buscando satisfacer las expectativas de los comensales donde se da un sabor textura seguido de aromas diferentes (Carrillo Castillo y López Macías, 2020).

2.3. Marco Conceptual

En el presente apartado, se exponen los términos fundamentales y necesarios que se emplean a lo largo del presente estudio, con la finalidad de orientar al lector en caso de que desconozca algún término técnico asociado a la repostería de vanguardia y así se produzca una mejor comprensión de la investigación realizada.

Aerógrafo: Herramienta en forma de lápiz que expulsa colorante a presión de aire de manera que la pintura se dispersa parejo rápido y preciso.

Aireado: Técnica que consiste en introducir aire en una mezcla para lograr una textura suave y esponjosa.

Cobertura: Término que se utiliza para cubrir o envolver diferentes preparaciones.

Decorar: Acción de embellecer una preparación por medio de una manga, pintura o granillo.

Desmoldar: Retirar una preparación del molde.

Emulsión: Mezcla homogénea de dos o más líquidos que normalmente no se disuelven entre sí, como el agua y el aceite.

En moldar: Verter en moldes para que tomen la forma del mismo.

Esferificación: Consiste en gelificar un líquido para darle la forma de esferas líquidas o caviars.

Gelificación: Consiste en utilizar gelificantes para espesar y dar consistencia a determinados postres y productos de repostería, como mousses, jaleas, cremas y compotas.

Mimetizar: Imitar, disfrazar o adoptar algo según la apariencia de otro objeto.

Moldes de silicona: Es una opción de garantía ya que se puede diseñar moldes personalizados duraderos y flexibles, al ser un molde manejable es menos probable que el producto final se astille o haya dificultad al momento de extraerlo.

Pectina: Es un polisacárido usado como agente gelificante, estabilizante.

Postre: Platos dulces que se sirven después de las comidas.

Pulpa: Parte tierna y comestible de la fruta, transformada en pasta o puré.

Vanguardia: Consiste en modificar las texturas y formas sin que pierda su sabor original.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

En el presente apartado, se describe la metodología de la investigación llevada a cabo en la investigación, la cual es una herramienta en el campo de la investigación, que, por su estructura, así como contenidos abordan los elementos básicos que guían un proyecto de manera metodológica además de didáctica.

Desde siempre, el hombre ha tenido por naturaleza la necesidad de conocer, entender y explicar el pasado, presente de su mundo vida, es decir, de los fenómenos naturales, sociales que lo rodean en tanto que lo producen. El primer contacto con el mundo se da por la sensación, percepción e intuición, para después pasar al juicio, además de la razón producto de la experiencia cotidiana o conocimiento teórico con el fin de entenderlas (Universidad Naval, 2016).

Además, un buen proceso metodológico permite al investigador tener un enfoque adecuado para la recopilación y análisis de la información que servirá para tomar mejores decisiones para resolver la problemática identificada. Asimismo, el marco metodológico incluye consideraciones sistemáticas acerca del muestreo, medición, análisis además de criterios éticos acerca de la información levantada, de tal manera que se conectan la pregunta de investigación, con los objetivos, así como los resultados deseados de la investigación, de tal manera que se consigan conclusiones significativas (Arias González & Covinos Gallardo, 2021).

En el ámbito gastronómico, la metodología de la investigación es fundamental ya que permite realizar la recopilación de datos para poder analizarlos de manera sistemática. Con estos resultados, es posible plantear propuestas culinarias, donde la creatividad además del arte constituye un factor inherente, los cuales deben de constar con una base sólida de conocimientos científicos. En el campo de la investigación gastronómica, es necesario tener un control acerca los productos, así como las materias primas que se van

a emplear, además de las técnicas culinarias que se van a utilizar. En consecuencia, el proceso metodológico que se aplica tiene que estar acorde al tipo de investigación realizada, de manera que los resultados obtenidos tengan un alto rango de confiabilidad igual que la validez científica (Iglesias, 2021).

3.1. Tipo de estudio

El tipo de estudio seleccionado es el transversal, ya que es empleado en diversas ramas del conocimiento, puesto que se enfoca en una población determinada en un transcurso de tiempo específico, lo cual sirve para la identificación de posibles asociaciones entre las variables de estudio. Por otra parte, el corte transversal, permite recolectar información una sola vez, para que, de esta manera, evaluar sus características, semejanzas, diferencias, componentes, rasgos particulares, entre otros. Entre los beneficios de este tipo de estudio, radica en el hecho de que los datos obtenidos no necesitan tener, necesariamente, un seguimiento estricto a largo plazo, lo cual permite, en un futuro, adaptar los resultados, acorde a las necesidades del público objetivo identificado (Plaza Zambrano et al., 2020).

En el ámbito gastronómico, el estudio de corte transversal permite recopilar información relevante para obtener una percepción global acerca de la alimentación de una población determinada. Es importante tener en consideración que el estudio transversal presenta ciertas limitaciones, ya que los participantes del estudio pueden estar sometidos a una serie de sesgos, por lo que una adecuada representatividad de la población de estudio resulta esencial para asegurar la validez de los resultados obtenidos (Lerma González, 2022).

Además, será un estudio descriptivo puesto que se emplea en investigaciones académicas para realizar la descripción al igual que la caracterización del fenómeno de

estudio. En base a lo anterior mencionado, este tipo de estudio identifica información detallada acerca de las variables de investigación, pero sin manipularlas, sino por el contrario, intenta profundizar en sus propiedades fundamentales (Nieto, 2018).

3.2. Enfoque o paradigma

Para el desarrollo de esta propuesta de tres postres miméticos para el restaurante Botani-k plant bar, se empleará el enfoque mixto, ya que combina el método cualitativo por medio de la observación tanto como la entrevista que se realizó en el establecimiento, además de ser una entrevista también se tuvo una conversación directa con el administrador del negocio. Asimismo, el enfoque cualitativo se enfoca en la comprensión minuciosa de las experiencias, perspectivas, así como comportamientos del público objetivo, gracias a la recolección sistemática de datos no numéricos, aplicando, además, técnicas como el análisis documental, en el caso del apartado bibliográfico, enfocándose en la interpretación profunda y holística de la información recopilada (Baena Paz, 2014).

Cabe indicar que el enfoque cualitativo, resulta útil para realizar investigación de fenómenos complejos pocos comprendidos, en donde la experiencia subjetiva de los participantes resulta fundamental. En ese sentido, este enfoque constituye una aproximación metodológica que puede ser empleada en áreas de las ciencias sociales como la gastronomía, por ejemplo, ya que ayuda a descubrir nuevas perspectivas aparte de comprender de mejor manera la diversidad de perspectivas además de opiniones de los participantes (Bernal Torres, 2006).

Por otra parte, el enfoque cuantitativo es un tipo de investigación que se enfoca en la recopilación, medición, así como cuantificación de los fenómenos que se estudian. Por lo tanto, para dicha recopilación, se emplean instrumentos de medición estandarizados, los cuales permiten aplicar técnicas estadísticas para una mejor

comprensión de los datos numéricos. Un aspecto clave del enfoque cuantitativo es que los datos se recopilan de una muestra representativa de una población y se utilizan para hacer inferencias sobre la población en su conjunto. Esta técnica permite una evaluación rigurosa de las hipótesis específicas, así como el establecimiento de relaciones causales entre las variables de estudio. Además, los datos recopilados se pueden analizar además de reportar de manera objetiva, así como estadísticamente rigurosa (Cruz del Castillo et al., 2014).

3.3. Método

El método deductivo es una técnica de investigación en la que se parte de una hipótesis o teoría general, por lo que se realizan observaciones además de pruebas específicas para comprobar esa teoría. En otras palabras, se parte de una idea general para ir analizando distintos aspectos o variables para confirmar o refutar dicha idea. El método deductivo se utiliza en diversas áreas del conocimiento, como la lógica, la filosofía, la física, la biología, entre otras (Tamayo & Tamayo, 1980).

La principal ventaja del método deductivo es que permite una evaluación rigurosa, así como objetiva de las teorías establecidas, ya que se basa en la aplicación de principios lógicos bien definidos en la prueba empírica de las premisas. Esto implica que las hipótesis, una vez comprobadas, pueden ser utilizadas para hacer predicciones precisas tanto como válidas en circunstancias específicas, lo que contribuye al progreso del conocimiento científico (Navarro Chávez, 2014).

A pesar de las ventajas del método deductivo, también presenta algunas limitaciones, ya que se basa en la formulación de una hipótesis previa a la recolección de datos. Esto limita la posibilidad de descubrir nuevas ideas o soluciones inesperadas, ya que se centra en la confirmación de la hipótesis preestablecida. Además, en algunos casos, se pueden cometer errores lógicos en la construcción del razonamiento deductivo, lo que

podría llevar a resultados erróneos. Por lo tanto, una combinación de métodos deductivos e inductivos pueden ser necesarios para lograr una comprensión completa de un tema en particular (Caminotti & Toppi, 2020).

3.3. Técnicas e instrumentos

En la presente investigación, el levantamiento de datos es una fase fundamental, puesto que la calidad de los datos obtenidos dependerá de la eficiente aplicación de las técnicas e instrumentos. Con ello, se puede tanto recolectar como medir la información para su consecuente análisis, lo que conllevará a una mejor toma de decisión para la propuesta. A continuación, se presentan las técnicas e instrumentos que se emplearán:

3.4.1. Técnicas de campo

3.4.1.1. Observación participante

La observación participante es una técnica de investigación utilizada en ciencias sociales, humanidades, entre otros, en la que el investigador observa de manera activa, así como participa en la actividad que está siendo estudiada. En otras palabras, el investigador se integra como participante dentro del contexto del estudio, lo que le permite obtener información de primera mano con mayor profundidad acerca de los aspectos culturales, psicológicos y sociales del fenómeno en estudio (Moreno Bayardo, 1987).

Una de las principales ventajas de la observación participante es que permite al investigador entender la complejidad del fenómeno de estudio, obtener información detallada que no podría ser obtenida mediante otras técnicas de recolección de datos. Además, este enfoque puede fomentar una mayor comprensión empática entre el investigador con los sujetos estudiados, lo que puede llevar a una mayor comprensión, así como respeto por las perspectivas y experiencias culturales de otros (Navarro Chávez, 2014).

Sin embargo, la observación participante también presenta algunos desafíos importantes, existen casos en donde el investigador puede tener dificultades para separar sus propias creencias, prejuicios, así como experiencias personales de los datos recolectados. Además, el investigador debe ser cuidadoso al guardar su identidad como investigador, lo que puede desafiar las relaciones a largo plazo con los sujetos estudiados. En última instancia, la observación participante es una técnica de recopilación de datos compleja pero valiosa que requiere una planificación cuidadosa para una ejecución rigurosa por parte del investigador (Dávila Guadalupe & Dávila Concepción, 2020).

3.4.1.2. Entrevista

La entrevista es una técnica de investigación ampliamente utilizada en diversas ramas del conocimiento. Se trata de una conversación estructurada que tiene como objetivo obtener información relevante además de significativa de una o varias personas. En el contexto de la investigación, la entrevista se utiliza para recolectar datos sobre las percepciones, actitudes, así como experiencias de los entrevistados en relación a un fenómeno en particular (Caminotti & Toppi, 2020).

Una de las principales ventajas de la entrevista es la posibilidad de establecer una relación de confianza entre el investigador con el entrevistado. Esto permite que se puedan obtener datos más precisos, ya que los entrevistados se sienten cómodos compartiendo información personal. Además, la entrevista permite que el investigador personalice las preguntas además de adaptar la conversación según las respuestas del entrevistado (Tamayo & Tamayo, 1980).

Sin embargo, la entrevista también presenta algunas limitaciones, especialmente en lo que respecta a la validez tanto como la fiabilidad de los datos recolectados. Uno de los principales desafíos es asegurarse de que las preguntas sean claras además de precisas

para evitar malentendidos. Además, el sesgo del entrevistador puede influir en las respuestas del entrevistado, por lo que la objetividad igual que la neutralidad son fundamentales para evitar distorsiones en los datos. Por lo tanto, es importante que el investigador planifique cuidadosamente la entrevista, asegurándose de que las preguntas sean relevantes al igual que adecuadas para el propósito de la investigación (Lerma González, 2016).

3.4.1.3. Encuesta

La encuesta es una técnica de investigación que emplea un cuestionario estructurado que tiene como objetivo recolectar datos de una muestra representativa acerca de actitudes, opiniones además de comportamientos en relación a un fenómeno en particular. La encuesta puede ser aplicada a través de diferentes medios, como entrevistas presenciales, telefónicas o en línea (Iglesias, 2021).

Una de las principales ventajas de la encuesta es la posibilidad de obtener datos de una muestra representativa en un breve período de tiempo a un costo reducido en comparación con otras técnicas de recolección de datos. Además, la encuesta permite que el investigador pueda estandarizar las preguntas, así como la forma en que se presentan, lo que asegura que todos los participantes reciban la misma información además que tengan las mismas oportunidades de responder (Yuni & Urbano, 2006).

No obstante, es necesario asegurarse de que las preguntas sean claras además de precisas para evitar malentendidos, para que la muestra seleccionada sea representativa, así como adecuada para el propósito de la investigación. Además, es fundamental tener en cuenta el sesgo de respuesta además de las posibles influencias externas que puedan afectar los resultados de la encuesta. Por lo tanto, el investigador debe planificar cuidadosamente la encuesta, asegurándose de que las preguntas sean adecuadas para el

propósito de la investigación, utilizando técnicas de análisis estadístico adecuadas para interpretar los resultados (Yuni & Urbano, 2006).

3.4.2. Técnicas de información documental

Las técnicas de información documental son herramientas que permiten la búsqueda, recuperación, así como la organización de información contenida en diferentes tipos de documentos, como libros, artículos, informes, entre otros. Entre las técnicas documentales más utilizadas se encuentran la búsqueda bibliográfica, el resumen, la ficha bibliográfica además de la indexación. La búsqueda bibliográfica es una técnica documental que consiste en la localización de documentos, así como referencias bibliográficas relevantes para una investigación específica. Esta técnica permite conocer la literatura existente sobre un tema determinado, lo que facilita la selección de documentos que sean de interés para la investigación (Hernández Escobar et al., 2018).

La paráfrasis es una técnica muy utilizada en la comunicación así como la escritura académica, lo que consiste en expresar una idea o información de una manera distinta a la original, pero manteniendo el mismo significado. En otras palabras, se trata de explicar con nuestras palabras un concepto, una idea o un texto ya existente, para mostrar que lo hemos comprendido para explicarlo a nuestros lectores de manera más clara y sencilla. La paráfrasis puede ser utilizada con diferentes fines en diferentes contextos, por ejemplo, para evitar el plagio en la escritura académica, para resumir o presentar información de manera más clara además de accesible para un público determinado, o para facilitar la comunicación entre personas con diferentes niveles de conocimiento o de lenguaje (Pereyra, 2022).

Sin embargo, es importante tener en cuenta que la paráfrasis no debe confundirse con la copia o el plagio de material ajeno. Al utilizar la técnica de la paráfrasis, es necesario citar la fuente original de las ideas, así como conceptos, para modificar la

información de una manera que resulte en un texto original más no una simple copia o modificación superficial. Además, es importante evitar la pérdida de información relevante o la deformación del sentido original de la información al realizar una paráfrasis. Por lo tanto, es una técnica que requiere habilidad, así como práctica para ser utilizada de manera efectiva (Lerma González, 2016).

Las referencias bibliográficas son una parte fundamental de cualquier trabajo académico o científico. Se trata de una lista de todas las fuentes utilizadas en la investigación, incluyendo libros, artículos, informes o cualquier otra fuente de información. Las referencias bibliográficas permiten a los lectores comprobar la información presentada en el trabajo, así como buscar más información sobre el tema. Una buena referencia bibliográfica debe incluir el nombre completo del autor, el título completo de la obra, el lugar de publicación, el editor y la fecha de publicación (García Dihigo, 2021).

3.4.3. Técnicas de laboratorio

Dentro de las técnicas de laboratorio, se empleó la base de datos, donde se registra toda la información acerca de los productos que se van a emplear en la elaboración de la propuesta; las fichas estándar, donde se asentarán las recetas que se incluirán dentro de la propuesta del menú al igual que las bitácoras gastronómicas, que es donde se registran las pruebas realizadas de las preparaciones además de las variables asociadas a éstas: temperaturas, métodos de cocción, conservación, peso, principalmente (Lerma González, 2016).

3.4.3.1. Base de Datos

Una base de datos hace referencia a la recopilación de información de manera sistematizada para que, por medio de un programa informático, se pueda obtener datos específicos cuando sea necesario su uso. Generalmente, suelen organizarse en

matrices, registros, campos, así como archivos, de manera que la persona que ingrese a la base pueda consultar, escribir, organizar, controlar, actualizar además de modificar de manera sencilla los datos que necesite (Dávila Guadalupe & Dávila Concepción, 2020).

3.4.3.2. Fichas Estándar

En gastronomía, las fichas estándar son empleadas para colocar toda la información relacionada a una receta como los utensilios empleados, ingredientes, cantidades, procedimiento, principalmente. Se debe considerar, además, el número de raciones que se van a realizar para tener un mejor control acerca de las cantidades a emplear, pero también existen apartados para colocar información adicional que puede ser relevante al momento de realizar la receta, como temperaturas, técnicas, tiempos y recomendaciones en general (Cruz del Castillo et al., 2014).

3.4.3.3. Hojas de Ruta

En este documento se detallan todas las operaciones o procedimientos necesario para la preparación de un plato, de manera ordenada. Por lo tanto, tiene como finalidad organizar al personal de cocina acerca de todos los recursos que va a necesitar para cada preparación así no tenga inconvenientes o retrasos para el cumplimiento de su trabajo (Navarro Chávez, 2014).

3.5. Población y muestra

La población en investigación se refiere al grupo completo de personas, objetos, eventos o fenómenos que cumplen con los criterios de inclusión en el estudio. Es importante definir además de delimitar claramente la población en estudio para poder obtener resultados precisos tanto como representativos de la realidad investigada. La población en investigación puede ser finita o infinita, dependiendo del alcance de la investigación y de los objetivos de la misma (Jiménez Becerra, 2020a).

La muestra en investigación es un subconjunto de la población en investigación que se selecciona para el estudio. La muestra debe ser representativa de la población, pero debe permitir obtener conclusiones generales sobre esta. Es importante que la selección de la muestra se realice utilizando técnicas adecuadas, así como aleatorias para minimizar la posibilidad de sesgos o distorsiones en los resultados del estudio. El tamaño de la muestra puede variar dependiendo de los objetivos de la investigación, así como de la precisión que se busca en los resultados (Robles Pastor, 2019).

En general, la selección adecuada de la población o la muestra es fundamental para la validez además de la confiabilidad de los resultados de cualquier investigación. La definición, así como la delimitación precisa de la población permitirá determinar el universo en el que se desenvuelve la investigación, mientras que la muestra permitirá obtener los datos de manera representativa. Es importante seleccionar la muestra utilizando técnicas adecuadas tanto como aleatorias para determinar el tamaño de muestra adecuado para cada investigación en particular, con el objetivo de obtener resultados precisos y representativos de la realidad estudiada (Veiga et al., 2020).

En ese sentido, para la presente investigación, se tomará en consideración al número promedio de clientes que asisten al establecimiento. Por lo tanto, de acuerdo con la entrevista realizada, se tiene un promedio de 30 clientes diarios, por lo que se aplicará las técnicas de levantamiento de datos a dicha población. Es necesario indicar que, al ser una población pequeña, no será necesario aplicar la fórmula para la determinación de la muestra, ya que si es posible aplicar a toda la población.

Tabla 7 Clientes promedio

Días de atención	Clientes promedio
Jueves	25
Viernes	35
Sábado	30
Total, promedio	30

Fuente: Elaboración propia.

3.5.1. Tratamiento Muestral

El restaurante Botani-k Plant bar cuenta con 1 dueño su nombre es Vicente León y 6 empleados hasta el momento los cuales se integran por:

Cocinero: Josué Jiménez es el encargado de toda la producción, montaje de platos, lista de compras, inventarios, limpieza y preparación de las comidas del personal. El cocinero es egresado de la carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Tecnológico Sudamericano.

Administrador operativo: Jonathan León, sus funciones principales son supervisar a todo el personal, en cuanto a horarios, uniformes, horas extras, además de hacer las compras tanto de cocina como de barra. Su formación académica es Tecnólogo en Turismo.

Cajero: José Aguayo está a cargo de cobrar, cuadrar caja, hacer aperturas y cierres, además es ayudante de servicio, cuenta con el título de Tecnólogo en Turismo

Bartender: Josué Barros es Ing. Químico de profesión además de ser bar tender empírico, se encarga de toda la coctelería, control de inventarios, stock, lista de compras.

Mesera: Danna León mesera con experiencia encargada de la atención al cliente.

Manganear: Belén Veloz está a cargo de toda la publicidad y reservas por medio de redes sociales

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En el presente capítulo, se desea proponer un menú de postres miméticos para que el Restaurante Botanik-plan Bar pueda generar en sus clientes una experiencia agradable, diferente y única, generando un valor agregado con productos diferenciadores de la competencia, ya que en el medio todavía no existe una presencia considerable de este tipo de postres.

Por otra parte, con la presentación de postres miméticos se desea promover el empleo de frutas emblemáticas de la provincia del Azuay, puesto que se hace énfasis en el empleo del limón, pera y manzana, como productos principales en cada una de las elaboraciones vanguardistas propuestas. A continuación, se presenta el análisis de los resultados obtenidos en la validación:

En la figura siguiente, se puede observar que, en cada una de las características organolépticas calificadas en la validación, es decir, apariencia, aroma, gusto, textura, sensación residual y conclusiones para mejorar, se obtuvo una calificación de excelente, lo cual indica que el postre presentado fue del agrado total de los participantes.

4.1. RESULTADOS

Como se puede observar en el antes y el después con la propuesta planteada se pasa de tener unos postres clásicos que no son realizados por el chef de cocina de Botani-k, sino son postres adquiridos de otro proveedor desconociendo si son estandarizados, con buenas prácticas de manufactura, y que no genera muchos ingresos al establecimiento.

Figura 12 Menú de postres Botani-k antes



Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

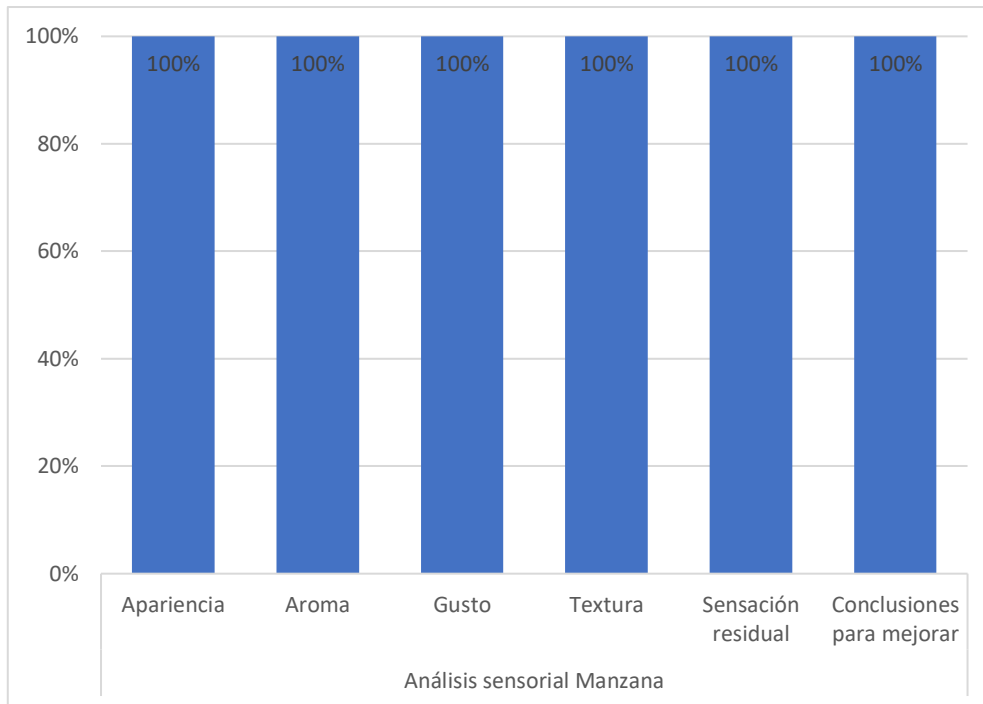
Luego de presentar la propuesta planteada las mismas que llevan fichas de estandarización, costos, precio de venta, se plantea a los dueños del establecimiento una capacitación para que ellos mismos puedan elaborarla, ya que en su cocina cuentan con todos los utensilios y espacio de almacenamiento correcto para su producción y venta.

Figura 13 Menú de postres Botani-K Después



Fuente: Restaurante Botani-k, 2023.

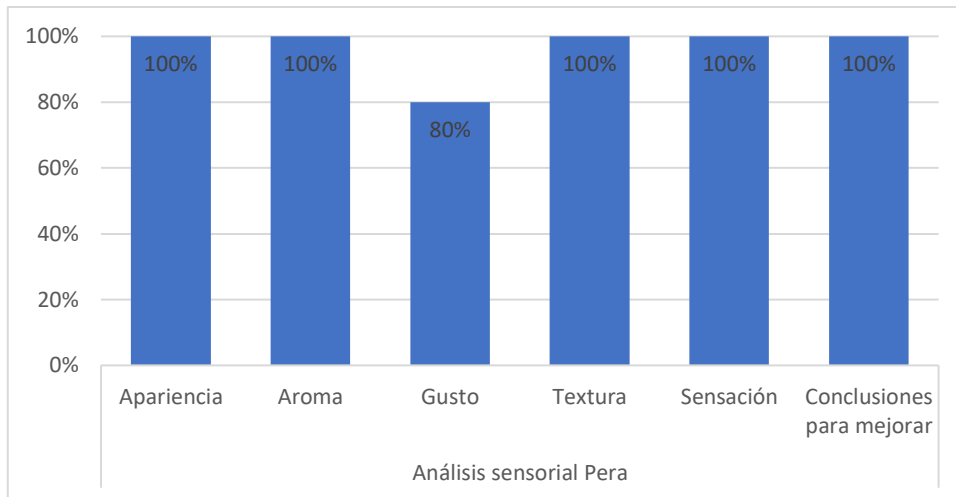
Figura 14 Análisis sensorial postre Manzana



Fuente: Elaboración propia.

En cuanto al análisis sensorial del postre mimético de Pera, se tiene que casi todas las características organolépticas, apariencia, aroma, textura, sensación y conclusiones para mejorar, obtuvieron una calificación de excelente, en tanto que el gusto, obtuvo una calificación de agradable o el 80 %, lo cual no constituye una calificación baja, pero es importante tomar en consideración para poder mejorar en futuras elaboraciones:

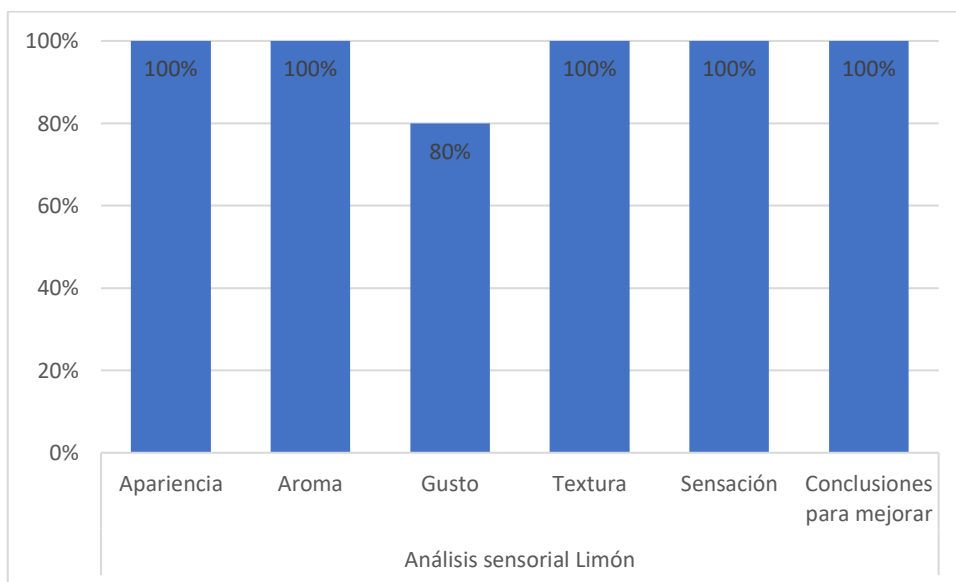
Figura 15 Análisis sensorial postre Pera



Fuente: Elaboración propia

En relación con el postre mimético de Limón, se obtuvieron calificaciones similares al postre de Pera, ya que, en apariencia, aroma, textura, sensación y conclusiones para mejorar, se calificaron de manera excelente con el 100 %, en tanto que el gusto, obtuvo una calificación de agradable del 80 %, lo cual se tomará en cuenta para futuras elaboraciones:

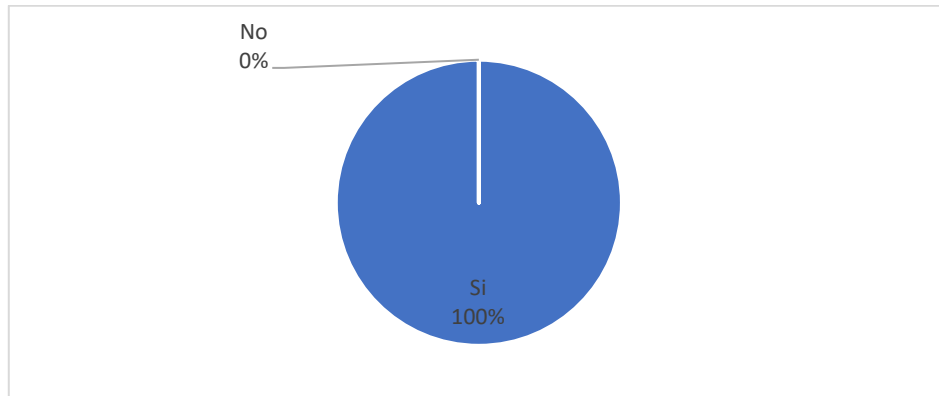
Figura 16 Análisis sensorial postre Limón



Fuente: Elaboración propia.

Finalmente, en cuanto a la pregunta realizadas al dueño, administrador y la cocinera del restaurante, acerca de si aceptarían implementar cada una de las propuestas de postres al menú que ofertan en la actualidad, todos ellos, es decir, el 100 % concluyeron que, si estarían de acuerdo en dicha implementación, tal como se observa a continuación:

Figura 17 Implementación de postres miméticos en el restaurante



Fuente: Elaboración propia.

Una vez realizado el análisis de los resultados, se puede observar que la implementación de los postres miméticos tanto de manzana, pera, así como de limón resultan factibles, debido a que todos obtuvieron muy buenas calificaciones superiores al 80 %, además que cada uno de los participantes de la validación consideraron que si estarían de acuerdo en implementar dichos postres en el restaurante en miras para ampliar su carta.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Una vez obtenidos los resultados en el capítulo anterior, se presenta la propuesta de menú de tres postres miméticos en base de frutas de la provincia del Azuay como la manzana, limón amarillo y pera, tal como se describe a continuación:

Manzana: relleno de manzana fusionada con eneldo y rosas cubierta con una ganache de chocolate blanco y finalmente glaseada con cobertura de chocolate blanco y leche condensada, con la tonalidad rojo sangre.

Limón amarillo: relleno de mermelada de limón aromatizado con menta y mix de limones, mandarina y naranja pochados cubierta con una ganache de chocolate blanco con acabados de aerógrafo amarillo limón.

Pera: Relleno de gel y compota de pera aromatizadas con hierba luisa cubierta con una ganache de chocolate blanco y queso mascarpone con acabados de aerógrafo amarillo.

5.1. Fichas estándar

Limón amarillo

Ficha Técnica: Limón amarillo

Tipo de Plato: Postre



Ingredientes

Cant.	Und.	Nombre
1,33	Kg	Ganache Montada de limón
1,03	Kg	Relleno de mermelada de cítricos
2,5	Kg	Limones Pochados
0,10	L	Baño amarillo de limón

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Ganache Montada de limón / Baño María / 2minutos/200°C

Relleno de mermelada de cítricos/ Hervido/3 minutos/ 90°C

Limones Pochados/Escalfado/3 minutos/ 90°C

Baño amarillo de limón/Baño María/2minutos/90°C

Equipos y Utensilios:

Equipos: Mixer, Estufa, Microondas, Procesador de alimentos, termómetro, aerógrafo, balanza

Utensilios: Bowls, tabla, cuchillo, espátula de calor, cuchara,

PREPARACIÓN:

Montar la ganache fría y rellenar en el molde de limón.

Rellenar con la mermelada de limón en el centro y congelar por una hora

Una vez sacado del congelador, desenmoldar y con un palillo sostener los limones para cubrir con el baño amarillo de limón a 25°C

Con el aerógrafo aplicar el mismo baño para dar efecto de terciopelo

Colocar una hoja de limón.

FICHA TÉCNICA: Ganache montada de limon

Tipo de Plato:

Postre



Ingredientes:

Cant.	Und.	Nombre
0,33	Kg	Gelatina sin sabor
0,21	L	Agua
0,530	Kg	crema de leche
0,140	Kg	Cobertura de chocolate blanco Nestlé
0,120	Kg	zumo de limón

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina sin sabor /hidratar/20 minutos

Cobertura de chocolate/Baño María/2 minutos/200°C

Equipos y Utensilios:

Mixer, termómetro, bolws, espátula, tabla, cuchillo, cacerola.

PREPARACIÓN:

hidratar la gelatina en agua fría por 20 minutos

hervir la mitad de la crema y añadir la gelatina

verter poco a poco sobre la cobertura de chocolate picada haciendo una emulsión

añadir la otra mitad de la crema fría, y el zumo de limón

procesar con el mixer

reposar en una bowl hermético y cubrir con papel film

dejar reposar en el refrigerador durante 12 horas

FICHA TÉCNICA: Relleno de mermelada de limón

Tipo de Plato:



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,120	Kg	agua
0,180	Kg	zumo de limón
0,005	Kg	agar agar
0,15	Kg	menta fresca
0,170	Kg	limones pochados
0,40	Kg	gajos de limón

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

agua	N\A	zumo de limón	N\A
agar agar	N\A	menta fresca	N\A
gajos de limón	Gajos	limones pochados	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

agua, zumo de limón y agar agar/ hervir/80°C/ 2 minutos

Equipos y Utensilios:

Mixer, tabla, cuchillo, cacerola, cubeta.4

PREPARACIÓN:

calentar el agua con el zumo de limón y agregar azúcar mezclado con agar agar

hervir durante dos minutos y colocar en una cubeta para lograr una capa fina

reposar hasta enfriar

procesar con el mixer sin incorporar aire

agregar la menta picada, limones pochados y picados, por último, el limón

FICHA TÉCNICA: BAÑO AMARILLO DE LIMON

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,250	Kg	Cobertura de chocolate blanco Nestlé
0,01	Kg	Colorante liposoluble amarillo
0,250	Kg	Manteca de cacao

Equipos y Utensilios:

Túrmix, microondas, 1 bowl

PREPARACIÓN:

Fundir la cobertura de chocolate blanco y manteca de cacao

Procesar con la túrmix agregando los colorantes indicados en la receta

FICHA TÉCNICA: Pistoleado Amarillo

Tipo de Plato:

INGREDIENTES:



Cant.	Und.	Nombre
20	g	pistoleado neutro
10	Und.	hojas de limón

Equipos y Utensilios:

Aerógrafo

PREPARACIÓN:

verter en el depósito el aerógrafo y dorar los limones con esta preparación
coronar cada pieza con una hoja de limón.

Pera

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Pera						
Tipo de Plato:			Postre			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,600	Kg	Ganache montada de pera	
			0,280	Kg	Gel de pera	
			0,280	Kg	Relleno de pera	
			0,500	Kg	Baño amarillo de chocolate	
0,02	Kg	Tallos de chocolate				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
Cobertura de chocolate/Baño María/2 minutos/200°C						
Tallos de chocolate/Baño María/ 2 minutos/200°C						
Equipos y Utensilios:						
Microondas, congelador, palillos,						
PREPARACIÓN:						
Montar la ganache fría y rellenar en el molde de pera						
Colocar el relleno congelado en el centro y congelar durante 3 horas						
Realizar un baño de chocolate amarillo 25°C con ayuda de un palillo.						
Pegar un tallo de chocolate en la parte superior de la pera						

FICHA TÉCNICA: Pera

Tipo de Plato:

Ganache montada de pera



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,5	Kg	gelatina
0,25	Kg	agua
0,660	Kg	pulpa de pera
0,120	Kg	cobertura de chocolate blanco Nestlé
0,125	Kg	manteca de cacao
0,04	Kg	xantana
0,200	L	crema de leche
0,200	Kg	queso mascarpone

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina/Hidratar/20minutos

Cobertura de chocolate/Baño María/2 minutos/200°C

Equipos y Utensilios:

Mixer, microondas, termómetro cacerola, bowl, espátula

PREPARACIÓN:

Hidratar la gelatina la gelatina en el agua fría

calentar la pulpa de pera y verter sobre la mezcla de chocolate fundido y gelatina

agregar la manteca de cacao fundida y la xantana seguidamente procesar con el mixer durante 2 minutos

incorporar la nata fría y el mascarpone

reservar en cámara durante 12 horas

FICHA TÉCNICA: Gel de pera

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,300	Kg	jugo de pera
0,14	Kg	azúcar
0,05	Kg	agar agar

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Agar agar/hervido/2 minutos/90°C

Jugo de pera/hervido/2 minutos/90°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, termómetro, bowl, mixer

PREPARACIÓN:

Calentar el zumo de pera

mezclar el zumo de agar agar y añadir a la mezcla a la olla

Agregar el zumo de limón y retirar del fuego

pasar a una cubeta y reservar en el frío

Triturar con el mixer durante 3 minutos sin incorporar aire

FICHA TÉCNICA: Pera

**Tipo de
Plato:**



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,200	Kg	Peras
0,001	kg	aceite de oliva
0,001	Kg	azúcar glas
0,200	Kg	peras
0,300	Kg	gel de pera
0,14	Kg	azúcar
0,205	L	zumo de limón
0,20	Kg	hierba luisa

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pera	Dados irregular es		
-------------	--------------------------	--	--

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Pera/Horneado/12 minutos/ 250°C

Equipos y Utensilios:

Horno, termómetro, cacerola, bandeja de horno, bowl, cuchillo, tabla, molde de pera, exprimidor de limón.

PREPARACIÓN:

Pelar las peras y cortar en dados irregulares

Extender sobre una bandeja, engrasar con aceite de oliva

espolvorear con azúcar glass y cocer en horno de suela

a 250°C

Retirar y enfriar

pelar las peras y cortar en dados.

incorporar las peras cocidas y crudas al gel de pera, añadir el zumo de limón y hierba buena

verter la mezcla en el molde de pera

Reservar en el congelador 1 hora

FICHA TÉCNICA: Pera

Tipo de Plato:

100 Tallos de chocolate



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
100	g	Chocolate

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Chocolate/baño María/200°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, bowl, espátula de calor

PREPARACIÓN:

Fundir el chocolate a baño María

Formar tallos en un silpat y dejar enfriar

Observaciones:

Colocar el tallo justo antes de servir el postre, ya que se puede derretir si existe una temperatura alta

FICHA TÉCNICA: Manzana

Tipo de Plato:

Ganache de manzana y rosa



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,280	Kg	Ganache de chocolate
0,250	Kg	Relleno de manzana
0,25	Kg	Gel de manzana
0,135	L	Glaseado rojo
10	Und.	Tallos de chocolate

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Ganache de chocolate blanco/baño María/200°C/2 minutos

Chocolate/baño maría/200°C

Gel de manzana/Ebullición/3minutos/90°C

Equipos y Utensilios:

Refrigerador, Termómetro/cacerola, cuchara, espátula, mixer, molde de manzana

PREPARACIÓN:

Montar la ganache fría y rellenar en el molde de manzana

Colocar el relleno congelado en el centro y congelar durante 3 horas

Realizar un baño de glaseado rojo

Pegar un tallo de chocolate en la parte superior de la pera

FICHA TÉCNICA: Manzana

Tipo de Plato:

Ganache de manzana



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,12	Kg	Gelatina sin sabor
0,58	L	agua
0,28	L	crema de leche
0,80	Kg	chocolate blanco Nestlé
0,60	L	zumo de manzana

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina/Hidratar/20minutis

Crema de leche/ Calentar/3minutos/70°C

Chocolate/baño María/200°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, bowl, espátula, termómetro.

PREPARACIÓN:

Hidratar la gelatina

calentar 0,80 L de crema de leche y verter sobre la cobertura de chocolate picado
emulsionar

Incorporar el esto de la crema y el zumo de manzana

procesar con el mixer y refrigerar por 12 horas

FICHA TÉCNICA: Manzana

Tipo de Plato: Relleno de manzana y eneldo



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,200	Kg	gel de manzana
0,20	Kg	eneldo
0,280	Kg	manzana en dados

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Manzana	Dados	Eneldo	picado finamente

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gel de manzana/Ebullición/3minutos/90°C

Equipos y Utensilios:

Refrigerador, mixer, termómetro, cacerola, espátula, tabla, cuchillo

PREPARACIÓN:

Procesar el gel con el mixer

Añadir el eneldo picado finamente

Incorporar las manzanas en dados

Mezclar todo y verter el relleno en moldes de semiesferas

congelar por 1 hora

FICHA TÉCNICA: Manzana

Tipo de Plato:

Gel de manzana



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,275	L	Jugo de manzana
0,50	L	Zumo de limón
0,20	Kg	Azúcar
0,006	Kg	Pectina

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Azúcar y pectina/Ebullición/3 minutos/90°C

Jugo de manzana y Zumo de limón/Ebullición/90°C

Equipos y Utensilios:

Refrigerador, mixer, termómetro, cacerola, espátula, tabla, cuchillo

PREPARACIÓN:

Calentar el jugo de manzana y zumo de limón

mezclar el azúcar con la pectina e incorporar al jugo caliente de manzana y limón en forma de lluvia

llevar a ebullición por 3 minutos

Refrigerar por 1 hora y procesar con el mixer sin incorporar aire

FICHA TÉCNICA: Manzana

Tipo de Plato:

Glaseado rojo sangre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,20	Kg	Hojas de gelatina
0,120	L	agua para hidratar
0,150	L	agua
0,300	Kg	azúcar
0,08	L	colorante rojo
0,175	L	leche condensada
0,320	Kg	cobertura de chocolate blanco Nestlé
0,005	Kg	oro en polvo

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Chocolate/baño María/200°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, bowl, cuchara

PREPARACIÓN:

Hidratar las hojas de gelatina con agua

Derretir a baño María el chocolate blanco e incorporar la leche condensada

Calentar el agua con el azúcar

Agregar el colorante y oro en polvo

Incorporar todo con el mixer

5.2 Fichas de costos

COSTOS:		Ganache montada de limon						
Chef: Gabriela Urgiles								
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,120					
Costo por Plato:	1,80469	Raciones:	10					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,33	Kg	Ganache Montada de limón	8,73	11,61	Funda	1,330	1,00
2	0,1	Kg	Relleno de mermelada de citricos	1,76	0,18	Botella	0,100	1,00
3	2,5	Kg	Limonos Pochados	2,5	6,25	Funda	2,500	1,00
4	0,10	L	Baño amarillo de limon	0,1	0,01	Funda	0,100	1,00
4,03 Peso Total receta				18,05	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		5,41						
Costo por kilo de elaboración		4,48						

COSTOS:		Ganache montada de limon						
Chef: Gabriela Urgiles								
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,13 kg					
Costo por Plato:	1,16089	Raciones:	10					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,33	Kg	Gelatina sin sabor	21,78	7,19	Funda	0,330	1,00
2	0,21	L	Agua	0,4	0,08	Botella	0,210	1,00
3	0,530	Kg	crema de leche	3,95	2,09	Funda	0,530	1,00
4	0,140	Kg	Cobertura de chocolate blanco neslte	15	2,10	Funda	0,140	1,00
5	0,120	Kg	zum de limon	1,2	0,14	Botella	0,120	1,00
1,33 Peso Total receta				11,61	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		3,48						
Costo por kilo de elaboración		8,73						

COSTOS:		Limonos pochados						
Chef: Gabriela Urgiles								
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,10 kg					
Costo por Plato:	0,18	Raciones:	10					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,120	Kg	agua	0,4	0,05	Funda	0,120	1,00
2	0,180	Kg	zum de limon	1,2	0,22	Botella	0,180	1,00
3	0,005	Kg	agar agar	125,2	0,63	Funda	0,005	1,00
4	0,15	Kg	menta fresca	1,9	0,29	Funda	0,150	1,00
5	0,170	Kg	limones pochados	1,56	0,27		0,170	1,00
6	0,40	Kg	gajos de limon	0,8	0,32	Funda	0,400	1,00
1,03 Peso Total receta				1,76	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		0,53						
Costo por kilo de elaboración		1,72						

 	
Costos:	Limones pochados

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,25 kg
Costo por Plato:	0,39	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,500	Kg	citricos (Mandarinas, limones,naranjas)	3	1,50	Funda	0,500	1,00
2	1	L	agua	0,40	0,40	Botella	1,000	1,00
3	1	Kg	azucar	2	2,00	Funda	1,000	1,00
	2,50		Peso Total receta		3,90			Costo de receta

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,17
---	------

Costo por kilo de elaboración	1,56
--------------------------------------	------



 	
Costos:	Baño amarillo de chocolate

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,01 kg
Costo por Plato:	0,194833333	Raciones:	30

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,250	Kg	Cobertura de chocolate blanco nestle	15	3,75	Funda	0,250	1,00
2	0,001	Kg	Colorante liposoluble amarillo	400	0,40	Botella	0,001	1,00
3	0,250	Kg	Manteca de cacao	6,78	1,70	Funda	0,250	1,00
	0,50		Peso Total receta		5,85			Costo de receta

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,58
---	------

Costo por kilo de elaboración	11,67
--------------------------------------	-------


 	
Costos:	Pera

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,10 kg
Costo por Plato:	2,32	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,600	Kg	Ganache montada de pera	19,14	11,48	Funda	0,600	1,00
2	0,280	Kg	Gel de pera	14,33	4,01	Botella	0,280	1,00
3	0,280	Kg	Relleno de pera	5,45	1,53	Funda	0,280	1,00
4	0,500	L	Baño amarillo de chocolate	11,67	5,84	Funda	0,500	1,00
5	0,020	Und	Tallos de chocolate	15	0,30		0,020	1,00
	1,68		Peso Total receta		23,16			Costo de receta

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,95
---	------

Costo por kilo de elaboración	13,78
--------------------------------------	-------


 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Ganache de pera

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,10 kg
Costo por Plato:	1,91	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,500	Kg	gelatina	21,78	10,89	Funda	0,500	1,00
2	0,250	Kg	agua	0,4	0,10	Botella	0,250	1,00
3	0,660	Kg	pulpa de pera	3	1,98	Funda	0,660	1,00
4	0,120	Kg	cobertura de chocolate blanco nestle	15	1,80	Funda	0,120	1,00
5	0,125	Kg	manteca de cacao	6,78	0,85	Funda	0,125	1,00
6	0,040	Kg	xantana	14,2	0,57	Funda	0,040	1,00
7	0,200	L	crema de leche	3,95	0,79	Funda		1,00
8	0,200	Kg	queso mascarpone	10,8	2,16	Funda	0,200	1,00
	2,10		Peso Total receta		19,14	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,74
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9,13
--------------------------------------	-------------


 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Gel de pera

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,10 kg
Costo por Plato:	0,70	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,300	Kg	jugo de pera	1,6	0,48	Funda	0,300	1,00
2	0,14	Kg	azucar	2	0,28	Botella	0,140	1,00
3	0,05	Kg	agar agar	125,2	6,26	Funda	0,050	1,00
	0,49		Peso Total receta		7,02	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	2,11
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	14,33
--------------------------------------	--------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Relleno de pera

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,127 kg
Costo por Plato:	0,69	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,200	Kg	Peras	4	0,80	Funda	0,200	1,00
2	0,01	kg	aceite de olvia	4,3	0,04	Botella	0,010	1,00
3	0,01	Kg	azucar glas	2,8	0,03	Funda	0,010	1,00
4	0,200	Kg	peras	4	0,80	Funda	0,200	1,00
5	0,300	Kg	gel de pera	14,33	4,30		0,300	1,00
6	0,14	Kg	azucar	2	0,28		0,140	1,00
7	0,205	L	zumo de limon	1,2	0,25		0,205	1,00
8	0,20	Kg	hierba luisa	2	0,40	Funda	0,200	1,00
	1,27		Peso Total receta		6,90	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	2,07
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	5,45
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Limonos pochados

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción:	0,10 kg
Costo por Plato:	0,44	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,280	Kg	Ganache de chocolate	7,16	2,00	Funda	0,280	1,00
2	0,250	Kg	Relleno de manzana	2,78	0,70	Botella	0,250	1,00
3	0,25	Kg	Gel de manzana	1,85	0,46	Funda	0,250	1,00
4	0,135	L	Glaseado rojo	6,91	0,93	Funda	0,135	1,00
5	0,02	Kg	Tallos de chocolate	15	0,30		0,020	1,00
	0,94		Peso Total receta		4,40	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,32
---	------

Costo por kilo de elaboración	4,70
--------------------------------------	------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Ganache de manzana

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción:	0,238 Kg
Costo por Plato:	1,70	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,12	Kg	Gelatina sin sabor	21,78	2,61	Funda	0,120	1,00
2	0,58	L	agua	0,4	0,23	Botella	0,580	1,00
3	0,28	L	crema de leche	3,95	1,11	Funda	0,280	1,00
4	0,80	Kg	chocolate blanco nestle	15	12,00	Funda	0,800	1,00
5	0,60	L	zum de manzana	1,8	1,08	Botella	0,600	1,00
	2,38		Peso Total receta		17,03	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,11
---	------

Costo por kilo de elaboración	7,16
--------------------------------------	------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Relleno de manzana

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción:	0,068
Costo por Plato:	0,19	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,200	Kg	gel de manzana	1,85	0,37	Funda	0,200	1,00
2	0,20	Kg	eneldo	3,4	0,68	Botella	0,200	1,00
3	0,280	Kg	manzana en dados	3	0,84	Funda	0,280	1,00
	0,68		Peso Total receta		1,89	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,57
---	------

Costo por kilo de elaboración	2,78
--------------------------------------	------


 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Gel de manzana

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,0981
Costo por Plato:	0,18	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,275	L	Jugo de manzana	1,8	0,50	Funda	0,275	1,00
2	0,50	L	Zumo de limon	1,2	0,60	Botella	0,500	1,00
3	0,20	Kg	Azucar	2	0,40	Funda	0,200	1,00
4	0,006	Kg	Pectina	59	0,35	Funda	0,006	1,00
0,98 Peso Total receta					1,85	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,55
---	------

Costo por kilo de elaboración	1,88
--------------------------------------	------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Limonos pochados

Chef:	Gabriela Urgiles		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0,10 kg
Costo por Plato:	0,74	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,002	Kg	Hojas de gelatina	190	0,38	Funda	0,002	1,00
2	0,120	L	agua para hidratar	0,4	0,05	Botella	0,120	1,00
3	0,150	L	agua	0,4	0,06	Funda	0,150	1,00
4	0,300	Kg	azucar	2	0,60	Funda	0,300	1,00
5	0,008	L	colorante rojo	50	0,40	Embalse hermetico	0,008	1,00
6	0,175	L	leche condensada	5,31	0,93	Lata	0,175	1,00
7	0,320	Kg	cobertura de chocolate blanco nestle	15	4,80	Funda	0,320	1,00
8	0,0005	Kg	oro en polvo	420	0,21	Funda	0,001	1,00
1,08 Peso Total receta					7,43	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	2,23
---	------


Costo por kilo de elaboración	6,91
--------------------------------------	------


5.3. 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
LÁCTEOS	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
	Crema de leche	Funda	Supermaxi	1	L	3,95	1,00	0,00		100,00	1,00	3,95	
	Leche	Funda	Supermaxi	1	L	1,00	1,00	0,00		100,00	1,00	1,00	
	Queso mascarpone	Embalse plastico	Supermaxi	1	KG	10,80	1,00	0,00		100,00	1,00	10,80	
	Leche condensada	Lata	Supermaxi	1	L	5,31	1,00	0,00		100,00	1,00	5,31	
FRUTAS	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
	Limon	Funda	Mercado	300	KG	2,00	1,00	0,10		0,33	90000,00	2,00	
	manzana	Funda	Mercado	150	KG	3,00	1,00	0,50		0,67	22500,00	3,00	
	pera	Funda	Mercado	150	KG	4,00	1,00	0,35		0,67	22500,00	4,00	
	nararanja	Funda	Mercado	150	KG	2,00	1,00	0,80		0,67	22500,00	2,00	
	mandarina	Funda	Mercado	130	KG	2,00	1,00	0,75		0,77	16900,00	2,00	
	Pulpa de pera			150	KG	3,00	1,00	1,00		0,67	22500,00	3,00	
	Zumo de pera	Funda	Mercado	1	L	1,60	1,00	0,00		100,00	1,00	1,60	
	Zumo de manzana	Funda	Mercado	1	L	1,80	1,00	0,00		100,00	1,00	1,80	
	Zumo de limon	Funda	Mercado	1	L	1,20	1,00	0,00		100,00	1,00	1,20	
Hierbas	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
	menta	Funda	Mercado	1	KG	1,90	1,00	0,00		100,00	1,00	1,90	
	Eneldo	Funda	Mercado	1	KG	3,40	1,00	0,00		100,00	1,00	3,40	
	Hierba Luisa	Funda	Mercado	1	KG	2,00	1,00	0,00		100,00	1,00	2,00	
Aditivos y colorantes	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
	Gelatina sin sabor	Funda	PastryShop	1	KG	21,78	1,00	0,00		100,00	1,00	21,78	
	Hojas de gelatina			1	KG	190,00	1,00	0,00		100,00	1,00	190,00	
	Agar agar	Funda	PastryShop	1	KG	125,20	1,00	0,00		100,00	1,00	125,20	
	Pectina	Funda	PastryShop	1	KG	59,00	1,00	0,00		100,00	1,00	59,00	
	Xantana	Funda	PastryShop	1	KG	14,20	1,00	0,00		100,00	1,00	14,20	
	Acido citrico	Funda	PastryShop	1	KG	14,00	1,00	0,00		100,00	1,00	14,00	
	Colorante liposoluble rojo	Polvos	PastryShop	1	KG	50,00	1,00	0,00		100,00	1,00	50,00	
	colorante en polvo amarillo	Polvos	PastryShop	1	KG	400,00	1,00	0,00		100,00	1,00	400,00	
	colorante en polvo rojo	Polvos	PastryShop	1	KG	400,00	1,00	0,00		100,00	1,00	400,00	
	colorante en polvo verde	Polvos	PastryShop	1	KG	400,00	1,00	0,00		100,00	1,00	400,00	
	Oro en polvo	Polvos	PastryShop	1	KG	420,00	1,00	0,00		100,00	1,00	420,00	
	Aroma de rosas	Botella	PastryShop	1	L	6,00	1,00	0,00		100,00	1,00	6,00	
Subrecetas	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
	Ganache Montada de limón	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	1,33	1,00	0,00		100,00	1,00	1,33	
	Relleno de mermelada de cítricos	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	1,03	1,00	0,00		100,00	1,00	1,03	
	Limones Pochados	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	2,50	1,00	0,00		100,00	1,00	2,50	
	Baño amarillo de limon	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	L	0,10	1,00	0,00		100,00	1,00	0,10	
	Ganache montada de pera	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	19,14	1,00	0,00		100,00	1,00	19,14	
	Gel de pera	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	14,33	1,00	0,00		100,00	1,00	14,33	
	Relleno de pera	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	5,45	1,00	0,00		100,00	1,00	5,45	
	Tallos de chocolate	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	15,00	1,00	0,00		100,00	1,00	15,00	
	Ganache de chocolate	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	7,16	1,00	0,00		100,00	1,00	7,16	
	Relleno de manzana	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	2,78	1,00	0,00		100,00	1,00	2,78	
	Gel de manzana	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	1,85	1,00	0,00		100,00	1,00	1,85	
	Glasado rojo	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	L	6,91	1,00	0,00		100,00	1,00	6,91	
	Tallos de chocolate	Embalse hermetico	Receta elaborada	1	kg	15	1,00	0,00		100,00	1,00	15,00	
Albarotes	Ingrediente	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
	Agua	Botella	Tienda	1	L	0,40	1,00	0,00		100,00	1,00	0,40	
	Azucar	Funda	Supermaxi	1	KG	2,00	1,00	0,00		100,00	1,00	2,00	
	Cobertura de chocolate blanco nestle	Funda	Supermaxi	1	KG	15,00	1,00	0,00		100,00	1,00	15,00	
	Chocólete semiamargo	Funda	Supermaxi	1	KG	15,00	1,00	0,00		100,00	1,00	15,00	
	Manteca de cacao	Funda	Supermaxi	1	KG	6,78	1,00	0,00		100,00	1,00	6,78	
	Agua	Botella	Coralcentro	1	L	0,60	1,00	0,00		100,00	1,00	0,60	
	Azucar glass	Funda	Coralcentro	1	KG	2,80	1,00	0,00		100,00	1,00	2,80	
	Acetate de oliva	Botella	Coralcentro	1	L	4,30	1,00	0,00		100,00	1,00	4,30	

*	Grupo	Refiere al género del elemento de estudio											
*	Ingrediente Final	Refiere al producto que necesitamos en nuestra ficha técnica estandarizada											
*	Presentación de compra	Refiere a la presentación original en la que se compró el producto de donde se espera obtener el											
*	Proveedor	Lugar de compra del producto en su "presentación de compra" (soportado con facturas, o notas de compra)											
*	PESO BRUTO	Cantidad estandarizada a 1 kg para facilitar cálculo matemático											
*	UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de medida, siempre en kilos o litros											
*	PRECIO KILO	Precio por kilo de compra de la "presentación de compra"											
*	CANTIDAD NETA	Refiere a el peso en "kilos" de producto esperado "NETO"											
*	PESO DESPERDICIO	Refiere al peso en kilos de desperdicio (producto que terminará desechado)											
*	PESO SUB PRODUCTO	Refiere al peso en "kilos" de productos obtenidos del procesamiento que pueden ir a inventario mas no son el "ingrediente final"											
*	RENDIMIENTO %	Porcentaje de "ingrediente final" en base a la "presentación de compra"											
*	FACTOR DE CORRECCION	Factor matemático, para el análisis del rendimiento en ficha											
*	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	Costo del "ingrediente final" por kilo, en base a la presentación de compra.											
*	OBSERVACIONES	comentarios sobre variaciones en productos de temporada, y otros.											

5.4. Bitácoras

Gabriela Urgiles		Nombre de la elaboración: Limón Amarillo			Fotografía de la elaboración						
Prueba #1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ganache Montada	0,600 Kg	Color: Blanco Sabor: Dulce Textura: Blanda	Baño Maria	200°C	3 minutos cocción/10 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Relleno de limon	0,470 Kg	Color: Blanco Sabor: Dulce Textura:Viscosa	Hervido	90°C	Hervir/80°C /2 minutos/ 3 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Limones pochados	0,500 Kg	Color: Verde/amarillo Sabor: Dulce&acido Textura: Blanda	Escalfado	90°C	escalfar/70°C /3 minutos/ 20 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Baño amarillo de chocolate	0,500 Kg	Color: Amarillo Sabor: Dulce Textura: Líquido	Baño Maria	200°C	Baño maria/200°C /3minutos	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	

Gabriela Urgiles		Nombre de la elaboración: Pera			Fotografía de la elaboración						
Prueba #1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ganache de pera	0,600	Color: Blanco Sabor:Dulce Textura: Blanda	Baño Maria	200°C	3 Minutos/10 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Gel de pera	0,280	Color: Verde Sabor: Acido Textura: Viscosa	Hervido	90°C	2Minutos/10 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Relleno de pera	0,280	Color: Verde Sabor:Dulce&Acido Textura: Viscosa	Horneado	250°C	12 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Baño amarillo de chocolate	0,500	Color: Amarillo Sabor: Dulce Textura: Líquido	Baño Maria	200°C	Baño maria/200°C /3minutos	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Tallos de chocolate	10 Und.	Color: Marron Sabor:Dulce Textura: Crigiente	Baño Maria	200°C	Baño maria/200°C /3minutos	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	

Gabriela Urgiles		Nombre de la elaboración: Manzana			Fotografía de la elaboración						
Prueba #1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ganache de manzana	0,28Kg	Color: Blanco Sabor:Dulce Textura: Blanda	Baño Maria	200°C	3 Minutos/10 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Relleno de manzana	0,25Kg	Color: Verde Sabor:Dulce&Acido Textura: Viscosa				Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Gel de manzana	0,25Kg	Color: Verde Sabor: Acido Textura: Viscosa	Ebullicion	90°C	3 Minutos/10 minutos elaboración	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Tallos de chocolate	10Unid	Color: Marron Sabor:Dulce Textura: Crigiente	Baño maria	Baño maria	Baño maria/200°C /3minutos	Congelacion	-18°C	2 Meses	Descongelar	20°C	
Glaseado rojo sangre	0,135 L	Color: Rojo Sabor: Dulce Textura: Líquida	Baño maria	200°C	Baño maria/200°C /3minutos	Congelacion	-18°C	2 Meses	Derretir	20°C	

5.5. Recursos financieros

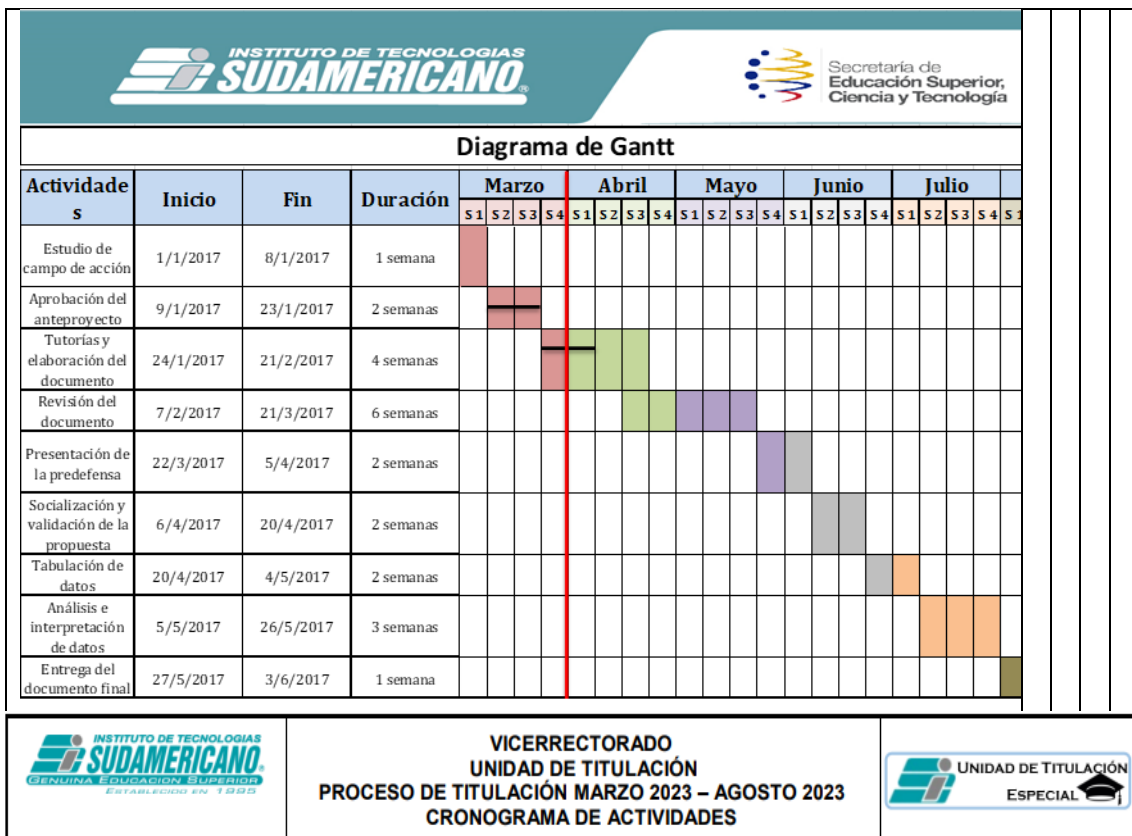
Gastos	Motivo
15\$	Transportes en moto
150\$	Ingredientes para prueba
12\$	Moldes

5.6. Recursos humanos

Nombre	Recursos
Mg. Rafael Maldonado	Libro "Frutas" de Cedric Grolet
Mg. Rafael Maldonado	Aerógrafo
Mg. Diana Sánchez	Libros de repostería
Mg. Diana Sánchez	Moldes de medio limón y pera

5.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 8 Cronograma de actividades



CONCLUSIONES

Una vez finalizado este proyecto de titulación se llegó a la conclusión de que la investigación sobre las técnicas de repostería y postres miméticos es elemental para el desarrollo de la propuesta gastronómica, como primer paso la investigación nos sirvió para tener en cuenta todos los instrumentos, ingredientes, moldes, técnicas, entre otros. para un mejor desarrollo de los postres miméticos en forma de frutas.

Al ser tres frutas emblemáticas del Azuay pera, manzana y limón, como segundo paso se determinaron las características organolépticas y a su vez la fusión con hierbas como menta fusionada con limo, manzana con eneldo y pera con hierba buena, dando una combinación de total aceptación tanto para el personal de Botani-k- Plant- Bar como para la autora de este tema de titulación.

La validación de la propuesta fue de total agrado y la respuesta final luego de realizar una degustación al personal del establecimiento que si se aplicaría en Botani-k Plant Bar. Cumpliendo al cien por ciento con todos los objetivos que se plantearon, cabe mencionar que a futuro se planteara una capacitación al personal para que puedan elaborar los postres miméticos o a su vez, ser la proveedora del menú de postres de Botani-k Plant- Bar.

RECOMENDACIONES

A nivel institucional se recomienda seguir enseñando a los estudiantes a realizar postres tanto clásicos como postres que vayan surgiendo y sean de tendencia en cada año, además de la implementación de moldes, como maquinarias pequeñas como aerógrafo, de igual manera se recomienda aumentar un nivel de repostería o a su vez el número de horas a la semana para poder abarcar más conocimientos y prácticas.

Es importante también el estudio de todas las técnicas de vanguardia y el uso correcto de aditivos, tiempos de cocción, uso de termómetros y técnicas como temperado, regeneración de productos, el manejo correcto de fichas estándar, y base de datos que servirán para llevar el control de costos y saber las ganancias de los productos.

GLOSARIO

Agar agar: Es un polisacárido procedente de algas rojas. Sirve como gelificante.

Atemperar: Temperar o atemperar en cocina es un término que se emplea cuando es necesario igual o regular la temperatura de una preparación

Chocolate blanco: Se elabora con manteca de cacao, azúcar y sólidos de leche.

Chocolate o cobertura de chocolate: Es un tipo de chocolate de muy buena calidad que contiene del 32 al 39% de manteca de cacao.

Fécula de maíz. Fina harina que se extrae de la fécula o almidón del maíz, por lo que su nombre correcto es harina de fécula de maíz.

Ganache. Preparación que se compone de la mezcla en partes iguales de nata o crema en caliente y chocolate troceado.

Gelatinizar: Convertir una sustancia en gelatina

Glucosa. Glucosa o dextrosas, forma de azúcar encontradas en las frutas y en la miel, comúnmente conocida como azúcar de maíz.

Goma xantana: Es un polisacárido, conocido como E-415, proviene del almidón de maíz y sirve de espesante y estabilizante.

Grenetina: Es una sustancia incolora e inodora que se extrae de los huesos y cartílagos de los animales, al igual que algunas algas

Leche condensada: Es la leche de vaca a la que se le extrae el agua y se le añade azúcar; resultando una consistencia espesa y de sabor dulce.

Manteca de cacao: La grasa natural comestible procedente del haba del cacao extraída durante el proceso de fabricación del chocolate y que se separa de la masa de cacao mediante presión. Tiene un aroma y sabor suave a chocolate.

Miméticos; El término mimético hace referencia a mimetismo por el que se entiende acción y efecto de mimetizar o mimetizarse.

Vainilla: utilizada como saborizante en alimentos y bebidas y aromatizante en cosmética.

BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA

Acosta Llerena, D. F. (2019). *La aplicación del Chilguacán en la gastronomía quiteña con técnicas de vanguardia* [Universidad de las Américas].

<http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11100>

Aguilar, M. (2012). Aprendizaje y Tecnologías de Información y Comunicación: Hacia nuevos escenarios educativos. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 10(2), 801-811.

Albujá Villafuerte, S. M. (2023). *Aprovechamiento de las cascaras de naranja y limón para la elaboración de una infusión*. [Riobamba, Universidad Nacional de Chimborazo].

<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10838>

Arias Gonzáles, J. L., & Covinos Gallardo, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Enfoques Consulting EIRL.

<http://repositorio.concytec.gob.pe/handle/20.500.12390/2260>

Baena Paz, G. M. E. (2014). *Metodología de la Investigación*. Grupo Editorial Patria.

https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_Investigaci%C3%B3n/6aCEBgAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Barahona, H., & López, K. (2023). *Elaboración de cremas para pastelería mediante la utilización de leches vegetales de almendras, nuez y maní*. 4(6), 46-59.

Bayardo, M. G. M. (1987). *Introducción a la metodología de la investigación educativa*. Editorial Progreso.

Beltrán Chaug, D. V. (2020). *Propuesta para la creación de una cafetería especializada en dulces y bebidas tradicionales de la región costa con técnicas de vanguardia* [Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/49679>

Bernal Flores, J. D., & Neira Vidal, P. S. (2023). “*propuesta de seis mini tortas libres de gluten para personas celiacas en la pastelería «Mishquis del Victoria» – Cuenca*” [Instituto Superior Sudamericano]. <http://localhost/xmlui/handle/123456789/315>

Bernal Torres, C. A. (2006). *Metodología de la investigación: Para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Pearson Educación. https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog_a_de_la_investigaci_n/h4X_eFai59oC?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&prints=frontcover

Caicedo, L. (2018). Caracterización agronómica de la pera de Gualaceo en la provincia del Azuay [Universidad del Azuay]. Repositorio Institucional de la Universidad del Azuay. <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8644>

Calderón Cuadrao, S. I. (2020). *Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de la pasta casera de cúrcuma, jengibre, ajos, pimienta negra y jugo de limón* [Universidad César Vallejo]. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/88382>

Calderón Zea, K. M., & Zurita Veas, A. B. (2021). *Desarrollo de aplicaciones del yacón (Smallanthus sonchifolius) y amaranto (Amaranthus) en repostería* [Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/54139>

Caminotti, M., & Toppi, H. P. (2020). *Metodología de la investigación social: Caja de herramientas*. EUDEBA. https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_social/XCcAEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Caminotti, M., & Toppi, H. P. (2020). *Metodología de la investigación social: Caja de herramientas*. EUDEBA.

https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_social/XCcAEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Carrillo Castillo, A. C., & López Macías, K. M. (2020). *Aplicación de la cáscara de la toronja (citrus x paradisi) en postres* [Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/49773>

Castañeda-Ovando, A., González-Aguilar, L. A., Granados-Delgadillo, M. A., & Chávez-Gómez, U. J. (2020). Goma guar: Un aliado en la industria alimentaria. *Pädi Boletín Científico de Ciencias Básicas e Ingenierías del ICBI*, 7(14). <https://doi.org/10.29057/icbi.v7i14.4988>

Castañón-Rodríguez, J. F., Soto-Gómez, M. G., & Uresti-Marín, R. M. (2020). Evaluación de la estabilidad de cápsulas de jugo de naranja obtenidas mediante gelificación iónica. *CienciaUAT*, 14(2), 117-132. <https://doi.org/10.29059/cienciauat.v14i2.1285>

Chamba Flores, E. M. (2023). *Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra* [Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/14118>

Chávez González, P., & Gómez Acero, J. (2019). *Plan de negocio para la creación de una empresa de repostería que permita a los clientes hacer sus pedidos por medio de redes sociales* [Universidad de La Salle]. https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion_de_empresas/2176

Cobos Gavilanes, K. A., & Méndez Paspuel, C. P. (2023). *Elaboración de productos de repostería con técnicas de vanguardia basados en alimentos funcionales* [Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13581>

Cruz del Castillo, C., Olivares Orozco, S., & González García, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. Grupo Editorial Patria.

https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_Investigaci%C3%B3n/8uLhBAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Dávila Guadalupe, G., & Dávila Concepción, G. (2020). *Metodología de la investigación*. Grupo Editorial Patria.

https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n/sJstEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Dután, G., Sempértegui, C., & Toledo Ochoa, D. (2020). *Repostería fusión de autor, enfocada en las culturas de México y Tailandia* /. 3(3), 54-75.

Flores, D., et al. (2021). El limón del Azuay en la gastronomía ecuatoriana. *Revista Científica de Gastronomía*, 3(1), 45-53.

García Dihigo, J. (2021). *Metodología de la investigación para administradores*. Ediciones de la U.

<https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=JiwaEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=libro+metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&ots=bluYEZyfwY&sig=XC4Smv4i8o7V0DM75CIrW-1i18Y#v=onepage&q&f=true>

García Gutiérrez, K. L. (2019). *Elaboración de un recetario de repostería a base de chirimoya con técnicas vanguardistas* [Pontificia Universidad Católica del Ecuador].

<https://doi.org/10/558>

- García Patiño, L. K. (2020). *Propuesta de productos de alta pastelería con frutas y dulces santandereanos en guía ilustrada* [Universidad Autónoma de Bucaramanga].
<https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/11820>
- García, J. (2019). Buenas prácticas agrícolas para el cultivo de la pera de Gualaceo. *Revista Científica Eureka*, 16(2), 85-91.
- Gavilanes, M., et al. (2019). El limón del Azuay como producto agroindustrial. *Revista Agroindustria*, 1(2), 12-22
- Hernández Escobar, A. A., Ramos Rodríguez, M. P., Placencia López, B. M., Indacochea Ganchozo, B., Quimis Gómez, A. J., & Moreno Ponce, L. A. (2018). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA*. 3Ciencias.
https://www.google.com.ec/books/edition/METODOLOG%C3%8DA_DE_LA_INVES TIGACI%C3%93N_CIENT/y3NKDwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover
- Herrero, A. (2022). *Propiedades físicas, funcionales y químicas de harina obtenida a partir de semillas de amaranto* [Universitat Politècnica de València].
<https://riunet.upv.es/handle/10251/185390>
- Iglesias Bonilla, K. S. (2020). *Propuesta culinaria para la elaboración de postres a base del almendro de la especie terminalia catappa y su aceptación en la ciudad de Guayaquil* [Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química].
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/49522>
- Iglesias, M. E. (2021). *Metodología de la investigación científica: Diseño y elaboración de protocolos y proyectos*. Noveduc.
<https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=z39EEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA>

[143&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&ots=0klB8CkA7V&sig=1MvcHiXT4OEysmSRK4UXysIB48o#v=onepage&q&f=true](http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/57529)

Jaramillo Saltos, B. D., & Morocho Álvarez, A. C. (2021). *Elaboración de un extracto de flor de Jamaica y su aplicación en preparaciones de pastelería y repostería* [Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/57529>

Jiménez Becerra, I. (2020). *El triángulo lógico: Una ecuación didáctica emergente para aprender metodología de la investigación*. Universidad de La Sabana.

Jiménez, J. (2022). “Aprovechamiento de la corteza y semillas del zapote (*quararibea cordata*) en una línea de pastelería para mejorar la oferta de productos en la panadería y pastelería «Torres Carrión» del cantón Espíndola, Loja 2022.” [Instituto Superior Sudamericano].

<http://dspace.tecnologicosudamericano.edu.ec/jspui/handle/123456789/623>

Jiménez, P. (2023, marzo 21). *Salsa de manzana y cebolla: La mejor salsa para carne*. <https://pacojimenezmarbella.com/salsa-de-manzana-y-cebolla-la-mejor-salsa-para-carne/>

Jiménez-Colmenero, F. (2013). Emulsiones múltiples: Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. *Nutrición Hospitalaria*, 28(5), 1413-1421. <https://doi.org/10.3305/nh.2013.28.5.6673>

Lerma González, H. D. (2016). *Metodología de la investigación – 5ta edición: Propuesta, anteproyecto y proyecto*. Ecoe Ediciones. https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_5ta_ed/COzDDQAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Lerma González, H. D. (2022). *Metodología de la investigación: Propuesta, anteproyecto y proyecto*. Ecoe Ediciones.

https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=Y1SGEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR23&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&ots=WTV76YAD6U&sig=BZKBIot-X_6tqehKBrCbjF1lins#v=onepage&q&f=true

Lescano Barreros, E. T. (2019). *Proyecto de factibilidad para la implementación de una pastelería y repostería gourmet, en cantón Salcedo, 2018* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11831>

Méndez, C. (2022). *Desarrollo de subproductos culinarios a partir de la fruta joyapa y su aplicación en una línea de repostería en la panadería “mi dulce capricho” de la ciudad de Loja, AÑO 2022*. [Instituto Tecnológico Sudamericano]. <http://dspace.tecnologicosudamericano.edu.ec/jspui/handle/123456789/619>

Moreno Bayardo, M. G. (1987). *Introducción a la metodología de la investigación educativa*. Editorial Progreso.

Naranjo, M. (2017). Caracterización nutricional y antioxidante de la pera de Gualaceo en la provincia del Azuay [Universidad del Azuay]. Repositorio Institucional de la Universidad del Azuay. <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/6398>

Navarro Chávez, J. C. L. (2014). *Epistemología y Metodología de la Investigación*. Grupo Editorial Patria. https://www.google.com.ec/books/edition/Epistemolog%C3%ADa_y_Metodolog%C3%ADa_de_la_Inve/RtrhBAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Nieto, N. (2018). *Tipos de Investigación* [Universidad Santo Domingo de Guzmán]. <http://repositorio.usdg.edu.pe/handle/USDG/34>

- Orrala Alume, M. E., & Simbala Loor, K. S. (2019). *Estudio del Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis y su aplicación en la repostería ecuatoriana* [Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/42169>
- Palomo, I., Yuri S, J. A., Moore-Carrasco, R., Quilodrán P, Á., & Neira E, A. (2010). El consumo de manzanas contribuye a prevenir el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y cáncer: antecedentes epidemiológicos y mecanismos de acción. *Revista chilena de nutrición*, 37(3), 377-385. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182010000300013>
- Pazmiño Sánchez, J. A. (2017). *Estudio de la Pomarrosa malaya (Syzygium Malaccense) y su aplicación en la Pastelería* [Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/20807>
- Pereyra, L. E. (2022). *Metodología de la investigación*. Klik. https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=6e-KEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=libro+metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&ots=WGLQZJKAs&sig=QohEdsfst_cgPI_kybf5PPEJb8#v=onepage&q&f=true
- Pérez Villamarín, E. F., & Riofrio Maldonado, D. A. (2021). *Estudio reológico en el grado de gelificación de la mermelada de pitahaya de dos variedades amarilla (Selenicereus megalanthus) y roja (Hylocereus undatus)*. [Universidad Técnica de Cotopaxi]. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/10133>
- Pillco Juca, J. M. (2022). “propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato con tecnicas de vanguardia para el restaurante cooks-cuenca” [Instituto Superior Sudamericano]. <http://localhost/xmlui/handle/123456789/276>

Plaza Zambrano, P., Bermeo Toledo, C., & Moreira Menéndez, M. (2020). *Metodología de la investigación*. Biblioteca Colloquium.

<https://colloquiumbiblioteca.com/index.php/web/article/view/26>

Pradilla Ragua, D. C. (2013). *Diseño multi-escala aplicado a procesos de emulsificación: emulsiones directas e inversas* [Universidad de Los Andes].

<https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/11846/u627391.pdf?sequence=1>

Robles Pastor, B. F. (2019). Población y muestra. *Pueblo continente*, 30(1).

Rodríguez, M., & Serrano Olmedo, S. M. (2017). *Plan de negocios para la creación de una empresa innovadora en repostería en base a tubérculos y frutas tropicales en la ciudad de Machala*.

<https://www.semanticscholar.org/paper/Plan-de-negocios-para-la-creaci%C3%B3n-de-una-empresa-en-Rodríguez-Olmedo/8f68e1009d8830efc315277c85d78ec93eefd9fb>

Santillán Bailón, M. M. (2019). Efecto del tipo de ácido y concentración de alcohol en el grado de gelificación de la pectina extraída de la cáscara de naranja (*citrus sinensis*). *Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo*.

<http://repositorio.unasam.edu.pe/handle/UNASAM/4297>

Tamayo y Tamayo, M. (1980). *Metodología formal de la investigación científica*. Editorial Limusa.

https://www.google.com.ec/books/edition/Metodolog%C3%ADa_formal_de_la_investigaci%C3%B3n/RH_v8jDiHIQC?hl=es&gbpv=1&dq=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n&printsec=frontcover

Tetreault, D. V. (2008). Escuelas de pensamiento ecológico en las Ciencias Sociales. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 16(32), 227-263.

- Tuz Torres, F. (2022). *Plan de negocios Delicias Pastelería* [Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo]. <http://risisbi.uqroo.mx/handle/20.500.12249/2896>
- Veiga, N., Otero, L., & Torres, J. (2020). *Reflexiones sobre el uso de la estadística inferencial en investigación didáctica*. 7(2), 97-105. <https://doi.org/10.29156/INTER.7.2.10>
- Villar Lozano, N. (2021). *Propiedades físicas, funcionales y químicas de harina obtenida a partir de semillas de quinoa* [Universitat Politècnica de València]. <https://riunet.upv.es/handle/10251/175400>
- Vizcaíno Moreano, D. C. (2019). *Plan de negocios para la creación de una pastelería y repostería estilo vintage en el sector de Cumbayá de la ciudad de Quito, en el año 2018*. [Universidad Tecnológica Indoamérica]. <https://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1247>
- Vota, A. M. D. G. A., Gastelú, C. A. T., & Muñoz-Repiso, A. G. V. (2011). Competencias en Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) de los estudiantes universitarios. *Revista latina de comunicación social*, (66), 1-26.
- Yuni, J. A., & Urbano, C. A. (2007). *Técnicas Para Investigar 2*. Editorial Brujas.

ANEXOS

Anexo 1 Visita a Botani-K Plant- Bar y degustación de coctel de autor



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 2 Degustación de postres





Fuente: Elaboración propia.

Anexo 2 Postres miméticos realizadas en el laboratorio del Instituto Tecnológico Sudamericano



Fuente: Elaboración propia.