



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

ESTANDARIZACIÓN DE SEIS RECETAS CON MAYOR DEMANDA Y
PROPUESTA DE SEIS POSTRES NUEVOS A PARTIR DE MERMAS EN LA
PASTELERÍA “FRAICHE”

AUTOR:

GINA MARISOL LITUMA FAICAN

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

TUTORES:

- LCDO. MARCO GÓMEZ PARRA
- LCDO. DANNY QUINDE RIVAS

CUENCA – ECUADOR, 2020

CARRERA DE TECNOLOGIA EN GASTRONOMÍA

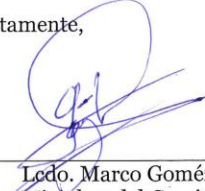
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO


Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación


Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **LITUMA FAICAN GINA MARISOL** con el título: **“ESTANDARIZACIÓN DE SEIS RECETAS CON MAYOR DEMANDA Y PROPUESTA DE SEIS POSTRES NUEVOS A PARTIR DE MERMAS EN LA PASTELERÍA FRAICHE”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

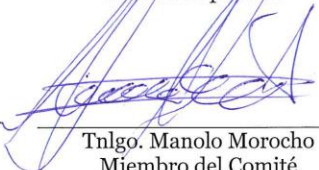
Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO resuelve **APROBAR** el Trabajo de Titulación.

Atentamente,


Lcdo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcda. María Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Tnlgo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **LITUMA FAICAN GINA MARISOL**, 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 **“ESTANDARIZACIÓN DE SEISRECETAS CON MAYOR DEMANDA Y PROPUESTA DE SEIS POSTRES NUEVOS A PARTIR DE MERMAS EN LA PASTELERÍA FRAICHE”** 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,



LITUMA FAICAN GINA MARISOL

Cédula: 010523420-7

DERECHOS DE AUTOR

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

Dictamen de aceptación

Cuenca 28 de enero del 2020

Lcda. Catalina Pauta

COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

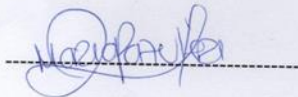
Su despacho

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, a su vez doy a conocer que la estudiante Gina Marisol Lituma Faicán, con documento de identidad N° 0105234207, ha sido aceptada para que realice en nuestra Institución su trabajo de titulación de grado denominado "Estandarización de seis recetas con mayor demanda y propuesta de seis postres nuevos a partir de mermas en la pastelería "Fraiche" ", sus actividades estarán supervisadas por la Chef Pastelera María Paz Viteri propietaria de la Pastelería.

Informo, además que la estudiante (NO) labora en esta institución que legalmente represento

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

Atentamente



Tnlga. María Paz Viteri.

Resumen

En el presente trabajo de investigación titulado Estandarización de seis recetas con mayor demanda y propuesta de seis postres nuevos a partir de mermas en la pastelería “Fraiche”, se desarrolló una propuesta de seis postres en base a mermas de la pastelería, y además se realizó la estandarización de seis recetas principales que sobresalen en el establecimiento, como los *cupcakes* de chocolate y vainilla, galletas de vainilla, galletas con chispas y decoradas, *macarons* y torta *red velvet*, con el objetivo de optimizar la materia prima y al correcto manejo de recetas y por ende, de las elaboraciones.

metodología

La pastelería Fraiche tiene gran variedad de clientes de todas las edades, atiende necesidades exclusivas de los mismos y, a través de la oferta que presenta la pastelería, se ha considerado, proponer elaboraciones dulces que satisfagan las necesidades de su público.

Palabras claves

Mermas, propuesta, pastelería, estandarización, recetas

Abstract

In the present research work entitled Standardization of six recipes with greater demand and proposal of six new desserts based on losses in the “Fraiche” pastry, there is a proposal of six desserts based on shrinkage of the pastry, and it was also completed the standardization of six main recipes that stand out in the establishment, such as chocolate and vanilla cupcakes, vanilla cookies, crackers and decorated cookies, macarons and red velvet cake, with the aim of developing the raw material and the correct handling of recipes and therefore, of the elaborations.

methodology

The Fraiche pastry has a wide variety of customers of all ages, attends to their exclusive needs and, through the offer presented by the patisserie, it has been taken into account, to propose sweet elaborations that meet the needs of its public.

Key Words

Waste, pastry, standardization, récpes, mounting.

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación está dirigido a mis seres queridos, principalmente a Dios y a mi mamá Ana Faicán quién siempre ha estado apoyándome incondicionalmente dándome ánimos y fuerzas en esta constante lucha y de sacrificios, que hoy en día me han servido de mucho para lo que comenzó siendo un sueño este ahora convertido en realidad y en segundo lugar deseo agradecer a mi hijo que es quien ha sido un impulso y que se ha convertido en mí una parte fundamental para continuar con mis estudios y llegar a este punto tan importante como es la culminación de la carrera.

También agradezco infinitamente a cada uno de mis hermanos Sandra, Wilian, Walter, Javier y Katherin quienes han sido parte desde un comienzo que se inició mis estudios cada uno de ellos me han brindado sus conocimientos, sus consejos, su amistad y sobre todo su apoyo que me fue muy útil en el transcurso del camino de mis estudios, con mucho cariño y amor.

Índice General

Dictamen de aceptación	V
Resumen	V
Palabras claves.....	VI
Abstract.....	VII
Key Words	VII
Dedicatoria	VIII
Índice de tablas	XIII
Introducción.....	1
Objetivos	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos.....	3
Preguntas de investigación	4
Justificación.....	5
Capítulo I.....	6
Capítulo II.....	7
Marco teórico	10
2.2.1 Historia de la pastelería	10
2.2.2 Repostería	10
2.2.3 La historia del postre	11
2.3 Técnicas de pastelería	11
2.3.1 El batido.....	11
2.3.2 El mezclado	12
2.3.3 El tamizado de las materias primas	12
2.4 Tipos de cocciones en la pastelería.....	13

2.4.1 El horno	13
2.4.2 A baño María	13
2.4.3 Reducción	14
2.5 Estandarización	14
2.6 Beneficios de la estandarización de recetas	15
Capítulo III.....	17
3.1 Metodología de la investigación.....	17
3.1.1 Enfoque.....	17
3.1.1.1 Mixto (cualitativo y cualitativo)	17
3.1.2 Método	17
3.1.2.1 Deductivo.....	17
3.1.2.2 Técnica	18
Capítulo IV	19
4.1 Análisis e interpretación de información.....	19
Capítulo V	24
5.1 Propuesta de Investigación:.....	24
5.1.1 Bitácoras.....	24
5.1.2 Descripción de la bitácora gastronómica	24
5.1.2.1 Bitácoras	26
5.1.2.2 Hoja de ruta	48
5.1.3 Estandarización de recetas de la Pastelería Fraiche.	63
5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido	84
5.1.4 Estructuración de P.V.P sugerido	84
5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas.	85
5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.	86

Cronograma	87
Conclusiones.....	88
Recomendaciones.....	89
Bibliografía	90
Glosario.....	91
Anexos	93

Índice de figuras

Figura 1 Ubicación Geografica	7
Figura 2 vista Local	8
Figura 3 Organigrama	9
Figura 4 Pregunta uno.....	19
Figura 5 pregunta dos	20
Figura 6 Pregunta tres.....	21
Figura 7 pregunta cuatro	22
Figura 8 pregunta cinco.....	23

Índice de tablas

Tabla 1 Productos	85
Tabla 2 Cuadro de técnicas.	86

Índice de anexos

Anexo 1 Degustación	93
Anexo 2 degustación.....	93
Anexo 3 degustación.....	93
anexo 4 degustación	94
anexo 5 degustación	94
Anexo 6 Encuesta a clientes.	95
Anexo 7 Encuesta a clientes de la pastelería.....	96

Introducción

En el presente trabajo de investigación tiene como principal objetivo estandarizar recetas de la pastelería Fraiche y su vez establecer seis recetas en base a mermas para solucionar la problemática que se presenta, de modo que el planteamiento y el desarrollo de la investigación plantea la resolución en cada una de las recetas estandarizadas junto con la propuesta de nuevos postres.

El desarrollo de la investigación se realizó, mediante un análisis dentro de la pastelería y también a través de una entrevista a la propietaria, supo explicar que recetas que son de mayor venta no estaban estandarizadas, que los precios habían variado, y también existen mermas de las elaboraciones, las mismas que no se usan en ninguna otra elaboración lo que genera pérdida de materia prima y financiera.

En la teoría investigada, de acuerdo a la problemática, se ha ido desarrollando y creando teorías de diferentes autores los cuales explican el procedimiento que se tomó para resolver el tema propuesto, dando lugar a las pruebas definitivas de cada postre propuesto y el desarrollo de la estandarización de las recetas con mayor demanda de la pastelería.

También durante el proceso, se ha realizado encuestas y entrevistas dentro de la pastelería, las mismas que han sido de vital importancia para poder desarrollar el tema, las encuestas han sido útiles desde un inicio porque fueron realizadas a los empleados quienes emitieron resultados positivos para la realización de la estandarización y así mismo se realizó encuestas a clientes con la degustación de los postres que en su mayoría fueron aceptados.

Finalmente, el trabajo investigativo concluye con evidencia de los procesos que fueron realizados y pruebas presentadas para que el tema propuesto obtuviera los resultados deseados, también se muestran tablas de los ingredientes con características organolépticas, cortes, técnicas, temperaturas empleadas las mismas demuestran que las elaboraciones han sido realizadas de acuerdo a la propuesta planteada tales que arrojan resultados positivos, de manera que la

estandarización y los postres fueron aceptados por parte de propietaria del local, los empleados y los clientes.

Objetivos

Objetivo General

- Estandarizar las recetas con mayor demanda y desarrollo de una propuesta gastronómica de seis postres a partir de mermas de la pastelería Fraiche

Objetivos Específicos

- Establecer los lineamientos necesarios para los procesos de estandarización y mermas en un establecimiento de alimentación.
- Elaborar la estandarización de recetas de la pastelería Fraiche, para un control de gramajes y precios.
- Proponer seis postres con base a las mermas de las elaboraciones de la pastelería.

Preguntas de investigación

En el transcurso de la investigación y análisis del problema que se presenta en la pastelería, se ha identificado elaboraciones que no son usadas en su totalidad lo que genera merma. Para dar solución al problema, se ha buscado crear una propuesta en la que se empleen las mismas, de forma que se pueda evitar desecharlas o que sean desperdiciadas sin ninguna otra solución.

También se ha realizado una encuesta a la propietaria y trabajadores de la pastelería para estandarizar recetas que generan mayor demanda dentro de la misma, la estandarización ayudará a evitar las mermas ya que los productores de la pastelería tendrán pesos exactos y la cantidad de producto que se va a producir, a su vez también tendrán en cuenta precios que genera una receta, para resolver las mermas y la estandarización, se usaran elementos como fichas técnicas, ficha de costos y base de datos.

Finalmente, el trabajo de investigación se mostrará la propuesta de los seis postres y las recetas estandarizadas con mayor demanda de la pastelería, teniendo en cuenta que cada elaboración fue compuesta con las mermas del local, los postres a realizarse serán presentados al plato con la intención de que se pueda ofertar algo diferente dentro de la pastelería.

¿Cómo repercute la estandarización de recetas en la organización y optimización de recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas?

Justificación

La propuesta radica en estandarizar seis productos de mayor demanda y para que la idea sea más aceptada dentro del local de alimentos y bebidas se va a crear postres con las mermas que existen dentro de la pastelería para que se reduzca la pérdida en materia prima, puesto que los postres serán encaminados a las exigencias de los clientes, ya que cada producto tendrá su costo real y el cliente podrá disfrutar de una nueva experiencia a partir de los mismos.

También la propuesta se realizó con el fin de que las mermas no sean desechadas, si no que fueran usadas en otras elaboraciones por lo cual se realizó varios análisis para que se pueda determinar cómo se va a ir desarrollando la propuesta y que productos se va a usar en cada elaboración, se realiza con el objetivo de que se pueda usar estos tipos de productos para que se vayan dándose a conocer en el mercado y a su vez se busque nuevas formas de usar y producir nuevos productos al palto los mismos que llamarán la atención a los clientes, también sirve para la pastelería porque se van a producir elaboraciones sin la necesidad de usar más ingredientes, sino que se acoplaran a lo que haya dentro de la pastelería para no generar más gastos y pérdidas de ingredientes.

Lo que se espera con el proyecto investigativo dentro de la pastelería es que las recetas estandarizadas sean tomadas en cuenta de manera que haya resultados con la aplicación al momento en que se realicen las elaboraciones y a su vez la propuesta de los seis postres sea a gusto de los clientes y que su presentación sea agradable tanto como a la vista y el gusto de los mismos, propietaria y empleados.

Capítulo I

Problemática

La pastelería Fraiche se encuentra ubicada en el sector “Mall de Río” en las calles Pablo Picasso y José Ortega y Gasset, en donde se detectó que no presenta actualización de recetas con datos e ingredientes en la estandarización de los productos con mayor demanda a pesar que ya lleva cinco años en el mercado, también se pudo encontrar que las mermas que se generan son desechadas y no se usa en ningún otro tipo de elaboración.

Mediante la realización de la entrevista, la encuesta y la observación en la pastelería, se ha tomado datos al momento en que se realiza la producción, los productos finales son realizados en gran cantidad a lo que se usa realmente, lo que conlleva a que se produzcan las mermas, como *brownie*, galletas, bizcochos, *fondant*, cremas, entre otros, los cuales se tomaron en cuenta para la elaboración de la propuesta de manera que se pueda dar solución al problema. Para que las nuevas propuestas sean tomadas en cuenta por los clientes se va a realizar emplatados que llamen la atención del cliente y que sean de su agrado, también es importante mencionar que las producciones de este tipo no se encuentran en otros locales comerciales.

Lo que el trabajo investigativo busca resolver los aspectos antes ya mencionados esperando que sea de gran utilidad hacia la propietaria como a sus empleados ya que con la estandarización se evitará que haya mermas o que las mismas se puedan usar en otras elaboraciones de forma que se saque ventaja de los nuevos productos, y en especial a los clientes que son quienes serán los que consuman.

Capítulo II

2.1 Marco Referencial

La pastelería Fraiche está ubicada en el sector “Mall del Río” en las calles José Ortega y Gasset y Pablo Picasso en la ciudad de Cuenca- Ecuador, la misma que está presente en el mercado desde hace cinco años.

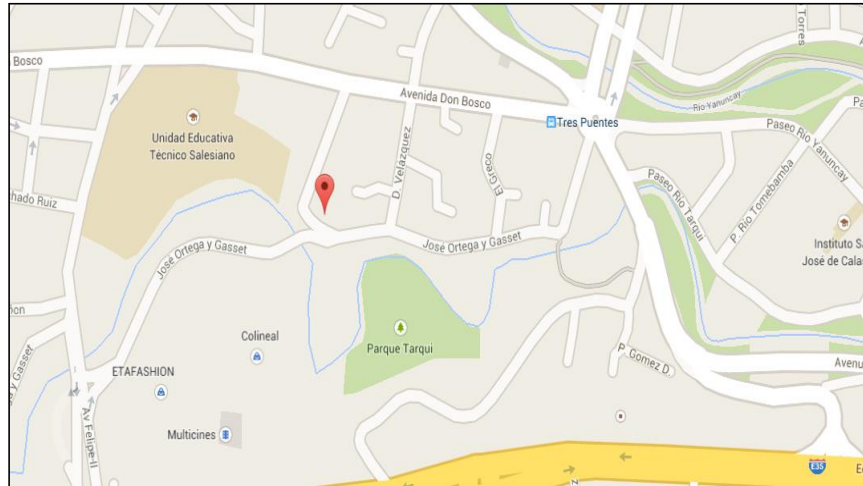


Figura 1 Ubicación Geográfica

Recuperado de: Google Maps, 2019

El local cuenta con distribución de áreas, cada una de las mismas tiene la función de almacenamiento, producción y área de limpieza y lavado de utensilios, también su ubicación beneficia satisfactoriamente, ya que tiene mucha afluencia de personas por lo que hace que la pastelería este en constante movimiento mediante que los clientes llegan a realizar pedidos o a comprar los productos de vitrina que ofrecen. El local permanece abierto de lunes a sábado y en temporadas los domingos, su horario de atención es de 8:00 am a 12:00 pm y de 15:00 a 19:00 pm.



Figura 2 Vista Local

Fuente: Marisol Lituma

El local cuenta con organigrama funcional para definir cargos a cada uno de los empleados, de forma que pueda funcionar con una adecuada organización y sincronización al momento que se vaya a realizar la producción de los productos a ofertarse. La finalidad del organigrama es que los empleados puedan trabajar sin ningún problema cuando la propietaria no se encuentre dentro del mismo.

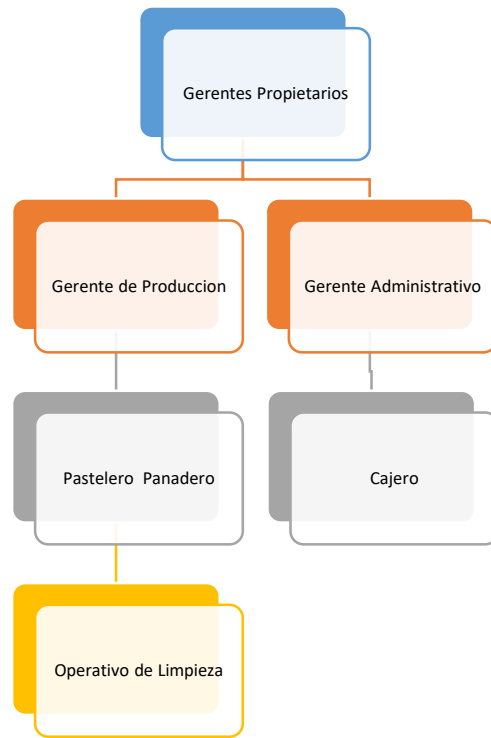


Figura 3 Organigrama

Fuente: Tnlga. María Paz Viteri, 2019

Marco teórico

2.2.1 Historia de la pastelería

El origen de la palabra pastel, el cual da origen a pastelería, procede de una palabra francesa *watel* que significa “alimento”, aunque algunos expertos acuerdan que la misma proviene del latín tardío *pasta* que deriva del griego *pasté* así se les llamaba en la antigüedad clásica a la mezcla de harina y salsa (Jiménez, 2007).

La pastelería usa productos de la industria, la cual se divide en ligeras y sólidas, siendo servida por lo general al final de las comidas o en un entremés como dulce, percibiendo un sin número de variedades como galletas, bizcochos, brioches, pasteles. La pastelería sólida constituye una industria aparte y que desde hace medio siglo es de consumo universal; El arte de la pastelería se remonta en la antigüedad y se halla señal del mismo en los banquetes griegos (Jiménez, 2007).

2.2.2 Repostería

La repostería se dice que nació en la cultura griega, ya que se encontraron indicios de una elaboración de una torta la cual esta guardada en un museo en Grecia, pero las elaboraciones de postres y la repostería son originarias de Francia, ya que la repostería hace referencia a la mezcla de harina con un líquido el que resulta la palabra *paté* y su significado es pasta. Alrededor del siglo XVIII se conoció como arte de realizar los dulces, pasteles y tortas que han sido elaborados con diferentes ingredientes como la miel, las frutas frescas, la azúcar y frutas confitadas y otros ingredientes más.

La repostería es considerada actualmente como de vital importancia en la vida de las personas modernas y en los acontecimientos que requieren de los mismos como: bautizos, cumpleaños, matrimonios, *baby showers*, etc, es tomado como un arte por la variedad de ingredientes a usarse, los métodos a efectuarse y sus formas de la elaboración (Callizo, 1991).

2.2.3 La historia del postre

La palabra postre proviene del latín *posterum* y está a su vez que significa detrás, después; de ahí que el postre sea el plato que se tome después del resto de las comidas. En la actualidad se ve la evolución en los nuevos postres y es debido a la unión de la tradición de los postres de la que se ha disfrutado desde pequeños, con la creatividad de las nuevas generaciones. También la tradición tiene mucho que ver porque se conserva la esencia principal de los dulces que preparaban las abuelas. Por otro lado, la creatividad e imaginación de los nuevos cocineros y pasteleros, durante su aprendizaje en diferentes países lo que les proporciona un conocimiento sobre las tradiciones culinarias de otros, permitiéndoles combinar la cocina de diferentes nacionalidades (Perez, 2013).

2.3 Técnicas de pastelería

2.3.1 El batido

Es una de las operaciones más importante porque de ella dependerá la esponjosidad, ligereza y volumen de algunas materias primas y preparaciones, la misma que se puede realizar a mano con un batidor, o a máquina. Lo que usualmente se usa para batir huevos, crema de leche, la mantequilla, merengues etc., la función principal del batido es incorporar aire a las preparaciones teniendo en cuenta la velocidad y tiempo, ya que cuando hay exceso de velocidad o de tiempo podría causar una separación de las materias con alto contenido en grasa,

dando un aspecto desagradable y ocasionando una pérdida de las características necesarias para realizar la elaboración (Carmen & Ysabel, 2013).

2.3.2 El mezclado

El mezclado es una técnica que consiste en integrar dos o más materias primas en elaboraciones sin darles cuerpo ni volumen, las mismas que se realiza con una espátula de goma o en algunos casos se usa un batidor, también se puede trabajar en la batidora teniendo en cuenta el utensilio necesario y el tiempo que se va a generar para que no vaya a obtener aire en la elaboración., para mezclar de forma adecuada se realiza movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, recogiendo las paredes y bases del *bowl* dónde se realiza la mezcla, de forma que se una toda la elaboración (Isidre, 2019).

2.3.3 El tamizado de las materias primas

El tamizado es muy importante para obtener un resultado adecuado en algunas elaboraciones. Sirve para:

- Eliminar algunas impurezas que puedan tener las materias primas.
- Airear los polvos para poder unirlos e integrarlos con más facilidad a otras materias primas.
- Regular el tamaño de un fruto seco molido.
- Evitar que haya la formación de grumos en las elaboraciones.

Cuando se realiza esta operación siguiendo estos pasos aporta una textura fina y regular al producto que se va a producir. También en la pastelería es muy importante los pesos y medidas de los ingredientes que aparecen en las recetas, en caso de que se llegará a equivocar en alguna cantidad de materia prima, el resultado

del producto puede ser muy diferente al esperado o, incluso puede que deseche la elaboración y comenzar de nuevo correctamente (Carmen y Ysabel, 2013).

2.4 Tipos de cocciones en la pastelería

2.4.1 El horno

El Horno dentro de la pastelería se diferencia de los hornos de cocina por contener varias cámaras de cocción diferentes, mediante las cuales se puede regular la temperatura, según las necesidades de las preparaciones a hornear; también existen hornos a vapor que se usan para dar cocción al pan. Cada cámara de cocción consta de un reloj temporizador con el cual se selecciona el tiempo que se va a necesitar para realizar la preparación, el termostato con regulador de temperatura indica la temperatura que deseamos y la que se encuentra el horno y el selector techo/ suelo mediante el mismo se selecciona el porcentaje de calor que se genere (Carrero & Armendariz, 2013).

2.4.2 A baño María

Es una forma de cocinar que se usa principalmente para dar cocción a las salsas, en Francia se le llama "*bain-Marie*" y se hace en una pequeña cacerola que coloca o sostiene sobre el agua que contiene un recipiente más grande. La intención es mantener los alimentos fuera del fuego directo, en especial los que contienen huevos o crema, aunque es más lento, no requiere tanto cuidado y es menos probable que los alimentos se quemen (María, 2011).

2.4.3 Reducción

Es cuando se disminuye el volumen de una preparación a través de la evaporación, consiguiendo una mayor concentración del sabor y del espesor, la cual consiste en hervir un líquido para hacerlo más exquisito como consecuencia de la evaporación que se produce. Lo que normalmente se suele reducir son los alcoholes (vino, brandy, jerez) dentro de una salsa para que pierda la acidez y deje el aroma, cuando se aplica el término en relación a una salsa, caldo o zumo lo que buscamos es concentrar el sabor o espesar su textura, hervir líquidos como fondos, sopas, salsas, mermeladas para conseguir que se concentren y queden espesos. Al hervir rápidamente en un recipiente destapado el líquido se evapora y se obtiene un sabor más concentrado (Augusto, 2015).

2.5 Estandarización

La Estandarización de recetas es un proceso el cual se busca la reducción y simplificación de procesos, costos y materias primas con el objetivo de mejorar la calidad de servicio, logrando entregar un producto más homogéneo, simplificando las labores de formación del personal, optimizando los tiempos y la organización de la cocina. La estandarización permite reducir los márgenes de error causada por el personal que no suele aprenderse las cantidades de las recetas y también afecta la presión que se genera en el trabajo, a la vez que da la posibilidad de prescindir de un alto número de cocineros de calificación elevada, permitiendo al negocio tener cocineros capaces, con capacitación permanente y altamente motivados a un menor costo operativo.

Ayuda a reducir costos, mermas y desperdicios, también se mejora en los tiempos y la productividad son los resultados que acompañan a un buen proceso de estandarización que debe siempre ser generado desde la base de conocimientos sólidos, experiencia, evaluación permanente (De Bonis, 2016).

2.6 Beneficios de la estandarización de recetas

- Ahorro de tiempo: con la estandarización de recetas existe ahorro de tiempo, no solo en la producción de los postres sino también en las compras que se requieren realizar ya que se puede tener en cuenta las cantidades necesarias de manera precisa a las que se va a dar uso en las elaboraciones.
- Mejorar en los procesos: se aplican procedimientos detallados que permiten el análisis de nuevas metodologías y la implementación de nuevos utensilios y artefactos a los procesos productivos que optimicen dinero y tiempo dando resultado al objetivo planteado con la estandarización que se va a aplicar.
- Ahorro de dinero: Con las recetas estandarizadas se puede analizar de manera detallada cuáles son los porcentajes de desperdicio de cada elaboración y sus posibilidades de reutilización, así como también en el momento de realizar la adquisición de materia prima ya se puede tomar en cuenta los valores que genera cada una de las recetas, favoreciendo de esta manera a la pastelería. (De Bonis, 2016)

2.7 Determinación de precios a los productos

Para realizar este proceso se necesita tomar en cuenta los siguientes conceptos

- **Costos del producto:** son determinados en base a una receta estándar básica que ya ha sido establecida para que cantidad de producto se va a realizar de acuerdo al menú o carta.
- **Gastos en general:** la acción para determinar este proceso es realizada por un contador de la empresa o establecimiento de alimentos y bebidas, siempre y cuando tenga el visto bueno del contador general y a su vez la autorización del gerente general ya que los mismos son quienes forman la empresa o la entidad de alimentos y bebidas.
- **Utilidades:** son designadas por las personas antes mencionadas.

- **Precios fijados:** los precios los fijan las secretarías de estado de acuerdo a la clasificación que el hotel o establecimiento de alimentación en el que se encuentre.
- **Precios de la competencia:** se realiza un análisis de mercado con el fin de verificar los precios que tiene cada elaboración de manera que sean iguales o similares a la de la empresa, con el fin de definir los precios que estén dentro del mercado y de la competencia (Alfredo, Control de costos de Alimentos y Bebidas, 2013)

Capítulo III

3.1 Metodología de la investigación

3.1.1 Enfoque

3.1.1.1 *Mixto (cualitativo y cuantitativo)*

En el trabajo de titulación, se empleó un enfoque mixto; en donde la parte cualitativa, ayudó a obtener información de fuentes que describan y mencionen los aspectos relevantes que fomente a la resolución de la problemática planteada, la misma que se detectó a través de la observación y el análisis realizado en el campo de acción, dando resultados tanto desfavorables puesto que no cuenta con la estandarización el uso de mermas; y el enfoque cuantitativo que se destina a usar cifras que determine la correcta estandarización que ayudará a mejorar los procesos en la pastelería y la tabulación de las encuestas realizadas, son las que determinarán en este caso los postres en base a mermas más aceptados por parte de los cliente y de la propietaria.

3.1.2 Método

3.1.2.1 *Deductivo*

El método deductivo se refiere a una forma específica de pensamiento o razonamiento, que extrae conclusiones lógicas y válidas a partir de un conjunto dado de premisas o proposiciones. Dicho de otra forma, un modo de pensamiento que va de lo general a lo específico; las conclusiones de un razonamiento están dadas de antemano en sus propias premisas, por lo que sólo se requiere de un análisis de éstas para conocer el resultado. Para poder hacerlo, las premisas deben darse por verdaderas, ya que de su validez dependerá que las conclusiones sean o no verdaderas (Estela, 2019).

3.1.2.2 Técnica

Análisis de documentos (artículos académicos, libros, revistas)

Análisis de campo (entrevistas y encuestas)

Capítulo IV

4.1 Análisis e interpretación de información

En el análisis de la información se presentarán los resultados obtenidos mediante la encuesta que fue realizada a la propietaria y clientes de la pastelería, la cual se dará a conocer los resultados a continuación:

1. ¿Le gusta esta nueva propuesta de postres?

Sí

No



Figura 4 Pregunta uno

Fuente: Pastelería Fraiche.

Elaborado por: Lituma M., 2020

En la pregunta número uno realizada en la encuesta, las personas aportaron con respuestas favorables ya que el 91% mencionaron que, si les gustaba la nueva propuesta, dando paso a proseguir con la elaboración de los postres.

2 ¿Qué postre le gustó más?

Budin 2

Cheescake 3

Torta de oreo 1

Helado de brownie 1

Tarta de durazno 2

Mousse de chocolate 1

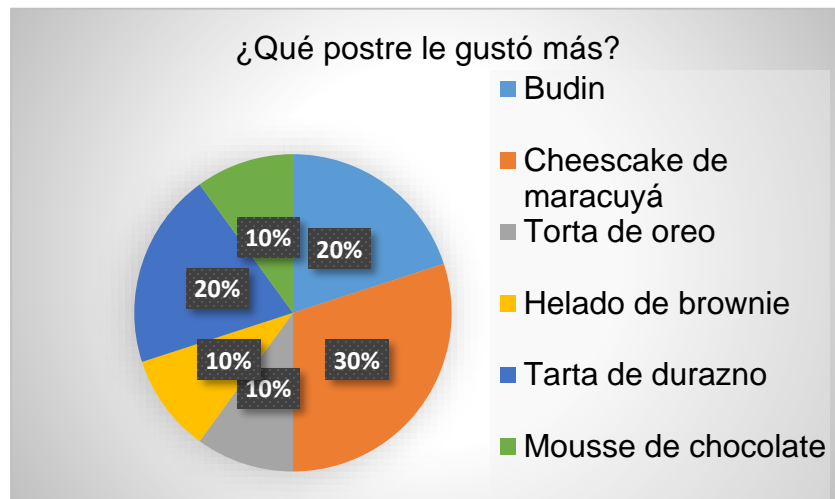


Figura 5 pregunta dos

Fuente: Patelería Fraiche

Elaborado por: Lituma M., 2020

En la pregunta número dos el producto que resaltó fue el *cheescake* de maracuyá con un treinta por ciento siendo el más aceptado por la propietaria y clientes y los productos intermedios fue el budín con un 20% y la tarta de durazno con un 20% y el menos apreciado fue mousse de chocolate con el 10% y el helado de *brownie* de la misma manera con el 10%.

3¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por ellos?

1 \$ 2

1,50 \$ 4

2 \$ 4

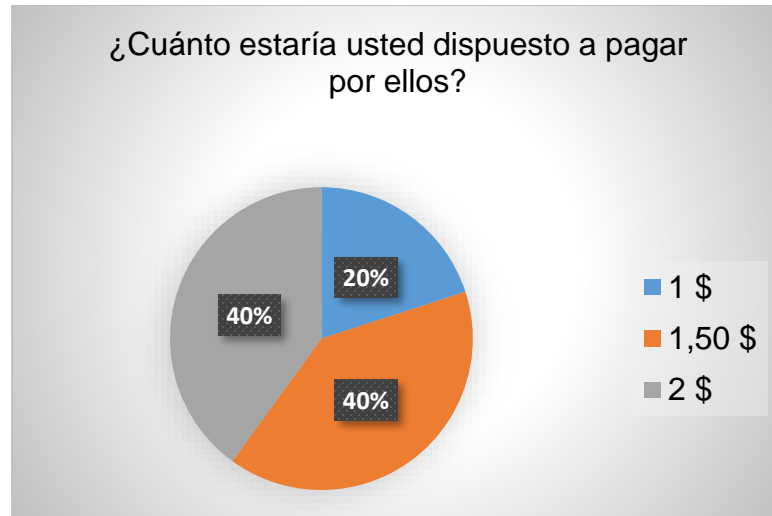


Figura 6 Pregunta tres

Fuente: Pastelería Fraiche

Elaborado por: Lituma M., 2020

En la pregunta número tres las personas están dispuestas a pagar por los postres entre el 40% menciona que si pagaría 1,50 \$ y el otro 40% también pagaría por ellos 2\$; y el 20 % pagaría 1 \$, el cual es un rango promedio de que está al alcance de todas las personas para que lo puedan consumir.

4¿Qué le llama la atención de los postres?

Sabor 3

Decorado 5

Elaboración 2

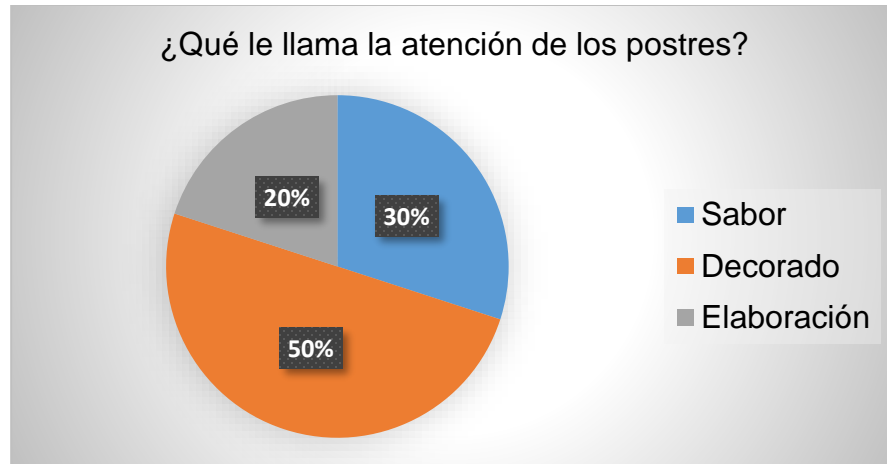


Figura 7 pregunta cuatro

Fuente: Pastelería Fraiche

Elaborado por: Lituma M., 2020

En la pregunta cuatro a las personas encuestadas les llamó la atención el decorado de las elaboraciones con un 50%, seguido de un 30% que representa el sabor de los productos degustados y finalmente con un 20% la elaboración que está realizada encada producto.

5 ¿De qué forma le gusta los postres?

Cuadrados 6

Redondo 2

Rectangulares 2

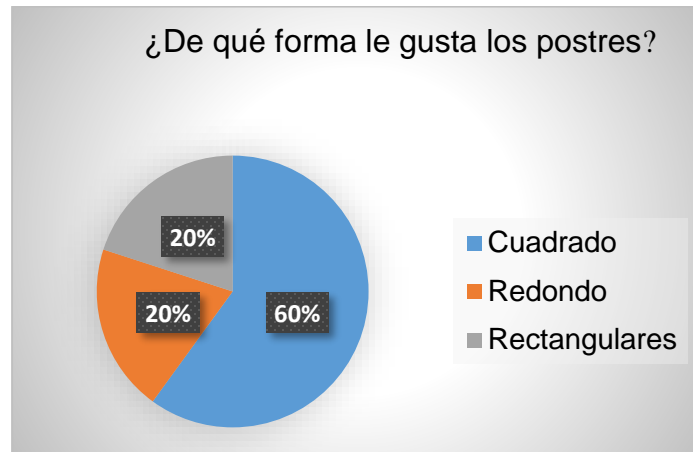


Figura 8 pregunta cinco

Fuente: Pastelería Fraiche

Elaborado por: Lituma M.,2020

En la última pregunta realizada en la encuesta la forma que les gusta a las personas con un 60% es el cuadrado porque algunas personas supieron comentar que es el que llama más la atención y es estético a la vista, seguido de un 20% de redondo y rectangular.

Capítulo V

5.1 Propuesta de Investigación:

En el desarrollo de la propuesta de investigación se realizó la estandarización de seis recetas y propuesta de seis postres en base a mermas de la pastelería Fraiche, los elementos para que se pueda ejecutar esta propuesta fueron bitácoras, hojas de ruta, ficha de costos, base de datos y a su vez la investigación realizada para la elaboración de los postres en base a mermas los mismo que fueron aceptados por la propietaria y los clientes de la pastelería.

5.1.1 Bitácoras

Las bitácoras gastronómicas son usadas con el fin de recopilar datos y errores de pruebas que se realizan, para que al final el producto que se elabore cumpla con las características organolépticas adecuadas y este apto para el consumo de las personas.

5.1.2 Descripción de la bitácora gastronómica

La bitácora gastronómica esta estructura de:

Integrantes: se coloca el nombre de las personas que integran un grupo o solo el nombre de la persona que elabora el producto.

Instructor: nombre de la persona encargada de dar indicaciones para ejecutar la producción.

Nombre de la elaboración: se coloca el nombre del producto.

Ingredientes: se escribe los ingredientes a usarse.

Peso: cantidad real del producto.

Unidad: gramaje de los ingredientes.

Cortes: nombre del corte que se va a realizar en el producto o ingrediente.

Técnica: nombre de la técnica que se va a usar.

Temperatura: los grados centígrados al que va a estar expuesto el producto o la cocción que se va a realizar.

Tiempo: minutos, segundos, horas que lleva a cabo la cocción de la elaboración.

Características organolépticas: color, olor, sabor, textura.

5.1.2.1 Bitácoras

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	1
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>9/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de brownie							Asignatura :	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	50	g	n/a	Envolvente cuando los huevos estén batidos junto con la harina.	Brownie 160°C Helado - 4°C	20 minutos Helado 18 horas	Brownie: olor: dulce; color: café; sabor: chocolate; textura: esponjosa Helado: olor: dulce; color: blanco; sabor: dulce; textura: líquida.	El helado le faltó consistencia y con demasiado dulzor.	
Mantequilla	67	g	n/a						
Azúcar	135	g	n/a						
Chocolate	95	g	n/a						
Cocoa	10	g	n/a						
Huevos	2	Und	n/a						
Nuez	10	g	Brunoise						
Crema de leche	250	g	n/a						
Leche condensada	190	g	n/a						
Vainilla	3	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>15/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de brownie							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	50	g	n/a	Envolvente para el brownie, derretir el chocolate, Batir la crema de leche	Brownie 160°C Helado - 4°C	25 minutos Helado 18 horas	Brownie: olor: dulce; color: café; sabor: chocolate; textura: esponjosa Helado: olor: dulce; color: blanco; sabor: dulce; textura: líquida.	El brownie se pasó de cocción.	
Mantequilla	67	g	n/a						
Azúcar	135	g	n/a						
Chocolate	95	g	n/a						
Cocoa	10	g	n/a						
Huevos	2	und	Batidos						
Nuez	10	g	Brunoise						
Crema de leche	250	g	n/a						
Leche condensada	190	g	n/a						
Vainilla	3	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>23/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de brownie							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	50	g	N/A	Envolvente cuando ya esté la preparación lista y se agregue la harina. Batido la crema de leche.	Brownie 180°C Helado -4°C	15 minutos Helado 8 horas.	Brownie: olor: dulce; color: café; sabor: chocolate; textura: cremosa. Helado: olor: dulce; color: blanco; sabor: dulce: cremoso.	Brownie: le falta cocción y al helado le falta textura.	
Mantequilla	67	g	N/A						
Azúcar	135	g	N/A						
Chocolate	95	g	N/A						
Cocoa	10	g	N/A						
Huevos	2	g	N/A						
Nuez	10	g	brunoi se						
Crema de leche	250	g	N/A						
Leche condensada	150	g	N/A						
vainilla	3	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>4</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>10/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de brownie							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	50	g	N/A	Envoltente cuando ya esté la preparación lista y se agregue la harina. Batido la crema de leche.	Brownie 180°C Helado -4°C	20 minutos Helado 8 horas.	Brownie: olor: dulce; color: café; sabor: chocolate; textura: cremosa. Helado: olor: dulce; color: blanco; sabor: dulce: cremoso.	Helado le falta consistencia.	
Mantequilla	67	g	N/A						
Azúcar	135	g	N/A						
Chocolate	95	g	N/A						
Cocoa	10	g	N/A						
Huevos	2	g	N/A						
Nuez	10	g	brunoise						
Crema de leche	250	g	N/A						
Leche condensada	150	g	N/A						
vainilla	3	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>5</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>22/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de brownie							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	50	g	N/A	Envolvente cuando ya esté la preparación lista y se agregue la harina. Batido la crema de leche.	Brownie 180°C Helado -4°C	20 minutos Helado 8 horas.	Brownie: olor: dulce; color: café; sabor: chocolate; textura: cremosa. Helado: olor: dulce; color: blanco; sabor: dulce; textura: cremoso.		
Mantequilla	67	g	N/A						
Azúcar	135	g	N/A						
Chocolate	95	g	N/A						
Cocoa	10	g	N/A						
Huevos	2	g	N/A						
Nuez	10	g	Brunoise						
Crema de leche	250	g	N/A						
Leche condensada	150	g	N/A						
vainilla	3	g	N/A						
cmc	0,5	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	<u>Marisol Lituma</u>						Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>						Fecha:	<u>09/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Budín de bizcocho						Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Bizcocho	185	g	N/A	Horneado	180°C	25 min	Color: café Olor: acaramelado Sabor: dulce Textura: cremoso	El caramelo y la masa se pasó de cocción.
Leche	450	ml	N/A	Hervido	92°C	8 min		
Canela	3	g	N/A	Hervida	n/a	5 min		
Huevos	3	g	N/A	Batidos	21°C	10 min		
Azúcar	80	g	N/A	caramelo	115°C	20 min		
Crema de leche	150	ml	N/A	Batida	-4°C	4 min		

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	<u>Marisol Lituma</u>						Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>						Fecha:	<u>20/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Budín de bizcocho						Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Bizcocho	185	g	N/A	Horneado Hervido Hervida Batidos caramelo Batida	180°C	15 min	Color: marrón Olor: acaramelado Sabor: dulce Textura: cremoso	A la masa le falto cocción.
Leche	450	ml	N/A		92°C	5 min		
Canela	3	g	N/A		n/a	5 min		
Huevos	3	g	N/A		21°C	6 min		
Azúcar	80	g	N/A		115°C	15 min		
Crema de leche	150	ml	N/A		-4°C	8 min		

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>13/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Budín de bizcocho							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Bizcocho	185	g	N/A	Horneado	180°C	20 min	Color: marrón Olor: acaramelado Sabor: dulce Textura: cremoso		
Leche	450	ml	N/A	Hervido	92°C	8 min			
Canela	3	g	N/A	Hervida	n/a	5 min			
Huevos	3	g	N/A	Batidos	21°C	6 min			
Azúcar	80	g	N/A	caramelo	115°C	10 min			
Crema de leche	150	ml	N/A	Batida	-4°C	6 min			

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>16/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Cheescake							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	240	g	n/a	Sable	21°C	10 min	Color: amarillo y blanco Olor: frutal Sabor: dulce y ácido Textura: gelatinosa	A la galleta le falto cocción y la cobertura del cheescake falta textura.	
Mantequilla	225	g	n/a	Sable					
Azúcar	120	g	n/a	Sable					
Esencia de vainilla	5	ml	n/a	Sable					
Huevo	26	g	n/a	Sable					
Queso crema	450	g	n/a	Batir	-4°C	7 min			
Leche condensada	400	g	n/a	Batir					
Pulpa de maracuyá	400	g	n/a	Batir					
Crema de leche	500	ml	n/a	Batir	-4°C	4 min			
Gelatina sin sabor	35	g	n/a	Hidratar		2 min			
Agua	210	ml	n/a	---					
Azúcar blanca	100	g	n/a	---					

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>6/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Cheescake							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	240	g	n/a	Sable	21°C	10 min	Color: amarillo y blanco Olor: frutal Sabor: dulce y ácido Textura: gelatinosa	Le falta textura a la crema de el cheescake.	
Mantequilla	225	g	n/a	Sable					
Azúcar	120	g	n/a	Sable					
Esencia de vainilla	5	ml	n/a	Sable					
Huevo	26	g	n/a	Sable					
Queso crema	450	g	n/a	Batir	-4°C	7 min			
Leche condensada	400	g	n/a	Batir					
Pulpa de maracuyá	400	g	n/a	Batir					
Crema de leche	500	ml	n/a	Batir	-4°C	4 min			
Gelatina sin sabor	35	g	n/a	Hidratar		5 min			
Agua	210	ml	n/a	---					
Azúcar blanca	100	g	n/a	---					

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>20/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Cheescake							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	240	g	n/a	Sable	21°C	10 min	Color: amarillo y blanco Olor: frutal Sabor: dulce y ácido Textura: gelatinosa		
Mantequilla	225	g	n/a	Sable					
Azúcar	120	g	n/a	Sable					
Esencia de vainilla	5	ml	n/a	Sable					
Huevo	26	g	n/a	Sable					
Queso crema	450	g	n/a	Batir	-4°C	7 min			
Leche condensada	400	g	n/a	Batir					
Pulpa de maracuyá	400	g	n/a	Batir					
Crema de leche	500	ml	n/a	Batir	-4°C	4 min			
Gelatina sin sabor	35	g	n/a	Hidratar		4 min			
Agua	210	ml	n/a	---					
Azúcar blanca	100	g	n/a	---					

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s): <u>Marisol Lituma</u>								Nº Bitácora: <u>1</u>
Instructor: <u>Lcdo. Marco Gómez</u>								Fecha: <u>16/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:		Helado de oreo						Asignatura:
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Crema de leche	250	g	n/a	Batir trocear	4 min 2 min	-4°C	Color: chocolate Olor: vainilla Sabor: desabrido Textura: suave.	Al helado le falta textura y sabor.
Leche condensada	190	g	n/a					
Vainilla	4	g	n/a					
Galleta oreo	48	g	n/a					

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>17/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de oreo							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema de leche	250	g	n/a	Batir trocear	4 min 1 min	-4°C	Color: chocolate Olor: vainilla Sabor: dulce Textura: cremosa.	Le falta textura	
Leche condensada	190	g	n/a						
Vainilla	4	g	n/a						
Galleta oreo	48	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>17/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Helado de oreo							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema de leche	250	g	n/a	Batir	4 min	-4°C	Color: chocolate Olor: vainilla Sabor: dulce Textura: cremosa.		
Leche condensada	190	g	n/a						
Vainilla	4	g	n/a	trocear	1 min				
Galleta oreo	48	g	n/a						
Cmc	0,5	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>17/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Pie de durazno							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	500	g	n/a	Sablé Sablé Sablé	180°C	10 min	Color: amarillo Olor: amaderado Sabor: dulce Textura: arenosa	Falta de cocción a la masa y falta sabor en el relleno	
Mantequilla	250	g	n/a						
Huevo	1	und	n/a						
Duraznos	200	g	Gajos		21°C	4 min			
Azúcar blanca	375	g	n/a						
Limón	35	ml	n/a						
Harina	15	g	n/a						
Canela en polvo	25	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s): <u>Marisol Lituma</u>								Nº Bitácora: <u>2</u>
Instructor: <u>Lcdo. Marco Gómez</u>								Fecha: <u>24/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:		Pie de durazno						Asignatura:
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina	500	g	n/a	Sablé Sablé Sablé	180°C	15 min	Color: amarillo Olor: amaderado Sabor: dulce Textura: arenosa	Falta de acidez en el relleno.
Mantequilla	250	g	n/a					
Huevo	1	und	n/a					
Duraznos	200	g	Gajos		21°C	4 min		
Azúcar blanca	375	g	n/a					
Limón	35	ml	n/a					
Harina	15	g	n/a					
Canela en polvo	25	g	n/a					

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>27/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Pie de durazno							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	500	g	n/a	Sablé Sablé Sablé	180°C	15min	Color: amarillo Olor: amaderado Sabor: dulce Textura: arenosa y suave.		
Mantequilla	250	g	n/a						
Huevo	1	und	n/a						
Duraznos	200	g	Gajos		21°C	4 min			
Azúcar blanca	375	g	n/a						
Limón	35	ml	n/a						
Harina	15	g	n/a						
Canela en polvo	25	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>17/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Mousse de chocolate							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema de leche	200	g	n/a	Batir	12°C	4 min	Color: café oscuro Olor: achocolatado Sabor: dulce Textura: untuosa	Al mousse le faltó textura y se cristalizó el almíbar.	
Azúcar	50	g	n/a						
Chocolate	150	g	n/a	Fundir baño María	62°C	6 min			
Gelatina	2	g	n/a						
Claras de huevo	50	g	n/a		Hidratar	8°C			2 min
Azúcar	100	g	n/a	Batir punto de nieve con el almíbar	110°C almíbar	30 min			
Agua	25	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>24/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Mousse de chocolate							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema de leche	200	g	n/a	Batir Fundir baño María Hidratar Batir punto de nieve con el almíbar	-4°C	4 min	Color: café oscuro Olor: achocolatado Sabor: dulce Textura: untuosa	Al mousse le faltó textura	
Azúcar	50	g	n/a						
Chocolate	150	g	n/a						
Gelatina sin sabor	2	g	n/a						
Claras de huevo	50	g	n/a						
Azúcar	100	g	n/a						
Agua	25	g	n/a						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	<u>Marisol Lituma</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Marco Gómez</u>							Fecha:	<u>27/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	Mousse de chocolate							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema de leche	200	g	n/a	Batir Fundir baño María Hidratar Batir punto de nieve con el almíbar	-4°C	4 min	Color: café oscuro Olor: achocolatado Sabor: dulce Textura: untuosa	Al mousse le faltó textura	
Azúcar	50	g	n/a						
Chocolate	150	g	n/a						
Gelatina sin sabor	4	g	n/a						
Claras de huevo	50	g	n/a						
Azúcar	100	g	n/a						
Agua	25	g	n/a						

5.1.2 Fichas estandarizadas



Las fichas estandarizadas son un documento que permiten tener conocimiento de la cantidad de ingredientes que se va a usar y también del precio del producto final, los cortes, cocciones, temperaturas que se emplean.

5.1.2.1 Base de datos

Es un documento en el que se lleva un registro de toda la materia prima y de los precios de cada uno de los mismos que se van usando en el transcurso de las elaboraciones.

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
	Harina	procesada	coral	0,66	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,66	
	Mantequilla	caja de 200g	coral	5,62	0	0,02	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,62	
	Crema de leche	tetrapack	coral	4,7	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,70	
	leche condensada	enlatada	coral	5,91	0,397	0,39	0,25	-0,243	1	0,98	0,63	-0,61	98	1,02	9,70	
	chocolate	funda	cadelaes	7,15	2	2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,15	
	cubeta de huevos	cubeta	coral	1,61	1,8	1,2	0,4	1	1	0,67	0,22	0,56	67	1,50	1,07	
	Vainilla	frasco	cadelaes	12	1	1	1	1	1	1,00	1,00	1,00	100	1,00	0,00	
	Gelatina sin sabor	caja	coral	29,25	0,9	0,9	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	29,25	
	Canela	Funda	cadelaes	10	0,9	0,9	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
	Nueces	Funda	cadelaes	33,33	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	33,33	
	Almendras	Funda	cadelaes	33,33	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	33,33	
	Pulpa de maracuyá	Funda	coral	4,7	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,70	
	Galleta oreo	Funda	coral	6,03	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,03	
	Azúcar	Funda	coral	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	CMC	Funda	equaquiima	13	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,00	
	leche	Funda	coral	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	frutilla	Funda	mercado	2,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
	mora	Funda	mercado	2,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
	arandanos	caja	mercado	5	0,3	0,3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
	frambuesas	caja	supermaxi	8,63	0,3	0,3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,63	
	uvas negras	funda	mercado	2,7	1	0,3	0	0	1	0,30	0,00	0,00	30	3,33	9,00	
	pitahaya	funda	mercado	2,7	1	0,3	0	0	1	0,30	0,00	0,00	30	3,33	9,00	

5.1.2.2 Hoja de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Budín				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		185	g	bizcocho
		450	ml	leche entera
		1	g	rama de canela
		3	Und.	huevos
		90	g	azúcar blanca
		150	g	crema de leche
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
bizcocho	N/A	leche entera	N/A	
rama de canela	N/A	huevos	N/A	
azúcar blanca	N/A			
crema de leche	Batir			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
azúcar/caramelo/7 minutos/110°C				
crema de leche/4 minutos/-4°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, molde, cacerola, batidora, balanza.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar los ingredientes 2. Derretir los 50 gr de azúcar a fuego bajo y posteriormente añadir al molde y dejar que se solidifique. 3. Hervir la leche junto con la canela, retirar de fuego, colar e hidratar el bizcocho hecho pedazos. 4. Batir los huevos junto con el azúcar hasta que tome volúmen e incorporar la nata hasta que se integre. 5. Juntar la mezcla anterior con la leche con bizcoho, integrar bien y verter sobre el molde con caramelo. 6. En un bowl más grande que el molde añadir agua y encima el molde para realizar la coción a baño María 7. hornear a 180°C por 1 hora 				
Observaciones:				

FICHA TÉCNICA: cobertura para el cheesecake de maracuya

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
150	g	Pulpa de maracuyá
150	ml	Agua
100	g	Azúcar blanca
Para la gelatina		
15	g	Gelatina
90	ml	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pulpa de maracuyá	N/A	Agua	N/A
Azúcar blanca	N/A	Para la gelatina	N/A
Gelatina	N/A	Agua	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina sin sabor/hidratar/4 minutos/10°C

Gelatina sin sabor hidratada/deshidratar a baño María/5 minutos/100°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola,espatula, bowls, balanza.

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes.
2. hidratar la gelatina sin sabor en el agua en forma de lluvia y dejar reposar.
2. Añadir la pulpa de maracuyá en una cacerola hasta que hierva.
3. Incorporar el azúcar, junto con la gelatina previamente diluida.
4. Retirar del fuego y reservar.
- 5.
- 6.
- 7.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Crema para el cheesecake

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
450	g	Queso crema
400	g	Leche condensa
250	g	Pulpa de maracuyá
500	ml	Crema de leche
20	g	Gelatina sin sabor
120	g	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Queso crema	N/A	Leche condensa	N/A
Pulpa de maracuyá	N/A	Crema de leche	Batir
Gelatina sin sabor	N/A	Agua	N/A
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina sin sabor / hidratar/4 minutos/10°C
 Gelatin sansabor hidratada/ diluir a baño María/ 5 minutos/100°C
 Crema de leche/b

Equipos y Utensilios:

bowls, batidora, cacerola, molde.

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes
2. Ablandar el queso crema junto con la leche condensada posteriormente agregar la pulpa.
3. Hidratar la gelatina
4. Batir la crema de leche hasta obtener una textura cremosa y añadir al queso crema.
5. Diluir la gelatina y añadir a la mezcla.
6. Color la preparación en un molde y refrigerar durante 8 horas.
- 7.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Helado de brownie

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	g	harina
60	g	mantequilla
135	g	azúcar blanca
95	g	chocolate
10	g	cocoa
2	Und.	huevos
10	g	Nuez
250	g	crema de leche
150	g	leche condensada
3	ml	vainilla
0,5	g	cmc

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

harina	N/A	mantequilla	N/A
azúcar blanca	N/A	chocolate	N/A
cocoa	N/A	huevos	N/A
Nuez	Brunoise	crema de leche	Batida
leche condensada		vainilla	N/A
cmc	N/A	0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Masa de brownie/envolvente/25 min/ 180°C

Crema de leche/batir/5 min/ -4°C

Equipos y Utensilios:

Bowls, espátulas, batidora,

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes del brownie y del helado
2. Para la elaboración del brownie en una cacerola derretir la mantequilla junto con el azúcar, retir del fuego.
3. Incorporar uno a uno los huevos y agregar el harina en la mezcla anterior e oncorporar las nueces y colocar la masa en un
4. Hornear a 180°C por 25n minutos
5. Para el helado, batir la crema de leche hasta que tenga volumen añadir la leche condensada junto con el cmc y añadir el brownie en pedacitos ya cuando este frío y congelar durante 8 horas.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Helado de oreo

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
250	g	Crema de leche
190	g	leche condensada
48	g	galleta oreo
4	ml	vainilla
0,5	g	cmc

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de leche	N/A	leche condensada	N/A
galleta oreo	triturada	vainilla	Batir
cmc	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

crema de leche/batir/4 min/-4°C

Equipos y Utensilios:

bowls, batidora, espátulas.

PREPARACIÓN:

1. Batir la crema de leche hasta que obtenga consistencia .
2. Agregar la leche condensada con el cmc y los pedazos de oreo.
3. Colocar en un molde si se desea y refrigerar por 8 horas.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Mousse de chocolate

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
200	g	Crema de leche
50	g	Azúcar
150	g	Chocolate
4	g	Gelatina sin sabor
50	g	Claras de huevo
100	g	Azúcar blanca
25	g	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de leche	Batir	Azúcar	N/A
Chocolate	Fundir	Gelatina sin sabor	Hidratar
Claras de huevo	Punto de nieve	Azúcar blanca	N/A
Agua		0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina sin sabor / hidratar/4 minutos/10°C

Gelatina sin sabor hidratada/ diluir a baño María/ 5 minutos/100°C

Crema de leche/batir/4 min/-4°C

Equipos y Utensilios:

Batidora, bowls, cacerola, espátula

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes
2. Realizar el merengue italiano con las claras batidas a punto de nieve y la incorporación del almibar (azúcar, agua), hasta que forme picos
3. Batir la crema de leche hasta que tenga consistencia e incorporar el merengue junto con el chocolate fundido.
4. Añadir en forma de hilo la gelatina disuelta y con la ayuda de la espátula ir mezclando todo.
5. Colocar en un molde y dejar refrigerar por 8 horas.
- 6.
- 7.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Salsa de frutos rojos

Tipo de Plato:

salsa



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
127	g	frutilla
127	g	mora
250	g	azúcar blanca

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

frutilla	N/A	mora	N/A
azúcar blanca	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Fresa y mora/licuar/5 minutos/21°C
 salsa/reducción/7 minutos/92°C

Equipos y Utensilios:



Licuadaora, bowls, cacerola, espátula de goma, balanza.

PREPARACIÓN:

1. Lavar las frutas y escurrir el agua.
2. Pesar los ingredientes y añadir a la licuadaora sin el azúcar.
3. Colar la pulpa, añadir en la cacerola junto con el azúcar.
4. Dejar reducir a una temperatura de 70°C hasta obtener el punto correcto.

Observaciones:

5.1.2.3 Hojas de gramajes y costos

 								
Costos:		Budín						
Chef:		Marisol Lituma						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		450			
Costo por		0,23	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	185	g	bizcocho	0,71	0,13	pedazos	185	1,00
2	450	ml	leche entera	1,00	0,45	funda	450	1
3	1	g	rama de canela	10,00	0,01	funda	1	1
4	3	Und	huevos	1,61	0,00	funda	3	1
5	90	g	azúcar blanca	1,00	0,09	funda	90	1
6	150	g	crema de leche	4,70	0,71	tetrapack	150	1,00
	879	Peso Total receta			1,39	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,70				



Costos: decoración del budín

Chef:	Marisol Lituma		
Tipo de Plato:	decoración	Tamaño porción	200
Costo por	0,37	Raciones:	0

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1	g	Pétalos de flores	3,33	0,00	ramillete	1	1
2	3	g	Mora	2,20	0,01	funda	3	1
3	3	g	Kiwi	1,00	0,00	funda	3	1
	7		Peso Total receta		0,01	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,11



Costos: cobertura para el cheesecake de maracuya

Chef:	Marisol Lituma		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	350
Costo por	0,13	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	Pulpa de maracuyá	4,30	0,65	envase plástico	150	1,00
2	150	ml	Agua	0,00	0,00	botellón	150	1
3	100	g	Azúcar blanca	0,72	0,07	quintal	0	0
4	0	0	Para la gelatina					
5	15	g	Gelatina	41,60	0,62	caja de 30 gr	15	1
6	90	ml	Agua	0,00	0,00	botellón	90	1,00
	505		Peso Total receta		1,34	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,40

Costos:

Crema para el cheesecake

Chef:	Marisol Lituma		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	623
Costo por	0,58	Raciones:	20

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	450	g	Queso crema	12,50	5,63	Tarrina	450	1,00
2	400	g	Leche condensada	5,91	2,36	Enlatada	400	1
3	250	g	Pulpa de maracuyá	2,84	0,71	Funda	250	0
4	500	ml	Crema de leche	4,70	2,35	Tetrapack	500	1
5	20	g	Gelatina sin sabor	29,25	0,59	Caja	20	1
6	120	g	Agua	0,00	0,00		120	1,00
	1740	Peso Total receta			11,63	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,75

Costos:	Helado de brownie
----------------	--------------------------

Chef:	Marisol Lituma
--------------	-----------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	689
-----------------------	--------	-----------------------	-----

Costo por	0,61	Raciones:	15
------------------	------	------------------	----

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	harina	0,66	0,03	funda	50	6,00
2	60	g	mantequilla	12,14	0,73	caja	60	1
3	135	g	azúcar blanca	1,00	0,14	funda	135	0
4	95	g	chocolate	60,40	5,74	funda	95	1
5	10	g	cocoa	1,00	0,01	funda	10	1
6	2	Und	huevos	1,61	0,00	funda	3	1
7	10	g	Nuez	33,30	0,33	funda	10	1
8	250	g	crema de leche	4,70	1,18	tetrapack	250	1
9	150	g	leche condensada	5,91	0,89	enlatada	150	1
10	3	ml	vainilla	12,00	0,04	bitella	3	1
11	1	g	cmc	13,20	0,01		1	1
12	0	0	0	0,00	0,00		0	1
	766		Peso Total receta		9,08	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,82
--	-------------

Costos:	Helado de oreo
----------------	-----------------------

Chef:	Marisol Lituma
--------------	-----------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	476
-----------------------	--------	-----------------------	-----

Costo por	0,44	Raciones:	6
------------------	------	------------------	---

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	250	g	Crema de leche	4,70	1,18	tetrapack	2188	8,75
2	190	g	leche condensada	5,91	1,12	lata	190	1
3	48	g	galleta oreo	6,03	0,29	paquete	0	0
4	4	ml	vainilla	12,00	0,05	botella	4	1
5	1	g	cmc	13,00	0,01	funda	1	1
	493	Peso Total receta			2,64	Costo de receta		

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

Costos:	Mousse de chocolate
----------------	----------------------------

Chef:	Marisol Lituma
--------------	-----------------------

Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	200
-----------------------	--------	-----------------------	-----



Costo por	0,31	Raciones:	8
------------------	------	------------------	---

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Crema de leche	4,70	0,94	tetrapack	200	1,00
2	50	g	Azúcar	1,00	0,05	Funda	50	1
3	150	g	Chocolate	7,15	1,07	Funda	150	0
4	4	g	Gelatina sin sabor	29,25	0,12	caja	4	1
5	50	g	Claras de huevo	3,47	0,17	solo claras	50	1
6	100	g	Azúcar blanca	1,00	0,10	Funda	100	1,00
7	25	g	Agua	0,00	0,00	0,00	25	1
	579	Peso Total receta			2,45	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,92
--	-------------

Costos:		Salsa de frutos rojos						
Chef:		Marisol Lituma						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		376			
Costo por		0,08	Raciones:		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	127	g	frutilla	2,20	0,28	funda	127	1,00
2	127	g	mora	2,20	0,28	funda	127	1
3	250	g	azúcar blanca	1,00	0,25	funda	250	0
4	0	0	0					
	504	Peso Total receta			0,81	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,24						

5.1.3 Estandarización de recetas de la Pastelería Fraiche.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: cupcake de vainilla			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	120	g	harina
	140	g	azúcar
	15	g	polvo para hornear
	4	g	sal
	40	g	mantequilla
	100	ml	leche
	1	Und	huevo
	10	ml	vainilla
12	und	pirotines	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
harina	n/a	azúcar	n/a
polvo para hornear	n/a	sal	n/a
mantequilla	n/a	leche	n/a
huevo	n/a	vainilla	n/a
pirotines		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mantequilla/fundido/5 minutos/36°C			
mezcla de cupcake/horneado/15 min/ 180°C			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowls, espátula de calor, pirotines, manga pastelera, balanza.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar los ingredientes. 2. Cernir todos los ingredientes secos en un mismo bowl. 3. Derretir la mantequilla, añadir la leche y la esencia de vainilla. 4. Batir los huevos junto con el azúcar hasta que espume y luego integrar los ingredientes sólidos con movimientos. 5. Añadir la mezcla anterior con la mantequilla, leche y vainilla en un solo bowl y mezclar completamente. 6. Agregar la mezcla en cada pirotín. 7. Hornear a 180°C por 15 minutos. 			
Observaciones:			

Costos: cupcake de vainilla

Chef: Marisol Lituma

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción** 44

Costo por 0,13 **Raciones:** 8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	g	harina	1,32	0,16	entero	120	1
2	140	g	azúcar	1,00	0,14	funda	140	1
3	15	g	polvo para hornear	17,50	0,26	funda	15	1
4	4	g	sal	1,00	0,00	funda	4	1
5	40	g	mantequilla	1,44	0,06	funda	40	1
6	100	ml	leche	1,00	0,10	botella	100	1
7	1	Und	huevo	1,61	0,00	funda	1	1
8	10	ml	vainilla	5,03	0,05	funda	10	1
9	12	Und	pirotines	22,50	0,27	funda	12	1
	442	Peso Total receta			1,04	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,39

Costos:	Cupcake de manjar
----------------	--------------------------

Chef:	Marisol Lituma		
--------------	-----------------------	--	--

Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	44
-----------------------	--------	-----------------------	----

Costo por	0,31	Raciones:	8
------------------	------	------------------	---

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	12	Und	cupcakes	9,60	0,12	saco	12	1
2	120	g	manjar	7,80	0,94	saco	120	1
3	240	g	crema rich's	5,90	1,42	botella	240	1
4								
	372	Peso Total receta			2,47	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,93
--	-------------

Costos:
Cupcake de frutos rojos
Chef:

Marisol Litima

Tipo de Plato:

postre

Tamaño porción

44

Costo por

0,21

Raciones:

12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	12	Und	cupcakes	9,60	0,12	saco	12	1,00
2	120	g	salsa de frutos rojos	8,38	1,01	saco	120	1
3	240	g	crema rich's	5,90	1,42	botella	0	0
4	0	0	0	0,00	0,00	funda	0	1
	372		Peso Total receta		2,54	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):
0,63

FICHA TÉCNICA: cupcake de oreo

Tipo de Plato: postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
12	Und.	cupcake de vainilla
120	g	oreo
240	g	crema rich's

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

cupcake de vainilla	N/A	oreo	troceado
crema rich's	Batir	0	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Crema rich's/batir/4 min/21°C

Equipos y Utensilios:

Manga pastelera, batidora, espátula.

PREPARACIÓN:

1. Realizar un hoyo en el centro y añadir el relleno.
2. Batir la crema hasta que monte y colocar en la manga pastelera, posteriormente decorar.
- 3.

Observaciones:

Costos: cupcake de oreo

Chef: Marisol Lituma

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción** 44

Costo por 0,21 **Raciones:** 12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	12	Und	cupcake de vainilla	9,60	0,12	unidad	12	1,00
2	120	g	oreo	8,17	0,98	paquete	120	1
3	240	g	crema rich's	5,90	1,42	paquete	240	1
4	0	0						
	372		Peso Total receta		2,51	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,63

FICHA TÉCNICA: Galletas de vainilla

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
500	g	harina
1	Und.	huevo
250	g	azúcar blanca
1	g	polvo de hornear
5	ml	vainilla
450	g	margarina

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

harina	N/A	huevo	N/A
azúcar blanca	N/A	polvo de hornear	N/A
vainilla	n/A	margarina	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Masa completa/sablé/7-10 min/21°C

Equipos y Utensilios:

Bowls, espátulas, balanza, horno.

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes.
2. Mezclar la margarina con el azúcar y la vainilla, agregar el huevo.
3. Incorporar el harina poco a poco y el polvo de hornear.
4. Refrigerar 30 minutos, luego estirar sobre un poco de harina en un mesón.
5. Cortar la masa con moldes y hornear a 180°C por 10-15 minutos.
6. Dejar enfriar para la decoración.
- 7.

Observaciones:

Costos:	Galletas de vainilla
----------------	-----------------------------

Chef:	Marisol Lituma
--------------	----------------

Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	50
-----------------------	--------	-----------------------	----

Costo por	0,10	Raciones:	26
------------------	------	------------------	----

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	500	g	harina	2,00	1,00	saco	500	1,00
2	1	Und	huevo	3,34	0,00	saco	1	1
3	250	g	azúcar blanca	1,00	0,25	botella	250	1
4	1	g	polvo de hornear	17,50	0,02	botella	1	1
5	5	ml	vainilla	8,65	0,04	pomo	5	1
6	450	g	margarina	3,00	1,35	caja	450	1,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
	1207		Peso Total receta		2,66	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,31
--	-------------

FICHA TÉCNICA: galleta de vainilla con glaseado

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	Und.	galletas de vainilla
3	Und.	claras de huevos
500	g	azúcar impalpable
3	ml	colorante rojo
3	ml	colorante negro

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

galletas de vainilla	N/A	claras de huevos	batir
azúcar impalpable	N/A	colorante rojo	N/A
colorante negro	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

glaseado/batir/6 minutos/21°C

Equipos y Utensilios:

Manga pastelera, batidora, espátula.

PREPARACIÓN:

1. Separar el glase de acuerdo al diseño
2. Añadir los colocarantes e ir diseñando y decorando.
- 3.

Observaciones:

Costos: Galletas de vainilla con glaseado

Chef: Marisol Lituma

Tipo de Plato: postre **Tamaño porción** 58

Costo por 0,10 **Raciones:** 15

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	Und	galletas de vainilla	2,60	0,08	unidad	12	1
2	3	Und	claras de huevos	3,47	0,01	paquete	3	1
3	500	g	azúcar impalpable	2,67	1,34	paquete	240	1
3	3	ml	colorante negro	13,70	0,04	paquete	3	1
4	3	ml	colorante rojo	13,70	0,04	paquete	3	1
	539		Peso Total receta		1,51	Costo de receta		

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

FICHA TÉCNICA: Galletas de vainilla con fondant

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
30	Und.	galleta de vainilla
450	g	fondant
4	ml	colorante rojo
3	ml	colorante negro

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

galleta de vainilla	N/A	fondant	amasar
colorante rojo	N/A	colorante negro	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Fondant/amasado-estirado/10 min/(21°C

Equipos y Utensilios:

cirpad, bolillo, moldes

PREPARACIÓN:

1. Separar la tercera parte de fondant y añadir el colorante rojo, mezclar y estirar, con el molde sacar la forma y pegar en la galleta.
2. Añadir colorante negro en la parte restante del fondant, mezclar bien y estirar para dar forma y pegar en la galleta.
- 3.

Observaciones:

Costos:

Galletas de vainilla con fondant

Chef:

Marisol Lituma

Tipo de Plato:

postre

Tamaño porción

59

Costo por

0,68

Raciones:

30

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	Und	galleta de vainilla	522,00	15,66	unidad	12	1,00
2	450	g	fondant	8,17	3,68	paquete	450	1
3	4	ml	colorante rojo	137,00	0,55	paquete	4	0
4	3	ml	colorante negro	137,00	0,41	caja	3	
	487		Peso Total receta		20,30	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):

2,03

FICHA TÉCNICA: Macarons

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
250	g	Almendra fileteada
250	g	azúcar impalpable
230	g	Azúcar blanca
80	ml	agua
180	g	claras de huevo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Almendra fileteada	N/A	azúcar impalpable	batir
Azúcar blanca	N/A	agua	N/A
claras de huevo	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

glaseado/batir/6 minutos/21°C

Equipos y Utensilios:

Manga pastelera, batoidora, espátula.

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes
2. Batir las claras de huevos con una cucharada de la azúcar impalpable hasta formar picos y añadir el azúcar restante.
3. Procesar el almendra fileteada hasta que este hecho harina y pasar por un colador.
4. Mezclar en las claras de huevos la harina de almendras hasta obtener una masa consistente.
5. Añadir la masa a una manga pastelera y encima de un cirpad colocar la masa y dejar reposar por unos 30 minutos.
6. Colocar en el horno a 170°C durante 30 minutos
- 7.

Observaciones:

Costos:

Macarons

Chef:	Marisol Lituma		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	50
Costo por	0,26	Raciones:	30

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	250	g	Almendra fileteada	2,60	0,65	unidad	12	1,00
2	250	g	azúcar impalpable	23,30	5,83	paquete	250	1
3	230	g	Azúcar blanca	2,67	0,61	paquete	240	1
3	80	ml	agua	0,00	0,00	paquete	80	1
4	180	g	claras de huevo	3,47	0,62	paquete	180	1
	990	Peso Total receta			7,71	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,77

FICHA TÉCNICA: brownie

Tipo de Plato:

postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
450	g	margarina
6	Und.	Huevos
1	g	polvo de hornear
450	g	Harina
20	g	Nueces
250	g	Cocoa
450	g	Azúcar blanca

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

margarina	Derretir	Huevos	N/A
polvo de hornear	N/A	Harina	N/A
Nueces	n/A	Cocoa	N/A
Azúcar blanca	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Masa/envolvente/20- 130 min/180°C

Equipos y Utensilios:

Bowls, espátulas, balanza, horno, globo de mano, cacerolas.

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes
2. Derretir en una cacerola la mantequilla, agregar la cocoa y el azúcar
3. Incorporar uno a uno los huevos.
4. Agregar la harina, el polvo de hornear y las nueces
5. Hornear a 170° por 25 minutos

Observaciones:

Costos:
brownie
Chef:
Marisol Lituma
Tipo de Plato:

postre

Tamaño porción

530

Costo por

0,33

Raciones:

6

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	450	g	margarina	1,44	0,65	saco	450	1,00
2	6	Und	Huevos	1,61	0,01	saco	6	1
3	1	g	polvo de hornear	17,50	0,16	botella	250	1
4	450	g	Harina	0,66	0,30	botella	1	1
5	20	g	Nueces	35,70	0,71	pomo	5	1
6	250	g	Cocoa	0,50	0,00	caja	450	1,00
7	450	g	Azúcar blanca	0,72	0,32		0	0
	1627		Peso Total receta		1,99	Costo de receta		
			P.V.P (Precio de venta al Público):	1,00				

FICHA TÉCNICA: cake red velvet

Tipo de Plato:

Fuente



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
6	Und.	huevos
240	g	azúcar
240	g	harina
5	ml	esencia de vainilla
10	g	cacao
7	ml	colorante rojo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

huevos	N/A	azúcar	N/A
harina	N/A	esencia de vainilla	N/A
cacao	N/A	colorante rojo	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

masa lista/horneado/25 min/180°C

Equipos y Utensilios:

Bowls, espátulas, batidora, moldes.

PREPARACIÓN:

1. Pesar los ingredientes.
2. Batir los huevos hasta formar espuma, agregar el azúcar y la vainilla.
3. Agregar el harina, el cacao tamizado mezclar de forma envolvente
4. Colocar en el molde y hornear durante 25 minutos a 180°C
- 5.
- 6.
- 7.

Observaciones:

Costos: cake red velvet

Chef:	Marisol Lituma		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	438
Costo por	0,40	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	6	Und	huevos	1,61	0,01	funda	6	1
2	240	g	azúcar	0,72	0,17	funda	240	1
3	240	g	harina	0,66	0,16	funda	240	1
4	5	ml	esencia de vainilla	5,03	0,03	botella	5	1
5	10	g	cacao	2,00	0,02	funda	10	1
6	7	ml	colorante rojo	2,05	0,01	gotero	7	1
	508		Peso Total receta		0,40	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,20

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
	harina	quintal	moderna alimentos	0,66	50	50	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,66	
	margarina	caja	moderna alimentos	1,44	28	27,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,44	
	crema rich's	tetra pack	moderna alimentos	4,57	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,57	
	esencia de vainilla	pomo	moderna alimentos	5,03	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,03	
	azucar granulada	quintal	moderna alimentos	0,72	50	50	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,72	
	polvo de hornear	frasco	super maxi	17,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,50	
	cubeta de huevos	cubeta	moderna alimentos	1,61	1,8	1,2	0,4	1	1	0,67	0,22	0,56	67	1,50	1,07	
	nueces	funda	decore	33,3	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	33,30	
	cocoa	funda	coral	2	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	2,50	
	sal	funda	coral	0,56	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,56	
	galleta oreo	paquete	supermaxi	8,17	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,17	
	fondant	paquete	supermaxi	8,17	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,17	
	colorante rojo	gotero	decore	67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	67,00	
	colorante negro	gotero	decore	67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	67,00	
	colorante verde	gotero	decore	67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	67,00	
	colorante amarillo	gotero	decore	67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	67,00	
	colorante azul	gotero	decore	67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	67,00	
	azúcar impalpable	funda	decore	2,67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,67	
	crema de leche	funda	coral	4,7	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,70	
	leche	funda	coral	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	durazno	enlatado	coral	5,12	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,12	
	mora	funda	mercado	2,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,50	
	frutilla	funda	mercado	2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
	arandanos	caja de plástico	mercado	5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
	mermelada de frutos rojos	envase de vidrio	coral	7,16	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,16	
	mermelada de piña	envase de vidrio	coral	7,16	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,16	
	chispas de chocolate	sobre	decore	15,6	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,60	
	chocolate negro	sobre	coral	7,16	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,16	83

5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido

Se basa principalmente en la competencia ya que consiste en establecer un precio que esté al nivel de la competencia. Este método es muy usado en los mercados ya que existen distintos tipos de productos que son similares y cada cual tiene precios que llaman más la atención de los clientes y lo que hace que permanezca en el rango de ventas.

5.1.4 Estructuración de P.V.P sugerido

Para desarrollar el siguiente punto se realizó un *tiket* medio de los productos que más se consumen y de los que menos se consumen en cuanto a que como resultado fue que los *cupcakes* son los que más venta tienen en el mes y el que menos se vende son los *macarons* y *entonces como resultado del tiket* que varían según la exigencia del cliente, pero son los que sobresalen en todo el mes.

Su venta mensual es de 3.500\$

Gastos en arriendo 300

Servicios básicos 130

Materia prima 500

Empelados 750

IVA 30

Dando resultado de ganancia de 1790\$ en el mes, esta cantidad varía de acuerdo a las temporadas que hay en el año.

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas.

Tabla 1 Productos

Producto	Descripción	Propiedades
Harina	Es un polvo que se obtiene a partir de la molienda de los granos de trigo maduros.	Contiene proteínas, carbohidratos, vitaminas K, B3, B9 Y B7
Mantequilla	Se obtiene a partir de la grasa de la leche.	Producto altamente calórico, contiene vitaminas A y D.
Azúcar	Se obtiene a partir de la caña de azúcar	Brindar energía.
Esencia de vainilla	Es un concentrado que sirve para saborizar comidas y bebidas.	Brinda calorías, carbohidratos, sodio, potasio.
Leche	Es un lácteo que proviene del origen animal.	Potasio, calcio
Huevos	Es un alimento derivado de las aves de corral	Rico en nutrientes, evita enfermedades cónicas

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.

Tabla 2 Cuadro de técnicas.

Nombre de la elaboración	Corte	Técnica	Temperatura	Tiempo
Masa para galleta	n/a	<i>Sablé</i>	21°C	7 minutos
Salsa de frutos rojos	n/a	Reducción	92°C	10 minutos
Budín	n/a	Baño María	180°C	1 hora
<i>Cheesecake</i>	<i>Large dice</i>	Batido	-4°C	8 horas
Helado de <i>Brownie</i>	n/a	Batido	-4°C	8 horas
Helado de oreo	n/a	Batido	-4°C	8 horas
Bizcocho	n/a	Envolvente-horneado	21°C/ 180°C	1 Minutos 25 minutos
Tarta de Durazno	n/a	<i>Sablé</i> horneado	21°C 180°C	2 minutos 25 minutos
Mousse de chocolate	n/a	Batido (merengue)	63°C	10 minutos
		Fundido (chocolate)	92°C	6 minutos

Cronograma



Diagrama de Gantt

Actividades	Inicio	Fin	Duración	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				
				S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Selección del tema	29/9/2019	10/12/2019	2 semana																									
Determinar Campo de Acción	13/10/2019	31/10/2019	3 semanas																									
Diagnóstico del Problema	1/11/2019	6/11/2019	1 semanas																									
Planteamiento del Problema	7/11/2019	13/11/2019	2 semanas																									
Justificación y Objetivos	15/11/2019	29/11/2019	3 semanas																									
Marco Teórico	20/11/2019	11/12/2019	3 semanas																									
Metodología	13/12/2019	20/12/2019	2 semanas																									
Recursos	20/12/2019	27/12/2019	1 semanas																									
Presentación	20/01/2020	27/01/2020	1 semanas																									

Conclusiones

En el desarrollo del tema investigativo se pudo realizar la estandarización de los productos con mayor venta en el mercado y a su vez se progresó en cuanto a la elaboración de seis postres con las mermas de la pastelería obteniendo resultados positivos ya que el tema que se presentó fue aceptado por parte de quienes conforman la pastelería y los clientes quienes son los más importantes dentro del objetivo.

A través de la formulación del marco teórico de la estandarización y propuesta de postres se presenta la teoría que ayudará a comprender de mejor manera lo que se desea realizar en la práctica y a su vez también adquirir conocimientos de cada uno de los temas y técnicas que han sido aplicadas en la parte práctica del tema propuesto.

Mediante la investigación realizada en cuanto a la estandarización se explica con información recopilada de libros, internet, revistas, artículos entre otros, lo que ayudará a comprender de que está formada y sus beneficios que brinda estandarizar las recetas para evitar desperdiciar y también saber las cantidades necesarias de compra para cada producción dentro de la pastelería.

Recomendaciones

Se recomienda aplicar la estandarización para que se pueda tener un mayor control de la materia prima que es indispensable dentro de los locales de alimentos y bebidas, y a su vez evitar que se generen desperdicios en los mismos.

Con la aplicación de la estandarización y el empleo de mermas en nuevos postres que son realizados a partir de las mismas se ha desarrollado recetas con contenidos de gramaje y peso justos y con las mermas se obtenidos resultados satisfactorios ya que los mismos han sido aceptados en el campo de acción y por parte de la clientela.

El uso de las mermas dentro de la pastelería ayudaría a usarlas en las elaboraciones presentadas, de manera que se evitará desecharlas y también se puede realizar con productos que hay dentro de la mismas así que no habrá la necesidad de producir más gastos en cuanto a materia prima, ni ningún otro aspecto que implique gasto.

Bibliografía

- Augusto, M. (15 de junio de 2015). *Academia. edu*. Obtenido de manual de repostería, pastelería, panadería y bollería:
MANUAL_DE_REPOSTERIA_PASTELERIA_PANADERIA_Y_BOLLERIA
- Callizo. (1991). origen de la pastelería . *petichef*.
- Carmen, M., & Ysabel, C. (Julio de 2013). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Obtenido de Procesos básicos de pastelería y repostería:
<https://editorialbrief.com/wp-content/uploads/2013/08/procesos-basicos-de-pasteleria-y-reposteria-editorial-brief.pdf>
- Carrero, P., & Armendariz, J. (2013). *Elaboraciones de pastelería y repostería*. España: Paraninfo.
- De Bonis, G. (7 de noviembre de 2016). *germandebonis*. Obtenido de estandarización de recetas: <https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>
- Estela, R. (11 de diciembre de 2019). *concepto.de*. Obtenido de concepto.de:
<https://concepto.de/metodo-deductivo-2/>
- Isidre, P. (2019). *Técnicas de pastelería para la restauración*. Barcelona: Cooking books.
- Jiménez, M. L. (2007). Historia de la Pastelería. *CEEAP*, 9.
- María, M. (21 de diciembre de 2011). *Pastelería técnicas de cocción*. Obtenido de Pastelería técnicas de cocción:
<http://profemagdapast.blogspot.com/2011/12/tecnicas-de-coccion.html>
- Perez, J. (2013). Historia de los postres. *Sando*.
- Sanmartín, L. (2011). historia de la repostería . *Naturarla*.

Glosario

Ablandar: trabajar y poner blanda una grasa u otro producto a mano o con el rodillo para darle una consistencia menos firme.

Almíbar: jarabe a base de una disolución sobresaturada de agua y azúcar.

Atemperado: es una técnica al cual se somete al chocolate, para controlar la cristalización de la manteca de cacao del chocolate, dando resultado a un acabado brillante.

Caramelo: punto que alcanza el azúcar en almíbar a 148°C.

Cmc: es un compuesto usado como espesante, estabilizante y emulsionante; también se usa para endurecer el fondant o realizar goma comestible.

Cobertura: chocolate rico en manteca de cacao que se utiliza en pastelería para elaborar, cubrir o envolver diversas proporciones.

Crema pastelera: es una crema básica en la repostería que se elabora a base de leche, azúcar y fécula de maíz.

Emplatar: presentar una elaboración en un plato o fuente decorada y lista para ser consumida.

Fondant: es una azúcar muy elástica y moldeable que se usa para cubrir tortas, galletas, decoraciones en diferentes elaboraciones.

Ganache: crema que se prepara a base de chocolate y nata, generalmente en cantidades iguales.

Glaseado: es una cobertura que se aplica en la pastelería para dar terminados brillantes a los postres o pasteles.

Harina de almendra: producto resultante de la molienda de almendras dulces, su uso principal es para realizar *macarons*.

Merengue: es una elaboración que se prepara con las claras de huevo batidas y azúcar, las cuales se pueden aromatizar, se pueden usar como rellenos en los pasteles.

Mousse: preparación cuya base es la clara de huevo montada punto de nieve o la crema de leche batida que le dan la textura esponjosa.

Praliné: está compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizada.

Anexos

Anexo 1 Degustación



Anexo 2 degustación



Anexo 3 degustación



anexo 4 degustación



anexo 5 degustación



¿Le gusta esta nueva propuesta de postres?

Si

No

¿Qué postre le gustó más?

Budín

Cheesecake

Helado de brownie

Torta de oreo

Pie de durazno

Mousse de chocolate

¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por ellos?

1\$

1,50\$

2\$

¿Qué le llama la atención de los postres?

Sabor

Decorado

Elaboración

¿De que forma le gustan los postres?

Cuadrados

Redondos

Rectangulares

Anexo 6 Encuesta a clientes.



¿Le gusta esta nueva propuesta de postres?

Sí

No

¿Qué postre le gustó más?

Budín

Cheescake

Helado de brownie

Torta de oreo

Pie de durazno

Mousse de chocolate

¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por ellos?

1\$

1,50\$

2\$

¿Qué le llama la atención de los postres?

Sabor

Decorado

Elaboración

¿De que forma le gustan los postres?

Cuadrados

Redondos

Rectangulares

Anexo 7 Encuesta a clientes de la pastelería