



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROPUESTA DE TRES POSTRES TRADICIONALES PERUANOS AL PLATO CON TECNICAS DE VANGUARDIA PARA EL RESTAURANTE COOKS-CUENCA”

AUTOR:

JESSICA MARIBEL PILLCO JUCA

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

TUTORES:

- Mgtr. DIANA ESTEFANIA SANCHEZ CABRERA

CUENCA – ECUADOR, 2022

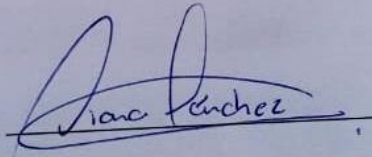
DERECHOS DE AUTOR

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.

**CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación**

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **PILLCO JUCA JESSICA MARIBEL**, con el título “**PROPUESTA DE TRES POSTRES TRADICIONALES PERUANOS AL PLATO CON TECNICAS DE VANGUARDIA PARA EL RESTAURANTE COOKS-CUENCA**”, 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 ESTEFANIA SÁNCHEZ CABRERA

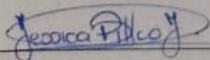
C.I 0107136558

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **PILLCO JUCA JESSICA MARIBEL**, 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 TRADICIONALES PERUANOS AL PLATO CON TÉCNICAS DE VANGUARDIA PARA EL RESTAURANTE COOKS-CUENCA”** 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,



PILLCO JUCA JESSICA MARIBEL

Cédula: 0105550263

RESUMEN

El presente trabajo denominado "Propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato, utilizando técnicas de vanguardia en el restaurante cooks-cuenca" tiene como intención presentar una propuesta de tres postres vanguardistas con la finalidad de ampliar del menú del establecimiento y así generar en los comensales nuevas experiencias dentro del mismo, puesto que de acuerdo con la entrevista realizada al Chef pastelero, se pudo evidenciar la reducida oferta de postres con la que cuenta en la actualidad. En ese sentido, la investigación cuenta con un enfoque cualitativo puesto que se identificará las principales características del fenómeno que se estudia, y se analizará la información recopilada por medio de técnicas como la observación y la entrevista realizadas. Además se emplea una metodología del tipo descriptivo, ya que se pretende describir la realidad del Restaurante Cooks-Cuenca, fundamentando las técnicas de vanguardia y su aplicación en la elaboración de postres. El tipo de corte que se empleará será del tipo transversal, puesto que se desarrollará durante un periodo de tiempo específico. Adicionalmente, se hace énfasis en la revisión bibliográfica de bases de datos académicos como Google Académico, bibliotecas digitales, libros y revistas académicas de los últimos cinco años con el fin de obtener información actualizada y pertinente para la investigación. Finalmente, para las técnicas de laboratorio, se hará uso de la base de datos donde se registrará todos los productos que serán empleados para desarrollar la propuesta; se hará uso de las fichas estándar u hojas de ruta para desarrollar las recetas y las bitácoras gastronómicas donde se registrarán todas las pruebas realizadas hasta obtener la propuesta deseada. Como resultados, se presentara una propuesta de tres postres peruanos al plato menús con técnicas vanguardistas, esperando sean aceptados por los docentes y por los trabajadores del establecimiento y así poder ser aplicable dentro del mismo.

Palabras clave: Postres al plato, técnicas de vanguardia, Perú.

ABSTRACT

The present work called "Proposal of three traditional Peruvian desserts to the plate, using avant-garde techniques in the restaurant cooks-cuenca" has as intention to present a proposal of three avant-garde desserts in order to expand the menu of the establishment and thus generate new experiences in the diners within the same, since according to the interview with the pastry Chef, it could be evidenced the reduced offer of desserts with which it currently has. In this sense, the research has a qualitative approach since the main characteristics of the phenomenon under study will be identified, and the information collected will be analyzed by means of techniques such as observation and interview. In addition, a descriptive methodology is used, since it is intended to describe the reality of the Cooks-Cuenca Restaurant, basing on the vanguard techniques and their application in the elaboration of desserts. The type of cut that will be used will be of the transversal type, since it will be developed during a specific period of time. Additionally, emphasis is placed on the bibliographic review of academic databases such as Google Scholar, digital libraries, books and academic journals of the last five years in order to obtain updated and relevant information for the research. Finally, for the laboratory techniques, use will be made of the database where all the products that will be used to develop the proposal will be registered; use will be made of the standard cards or roadmaps to develop the recipes and the gastronomic logs where all the tests performed will be registered until the desired proposal is obtained. As a result, a proposal of three Peruvian desserts will be presented to the menus with avant-garde techniques, hoping that they will be accepted by the teachers and workers of the establishment and thus be applicable within the same.

Key words: Desserts on a plate, avant-garde techniques, Peru.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación principalmente a Dios, por haberme guiado desde siempre tanto en mi carrera como en mi vida cotidiana, a mi madre por ser el pilar fundamental para mi vida y brindarme su apoyo durante toda mi carrera, a mis hermanos por ser mi inspiración para cumplir mis metas y no rendirme.

Jessica Maribel Pillco Juca

AGRADECIMIENTO

Primeramente, doy gracias a Dios por permitirme vivir una buena experiencia dentro del instituto, gracias a mi instituto por permitirme convertirme en profesional en el área que más me apasiona, gracias a cada docente que me brindaron su conocimiento e hicieron que mi experiencia dentro de la carrera sea aún mejor, por último, agradezco a mi madre y hermanos por siempre estar cuando más los necesitaba apoyándome y demostrándome siempre su cariño.

Jessica Maribel Pillco Juca

ÍNDICE

RESUMEN.....	5
ABSTRACT.....	6
ÍNDICE.....	9
ÍNDICE DE TABLAS.....	10
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	11
INTRODUCCIÓN.....	12
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos.....	13
Preguntas de investigación.....	13
Justificación.....	14
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	15
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	17
Marco Teórico.....	17
1.1 Tipos de montaje.....	17
1.2. Pastelería y repostería.....	20
1.3 Técnicas de pastelería.....	28
1.3.1 La técnica de la emulsificación.....	28
1.3.2 La técnica de la aireación.....	28
1.3.3 La técnica del espesamiento.....	28
1.4 Técnicas de pastelería de vanguardia.....	29
1.4.1 Gelificación.....	29
1.4.2 Esterificación.....	29
1.4.3 Tarificación.....	29
1.5 Postres peruanos.....	29
Marco Contextual.....	30
Marco Conceptual.....	32
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	33
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	36
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN.....	41
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	68
CONCLUSIONES.....	69
RECOMENDACIONES.....	70
BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA.....	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Formas de emplatado.....	18
Tabla 2 Clasificación de las harinas.....	20
Tabla 3 Composición del huevo.....	21
Tabla 4 Usos del huevo en pastelería.....	21
Tabla 5 Clasificación de los azúcares.....	22
Tabla 6 Tipos de azúcar.....	24
Tabla 7 Clasificación de la crema de leche.....	25
Tabla 8 Clasificación de grasas y aceites.....	25
Tabla 9 Tipos de chocolate.....	27

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación del restaurante Cooks- Cuenca.....	31
Ilustración 2 Bases de datos.....	41
Ilustración 3 Fichas técnicas.....	43
Ilustración 4 Fichas de costos.....	57
Ilustración 5 Bitácoras.....	64

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de titulación denominado “Propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato, utilizando técnicas de vanguardia en el Restaurante Cooks-Cuenca” tiene como propósito aumentar la variedad de postres del restaurante por medio de la propuesta de tres postres peruanos al plato con el empleo de técnicas vanguardistas para mejorar la experiencia de los visitantes al hotel por medio de nuevos postres y así los clientes puedan apreciar diferentes sabores, texturas y presentación de las elaboraciones propuestas.

Para cumplir con el propósito de la presente investigación se partirá de un diagnóstico inicial de la problemática por medio de la ejecución de una entrevista al Chef Pastelero del restaurante campo de acción, así como el empleo de la técnica de la observación de los postres que se sirven en la actualidad y su presentación. A continuación, se realizará una revisión bibliográfica para establecer el marco teórico acerca de las técnicas de vanguardia aplicadas a productos de repostería, así como las principales técnicas de decoración en base a fuentes actualizadas.

Posteriormente, se procederá a elaborar la propuesta de tres postres vanguardistas con sus respectivas técnicas vanguardistas, la cual tendrá que validarse primero por docentes del Instituto y, una vez realizadas las recomendaciones respectivas, pasará a la validación por parte del personal del restaurante y así recibir sugerencias y perspectivas para mejorar tanto en presentación como en la aplicación de técnicas vanguardistas. Con los resultados obtenidos, se podrá realizar el análisis de los resultados y establecer conclusiones y recomendaciones acerca del estudio realizado.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

Proponer tres postres tradicionales peruanos al plato empleando técnicas de vanguardia en el restaurante Cooks-Cuenca.

Objetivos específicos

- Diagnosticar el estado actual de la carta de postres del Restaurante Cooks-Cuenca.
- Recopilar información bibliográfica acerca de postres tradicionales peruanos y técnicas de vanguardia.
- Diseñar una propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato utilizando técnicas de vanguardia.
- Validar la propuesta realizada con expertos en el área de la pastelería y repostería, así como al personal que labora en el restaurante Cooks-Cuenca.

Preguntas de investigación

¿Cuáles son las características que debe tener una propuesta de postres peruanos al plato que mejorará la experiencia de los clientes del Restaurante Cooks-Cuenca?

Justificación

El proyecto presente se relaciona con el enfoque que tiene el sector turístico/hotelero en establecimientos de alimentos y bebidas, puesto que es uno de los sectores a nivel nacional que mayor generación de empleo produce, por lo que es necesario que los restaurantes puedan satisfacer la demanda y necesidades de los turistas tanto nacionales como extranjeros (Ortiz et al., 2020).

Las tendencias en el ámbito gastronómico siempre se van modificando según la necesidad de sorprender al cliente y mejorar su experiencia dentro del restaurante. De manera similar, al aumentar o modificar las propuestas del menú de un restaurante, se ha comprobado que existe un aumento significativo en su demanda, como lo indica Hemissi (2020) en su artículo "Razones para cambiar de menú", la cual menciona que se ha evidenciado que ampliar la propuesta de platos al menú, existe un incremento del 26% en ventas, aumentando los ingresos para el establecimiento y mejora la relación con los clientes puesto que los mantiene entusiasmados por visitar el restaurante y pedir nuevas elaboraciones.

Gracias a ello, se pretende obtener mayor conocimiento en el área de postres tradicionales peruanos, puesto que la gastronomía de dicho país es una de las más reconocidas no solo a nivel regional sino a nivel mundial (Mendoza-Urbina, 2021), con lo cual se desea que el restaurante pueda implementar los postres planteados y mantenerse a la vanguardia con la aplicación de una de las mejores cocinas del mundo como lo es la peruana.

En ese sentido, Adriá et al. (2019) señala que, para realizar elaboraciones culinarias, se necesita de la aplicación de diferentes técnicas que modifiquen las materias e insumos empleados para conseguir texturas, sabores y aromas, principalmente, es decir, pasan por un proceso de transformación biológica, química y física.

Los resultados serán socializados tanto al personal que labora en el Restaurante mediante la emisión del recetario de las elaboraciones propuestas, así como se entregará el documento realizado al Instituto para que los estudiantes puedan indagar acerca del tema y proponer nuevas investigaciones tomando como referencia la presente. Entre los beneficiarios directos se tiene al Restaurante Cooks-Cuenca, quienes de acuerdo con la validación de la propuesta podrán tomar la decisión de incrementar los postres planteados a su menú. Asimismo, los huéspedes se beneficiarán al tener mayor variedad de elección de postres al plato con lo cual su experiencia dentro de las instalaciones del restaurante mejorará significativamente.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

A nivel mundial, en el ámbito gastronómico, existe la tendencia de desarrollar propuestas vanguardistas desde hace más de 40 años, en donde son las técnicas de cocción, el rescate de productos endémicos y la expresión artística del cocinero, los elementos principales que caracterizan a este tipo de cocina, no obstante, para su aplicación, es necesario un estudio y análisis previos acerca de los nuevos recursos y herramientas con los que se cuenta en la actualidad, así como el desarrollo de destrezas y la perspicacia del chef para desarrollar propuestas gastronómicas que promuevan el realce de aromas, texturas y sabores (Dután et al., 2019).

Se conoce que la cocina de vanguardia nace en España, donde se ha venido trabajando en el desarrollo de técnicas de vanguardia en diferentes áreas, entre ellas, la de la repostería, en la cual se han tomado de referencia recetas tradicionales principalmente, y se las han adaptado a nuevos conceptos, decoraciones, técnicas de cocción y presentación, obteniendo elaboraciones dulces de gran complejidad (Cruz, 2016).

En Ecuador, se ha venido desarrollando la repostería de vanguardia lo largo del territorio nacional, como la investigación realizada en Ibarra por García Gutiérrez (2019) autora que trabajó en el empleo de la chirimoya en un recetario de 12 elaboraciones de repostería moderna. Por su parte, Briones Ortega y Estrella Huanca (2017) en la ciudad de Guayaquil desarrollaron una propuesta a base del cerezo o niguito dentro de la repostería con técnicas actuales consiguiendo propuestas innovadoras.

En Riobamba, Alulema Aimara (2015) empleó el ruibarbo, el cual obtuvo el 69% de aceptabilidad como ingrediente en postres vanguardistas al plato, lo cual demuestra resultados positivos. En la ciudad de Cuenca, también se ha venido promoviendo investigaciones en el campo de la repostería de vanguardia, como las investigaciones propuestas por Jiménez (2019) y Rivera (2019) quienes, en el primer caso, se empleó hojas medicinales de huarmi poleo, higo y eucalipto en recetas de cocina de autor, y en el segundo caso, se empleó mucílago de cacao, con lo cual se puede apreciar la importancia que toma el tema del presente estudio.

De acuerdo con las técnicas de la observación y la entrevista realizadas el 13 de abril del presente año, realizada al Chef pastelero del restaurante Vicente Torres, se pudo identificar un disminuido empleo de técnicas modernas de decoración en los postres que se realizan en el restaurante y, además, el menú ofertado en la carta es reducido, con lo cual los huéspedes no

cuentan con opciones variadas para su elección y así no pueden experimentar nuevas texturas y sabores.

Como antecedentes, se tiene que la sección de postres de la carta no se ha renovado en los últimos años, por lo cual es necesario proponer nuevas elaboraciones de dulce. Para analizar la factibilidad de la propuesta, se realizará una validación de los postres presentados tanto a expertos en el área de la repostería, así como a clientes y personal que labora en la cocina Cooks-Cuenca y así tomar recomendaciones y sugerencias para la propuesta presentada.

En la actualidad, el restaurante propone seis elaboraciones de dulce con lo cual el presente trabajo de titulación propone tres postres peruanos al plato empleando técnicas vanguardistas que permita a los clientes del restaurante tener más opciones y así mejorar su experiencia a su visita al hotel.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

Marco Teórico









En la actualidad, la pastelería y repostería ha venido evolucionando de manera acelerada gracias a nuevos equipos más eficientes, así como técnicas de elaboración de postres, con lo cual la oferta en esta área se ha diversificado y popularizado a nivel mundial. Entre los principales representantes de la cocina de dulce se tiene a Antonie Careme, quien promovió la importancia de la pastelería en el ámbito gastronómico (Orellana-Orellana y Sigcho-Criollo, 2022).

Para Rosario (2021) la pastelería de vanguardia, a diferencia de la tradicional, cuenta con una gran variedad de técnicas complejas y simples, y procesos para proponer elaboraciones culinarias de alto nivel con detalles que se basan en la naturaleza, estética, colorimetría, estética entre otros. Asimismo, Aline (2021) indica que existen Chefs Patissier reconocidos en el Perú como Miguel Ballona, quien se encuentra impulsando las propuestas tradicionales dulces de dicho país a través una de una propuesta vanguardista que cada vez va ganando mayor popularidad e interés tanto a nivel nacional como internacional.

1.1 Tipos de montaje

En la actualidad, si bien no existe un protocolo único para el montaje o emplatado de alimentos, es importante que el manipulador de alimentos tome en consideración referencias fundamentales como la altura, texturas, colores, flujo, punto focal o de referencia, entre otros, de manera que se presente un plato equilibrado en donde cada uno de los productos sean compatibles para conformar la elaboración final (Guerrero-Gatica, 2020). A continuación, se presentan las principales formas de emplatado una elaboración gastronómica:

Tabla 1 Tipos de Emplatado

Nombre	Característica	Referencia
Simétrico	Se considera el peso de cada producto para una distribución objetiva.	 
Asimétrico	Se enfoca en promover un producto como principal dentro del plato.	 
Tres tercios	Se basa en la composición fotográfica, donde se divide el plato en 9 secciones para concentrar el peso en una de ellas.	 
Triangular	Se propone una distribución en el plato a partir de tres puntos de referencia.	 

Horizontal Se colocan los productos en sentido horizontal, formando líneas o niveles.



Rítmico Hace referencia a la repetición de productos con una composición definida.



Escala Se basa en las formas de figuras geométricas con diferentes tamaños.



Transversal Se dispone de los elementos de manera cruzada, tomando el centro del plato como referencia.



Fuente: Guerrero Gatica, 2020.

No obstante, en cada una de las formas de emplatado, es necesario tomar en consideración elementos como las guarniciones, decoraciones y elementos que armonicen la presentación de un plato.

1.2. Pastelería y repostería

La pastelería y repostería es un oficio que se encarga de preparar y decorar dulces, tales como tortas, panqués, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles, budines y confites. Es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres. Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas. Dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar. (León & Rosell, 2007)

1.2.1 Ingredientes en la pastelería

Ingredientes comunes se usan a diario dentro de la cocina, para llevar a cabo distintas elaboraciones de pastelería y repostería es importante conocer las propiedades y las características de las materias primas que interviene en el proceso, estos ingredientes nos pueden aportar color, sabor, aroma y texturas, a continuación, daremos a conocer ingredientes básicos empleados dentro de la pastelería y repostería (León & Rosell, 2007).

1. Harina

La harina, y el agua es el principal ingrediente de las masas, y en la actualidad el consumidor exige no solo pan de calidad, si no variedad de productos, por lo cual se lo obtiene moliendo cereales como el trigo, el maíz, el arroz, la cebada, el centeno, la avena, así como las de otras gramíneas (León & Rosell, 2007).

Tabla 2 Clasificación de las harinas

Harina de trigo	La harina de trigo es el principal ingrediente para la elaboración de pan, sus componentes son: almidón (70 – 75 %), agua (14 %) y proteínas (10 - 12 %) (Ruiz G. d., 2009), en la actualidad podemos encontrar diversos tipos de harinas que son sometidas a diversos procesos para así cambiar sus características principales.
• Harina floja	Es diferenciada por la cantidad de proteína que posee. Esta harina por su falta de elasticidad es ideal para masas quebradas, galleas, pastas, a la vez se puede hacer elaboraciones esponjosas como los bizcochos, entre otros. (Casarrubios & Sanz, 2019)
• Harina fuerte	Contiene más proteína que la harina floja por lo que admiten más aguas y se prepara unas masas más elásticas, aumenta de tamaño y esponja. Este es el

	fundamento de las elaboraciones como el pan o la bollería que, tras la cocción en el horno, mantiene una estructura esponjosa. (Casarrubios & Sanz, 2019)
Centeno	La harina de centeno carece de las proteínas específicas del trigo y no tiene tan buena cantidad y calidad del gluten, por ello la masa es más pegajosa y tiene menor cohesión, viscoelasticidad y fuerza (León & Rosell, 2007).
Integral	Es el producto resultante de la molturación del grano de trigo, maduro, sano y seco industrialmente limpio sin la separación de ningún parte. Se utiliza para las elaboraciones de panes integrales. (Casarrubios & Sanz, 2019)
Maíz	La harina de maíz es muy rica en almidón, pero tiene pocas proteínas por lo que no forma estructura glutámica, por lo tanto, no es apropiado para masas fermentadas o similares. Podemos encontrarla molido en distintos grosores, además aporta un agradable aroma y un característica dulzor a las elaboraciones de pastelería. (Casarrubios & Sanz, 2019)

Fuente: Jessica Pillco

2. Huevo

El huevo es uno de los primeros alimentos utilizados por el hombre y su consumo está ampliamente distribuido en la población mundial. Es tan común que a veces nos olvidamos que es parte del proceso de reproducción de las aves, por ello contiene todos los nutrientes necesarios para el desarrollo de un hipotético futuro embrión. (Sastre Gallego, y otros, 2002).

2.1. Composición

Yema	Contiene un 50% de agua, y un 50% de grasa con algo de proteína.
Clara	Está formada por un 88% de agua, 10% de proteína, 2% de grasa, carbohidratos y minerales.

Tabla 3. Fuente: Jessica Pillco

2.2. Usos en repostería

El huevo es uno de los ingredientes principales dentro de la repostería y pastelería, siendo empleado en diversas las elaboraciones como los merengues, cremas, entre otros.

Como elemento coagulante	Es imprescindible en elaboraciones que deban cuajar por medio del calor.	<ul style="list-style-type: none"> • Flan • Pudding • Royales
Rebozados	Su misión es formar una costra	<ul style="list-style-type: none"> • Leche frita

	alrededor del producto que lo envuelve.	
Esponjante	En combinación o no con gasificantes, en elaboraciones que reciben calor y se hinchan o se esponjan.	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta choux • Bizcochos pesados • Rosquillas • Merengues • Mousses

Tabla 4. Fuente: Jessica Pillco

3. Azúcar

El azúcar por su sabor dulce es usado en diferentes elaboraciones como un edulcorante para dar potabilidad a los alimentos y bebidas, para la conservación de alimentos y para conferir ciertas características a los alimentos como viscosidad textura, cuerpo y la capacidad de dotarlos de aromas o de un color tostado (Ruiz & Moreiras, 2017). El azúcar es consumido a nivel mundial y se le obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha.

3.1. Clasificación de los azúcares

Monosacáridos	Son constituidos por una sola molécula de azúcar que pasa libremente por la pared del tracto gastrointestinal y no necesitan ser modificados por enzimas digestivas. (Cabezas, Torres, & Zárate, 2016)
<ul style="list-style-type: none"> • Fructosa 	Esta formado por una molécula de fructosa, edulcorante presentado en forma de polvo, obtenido de la fruta y de la miel. (Casarrubios & Sanz, 2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Dextrosa 	Conocido como glucosa, formado por una molécula de dextrosa. (Casarrubios & Sanz, 2019)

<ul style="list-style-type: none"> • Galactosa 	Formado por una molécula de galactosa, es un edulcorante que combina con la glucosa forma la lactosa. Tiene un poder edulcorante de entre 0,3 y 0,7 veces más que la sacarosa. (Casarrubios & Sanz, 2019)
Disacáridos	Están compuestos por dos moléculas de azúcares; en los alimentos se encuentran en forma de maltosa, lactosa y sacarosa. (Cabezas, Torres, & Zárata, 2016)
<ul style="list-style-type: none"> • Maltosa 	El nombre propio de la azúcar común, formado por una molécula de fructosa y otra de dextrosa. (Casarrubios & Sanz, 2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Lactosa 	Formado por una molécula de galactosa y otra de glucosa, es el azúcar de la leche. (Casarrubios & Sanz, 2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Sacarosa 	Formado por la unión de una molécula de glucosa y una de fructosa, se obtiene de la caña de azúcar y de la remolacha. (Cabezas, Torres, & Zárata, 2016)
Polisacáridos	Formados por más de dos moléculas de glucosa o dextrosa. (Cabezas, Torres, & Zárata, 2016)
<ul style="list-style-type: none"> • Dextrina 	Es un carbohidrato que tiene la misma fórmula que los almidones, se emplea como espesantes. (Casarrubios & Sanz, 2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Almidón 	Obtenido de cereales como el trigo y el maíz, y de tubérculos como la tapioca o la patata. Se emplean como espesantes. (Casarrubios & Sanz, 2019)

<ul style="list-style-type: none"> • Celulosa 	No tiene aplicación en la gastronomía. (Casarrubios & Sanz, 2019)
--	---

Tabla 5. Fuente: Jessica Pillco

3.2. Tipos de azúcar

Azúcar blanca	Esta azúcar posee el mayor grado de pureza y es la más utilizada porque da a las preparaciones cualidades que muchos otros azúcares no podrían, y al unirse con otros ingredientes adquiere su sabor y de alguna manera los resalta. (Jaramillo & Delgado, 2015)
Azúcar morena	Según (Barragán, 2013) “la azúcar morena es una azúcar de la sacarosa que tiene un color marrón, es un azúcar sin refinar o parcialmente refinado formado por cristales de azúcar residuales de la melaza o producto de la adición de la melaza a la azúcar blanca refinado”.
Azúcar glas	Según (Casarrubios & Sanz, 2019) en su libro “Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” define la azúcar glas como “azúcar en polvo mezclado con una pequeña proporción de fécula de arroz o de maíz”.
Azúcar invertido	Se trata de sacarosa que se ha descompuesto en glucosa y fructosa, tiene un poder edulcorante de 1,25 veces más que la sacarosa. Este tipo de azúcar se emplea en helados lácteos ya que previene la cristalización de la lactosa, dando una textura granulosa. (Casarrubios & Sanz, 2019)
Glucosa o jarabe de glucosa	Líquido incoloro, ligeramente amarillento, obtenido por la sacarificación del almidón comestible, obtenido de la fruta y miel y de forma industrial del almidón.

Tabla 6. Fuente: Jessica Pillco

4. Crema de leche

La crema de leche es la sustancia grasa de tonalidad blanca o amarillenta que flota sobre la leche recién ordenada y cruda después de un reposo natural de uno o dos días, seguido es sometido a procesos como la pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico para conservar sus características organolépticas y posteriormente se envasa para su uso directo en gastronomía. (Arzave, Stephano, Velásquez, & Hernández, 2018)

4.1. Clasificación de la crema de leche

Crema light	Compuesto de un 19% a 21%.	<ul style="list-style-type: none">• Snacks• Salsas• Mousses• Tartas
Crema semidescremada	Compuesta de un 30% al 34%	<ul style="list-style-type: none">• Pastas• Salsas
Crema entera	Compuesta de un 35% al 40%	<ul style="list-style-type: none">• Crema chantilly• Helados• Cremosos

Tabla 7. Fuente: Jessica Pillco

5. Grasas y aceites

En la elaboración de pastelería como ingrediente común se le agrega un elemento graso, con diversas funciones en cada una de ellas según la técnica de elaboración aplicada, estas pueden contribuir a estratificar la masa, como amalgamas de ingredientes, cambio de textura, mejora la emulsión. (Martínez & Bautista, 2017)

5.1. Clasificación

Mantequilla	La mantequilla se obtiene mediante el batido y amasado de la nata de la leche. La mantequilla es muy aromática, y se distingue fácilmente de la margarina. (Gaspar, Alonso, Moreno, Torres, & Moreiras, 2018)
Margarina	En la pastelería en ocasiones se puede usar la margarina, pero su sabor, textura, entre otros, están muy por debajo de la calidad de la mantequilla. (Gaspar, Alonso,

	Moreno, Torres, & Moreiras, 2018)
Manteca de cerdo	Extraído del abdomen y vísceras de este animal, se utiliza para elaboraciones tradicionales de pastelería como los mantecados, borrachuelas, roscas de vino, entre otros. (Gaspar, Alonso, Moreno, Torres, & Moreiras, 2018)
Grasas vegetales	Estas se encuentran en frutas, plantas como el cacao, palma, el coco, entre otros y se lo lleva a un proceso de extracción de esta grasa, la textura puede variar de solida a plástica e incluso liquida, al mezclar con otras se obtiene margarinas vegetales exclusivamente. (Gaspar, Alonso, Moreno, Torres, & Moreiras, 2018)
Aceites	Estos aceites lo tenemos presente más en la actualidad de la pastelería, debido a que su grasa es más sana, se usa básicamente en recetas en recetas tradicionales de dulce y repostería como magdalenas, borrachuelas, roscas de huevo, torta de aceite, entre otras. (Gaspar, Alonso, Moreno, Torres, & Moreiras, 2018)

Tabla 8. Fuente: Jessica Pillco

6. Cacao

El cacao se lo encuentra originalmente en las tierras bajas de los bosques densos de Centro América y en la parte Norte de América del Sur, teniendo un clima cálido y húmedo durante todo el año (Hardy, 1961). El cacao se obtiene de las semillas de la vaina del árbol *Theobroma cacao* cultivada ya en las zonas tropicales de América, África y Asia (Casarrubios & Sanz, 2019). El cacao es usado para elaborar pasta o licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao y chocolate. (Waizel Haiat, Waizel Bucay, Magaña Serrano, Campos Bedoya, & Esteban Sosa, 2012)

7. Chocolate

El chocolate es un alimento formado por una suspensión semi solida de partículas de azúcar, cacao y leche, según sea el tipo de chocolate. El chocolate contiene una fase grasa que abarca un 70% del contenido total aproximadamente. Los chocolates presentan diferencias por varios factores, entre los que se mencionan: variedad del cacao, origen del cacao, procesamiento; esto según el tipo de chocolate y el uso del mismo. (Lagla, 2015)

7.1. Tipos de chocolate

Chocolate con leche	La mezcla principal del chocolate se obtiene a partir de pasta y manteca de cacao con azúcar, en cambio el chocolate con leche se reduce el porcentaje de pasta de cacao y se añade leche en polvo (Costaguta, 2008).
Chocolate blanco	No tiene pasta de cacao, contiene manteca de cacao y materias solidas de la leche. (Roldán, 2004)
Chocolate negro	Tiene un alto porcentaje de pasta de cacao y es amargo. (Roldán, 2004)
Chocolate de cobertura	Utilizado en repostería, contiene mayor cantidad de cacao y es brillante. (Roldán, 2004)
Chocolate con leche	Tiene un agregado de leche y azúcar y menor cantidad de pasta de cacao. (Roldán, 2004)
Cacao en polvo	Pasta de cacao prensado, no contiene manteca de cacao, el cacao en polvo utilizado en pastelería no tiene agregado azúcar. (Roldán, 2004)

Tabla 9. Fuente: Jessica Pillco

1.2.1 Ingredientes de pastelería de vanguardia

1.2.1.1 Pectina

Según (Casarrubios & Sanz, 2019) en su libro “Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” explica la pectina como “obtención principalmente de la manzana o frutos cítricos, su uso sirve para dar consistencia a zumos y mermeladas”. Al emplear dependerá de la consistencia deseada se utiliza entre 10g por litro para mermelada y 20g por litro para conseguir una textura consistente.

1.2.1.2 Agar- Agar

El agar es una mezcla formada por dos polisacáridos de agarosa y agarpectina, además, es un producto importante en múltiples aspectos de la industria moderna como en la biomedicina, farmacología e industrias de alimentos. Su nombre es de origen malayo es extraído de la pared de la membrana celular de muchas especies de algas rojas (Sánchez & Ramón, 2008). Se presenta en polvo o en filamento de alga deshidratada; es un gelificante que mantiene su consistencia en caliente, la dosificación a usar es de 2 y 16 g por litro en función de la consistencia deseada (Casarrubios & Sanz, 2019).

1.2.1.3 Maltodextrina

La maltodextrina es un polisacárido con un peso molecular promedio de 1800 g/mol, no edulcorante, con un aporte nutricional de 4 calorías por gramo, obtenido de la hidrólisis parcial, ácida y/o enzimática del almidón de papa, arroz o maíz (Lopera, Guzmán, Catañor, & Gallardo, 2009).

1.2.1.4 Nitrógeno Líquido

El nitrógeno es un elemento que se encuentra en la atmósfera de nuestro planeta y que consigue volverse líquido al exponerse a una temperatura de -195.79 °C. El uso del nitrógeno líquido como técnica dentro de la cocina de vanguardia, implica la cocción de los alimentos por medio de la congelación, simplemente debemos introducir los alimentos que deseemos congelar en el nitrógeno líquido, cuidando de no dañar la piel de nuestras manos. Se recomienda utilizar guantes. (Porras, 2019).

1.3 Técnicas de pastelería

1.3.1 La técnica de la emulsificación

Según (Bordas, 2020) Las emulsiones juegan un papel fundamental en pastelería ya que son las estructuras responsables de la cremosidad de, por ejemplo, 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.

1.3.2 La técnica de la aireación

Las texturas aireadas, denominadas también espumas, son muy representativas en el mundo de la pastelería y la panadería: 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. (Bordas, 2020)

1.3.3 La técnica del espesamiento

El espesamiento es el proceso de aumentar la viscosidad en las recetas. La viscosidad influye mucho en la sensación en boca que nos 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. (Bordas, 2020)

1.4 Técnicas de pastelería de vanguardia

La pastelería de Vanguardia permite fusionar infinidad de técnicas de pastelería con variedad de materia prima, mediante la utilización de técnicas avanzadas culinarias, dando como resultado final un producto elaborado de gran complejidad fusionada en forma, apariencia, texturas, sabor y color plasmados en montajes de postres al plato. (Mosquera, 2018).

1.4.1 Gelificación

La gelificación es una técnica de la cocina de vanguardia que consiste en convertir alimentos en líquido y posteriormente en geles, esta reacción se logra gracias a la incorporación de agentes gelificantes que proporcionan cualidades específicas a su estructura y viscosidad. (Porrás, 2019).

1.4.2 Esterificación

Esta es una técnica antigua creada para imitar la textura de las huevas de pescado; sin embargo, en los años 90 fue retomada por la cocina de vanguardia para convertir líquidos como vinos o zumos de frutas en gelatina y así lograr que estos queden encapsulados de forma esférica. (Porrás, 2019).

1.4.3 Tarificación

Según (Porrás, 2019). En este método de cocina de vanguardia, tomamos líquidos o pastas a base de aceite y los transformamos en alimentos con textura de tierra, creando así un alimento novedoso y muy delicioso.

1.5 Postres peruanos

King Kong

Similar en su presentación a un alfajor, el King Kong se distingue por su gran combinación de ingredientes: la suavidad del relleno de manjar blanco con variaciones de dulce de maní o piña se une perfectamente con las crocantes galletas que cubren la crema por ambos lados. El King Kong fue elaborado por primera vez durante la década de 1920 por Victoria Mejía de García, mujer lambayecana que junto con un grupo de nobles damas elaboraron un alfajor

gigante relleno de sabores irresistibles. Tan grande era el dulce, que fue llamado King Kong, en alusión al enorme gorila del cine hollywoodense. (Dueñas, 2018).

Suspiro limeño

Servido en pequeñas copitas, uno puede imaginarse la magnitud de su sabor al contemplar la mezcla de capas entre el manjar blanco y el merengue a base de almíbar. Una explosión en el paladar que, en ocasiones, es acompañada con una taza de té helado o con una copita de pisco para que el deleite sea mayor. (Jimenez, 2017).

Mazamorra morada

Es el dulce más emblemático y tradicional del Perú, muy popular especialmente en la ciudad de Lima. Esta tradición está muy vinculada a la conmemoración de la procesión del Señor de los Milagros -celebración religiosa que se lleva a cabo todos los años durante el mes de octubre y en la que se realizan masivas procesiones con la imagen del Cristo Moreno. (Dueñas, 2018).

Arroz zambito

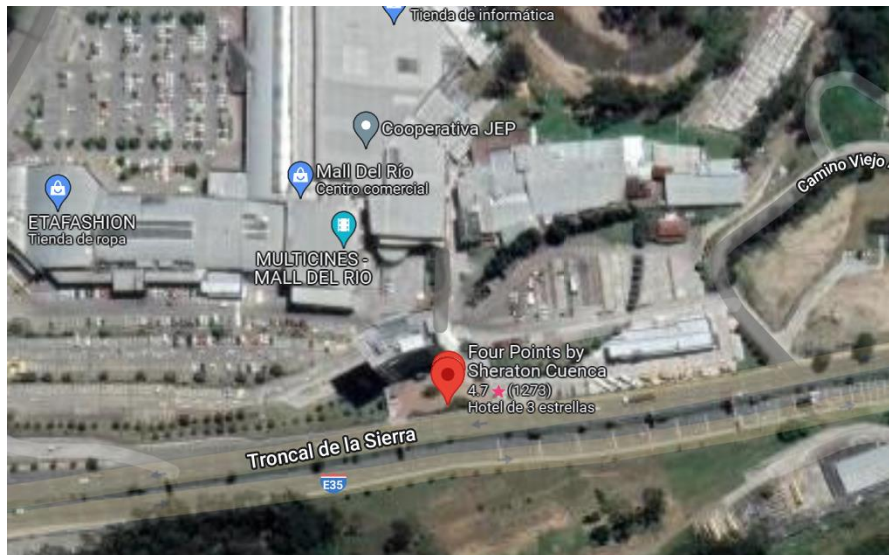
Similar al arroz con leche, es una variante del mismo. Su ingrediente más importante es la chancaca, que le da el color característico. Al igual que el arroz con leche, se le agrega pasas y opcionalmente nueces. (Dueñas, 2018).

Marco Contextual

En la ciudad de Cuenca-Ecuador, en la Avenida Circunvalación Sur y Avenida Felipe II se ubica el Hotel Four Points by Sheraton, el cual se ubica dentro de las instalaciones del Mall del Río, cuenta con 120 habitaciones y presta el servicio de alimentación por medio del restaurante Cooks, el cual brinda platos gourmet de procedencia tanto nacional como internacional. Cuenta con una capacidad de atención de hasta 120 comensales.

El restaurante cuenta con profesionales que laboran en las diversas estaciones de comida, cocina caliente, cocina fría, pastelería y repostería, servicio. En este caso, y para cumplir con los objetivos del presente estudio, se centrará en el área de pastelería y repostería en donde se encuentra a cargo el Chef Pastelero Vicente Torres.

Ilustración 1. Ubicación del Restaurante Cooks.Cuenca



Nota: El restaurante se encuentra dentro de las instalaciones del Hotel Four Point by Sheraton

Fuente: Google Maps

El restaurante brinda para los huéspedes del hotel el desayuno tipo buffet y los clientes que desean asistir solo al restaurante, lo pueden hacer bajo la modalidad de reserva. Además, cuenta con diversas promociones las cuales ofertan por medio de sus redes sociales.

o una sección determinada. En lo relativo al tiempo, se debe precisar el momento al cual se hace referencia.

Marco Conceptual

Repostería: Arte gastronómico en el se emplean técnicas e ingredientes para la producción de elaboraciones dulces.

Postre: Proviene del latín *posterum* y significa detrás, o posterior, lo cual hace referencia a un alimento que se sirve al final de la comida

Postre al plato: es un arreglo de una elaboración dulce que cuenta con varios productos organizados de manera armónica.

Técnica de emplatado: manera en la que se disponen elaboraciones gastronómicas dentro de un plato.

Técnica de vanguardia: Técnicas de cocción modernas en las que pueden emplearse instrumentos que mejoren las características organolépticas del producto final.

Aireado: técnica culinaria para obtener aires.

Esterificación: Proceso de gelificación parcial de un líquido hasta obtener una forma de esfera.

Emulsión: combinación de dos líquidos inmiscibles por medio de un emulsionante para generar estabilidad.

Mantecado: Someter a una mezcla a un proceso de enfriamiento y agitación para conseguir texturas sedosas e incorporación de aires.

Estética: empleo de recursos, ingredientes e insumos para presentar una elaboración gastronómica de manera visualmente atractiva para el comensal.

Equilibrio: Combinación de elementos

Deconstrucción: Presentación de una elaboración gastronómica con modificaciones en sus temperaturas, formas, texturas, pero conservando su sabor original.

Terrificación: Transformación de elementos generalmente líquidos a una textura arenosa.

Espumas: Generación de espumas de diferentes sabores por medio de un sifón.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Enfoque de investigación

Se empleará un enfoque cualitativo puesto que se identificará las principales características del fenómeno que se estudia, y se analizará la información recopilada por medio de técnicas como la observación y la entrevista realizada al chef Pastelero, para obtener una mejor comprensión de la realidad de esta área de cocina. (López y Sandoval, 2016).

Tipo de investigación

Para la elaboración del presente trabajo de titulación, se emplea una metodología del tipo descriptivo, ya que se pretende describirla realidad del campo de estudio en la actualidad (Leiva, 1980) del Restaurante Cooks-Cuenca. De manera similar, el estudio plantea el empleo de un estudio exploratorio (Sampieri, 2018) puesto que el propósito de estudio radica en analizar el fenómeno objeto de estudio, donde se desea proponer alternativas de solución a la problemática identificada.

De la misma manera, se empleará el tipo de investigación experimental la cual es encargada de estudiar las causas y efectos que responden a la pregunta de investigación y se basa en las variables independientes de la investigación para manipularlas y analizar su influencia en las variables dependientes (Rodríguez, 2021).

Corte de la investigación

El tipo de corte que se empleará será del tipo transversal, puesto que se desarrollará durante un periodo de tiempo específico, durante el periodo abril – junio del año 2022 (Rodríguez y Mendivelso, 2018).

Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información

Para la ejecución del levantamiento de información se emplearán las siguientes técnicas:

Técnicas documentales

Se hace énfasis en la revisión bibliográfica de bases de datos académicos como Google Académico, bibliotecas digitales, libros y revistas académicas de los últimos cinco años con el fin de obtener información actualizada y pertinente para la investigación. Por lo cual, dentro de esta

técnica se empleará el uso de la paráfrasis, uso de citas textuales, empleo de normas APA 7ma Edición (Calderón-Delgado, 2022).

Técnicas de campo

a) Entrevista

Se aplica una entrevista al Chef Pastelero del Restaurante Cooks para la identificación de la problemática y la descripción del objeto de estudio que en este caso corresponde al área de cocina de repostería del restaurante. Para ello, se empleará el instrumento de cuestionario semiestructurado con preguntas abiertas a fin de profundizar en ciertos temas donde se requiera mayor información (Balducci, 2021).

b) Validación

Se reunirá a expertos en el área de la repostería, personal que labora en el restaurante campo de estudio y clientes del mismo para, a través de una ficha de validación puedan calificar cada una de las propuestas que se presentarán y así analizar la viabilidad (Sosa y Villafuerte, 2020).

Técnicas de laboratorio

Para las técnicas de laboratorio, se hará uso de la base de datos donde se registrará todos los productos que serán empleados para desarrollar la propuesta; se hará uso de las fichas estándar u hojas de ruta para desarrollar las recetas y las bitácoras gastronómicas donde se registrarán todas las pruebas realizadas hasta obtener la propuesta deseada (González, 2017).

Metodología de trabajo

Para la metodología de trabajo, se proponen tres elaboraciones de postres al plato típicos peruanos enfocados a ampliar la propuesta del menú de postres de la oferta gastronómica que presenta en la actualidad el restaurante Cooks, en donde se emplearán técnicas de decoración modernas así como técnicas vanguardistas para la elaboración de los tres postres planteados, los cuales serán sometidos a evaluación por expertos reposteros así como el personal que labora en el establecimiento antes mencionado. Cada una de las

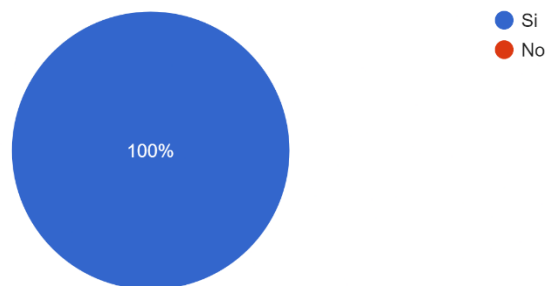
elaboraciones serán controladas por medio del registro de elaboración de las bitácoras gastronómicas y así poder estandarizar dichas recetas.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

A continuación, se presenta gráficos que corresponden a la validación de la propuesta de tres postres peruanos al plato con técnicas de vanguardia, mediante una encuesta aplicada a los docentes del área de gastronomía y a los chefs que laboran en el restaurante Cooks-Cuenca, donde se observara las respuestas obtenidas para después realizar un análisis y tener una conclusión acertada sobre este proyecto de titulación.

1. El postre presentado utiliza técnicas de vanguardia. Pregunta sin título

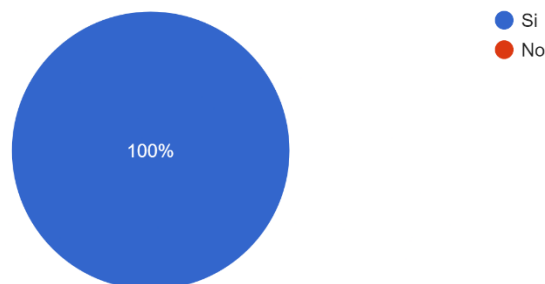
5 respuestas



En la primera pregunta podemos observar que la propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato si es aprovechado el 100% en la aplicación de técnicas de vanguardia, las mismas que son espumas en sifón, biscochos en sifón y esferificaciones inversas, demostrando así su buen uso al momento de aplicar estas técnicas de decoración vanguardista.

2. La combinación de colores son las adecuadas.

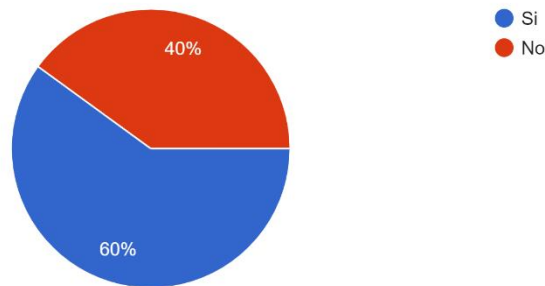
5 respuestas



Podemos observar que la pregunta dos, si es aplicado el 100% en la combinación de colores dentro del plato ya que el color es de vital importancia para conseguir un buen emplatado, al momento de decorar nuestros platos hay que tener en cuenta su importancia ya que influye de forma positiva para el degustador demostrando su armonía cromática dentro del mismo.

3. Conserva los sabores del postre tradicional.

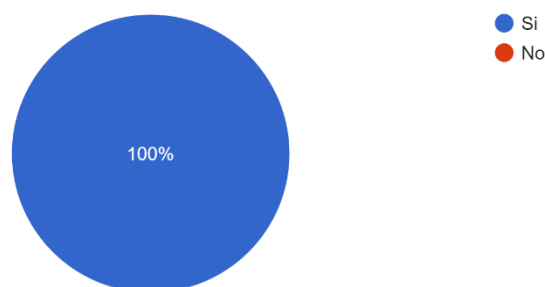
5 respuestas



Podemos observar en la pregunta tres el 60% está de acuerdo que se conserva el sabor tradicional, mientras que el 40% opinan que no. Generalmente cuando se habla de comida tradicional se deduce que viene incluido costumbres y tradiciones del lugar de origen de los platos, por ende, es de radical importancia mantener sus sabores característicos.

4. Procura un estética impecable y porciones adecuadas.

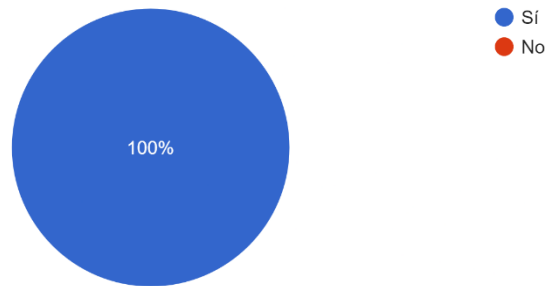
5 respuestas



Podemos observar en la pregunta cuatro la aplicación de estética y porciones cumple con un 100%. Dentro de la propuesta de postres tradicionales al plato los cuales son: suspiro limeño, mazamorra morada con arroz sambito y King Kong, es importante mantener esas características ya que esto permitirá mejor aceptación de parte de quien deguste.

5. Presenta buen sabor, color y textura.

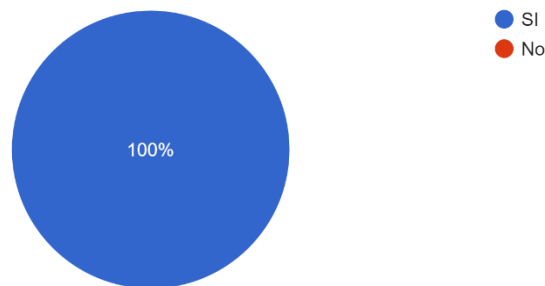
5 respuestas



Podemos observar en la pregunta cinco al momento de probar estos postres el 100% está de acuerdo con el buen sabor, color y textura. Estas características deben estar presentes dentro de la propuesta de tres postres tradicionales al plato con técnicas de vanguardia, ya que ayudaran de forma positiva al momento de degustar los postres.

6. Probaría este postre en el restaurante Cooks-Cuenca

5 respuestas



Podemos observar en la pregunta seis el 100% está dispuesto a probar estos postres en el restaurante Cooks-Cuenca. Al momento de aplicar esta encuesta al personal del restaurante y docentes de la carrera de gastronomía del instituto Sudamericano, sus respuestas fueron muy satisfactorias, adicionalmente mencionaron que serían aceptadas en cualquier restaurante para ser servido a sus comensales.

7. Cual es la característica que mas le gusto de mi propuesta.

4 respuestas

Sabores y montaje

Técnicas gastronómicas

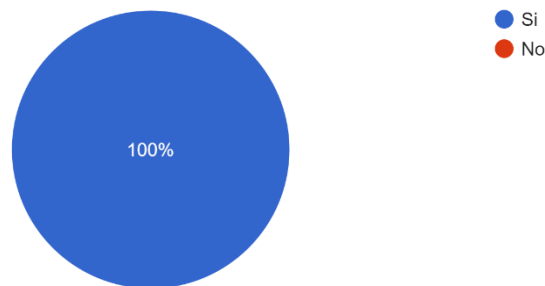
Combinación de sabores y texturas

Equilibrio de los elementos

Tras haber analizado las respuestas de la pregunta 7, se encontraron variedad en sus respuestas demostrando que están de acuerdo satisfactoriamente con los sabores y montaje, técnicas gastronómicas, combinación de sabores y texturas además de equilibrio de los elementos dentro de la propuesta de postres tradicionales peruanos al plato con técnicas de vanguardia.

8. El postre ofrecido esta a nivel del restaurante Cook-Cuenca.

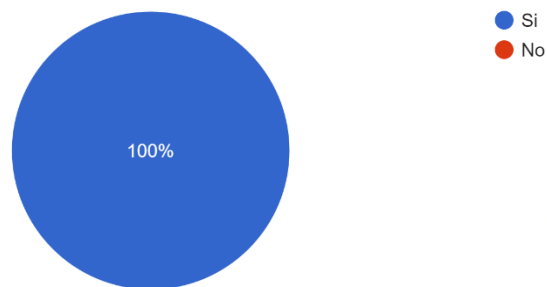
4 respuestas



Podemos observar en la pregunta ocho que los postres están a nivel del restaurante ya mencionado. Los postres peruanos suspiro limeño, mazamorra morada con arroz sambito y King Kong recibieron comentarios positivos, como demuestra esta pregunta si serian aceptados dentro del restaurante en observación el cual está dentro del hotel Four Points by Sheraton.

9. Los postres van de acuerdo al tema planteado.

5 respuestas



Podemos observar en la pregunta nueve que el tema planteado es correcto. El tema trata de una propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato con técnicas de vanguardia, los mismos que tuvieron respuestas satisfactorias de parte del personal del restaurante Cooks-Cuenca y docentes del instituto tecnológico Sudamericano.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Presentar una propuesta de tres postres vanguardistas con la finalidad de ampliar el menú del restaurante Cooks del hotel Four Points by Sheraton y así generar en los comensales nuevas experiencias dentro del mismo, puesto que, de acuerdo con la entrevista realizada al Chef pastelero, Vicente Torres, se pudo evidenciar la reducida oferta de postres con la que cuenta en la actualidad y el poco empleo de técnicas de vanguardia dentro de los mismos.

La propuesta detalla tres postres peruanos al plato con técnicas de vanguardia, los cuales son:

- Suspiro Limeño, el mismo cuenta con: helado de leche condensada, panna cotta, crumble de vainilla, merengue suizo, espuma del manjar de suspiro limeño, bizcocho de canela en sifón.
- King Kong, compuesto por: Bizcocho de piña en sifón, helado de dulce de leche, espuma de manjar blanco, salsa de piña, mouse de mermelada de piña, gel de manjar y piña.
- Mazamorra morada y Arroz sambito, el mismo cuenta con: Cremoso de leche y panela relleno de salsa de mazamorra morada, Tierra de panela, esferificaciones de canela, clavo de olor y piña, salsa de mazamorra morada, gel de arroz sambito.



A continuación se presenta la base de datos, la cual nos ayudó a organizar de mejor manera la información.

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO *KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
	Leche condensada	Lata	Coral hipermercados	5	1	0,5	0,01	0,49	1	0,50	0,01	0,49	50	2,00	50,00	2,00
	Leche evaporada	Empaque tetrapac	Coral hipermercados	6	1	0,3	0,01	0,69	1	0,30	0,01	0,69	30	3,33	30,00	3,33
	Yemas de huevo	Cubetas de huevo	Coral hipermercados	3,7	1	0,3	0,05	0,65	1	0,30	0,05	0,65	30	3,33	30,00	3,33
	Crema de leche	Funda	Coral hipermercados	2,6	1	0,5	0,02	0,48	1	0,50	0,02	0,48	50	2,00	50,00	2,00
	Clara de huevo	Cubetas de huevo	Coral hipermercados	3,1	1	0,3	0,002	0,698	1	0,30	0,00	0,70	30	3,33	30,00	3,33
	Azucar	Funda	Coral hipermercados	2	1	0,5	0,002	0,498	1	0,50	0,00	0,50	50	2,00	50,00	2,00
	Leche	Funda	Coral hipermercados	0,9	1	0,5	0,002	0,498	1	0,50	0,00	0,50	50	2,00	50,00	2,00
	Gelatina sin sabor	Funda	Pastry Shop	2,1	1	0,15	0,003	0,847	1	0,15	0,00	0,85	15	6,67	15,00	6,67
	Ralladura de limón	Al granel	Coral hipermercados	7,5	1	0,1	0	0	1	0,10	0,00	0,00	10	10,00	75,00	1,33
	Harina pastelera	Funda	Coral hipermercados	2,5	1	0,3	0,04	0,66	1	0,30	0,04	0,66	30	3,33	30,00	3,33
	Polvo de nuez	Funda	Pastry Shop	3,1	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50
	Mantequilla sin sal	Caja	Coral hipermercados	2,3	1	0,25	0,05	0,7	1	0,25	0,05	0,70	25	4,00	25,00	4,00
	Sal	Funda	Coral hipermercados	1,5	1	0,5	0,02	0,48	1	0,50	0,02	0,48	50	2,00	50,00	2,00
	Pulpa de fresa	Funda	Coral hipermercados	2	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50

Pulpa de mora	Funda	Coral hipermercados	2	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50
Pulpa de frambuesa	Funda	Coral hipermercados	2	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50
Huevos	Cubetas de huevo	Coral hipermercados	3,7	1	0,3	0	0	1	0,30	0,00	0,00	30	3,33	12,33	8,11
Harina	Funda	Coral hipermercados	1,5	1	0,25	0,221	0,529	1	0,25	0,22	0,53	25	4,00	25,00	4,00
Canela	Funda	Coral hipermercados	1,6	1	0,3	0,002	0,698	1	0,30	0,00	0,70	30	3,33	30,00	3,33
Zumo de limón	Al granel	Coral hipermercados	1	1	0,3	0,05	0,65	1	0,30	0,05	0,65	30	3,33	30,00	3,33
Leche	Al granel	Coral hipermercados	0,9	1	0,5	0,02	0,48	1	0,50	0,02	0,48	50	2,00	50,00	2,00
Panela	Funda	Coral hipermercados	2,4	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50
Pulpa de piña	Funda	Coral hipermercados	1,6	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50
Clavo de olor	Funda	Coral hipermercados	1,1	1	0,1	0,002	0,898	1	0,10	0,00	0,90	10	10,00	10,00	10,00

Alginato	Funda	Freire	6,8	1	0,3	0,002	0,698	1	0,30	0,00	0,70	30	3,33	30,00	3,33
Calcio	Funda	Freire	6	1	0,3	0	0	1	0,30	0,00	0,00	30	3,33	20,00	5,00
Masorca morada	Al granel	Feria libre	7,1	1	0,5	0,221	0,279	1	0,50	0,22	0,28	50	2,00	50,00	2,00
Piña	Feria libre	Feria libre	1,5	1	0,5	0,002	0,498	1	0,50	0,00	0,50	50	2,00	50,00	2,00
Manzana	Al granel	Feria libre	1,5	1	0,3	0,05	0,65	1	0,30	0,05	0,65	30	3,33	30,00	3,33
Durazno	Al granel	Feria libre	1,4	1	0,3	0,02	0,68	1	0,30	0,02	0,68	30	3,33	30,00	3,33
Chuno	Al granel	Feria libre	2	1	0,4	0,002	0,598	1	0,40	0,00	0,60	40	2,50	40,00	2,50
Arroz de grano largo	Funda	Coral hipermercados	1,2	1	0,2	0,002	0,798	1	0,20	0,00	0,80	20	5,00	20,00	5,00
Coco rallado	Funda	Coral hipermercados	1,3	1	0,2	0,002	0,798	1	0,20	0,00	0,80	20	5,00	20,00	5,00
Cruelas pasas	Funda	Coral hipermercados	1,28	1	0,2	0,002	0,798	1	0,20	0,00	0,80	20	5,00	20,00	5,00
Agar-agar	Tarrina	Pastry Shop	4,67	1	0,1	0	0	1	0,10	0,00	0,00	10	10,00	46,70	2,14
Dulce de leche	Tarrina	Coral hipermercados	1,5	1	0,5	0,1	0,4	1	0,50	0,10	0,40	50	2,00	50,00	2,00
Glucosa	Tarrina	Pastry Shop	3,7	1	0,5	0,002	0,498	1	0,50	0,00	0,50	50	2,00	50,00	2,00
Dulce de piña	Funda	Coral hipermercados	2,6	1	0,4	0,05	0,55	1	0,40	0,05	0,55	40	2,50	40,00	2,50

Fichas técnicas de las elaboraciones

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Espuma de Suspiro Limeño			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Leche condensada
	200	gr	Leche evaporada
	60	gr	Yemas de huevo
	267	gr	Crema de leche
	60	gr	Clara de huevo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche condensada	N/A	Leche evaporada	N/A
Leche evaporada	N/A	Yemas de huevo	N/A
Crema de leche	N/A	Clara de huevo	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Manjar/ Refrigerar, 10 minutos			
Equipos y Utensilios:			
bowls, colador, sifon, cargas de sifon			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar leche evaporada, leche condensada y la crema de leche çen una sola olla y calentar. 2. Agregar las yemas de huevo y batir energicamente evitando que se cocinen al inicio de la preparacion hasta formar un 3. Cernir y colocar en un sifón y colocar una carga de sifón. 4. Agitar bien y llevar a refrigeración durante 10 minutos. 5. Montar. 			
Observaciones:			

FICHA TÉCNICA: Panna cotta

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
125	gr	Crema de leche
125	gr	Leche evaporada
30	gr	Azucar
4	gr	Gelatina sin sabor
2	gr	Ralladura de limón
1	gr	Vaina de vainilla

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de leche	N/A	Leche evaporada	N/A
Leche evaporada	N/A	Azucar	N/A
Ralladura de limón	N/A	Gelatina sin sabor	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Panna cotta / refrigerar, 20 minutos

Equipos y Utensilios:

Moldes, cacerola, bowls, espátula de calor

PREPARACIÓN:

1. Hidratar la gelatina sin sabor y dejar reposar por 5 minutos.
2. Llevar a ebullición la crema, el azúcar y la vaina de vainilla.
3. calentar la gelatina previamente hidratada hasta que se disuelva
4. unificar todo y colocarlo en un molde previamente engrasado.
5. Dejar en refrigeración durante 4 horas como mínimo.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Crumble de vainilla

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
27	gr	Harina pastelera
36	gr	Azucar
36	gr	Polvo de nuez
36	gr	Mantequilla sin sal
1	gr	sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina pastelera	N/A	Azucar	N/A
Polvo de nuez	N/A	Mantequilla sin sal	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Crumble/hornear, 6 minutos, 170º

Equipos y Utensilios:

Silpat, horno, placa para el horno.

PREPARACIÓN:

1. Poner lo ingredientes en la batidora y mezclar en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.
2. Poner la masa en papel film y refrigerar.
3. Extender la masa en el silpat.
4. Hornear a 170º C durante 6 minutos

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Merengue Suizo

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
100	gr	Clara de huevo
200	gr	Azúcar

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Clara de huevo	N/A	Azúcar	N/A
----------------	-----	--------	-----

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Clara de huevo / cremar, 7 minutos , baño maría

Equipos y Utensilios:

Cacerola, bowls, batidor globo, manga pastelera, boquilla.

PREPARACIÓN:

1. colocar agua en una cacerola y llevar a ebullición.
2. Colocar sobre de esta un bowl con las claras y el azucar, a baño maría.
3. Batir energicamente con el globo hasta conseguir que se disuelvan el azucar.
4. Llevar a la kitchen y batir hasta obtener picos firmes.
5. colocar en una manga pastelera y montar.

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: mermelada de frutos rojos			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Pulpa de fresa
	100	gr	Pulpa de mora
	100	gr	Pulpa de frambuesa
150	gr	Azucar	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de fresa	N/A	Pulpa de mora	N/A
Pulpa de frambuesa	N/A	Azucar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mermelada/reducir, 10 minutos			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, espátula de calor			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar las pulpas con el azúcar y reducir 2. Cernir y refrigerar			
Observaciones:			

FICHA TÉCNICA: Bizcocho de canela en sifon

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
125	gr	Huevo
30	gr	Azucar
30	gr	Harina
2	gr	Canela
2	gr	Zumo de limon

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Huevo	N/A	Azucar	N/A
Harina	N/A	Canela	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Sifón, carga de sifón, procesador, cernidor.

PREPARACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en el procesador y licuar.
2. Cernir bien la mezcla obtenida y poner dentro del sifón.
3. Colocar una carga de sifón, batir y llevar a refrigeración por 10 minutos.
4. Sacar de refrigeracion y colocar otra carga de sifon regresar a refrigeración.
5. Montar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Cremoso de leche y panela

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
103	gr	Leche
45	gr	Crema de leche
40	gr	Panela
29	gr	Yemas de huevo
6	gr	Gelatina sin sabor

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Leche	N/A	Crema de leche	N/A
Panela	N/A	Yemas de huevo	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Cremoso/ batido, 12 minutos.

Equipos y Utensilios:

Bowl, papel film, espátula de calor, cacerola.

PREPARACIÓN:

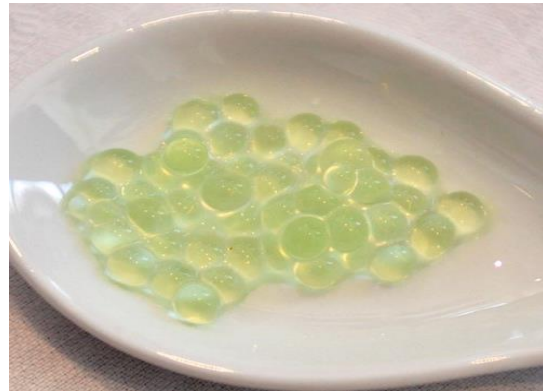
1. Mixear las yemas, la crema de leche y la leche, llevar a fuego bajo revolviendo constantemente hasta los 83° C.
2. Retirar del fuego e incorporar la gelatina previamente hidratada, revolver hasta disolver.
3. Colocar en los moldes correspondientes y llevar a refrigeración.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Esferas de canela, clavo de olor y piña

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
200	gr	pulpa de piña
8	gr	clavo de olor
8	gr	canela
30	gr	azucar
5	gr	alginato
20	gr	calcio

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

pulpa de piña	N/A	clavo de olor	N/A
canela	N/A	azucar	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

cacerola, espátula de calor, bowls

PREPARACIÓN:

1. Colocar en una cacerola la pulpa de piña e infusionar con la canela y el clavo de olor
2. Añadir el azúcar a la mezcla anterior
3. dejar enfriar durante 15 minutos
4. Agregar el calcio y mezclar energinamente.
5. Colocar el alginato en un litro de agua, procesar y colocar en un bowl
6. Formar las esferas

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Mazamorra morada

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
200	gr	Masorca Morada
10	gr	canela
10	gr	clavo de olor
100	gr	piña
50	gr	manzana
50	gr	durazno
50	gr	chuno
40	gr	azucar

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Masorca Morada	N/A	manzana	Mirepoix
canela	N/A	durazno	Mirepoix
clavo de olor	N/A	chuno	N/A
piña	Mirepoix	azucar	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Mazamorra morada/ hervir, 30 minutos

Equipos y Utensilios:

Cacerolas, bolws, espátula de calor, tabla, cuchillos.

PREPARACIÓN:

1. Hervir las mosorcas junto con el clavo de olor, la canela y el azúcar.
2. Picar las frutas en mirepoix y agregar a la preparación anterior para que se cuezan
3. Colocar el chuno con agua y cocer hasta conseguir una mezcla homogénea y transparente
5. Agregar el chuno cocido al recipiente donde colocamos la fruta e ir moviendo constantemente hasta que espede.
6. Listo

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Gelificante de arroz Sambito

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
150	gr	Arroz grano largo
400	ml	Leche
3	gr	Canela
3	gr	Clavo de olor
10	gr	Coco rallado
10	gr	Ciruelas pasas
35	gr	Panela
2,5	gr	Agar- agar

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Arroz grano largo	N/A	Leche	N/A
Leche	N/A	Canela	N/A
Clavo de olor	N/A	Ciruelas pasas	N/A
Coco rallado	N/A	Panela	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Arroz grano largo / cocer, 20 min

Equipos y Utensilios:

Cacerola, espátula de calor.

PREPARACIÓN:

1. Colocar el arroz junto con la leche, la canela, clavo de olor y dejar cocer a fuego bajo
2. Agregar la panela y dejar diluir.
3. Añadir el coco y las pasas.
4. Triturar la preparación anterior y colocar nuevamente a la cacerola.
5. Agregar el agar agar y llevar a ebullición.
6. Colocar en los moldes correspondientes y dejar en refrigeración.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Bizcocho de mazamorra en sifon

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
125	gr	Huevo
30	gr	Azucar
30	gr	Harina
5	gr	mazamorra morada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Huevo	N/A	Azucar	N/A
Harina	N/A	mazamorra morada	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Bizcocho en sifon/ refrigeración, 10 minutos

Equipos y Utensilios:

Sifón, carga de sifón, procesador, cernidor.

PREPARACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en el procesador y licuar.
2. Cernir bien la mezcla obtenida y poner dentro del sifón.
3. Colocar una carga de sifón, batir y llevar a refrigeración por 10 minutos.
4. Sacar de refrigeración y colocar otra carga de sifon regresar a refrigeración.
5. Montar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Bizcocho de piña en sifon

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
125	gr	Huevo
30	gr	Azucar
30	gr	Harina
5	gr	piña

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Huevo	N/A	Azucar	N/A
Harina	N/A	piña	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Bizcocho en el sifon / refrigerar, 10 minutos

Equipos y Utensilios:

Sifón, carga de sifón, procesador, cernidor.

PREPARACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en el procesador y licuar.
2. Cernir bien la mezcla obtenida y poner dentro del sifón.
3. Colocar una carga de sifón, batir y llevar a refrigeración por 10 minutos.
4. Sacar de refrigeracion y colocar otra carga de sifon regresar a refrigeración.
5. Repartir en vasitos desechables y llevar al microondas por 30 segundos.
6. Voltrear a los vasos y montar.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Helado de dulce de leche

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
40	gr	Clara de huevo
80	gr	Azucar
140	gr	Crema de leche
100	ml	Leche
20	gr	Dulce de leche

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Clara de huevo	N/A	Azucar	N/A
Crema de leche	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Helado / congelar, 4 horas, - 4º C

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, paleta de madera, batidor globo.

PREPARACIÓN:

1. Realizar el merengue suizo con la clara de huevo.
2. mezclar la leche con el dulce de leche y llevarlos a refrigeracion a 18º C.
3. Batir crema de leche, agregar la leche reservada y se monta completamente.
4. vertimos el merengue y mezclamos con movimientos envolventes.
5. Colocar en un recipiente y al congelador.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Espuma de manjar blanco

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
75	gr	Leche entera
250	gr	Crema de leche
75	gr	Azúcar

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Leche entera	N/A	Crema de leche	N/A
Azúcar	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, espátula de calor, sifon, carga de sifo.

PREPARACIÓN:

1. Agregar 75 gramos de crema de leche junto con el azúcar, formar un manjar
2. Añadir la leche y continuar cocción.
3. Retirar del fuego y pasar por un colador.
4. Mezclar con la crema de leche restante, enfriar y pasar por el sifon.
5. Dejar reposar y montar.


Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Gel de manjar y piña			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	91	gr	Piña
	91	gr	Pulpa de piña
	91	gr	Azucar
	28	gr	glucosa
	1,5	gr	Agar agar
36	ml	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Piña	N/A	Pulpa de piña	N/A
Azucar	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agar agar/ hervir, 3 minutos, 94º C			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, espátula de calor, moldes			
PREPARACIÓN:			
1. Poner el azúcar, el agua, la glucosa, la pulpa de piña y la piña, en una cacerola a calentar hasta alcanzar 45º C. 2. Agregar el agar agar en forma de lluvia, revolver bien y llevar a hervor por al menos 2 minutos. 3. Verter la mezcla en moldes y llevar a congelar por al menos 6 horas. 4. Utilizar congelados.			
Observaciones:			

Fichas de costos de las elaboraciones

 									
Costos:		Espuma de Suspiro Limeño							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,95	Raciones:		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	gr	Leche condensada	5,00	1,00	Lata	1750	8,75	
2	200	gr	Leche evaporada	6,00	1,20	empaque tetrapac	200	1	
3	60	gr	Yemas de huevo	3,70	0,22	cubeta	0	0	
4	267	gr	Crema de leche	3,82	1,02	empaque tetrapac	267	1	
		727	Peso Total receta		3,44	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,84					

 									
Costos:		Helado de leche condensada							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,44	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	Clara de huevo	3,10	0,12	Cubeta	350	8,75	
2	80	gr	Azucar	2,00	0,16	Funda	80	1	
3	140	gr	Crema de leche	2,60	0,36	Funda	0	0	
4	100	ml	Leche	0,90	0,09	Funda	0		
5	20	gr	Leche condensada	5,00	0,10	Lata	20	1	
		380	Peso Total receta		0,84	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,32					



 									
Costos:		Panna cotta							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,39	Raciones:		3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	Crema de leche	3,82	0,48	Lata	1094	8,75	
2	125	gr	Leche evaporada	5,02	0,63	empaque tetrapac	125	1	
3	30	gr	Azucar	2,00	0,06	funda	0	0	
4	4	gr	gelatina sin sabor	2,20	0,01	caja	4	1	
5	2	gr	ralladura de limon	1,00	0,00	limon sutil	2	1	
6	1	gr	vaina de vainilla	7,50	0,01	vaina entera	1	1,37	
		287	Peso Total receta		1,18	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,18					


 									
Costos:		Merengue Suizo							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,47	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	Clara de huevo	3,10	0,31	Cubeta	875	8,75	
2	200	gr	Azúcar	2,00	0,40	Funda	200	1	
		300	Peso Total receta		0,71	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,42					


 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		mermelada de frutos rojos							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,40	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	Pulpa de fresa	2,00	0,20	Funda	875	8,75	
2	100	gr	Pulpa de mora	2,00	0,20	Funda	100	1	
3	100	gr	Pulpa de frambuesa	2,00	0,20	Funda	0	0	
4	150	gr	Azucar	2,00	0,30	Funda	150	1	
	450	Peso Total receta			0,90	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,20					

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Bizcocho de canela en sifon							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,64	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	Huevo	3,70	0,46	cubeta	1094	8,75	
2	30	gr	Azucar	2,00	0,06	Funda	30	1	
3	30	gr	Harina	2,50	0,08	Funda	0	0	
4	2	gr	Canela	1,60	0,00	Funda	2	1	
5	2	gr	Zumo de limon	1,00	0,00	Funda	2	1	
	189	Peso Total receta			0,60	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,91					

 									
Costos:		Gelificante de arroz Sambito							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,22	Raciones:		3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	150	gr	Arroz grano largo	1,20	0,18	Funda	1313	8,75	
2	400	ml	Leche	0,90	0,36	Funda	400	1	
3	3	gr	Canela	1,80	0,01	Funda	0	0	
4	3	gr	Clavo de olor	1,10	0,00	Funda	3	1	
5	10	gr	Coco rallado	1,30	0,01	Funda	10	1	
6	10	gr	Ciruelas pasas	1,28	0,01	Funda	14	1,37	
7	35	gr	Panela	2,40	0,08	Bloque	35	1	
8	3	gr	Agar- agar	4,67	0,01	Tarrina	3	1	
		614	Peso Total receta		0,67	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,66					

 									
Costos:		Bizcocho de mazamorra en sifon							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,57	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	Huevo	3,40	0,43	cubeta	1094	8,75	
2	30	gr	Azucar	2,00	0,06	Funda	30	1	
3	30	gr	Harina	1,60	0,05	Funda	0	0	
4	5	gr	mazamorra morada	2,26	0,01	Funda	5	1	
		190	Peso Total receta		0,54	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,72					

 									
Costos:		Helado de dulce de leche							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,40	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	Clara de huevo	3,10	0,12	cubeta	350	8,75	
2	80	gr	Azucar	2,00	0,16	Funda	80	1	
3	140	gr	Crema de leche	2,60	0,36	Funda	0	0	
4	100	ml	Leche	0,90	0,09	Funda	100	1	
5	20	gr	Dulce de leche	1,50	0,03	Tarrina	20	1	
		380	Peso Total receta		0,77	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,21					

 									
Costos:		Espuma de manjar blanco							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,43	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	75	gr	Leche entera	0,90	0,07	Funda	656	8,75	
2	250	gr	Crema de leche	2,60	0,65	Funda	250	1	
3	75	gr	Azúcar	2,00	0,15	Funda	0	0	
		400	Peso Total receta		0,87	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,30					

 									
Costos:		Gel de manjar y piña							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,39	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	91	gr	Piña	1,50	0,14	Fruta	796	8,75	
2	91	gr	Pulpa de piña	2,10	0,19	Funda	91	1	
3	91	gr	Azucar	2,00	0,18	Funda	0	0	
4	28	gr	glucosa	3,70	0,10	Tarrina	28	1	
5	2	gr	Agar agar	4,67	0,01	Tarrina	2	1	
6	36	ml	Agua	1,00	0,04	Grifo	49	1,37	
		339	Peso Total receta		0,66	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,16					

 									
Costos:		Mouse de piña							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,66	Raciones:		3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	gr	leche condensada	5,00	1,00	Lata	1750	8,75	
2	150	gr	Dulce de piña	2,60	0,39	empaque tetrapac	150	1	
3	300	gr	Crema de leche	2,60	0,78	cubeta	0	0	
4	8	gr	Gelatina sin sabor	2,10	0,02	empaque tetrapac	8	1	
		658	Peso Total receta		2,19	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,99					

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Bizcocho de piña en sifon							
Chef:		Jessica Maribel Pillco Juca							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200				
Costo por Plato:		0,57	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	Huevo	3,40	0,43	cubeta	1094	8,75	
2	30	gr	Azucar	2,00	0,06	Funda	30	1	
3	30	gr	Harina	1,60	0,05	Funda	0	0	
4	5	gr	piña	1,50	0,01	Funda	5	1	
		190	Peso Total receta		0,54	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,71					

Bitácoras de las elaboraciones

Nombre del realizador: Jessica Maribel Pillco Juca



Nombre de la Elaboración: Suspiro limeño

Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Helado de leche condensada	380	Textura compacta, sin olor desagradable, cremosidad, color blanco.	Congelación	4 °C	Congelación	4 a -11 °C	12 a 24 meses	4 °C	
Pannacotta	287	Textura firme, color blanco, cremosidad.	Cocción/refrigeración	85 °C	Refrigerado	4 °C	1 mes	8 °C	
Merengue suizo	300	Sin grumos, color blanco, textura firme.	Baño maría	60 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 días	8 °C	
Espuma de suspiro limeño	727	Color cafe, sin grumos, textura firme.	Cocción	85 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 días	8 °C	
Bizcocho de canela en sifón	189	Textura esponjosa y aereada, color café claro.	Refrigeración	0 a 4 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 días	65 °C	

Nombre del realizador: Jessica Maribel Pillco Juca



Nombre de la Elaboración: Mazmorra morada y arroz sambito

Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Creimosos de leche y panela	217	Textura compacta, cremosidad, color café claro.	Ebullición/refrigeración	85 °C	Refrigerado	0 a 4 °C	2 dias	4 °C	
Salsa de mazmorra morada	510	Textura compacta, color morado .	Cocción	85 °C	Refrigerado	4 °C	2 dias	8 °C	
Tierra de panela	200	Sin grumos, color blanco, textura firme.	Cocción	60 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	1 semana	8 °C	
Esferas de clavo de olor y canela	271	Color amarillo trasparente, textura firme, forma circular.	Ebullición/refrigeración	85 °C	Refrigerado	0 a 4 °C	2 dias	8 °C	
Gel de arroz de sambito	614	textura firme.	Ebullición/refrigeración	85 °C	Refrigerado	0 a 4 °C	2 dias	8 °C	
Bizcocho de mazmorra en sifón	190	Textura esponjosa y aereada, color morada claro.	Refrigeración	0 a 8 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 dias	65 °C	

Nombre del realizador: Jessica Maribel Pillco Juca



Nombre de la Elaboración: King kong

Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Bizcocho de sifón de piña	190	Textura esponjosa y aereada, color amarillo.	Refrigeración	4 °C	Refrigerado	4 a 8 °C	2 dias	4 °C	
Helado de dulce de leche	380	Textura compacta, sin olor desagradable, cremosidad, color café claro.	Congelación	4 a -11 °C	Congelación	4 a -11 °C	12 a 24 meses	4 °C	
Espuma de manjar blanco	400	Color blanco, sin grumos, textura firme.	Cocción	85 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 dias	8 °C	
Salsa de piña	300	Color amarillo, textura espesa.	Ebullición	85 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 dias	8 °C	
Mousse de piña	658	Color amarillo, textura compacta y firme.	Batido	4 a 8 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2	4 °C	
Gel de manjar con piña	339	Color amarillo, textura firme y compacta.	Cocción	45 °C	Refrigerado	0 a 8 °C	2 dias	8 °C	

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

OBJETIVOS	Diagrama de Gantt																											
	Actividades	Duración	Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto									
			S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4						
Proponer tres postres tradicionales peruanos al plato empleando técnicas de vanguardia en el restaurante Cooks-Cuenca.																												
	FASE I																											
Diagnosticar el estado actual de la carta de postres del Restaurante Cooks-Cuenca.	Recolección de información	1 semana																										
	Búsqueda de problemática	1 semana																										
	Redacción de anteproyecto	1 semana																										
	Socialización del proyecto técnico en el campo de acción	1 semana																										
	FASE II																											
Recopilar información bibliográfica acerca de postres tradicionales peruanos y técnicas de vanguardia.	Investigación de fundamentos conceptuales	1 semana																										
	Redacción y presentación	3 semanas																										
	Requerimiento de equipos y materiales	1 semana																										
	FASE III																											
Diseñar una propuesta de tres postres tradicionales peruanos al plato utilizando técnicas de vanguardia.	Desarrollo de pruebas de los postres	1 semana																										
	Recolección de datos	1 semana																										
	Tabulación de datos	1 semana																										
	Análisis e interpretación de datos	1 semana																										
	FASE IV																											
Validar la propuesta realizada con expertos en el área de la pastelería y repostería, así como al personal que labora en el restaurante Cooks-Cuenca.	Desarrollo de postres para validación	1 semana																										
	Desarrollo de bicacorras	2 semana																										
	Desarrollo de la base de datos	1 semana																										
	Desarrollo de fichas técnicas	2 semana																										
	Conclusiones y recomendaciones	1 semana																										

CONCLUSIONES

Luego de haber finalizado el presente proyecto de tesis podemos concluir lo siguiente:

El restaurante Cooks-Cuenca, debido a su reducida oferta de postres dentro de su carta, y el disminuido uso de técnicas vanguardistas, se propone una propuesta de tres postres peruanos al plato con técnicas de vanguardia, para conseguir extender su carta ofrecida y lograr nuevas experiencias al momento de degustar los postres.

Podemos recalcar que Perú es cuna de maravillosos sabores y los postres no son la excepción, dentro de las tradiciones se enfocó en el suspiro limeño, la muy conocida mazamorra morada acompañada de arroz sambito y su postre creativo King Kong. La gastronomía actual requiere el uso de las técnicas de vanguardia innovando la repostería del mismo, sin embargo, es importante recalcar que el término “vanguardia” no tiene un concepto opuesto a lo tradicional, al contrario, ambas irían destacándose juntas debido a que las bases de la vanguardia culinaria están sentadas sobre la cocina tradicional.

Adicionalmente en los postres mencionados se empleó técnicas de vanguardia tales como bizcochos en sifón, esferificación inversa y uso de espumas en sifón. Los resultados con estas técnicas aplicadas tuvieron respuestas satisfactorias de parte del personal que labora en el restaurante Cooks-Cuenca y docentes del área de gastronomía del instituto tecnológico Sudamericano.

Finalmente, en este presente proyecto mediante una degustación y encuesta tanto al personal que labora en el restaurante Cooks- Cuenca y a docentes del instituto tecnológico Sudamericano, se puede concluir que la propuesta de tres postres peruanos aplicando técnicas de vanguardia tubo gran aceptación de parte de los mismos, por ende, se deduce que este proyecto de investigación si capta la atención de sus degustadores.

RECOMENDACIONES

Al momento de aplicar técnicas de vanguardia ya sea en comida dulce o de sal, esto no ayuda a sorprender de forma positiva a quien valla a degustar, por ende, es significativo tener en cuenta la estética impecable y con respectivas porciones reducidas para mayor satisfacción visual del comensal. Además, es indispensable que la persona que realice las elaboraciones mantenga la mente abierta a nuevas experiencias gastronómicas.

A la vez podemos decir que al momento de realizar una espuma hay que tener en cuenta que mientras más tiempo mantengamos la preparación dentro del sifón en refrigeración, lograremos mayor estabilidad de las mismas. Es importante también recordar que para realizar biscochos en sifón se debe cuidar que la masa que se encuentra dentro del sifón debe mantener su textura adecuada, es decir, que no sea ni muy liquida ni muy espesa.

Otro aspecto importante a tener en cuenta es al momento de realizar esferificaciones inversas, es decir, que dentro de su composición el agente que será esterificado contendrá su porcentaje adecuado calcio, el mismo que dependerá del aditivo que estemos utilizando, debemos retirar el excedente de aire ayudándonos de una empacadora al vacío o en su defecto dejar en refrigeración durante una noche y el agente que nos ayudara a formar esta técnica será el alginato de sodio, el mismo que se usara con una dosificación de 5 gramos por litro de agua.

BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA

- Arzave, R., Stephano, S., Velásquez, M., & Hernández, M. (2018). Parámetros químicos de Cremas de leche regulares, light y vegetales. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 381-386. Recuperado el 11 de Mayo de 2022, de <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume3/4/5/63.pdf>
- Barragán, C. A. (2013). *Proyecto de factibilidad para la producción de azúcar morena en la parroquia de Balsapamba del cantón San Miguel de la provincia Bolívar*. Quito. Recuperado el 10 de Mayo de 2022, de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4927/1/UPS-QT03683.pdf>
- Cabezas, Z. C., Torres, B. C., & Zárate, M. V. (2016). Azúcares adicionados a los alimentos: efectos en la salud y regulación mundial. *Revisión de la literatura*, 319-329. Recuperado el 17 de Mayo de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n2/v64n2a17.pdf>
- Casarrubios, P. C., & Sanz, J. I. (2019). *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina*. Madrid: Paraninfo. Recuperado el 10 de Mayo de 2022, de <https://books.google.es/books?id=MNGNDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Codini, M., Díaz Vélez, F., Ghirardi, M., & Villavicencio, I. (2004). OBTENCIÓN Y UTILIZACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO. *Invenio*, 143-148. Recuperado el 18 de Mayo de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/877/87701213.pdf>
- Costaguta, M. E. (2008). *Chocolateq*. Argentina: Albatros. Recuperado el 11 de Mayo de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=pDcblMape5IC&oi=fnd&pg=PA7&dq=c>

hocolate+con+leche&ots=RRLYla7Rwu&sig=kPL5JDzReOAPahvv0w7ALEW6pXA#v=onepage&q=chocolate%20con%20leche&f=false

Gaspar, T. V., Alonso, P. R., Moreno, E. R., Torres, J. M., & Moreiras, G. V. (2018). *La alimentación española características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid: Fundación Española de la Nutrición. Recuperado el 11 de Mayo de 2022, de <https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/2018/libro-la-alimentacion-espanola.pdf>

Hardy, F. (1961). *Manual de cacao*. Turrialba: IICA. Recuperado el 18 de Mayo de 2022, de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=sh4PAQAAIAAJ&oi=fnd&pg=PA9&dq=cacao&ots=J1xoihz09l&sig=3gkW7Vmi8GPEftSo00xOmAWOaOg#v=onepage&q=cacao&f=false>

Jaramillo, F. D., & Delgado, A. K. (2015). *“TIPOS DE AZÚCAR, SUCEDÁNEOS Y EDULCORANTES ARTIFICIALES, APLICADOS EN RECETAS DE REPOSTERÍA”*. Cuenca: Facultad de Ciencias de la Hospitalidad. Recuperado el 10 de Mayo de 2022, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23260/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Lagla, W. D. (2015). *Diseño de un planta de elaboración de chocolate negro y chocolate con leche a partir del licor de cacao*. Quito: Facultad de ingeniería química y agroindustria. Recuperado el 11 de Mayo de 2022, de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/12608/1/CD-6670.pdf>

- León, A. E., & Rosell, C. (2007). *DE TALES HARINAS, TALES PANES: granos, harinas y productos de*. Córdoba: Hugo Báez Editor. Recuperado el 17 de Mayo de 2022, de <https://digital.csic.es/bitstream/10261/17118/1/libro%20panificacion-2007.pdf>
- Lopera, S., Guzmán, C., Catañor, C., & Gallardo, C. (2009). DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE MICROPARTÍCULAS DE ÁCIDO FÓLICO FORMADAS POR SECADO POR ASPERSIÓN, UTILIZANDO GOMA ARÁBIGA Y MALTODEXTRINA COMO MATERIALES DE PARED. *REVISTA DE LA FACULTAD DE QUÍMICA FARMACÉUTICA*, 55-65. Recuperado el 18 de Mayo de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/vitae/v16n1/v16n1a07.pdf>
- Marlín, U., & Luz, C. P. (2020). ELABORACION DE UNA BARRA DE CHOCOLATE CON LECHE SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA. *Revista digital de Semilleros de Investigación REDSI*, 49-62. Recuperado el 11 de Mayo de 2022, de <file:///D:/Descargas/4689-19315-1-PB.pdf>
- Martínez, J. G., & Bautista, F. R. (2017). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid: Paraninfo. Recuperado el 18 de Mayo de 2022, de <https://books.google.es/books?id=sTLDgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Roldán, A. (2004). *Todo con chocolate*. Buenos Aires: Imaginador. Recuperado el 18 de Mayo de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=XIjPdGRXyKgC&pg=PA5&dq=chocolate&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjIjovUrer3AhWvg-AKHazeBrQQ6AF6BAGHEAI#v=onepage&q=chocolate&f=false>

- Ruiz, E., & Moreiras, G. V. (2017). Adecuación de la ingesta de azúcares totales y añadidos en la dieta española a las recomendaciones: estudio ANIBES. *Nutrición Hospitalaria*, 45-52. Recuperado el 10 de Mayo de 2022, de https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v34s4/09_ruiz.pdf
- Ruiz, G. d. (2009). Proteínas de la harina de trigo: clasificación y propiedades funcionales. *Temas de Ciencia y Tecnología*, 27 - 32. Recuperado el 10 de Mayo de 2022, de https://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf
- Sánchez, & Ramón, C. (2008). EXTRACCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y PRUEBA MICROBIOLÓGICA DEL AGAR EXTRAÍDO DE GRACILARIA FORTISSIMA DAWSON (RHODOPHYTA,GIGARTINALES, GRACILARIACEAE). *Uniciencia*, 99-106. Recuperado el 11 de Mayo de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/4759/475948929012.pdf>
- Sastre Gallego, A., Sastre Gallego, R. M., Tortuero Cosials, F., Suárez Fernández, G., Vergara García, G., & López Nomdedeu, C. (2002). *LECCIONES SOBRE EL HUEVO*. Madrid: Instituto de Estudios del Huevo. Recuperado el 09 de Mayo de 2022, de <http://ineh.com.ec/wp-content/uploads/2018/02/lecciones-sobre-el-huevo.pdf#page=155>
- Waizel Haiat, S., Waizel Bucay, J., Magaña Serrano, J. A., Campos Bedoya, P., & Esteban Sosa, J. E. (2012). Cacao y chocolate: seducción y terapéutica. *An Med*, 236 - 245. Recuperado el 25 de Mayo de 2022, de <https://www.medigraphic.com/pdfs/abc/bc-2012/bc123k.pdf>.
- Adriá, A., Guillamet, F., Núñez, P., Meseguer, L., & Pinto, J. (1998). *Los postres de el bulli*. Ediciones Península.
- Adriá, F., Adriá, A., Sala, M., & Pérez, I. (2019). *Qué es cocinar. La acción: Cocinar. El resultado: Cocina*. Bullipedia.

- Aline. (2021). *La Pastelería de Vanguardia de Miguel Ballona – alineprofessional*. HYPERLINK
"https://alineprofessional.com/2020/02/26/la-pasteleria-de-vanguardia-de-miguel-ballona/"
<https://alineprofessional.com/2020/02/26/la-pasteleria-de-vanguardia-de-miguel-ballona/>
- Alulema Aimara, E. E. (2015). *Utilización del ruibarbo (Rheum Rhaponticum) en la aplicación de repostería vanguardista Riobamba 2014* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo].
HYPERLINK "http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10281"
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10281>
- Balducci, N. (2021). *¿Qué es una entrevista tradicional?* HYPERLINK
"https://www.ehowenespanol.com/entrevista-tradicional-info_365495/"
https://www.ehowenespanol.com/entrevista-tradicional-info_365495/
- Briones Ortega, J. B., & Estrella Huanca, R. A. (2017). *Estudio del Niguito (Muntingia Calabura L.) y su aplicación en la repostería* [Universidad de Guayaquil]. HYPERLINK
"http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/20492"
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/20492>
- Calderón-Delgado, A. (2022). *Cómo Se Hace Una Revisión Bibliográfica?* HYPERLINK
"https://findanyadvice.com/como-se-hace-una-revision-bibliografica/"
<https://findanyadvice.com/como-se-hace-una-revision-bibliografica/>
- Cruz, J. (2016). *Cocina en casa como un chef: Domina los platos y las técnicas del restaurante Angle*. Penguin Random House Grupo Editorial España.
- Dután, G., Sempértegui, C., & Toledo, D. (2019). *Repostería fusión de autor, enfocada en las culturas de México y Tailandia* [Instituto Superior Sudamericano]. HYPERLINK
"https://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/download/11/21"
<https://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/download/11/21>

- García Gutiérrez, K. L. (2019). *Elaboración de un recetario de repostería a base de chirimoya con técnicas vanguardistas* [Thesis, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. HYPERLINK "<https://doi.org/10/558>" <https://doi.org/10/558>
- GHL Hoteles. (2020). *Restaurante Cooks | Hotel Four Points By Sheraton Bogotá*. HYPERLINK <https://www.ghlhoteles.com/restaurante/four-points-sheraton-bogota/restaurante-cooks/>
- González, C. (2017, marzo 28). Técnicas aplicadas en laboratorios de investigación. *Blog Emagister*. HYPERLINK "<https://www.emagister.com/blog/tecnicas-aplicadas-laboratorios-investigacion/>" <https://www.emagister.com/blog/tecnicas-aplicadas-laboratorios-investigacion/>
- Guerrero Gatica, J. (2020). *Set de utensilios gourmet: Para técnica de emplatao* [Universidad de Chile]. HYPERLINK "<https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/176860>" <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/176860>
- Hemissi, A. (2020). *5 reasons to change up your menu*. HYPERLINK "<https://blog.carbonfreedining.org/5-reasons-to-change-up-your-menu>" <https://blog.carbonfreedining.org/5-reasons-to-change-up-your-menu>
- Jiménez Caivinagua, C. A. (2019). *Aplicación de técnicas de repostería a hojas medicinales de higo, eucalipto y huarmi poleo para el desarrollo de recetas de cocina de autor*. HYPERLINK "<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/32480>" <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/32480>
- López, N., & Sandoval, I. (2016). *Métodos y técnicas de investigación cuantitativa y cualitativa*. 23.
- Mendoza Urbina, L. A. (2021). *La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico*. [Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle]. HYPERLINK "<http://repositorio.une.edu.pe/handle/20.500.14039/6115>" <http://repositorio.une.edu.pe/handle/20.500.14039/6115>

Orellana Orellana, J. S., & Sigcho Criollo, E. J. (2022). "Creación de postres al plato y de vitrina con base en harina artesanal de penco (Agave americana) [Universidad de Cuenca].

HYPERLINK "http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/38608"

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/38608>

Ortiz, M., Enrique, L., Sánchez, C., Manuel, L., Vélez, B., & Luis, J. (2020). *Sistema de indicadores para la evaluación de la sostenibilidad económica del sector hotelero en la parroquia Crucita, Manabí, Ecuador*. 41(3), 11.

Pesántez, E. (2015, junio 21). Repostería de Vanguardia: Introducción. *Repostería de Vanguardia*. HYPERLINK

"https://reposteriadevanguardiadeautor.blogspot.com/2015/06/introduccion.html"

<https://reposteriadevanguardiadeautor.blogspot.com/2015/06/introduccion.html>

Porras Espinoza, R. (2020, agosto 21). *Técnicas de cocina de vanguardia*. HYPERLINK

"https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-

vanguardia/" <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>

Rivera Cepeda, S. B. (2019). *Propuesta de aplicación del mucílago de cacao para la elaboración de bebidas y postres mediante técnicas de vanguardia*. HYPERLINK

"http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/33415"

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/33415>

Rodríguez, M., & Mendivelso, F. (2018). Diseño de investigación de Corte Transversal. *Revista Médica Sanitas*, 21, 141-146. HYPERLINK "https://doi.org/10.26852/01234250.20"

<https://doi.org/10.26852/01234250.20>

Rodríguez, Y. (2021, diciembre 24). Investigación Experimental » Características y Ejemplos.

Cinco Noticias. HYPERLINK "https://www.cinconoticias.com/investigacion-experimental/"

<https://www.cinconoticias.com/investigacion-experimental/>

Rosario, A. (2021). *Pastelería de Vanguardia: Una tendencia que crece en Rosario y el mundo*.

Rosario3. HYPERLINK "https://www.rosario3.com/trendy/Pasteleria-de-Vanguardia-una-tendencia-que-crece-en-Rosario-y-el-mundo-20210427-0082.html"

<https://www.rosario3.com/trendy/Pasteleria-de-Vanguardia-una-tendencia-que-crece-en-Rosario-y-el-mundo-20210427-0082.html>

Sosa, L., & Villafuerte, S. (2021, octubre 7). Artículo Recomendaciones para la validación de las

propuestas de diseño: Modelo de categorización de variables y técnicas. *NODYC*.

HYPERLINK "https://nodyc.org/2021/10/07/articulo-recomendaciones-para-la-validacion-de-las-propuestas-de-diseno-modelo-de-categorizacion-de-variables-y-tecnicas/"

<https://nodyc.org/2021/10/07/articulo-recomendaciones-para-la-validacion-de-las-propuestas-de-diseno-modelo-de-categorizacion-de-variables-y-tecnicas/>

Urbina Chacón, B. I. (2019). *Cinco técnicas creativas para un buen emplatado* [Universidad de

Ciencias y Artes de Chiapas]. HYPERLINK

"https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/2240"

<https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/2240>