



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

PROPUESTA DE TRES POSTRES AL PLATO PARA EL RESTAURANTE 1900,
BASADO EN ELABORACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN GUALACEO.

AUTOR:

SAMANTHA MICHELLE BRAVO GALARZA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORES:

MARCO ANTONIO GÓMEZ PARRA

CUENCA – ECUADOR, 2022

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **Samantha Michelle Bravo Galarza**, 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.

Certificado del tutor



www.sudamericano.edu.ec

CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **SAMANTHA MICHELLE BRAVO GALARZA**, con el título "**PROPUESTA DE TRES POSTRES AL PLATO PARA EL RESTAURANTE 1900, BASADO EN ELABORACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN GUALACEO**", 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,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "M. Gómez", is written over a horizontal line.

MARCO ANTONIO GÓMEZ PARRA

C.I 0105263834

Declaración de autoría



www.sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Samantha Michelle Bravo Galarza**, 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 “Diseño de propuesta de tres postres al plato para el restaurante 1900, basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo” 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,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Samantha Michelle Bravo Galarza', is written over a horizontal line.

Samantha Michelle Bravo Galarza

Cédula: 0105504179

RESUMEN

En la presente proyecto de investigación con la propuesta de diseño de tres postres al plato en base a elaboraciones tradicionales del cantón de Gualaceo ,los postres al plato son considerados como preparación dulce el mismo que se utiliza para designar a un tipo de plato que se caracteriza por servirse por lo general al final de una cena o comida teniendo en cuenta que elementos componen un postre emplatado, en el cantón de Gualaceo la no utilización de productos tradicionales produce la pérdida de identidad y cultura alimentaria también que las nuevas generaciones no reconozcan el potencial que podría tener estos productos es por esto que la presente investigación tiene como objetivo diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en productos tradicionales del cantón de Gualaceo

Dentro de este proyecto de investigación el objetivo esperado es promover el uso de productos tradicionales en los diferentes restaurantes en el cantón de Gualaceo, además se busca ampliar la carta de postres al plato que tiene actualmente este negocio buscando óptimos resultados con esta investigación y así obtener la aceptación de cada una de estas propuestas presentadas.

Con respecto a los métodos de investigación, se realizarán entrevistas a los personajes más importantes del cantón Gualaceo dentro de la propuesta como son el dueño y personas que conocen y que narran su experiencia puesto que cada historia está arraigado a una tradición que ha sido transmitida de generación en generación de esta manera se obtendrá información por la cual podremos utilizar para desarrollar la propuesta, para ello se llevará acabo la validación de la propuesta mediante entrevistas a los beneficiarios directos e indirectos. Dando como resultado la aceptación de los tres postres al plato presentados. El uso de productos tradicionales del cantón de Gualaceo será el plus que se dará en esta propuesta de esta manera no se perderá la valoración de productos tradicionales.

Palabras clave: cultura, postres al palto, propuesta, tradición

ABSTRACT

In the present research project with the design proposal of three desserts to the plate based on traditional elaborations of the canton of Gualaceo, the desserts to the plate are considered as sweet preparation the same that is used to designate a type of dish that is characterized by being served usually at the end of a dinner or meal taking into account that elements make up a plated dessert, In the canton of Gualaceo the non-use of traditional products produces the loss of identity and food culture and also the new generations do not recognize the potential that these products could have, that is why this research aims to design a proposal of three desserts to the plate for the establishment 1900 restaurant based on traditional products of the canton of Gualaceo.

Within this research project the expected objective is to promote the use of traditional products in the different restaurants in the canton of Gualaceo, also seeks to expand the menu of desserts to the plate that currently has this business looking for optimal results with this research and thus obtain the acceptance of each of these proposals presented.

With respect to research methods, interviews will be conducted with the most important characters of the canton Gualaceo within the proposal such as the owner and people who know and narrate their experience since each story is rooted in a tradition that has been passed down from generation to generation in this way information will be obtained by which we can use to develop the proposal, for it will be carried out the validation of the proposal through interviews with direct and indirect beneficiaries. This will result in the acceptance of the three dessert dishes presented. The use of traditional products from the canton of Gualaceo will be the plus that will be given in this proposal in this way the valuation of traditional products will not be lost.

Key words: culture, plate desserts, proposal, tradition.

Dedicatorias

La presente investigación se la dedico a mis padres porque han sido ellos quienes con su apoyo incondicional han sabido sacarme adelante a pesar de las dificultades que aveces se presentan, a mi hija porque ella es quien me da fuerzas cada día para seguir Adelante y finalmente a mi esposo porque ha sido la mano que necesito para levantarme y luchar por mis sueños y metas.

Agradecimientos

Primeramente, quiero agradecer a Dios por darme vida para cumplir mis sueños en la carrera que amo y me gusta demasiado, también a mis padres que han estado conmigo desde el principio apoyándome y dándome ánimo para seguir con cada dificultad que se ha presentado, a mi esposo por ayudarme en las noches de desvelo y a mi hija porque ella es el motor que me ayuda a seguir adelante y luchar por cumplir mis metas.

CONTENIDO

RESUMEN	5
ABSTRACT.....	6
Dedicatorias	7
Agradecimientos	8
INTRODUCCIÓN	20
Objetivos de la investigación.....	20
<i>Objetivo General</i>	20
<i>Objetivos Específicos</i>	21
Preguntas de investigación	21
Justificación	21
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA	22
Árbol del problema	23
Descripción del árbol del problema	24
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL	25
2.1. Marco teórico	25
2.1.1. <i>Tradicición</i>	25
2.1.2. <i>Elaboraciones tradicionales</i>	25
2.1.3. <i>Tradicición del cantón Gualaceo</i>	25
2.1.4.1. Fiesta del Patrón Santiago	25
2.1.4.2. Fiesta de Cantonización	26
2.1.4.3. Semana Santa.....	27
2.1.4.4. Día de los difuntos	27
2.1.4.5. Festival del durazno	28
2.1.4.6. Navidad.....	28
2.1.4.7. Carnaval.....	29
2.1.5. Elaboraciones tradicionales de Gualaceo	30
2.1.5.1. Rosero	30

2.1.5.1.1.	Ingredientes dentro del Rosero.	30
2.1.5.1.2.	Caca de perro	32
2.1.5.1.3.	Quesadilla.....	34
2.1.5.1.4.	Dulce de durazno	35
2.1.5.1.5.	Elaboración del dulce de porotos	37
2.1.5.1.6.	Champús.....	38
2.1.5.1.7.	Dulce de tomate	39
2.1.5.2.	Historia de los postres.....	40
2.1.5.2.1.	Historia de la llegada de los postres al Ecuador.....	40
2.1.5.3.	Postres al plato	41
2.1.5.4.	Clasificaciones	41
2.1.5.4.1.	Según su tipo de elaboración	41
2.1.5.4.2.	Según su temperatura de servicio.....	42
2.1.5.5.	Elementos que lleva un postre al plato	42
2.1.5.6.	Elementos que debe llevar un postre dentro del plato	43
2.1.5.7.	Técnicas a utilizar dentro de la elaboración de los postres.....	44
2.1.5.7.1.	Impregnación	44
2.1.5.7.2.	Espumas	44
2.1.5.7.3.	Agar Agar.....	45
2.1.5.7.4.	Mousse	45
2.1.5.7.5.	Pannacotta	46
2.1.5.7.6.	Cre moso	46
2.1.5.7.7.	Corales decorativos	47
2.1.5.7.8.	Dextrosa	47
2.1.5.7.9.	Glucosa.....	47
2.1.5.7.10.	Caramelización.....	47
2.1.5.7.11.	Cocción por convección.....	48
2.1.5.8.	Congelación – Helado.....	48
2.1.5.8.1.	Características que debe tener un helado	49
2.1.5.8.2.	Tipos de helado	49
	Marco referencial	50
	Gualaceo ubicación geográfica.....	50
	Clima de Gualaceo.....	50

Ubicación del restaurante	51
Historia del Establecimiento 1900 Restaurante	52
Marco Conceptual.....	55
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	56
3.1. Metodología de investigación	56
3.1.1. Enfoque de investigación	56
3.1.2. Tipo de investigación	56
3.1.3. Corte de investigación	56
3.1.4. Instrumentos y técnicas	57
3.1.4.1. Tecnicas documentales	57
3.1.4.2. Escrito	57
3.1.4.3. Técnicas de campo.....	58
3.1.4.4. Entrevistas.....	58
3.1.4.4.1. Clasificación de entrevistas	59
3.1.4.5. Observación directa	60
3.1.4.6. Técnicas de laboratorio	60
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	60
4.1. Análisis e interpretación de datos	60
Comentarios generales de la muestra 1 – Pannacotta de dulce de tomate:.....	61
Comentarios generales de la muestra 2 – Carnaval del río Santa Bárbara:	62
Comentarios generales de la muestra 3 – Maízdilla:	62
Observaciones generales.....	64
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	65
5.1. Concepto primer postre – Pannacotta de dulce de tomate	65
5.2. Concepto segundo postre – Carnaval del rio Santa Bárbara.....	67
5.3. Concepto tercer postre - Maízdilla.....	69
5.4. Manuales, guías y documentos	72
5.5. Bitácoras.....	73
5.6. Base de datos.....	74
5.7. Hoja de ruta.....	75
5.8. Hoja de gramajes y costos.....	76
5.9. Bitácoras que se usarán dentro del proyecto	78
5.10. Fichas estandarizadas.	84

5.11.	Base de datos	84
5.12.	Hoja de ruta	86
5.13.	Hoja de gramajes y costos	107
	POSTRE 1	107
	POSTRE 2	111
	POSTRE 3	115
5.14.	Cuadro de principales materias primas utilizadas	118
5.15.	Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.....	122
	Conclusiones.....	124
	Recomendaciones	125
	ANEXOS	127
	BIBLIOGRAFÍA – WEBGRAFÍA.....	184

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	Árbol del problema.....	23
Figura 2	Fiesta del Patrón Santiago	26
Figura 3	Fiesta de cantonización	26
Figura 4	Semana Santa	27
Figura 5	Día de los difuntos	27
Figura 6	Festival del durazno 1943	28
Figura 7	Navidad en Gualaceo	29
Figura 8	Carnaval de Gualaceo	29
Figura 9	Babaco	30
Figura 10	Piña	31
Figura 11	Naranja	31
Figura 12	Naranjilla	32
Figura 13	Caca de perro	33
Figura 14	Quesadilla	34
Figura 15	Dulce de durazno.....	36
Figura 16	Postre al plato	41
Figura 17	Fruta impregnada	44
Figura 18	Espumas	45
Figura 19	Agar Agar	45
Figura 20	Mousse	45
Figura 21	Pannacotta	46
Figura 22	Caramelización	47
Figura 23	Cocción por concentración	48
Figura 24	Helado	48
Figura 25	Ubicación Geográfica de Gualaceo	50
Figura 26	Ubicación Geográfica del establecimiento 1900 restaurante	51
Figura 27	Establecimiento 1900 restaurante	52
Figura 28	Establecimiento 1900 restaurante parte interna	53

Figura 29 Evidencia del menú que ofertan	53
Figura 30 Menú que ofrece el establecimiento	54
Figura 31 Entrevista	58
Figura 32 Modelo de encuesta aplicada en validación	61
Figura 33 Análisis de la muestra 1	62
Figura 34 Análisis de datos muestra 2	63
Figura 35 Análisis de datos muestra 3	64
Figura 36 Esquema de colores postre 1	65
Figura 37 Boceto de pannacotta de dulce de tomate	66
Figura 38 Pannacotta de dulce de tomate final	66
Figura 39 Esquema de colores postre 2	67
Figura 40 Boceto Mousse de dulce de durazno	68
Figura 41 Carnaval del río Santa Bárbara final	69
Figura 42 Esquema de colores postre Maízdilla	70
Figura 43 Boceto del postre Maízdilla	71
Figura 44 Plato Maízdilla final	72
Figura 45 Bitácora	73
Figura 46 Base de datos	74
Figura 47 Hoja de ruta	75
Figura 48 Hoja de gramaje y costos	76
Figura 49 Bitácora del postre pannacotta del dulce de tomate	78
Figura 50 Bitácora del postre Carnaval del río Santa Bárbara final	80
Figura 51 Bitácora del postre Carnaval del río Santa Bárbara	81
Figura 52 Bitácora del postre Maízdilla final	82
Figura 53 Bitácora postre Maídilla	83
Figura 54 Materia prima postre panaccota de dulce de tomate	118
Figura 55 Materia prima Carnaval del río Santa Bárbara	119
Figura 56 Materia prima Maízdilla	120
Figura 57 Postre uno cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	122
Figura 58 Postre dos cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	122
Figura 59 Postre tres cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	123
Figura 60 Diagrama de GANTT	127

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Receta de elaboración de caca de perro	33
Tabla 2 Receta de elaboración de quesadilla	35
Tabla 3 Receta de elaboración pasado de durazno	36
Tabla 4 Receta de elaboración de dulce de porotos	37
Tabla 5 Receta de elaboración del champús	38
Tabla 6 Receta de elaboración del dulce de tomate	40
Tabla 7 Elementos que debe tener un postre	42
Tabla 8 Elementos que debe tener un postre dentro	43
Tabla 9 Características	49
Tabla 10 Tipos de helados que se usarán en el proyecto de investigación	49
Tabla 11 Sistema de investigación	58
Tabla 12 Clasificación de entrevistas	59
Tabla 13 Base de datos	84
Tabla 14 Hoja de ruta postre 1 completo	86
Tabla 15 Hoja de ruta postre 1 pannacotta de dulce de durazno	87
Tabla 16 Hoja de ruta mermelada de chamburo	88
Tabla 17 Hoja de ruta postre 1 salsa mora	89
Tabla 18 Hoja de ruta postre 1 crocante de suspiro	89
Tabla 19 Hoja de ruta postre 1 cremoso de chamburo	90
Tabla 20 Hoja de ruta postre 1 bizcocho de naranja	92
Tabla 21 Hoja de ruta postre 1 dulce de tomate de árbol	93
Tabla 22 Hoja de ruta postre 2 Carnaval del río Santa Bárbara completo	93
Tabla 23 Hoja de ruta postre 2 mousse de durazno	94
Tabla 24 Hoja de ruta postre 2 salsa de babaco	96
Tabla 25 Hoja de ruta postre 2 espuma de ataco aromatizada con agua ardiente de caña	97
Tabla 26 Hoja de ruta postre 2 dulce de poroto	98
Tabla 27 Hoja de ruta postre 2 dulce de durazno	99
Tabla 28 Hoja de ruta postre 2 galleta de arepa	100
Tabla 29 Hoja de ruta postre 2 crocante de azúcar	101

Tabla 30 Hoja de ruta postre 3 Maíz dilla completo	102
Tabla 31 Hoja de ruta postre 3 helado de maíz	103
Tabla 32 Hoja de ruta postre 3 fruta impregnada	104
Tabla 33 Hoja de ruta postre 3 Bizcocho de quesadilla	105
Tabla 34 Hoja de ruta postre 3 caca de perro	106
Tabla 35 Hoja de ruta postre 3 salsa de naranjilla	107
Tabla 36 Hoja de costos plato final pannacotta de dulce de tomate	107
Tabla 37 Costos pannacotta de dulce de tomate	108
Tabla 38 Costos mermelada de chamburo	108
Tabla 39 Costos salsa de mora.....	109
Tabla 40 Costos crocante de suspiro	109
Tabla 41 Costo cremoso de chamburo	110
Tabla 42 Costos bizcocho de naranja	110
Tabla 43 Costos dulce de tomate de árbol	110
Tabla 44 Costos Carnaval del río Santa Bárbara final	111
Tabla 45 Costos mousse de durazno	111
Tabla 46 Costos salsa de babaco	112
Tabla 47 Costos espuma de ataco	112
Tabla 48 Costos dulce de poroto	113
Tabla 49 Costos dulce de durazno	113
Tabla 50 Costos galleta de arepa	114
Tabla 51 Costos crocante de azúcar	114
Tabla 52 Costos Maíz dilla final	115
Tabla 53 Costos helado de maíz	115
Tabla 54 Costos fruta impregnada	116
Tabla 55 Costos bizcocho de quesadilla	116
Tabla 56 Costos caca de perro	117
Tabla 57 Costo salsa de naranjilla	117

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	127
Anexo 2 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	128
Anexo 3 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	128
Anexo 4 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	128
Anexo 5 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	129
Anexo 6 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	129
Anexo 7 Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante	129
Anexo 8 Entrevista a Cecilia Veintimilla que reside en cantón Gualaceo	130
Anexo 9 Validación muestra 1 pannacotta de dulce de tomate	131
Anexo 10 Validación muestra 2 Carnaval del río Santa Bárbara – Mousse de dulce de durazno	131
Anexo 11 Validación muestra 3: Maízdilla – Helado de maíz con bizcocho de quesadilla .	132
Anexo 12 Características de la pannacota de dulce de tomare. Aroma	134
Anexo 13 Características de la pannacota de dulce de tomare. Sabor.....	134
Anexo 14 Características de la pannacota de dulce de tomare. Textura	135
Anexo 15 Características de la pannacota de dulce de tomare. Color	135
Anexo 16 Calidad del postre (Pannacotta de tomate)	136
Anexo 17 Pannacotta de dulce de tomate. Sabores de Gualaceo	136
Anexo 18 Características del mousse de dulce de durazno. Aroma	137
Anexo 19 Características del mousse de dulce de durazno. Sabor.....	138
Anexo 20 Características del mousse de dulce de durazno. Textura	138
Anexo 21 Características del mousse de dulce de durazno. Color	139
Anexo 22 Calidad del postre (Mousse de dulce de durazno)	140
Anexo 23 Sabores de Gualaceo (Mousse de dulce de durazno)	140
Anexo 24 Características del helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Aroma	141
Anexo 25 Características del helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Sabor	141
Anexo 26 Características del helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Textura	142
Anexo 27 Características del helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Color	143
Anexo 28 Calidad del postre (Helado de maíz con bizcocho de quesadilla)	143
Anexo 29 Sabores de Gualaceo (Helado de maíz con bizcocho de quesadilla)	144
Anexo 30 Evidencia de validación de la propuesta	144
Anexo 31 Evidencia de validación de la propuesta	144

Anexo 32 Evidencia de validación de la propuesta	145
Anexo 33 Evidencia de validación de la propuesta	145
Anexo 34 Evidencia de validación de la propuesta	145
Anexo 35 Evidencia de validación de la propuesta	146
Anexo 36 Evidencia de validación de la propuesta	146
Anexo 37 Evidencia de validación de la propuesta	146
Anexo 38 Evidencia de validación de la propuesta	147
Anexo 39 Evidencia de validación de la propuesta	147
Anexo 40 Evidencia de validación de la propuesta	147
Anexo 41 Evidencia de validación de la propuesta	148
Anexo 42 Evidencia de validación de la propuesta	148
Anexo 43 Evidencia de validación de la propuesta	148
Anexo 44 Evidencia de validación de la propuesta	149
Anexo 45 Evidencia de validación de la propuesta	149
Anexo 46 Encuesta de validación	149
Anexo 47 Encuesta de validación	150
Anexo 48 Encuesta de validación	151
Anexo 49 Encuesta de validación	152
Anexo 50 Encuesta de validación	154
Anexo 51 Encuesta de validación	155
Anexo 52 Encuesta de validación	156
Anexo 53 Encuesta de validación	157
Anexo 54 Encuesta de validación	158
Anexo 55 Encuesta de validación	159
Anexo 56 Encuesta de validación	160
Anexo 57 Encuesta de validación	161
Anexo 58 Encuesta de validación	162
Anexo 59 Encuesta de validación	163
Anexo 60 Encuesta de validación	164
Anexo 61 Encuesta de validación	165
Anexo 62 Encuesta de validación	166
Anexo 63 Encuesta de validación	167
Anexo 64 Encuesta de validación	168
Anexo 65 Encuesta de validación	169

Anexo 66 Encuesta de validación	170
Anexo 67 Encuesta de validación	171
Anexo 68 Encuesta de validación	172
Anexo 69 Encuesta de validación	173
Anexo 70 Encuesta de validación	174
Anexo 71 Encuesta de validación	175
Anexo 72 Encuesta de validación	176
Anexo 73 Encuesta de validación	177
Anexo 74 Encuesta de validación	178
Anexo 75 Encuesta de validación	179
Anexo 76 Encuesta de validación	180
Anexo 77 Encuesta de validación	181
Anexo 78 Encuesta de validación	182
Anexo 79 Encuesta de validación	183

INTRODUCCIÓN

En la presente investigación se definirá el concepto de postres al plato tomando en cuenta que se prepararan únicamente tres, de los cuales se dará un realce de manera tradicional basándonos en productos tradicionales del cantón de Gualaceo. Se tomará en cuenta los elementos de los postres que se van a elaborar, se realizara una investigación para determinar cada producto que se utilizara, así como sus características dentro del plato.

Se han realizado entrevistas a los personajes más relevantes del cantón Gualaceo como son el propietario y personajes importantes que narran la historia debido a que cada historia está arraigado a una tradición que fue transmitida de generación en generación. Mediante una entrevista al dueño del establecimiento se recolectará información para lograr basar este plan, según entrevistas llevadas a cabo en la validación de los postres se ha podido conocer que el establecimiento 1900 restaurante no posee línea de postres. Por lo que, este plan de titulación va a tener como fin el diseñar un menú de 3 postres al plato con productos tradicionales en el cantón de Gualaceo, para lograrlo se va a tener un tiempo de 5 meses hasta finalizar el dicho plan.

Por otra parte, la propuesta realizada al restaurante pretende que tenga una gran aceptación tanto de los propietarios del restaurante como de sus comensales puesto que este establecimiento no cuenta con un menú de postres, lo que al implementar esta propuesta ayudaría al mejor rendimiento del mismo en cuanto a su economía, reconocimiento y recomendaciones por sus clientes.

Objetivos de la investigación

Objetivo General

Diseñar una propuesta de postres al plato para el restaurante 1900 basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.

Objetivos Específicos

1. Identificar los requerimientos probables del campo de acción a través de las técnicas de campo
2. Recopilar información referente a los fundamentos teóricos y prácticos en el proceso de elaboración de postres al plato en base de elaboraciones tradicionales del cantón de Gualaceo.
3. Desarrollar la propuesta de postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante.
4. Validar la propuesta de postres al plato mediante una degustación con los beneficiarios directos.

Preguntas de investigación

En el campo de acción donde se va a desarrollar el proyecto de investigación, se busca valorizar las elaboraciones tradicionales de cantón Gualaceo para ello dentro de esta investigación se requiere que se respondan las siguientes interrogantes:

- 1 ¿Qué componentes debe tener una propuesta de postres al plato para ser implementada en el establecimiento 1900 restaurante el cantón Gualaceo?
- 2 ¿Qué técnicas se deben emplear para que se implemente en el establecimiento 1900 restaurante?
- 3 ¿En qué fuentes de información bibliografía existe datos relacionados a un desarrollo del menú de postres?
- 4 ¿En el campo de acción que grado de aceptación tendrá la propuesta gastronómica de tres postres al plato?

Justificación

En la actualidad el patrimonio culinario es un elemento importante de la comunicación cultural, gracias a esto se manifiestan tradiciones propiamente culturales, mediante productos propios de un territorio muestran como patrimonio y como identidad, es importante la valoración de los productos cosechados en un mismo territorio para que no exista una pérdida de identidad cultural (Girona,2016).

Por otra parte, en otros continentes existe un desbalance al no valorar los productos tradicionales cultivados de manera artesanal al crecer industrializar estos productos, de esta forma existe poca diversificación de los productos, dispersión y desvalorización de los esfuerzos, falta de sistema de trabajo propio también existe una fuerte competencia al no realizarlo por mano propia sino por industrialización (Hernández,2013).

De acuerdo con las consideraciones anteriores, el presente trabajo de titulación pretende fomentar el uso de productos tradicionales de Gualaceo al hacer una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante, mediante la gastronomía del cantón Gualaceo se está perdiendo la cultura alimentaria al no valorar los productos que dan identidad a un lugar, al realizar esta investigación se podrá potencializar el uso de productos tradicionales dando mejora a la economía y a la valoración de las personas que cultivan y cosechan estos productos, de esta manera se busca una reactivación de la economía después de tiempo de pandemia por COVID 19.

En cuanto al conocimiento como gastrónomos este proyecto de investigación nos beneficia al ampliar los conocimientos con respecto a la cultura y técnicas que se usan dentro del desarrollo de los postres al plato puesto que en la siguiente investigación se dará uso de los aprendizajes obtenidos durante todo el tiempo de estudio en el Instituto de Tecnologías Sudamericano

Todos los resultados que se obtengan en la investigación serán socializados y validados por el personal del establecimiento 1900 tanto como el dueño como los que laboran en las instalaciones por otra parte si no es implementado en dicho restaurante se entregara a la biblioteca del Instituto de Tecnologías Sudamericano para quien lo necesite amplíe su conocimiento sobre este tema.

Entre los principales beneficiarios se tiene de manera directa al establecimiento 1900 restaurante y a su cliente ya que mediante estas elaboraciones los comensales podrán tener nuevas sensaciones y sabores transportándoles al sabor de una elaboración tradicional y para las personas que visiten Gualaceo quieran regresar y de esta manera exista de boca en boca positivo.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

A nivel internacional conoce a kilómetro “0” como una nueva forma de entender la alimentación, con cimientos en el ecologismo, el desarrollo sostenible, la defensa de la biodiversidad, el comercio justo, el carácter ético con los productores se centra en la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas con sus propios productos y su cultivación desde su método hasta como se cosecha. Tal como señala (Denis Alvarado,2020) en la provincia de Gerona dentro de España las agro tiendas y mercados ecológicos son espacios donde los agricultores pueden ofrecer sus productos de forma directa, permitiendo tener una mejor conexión entre el productor y el consumidor.

En Ecuador Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO,2012) en su proyecto realizado acerca de rescate de productos tradicionales mejoro los ingresos y la seguridad alimentaria, el aumento de la producción de cultivos tradicionales tuvo un impacto positivo fortaleciendo las organizaciones indígenas locales, de esta manera se rescató su cultura alimentaria ancestral al existir un aprovechamiento de los productos de kilómetro “0”

El establecimiento 1900 restaurante en el cual se centra este proyecto de investigación, está ubicado en la ciudad de Gualaceo. Catalogado como un restaurante temático debido a que su propietario Steven Pérez, en sus diversos viajes alrededor del mundo, recolecto 1900 cervezas, las mismas que adornan el interior del restaurante, ofrece un menú de comida internacional y una carta de más de 80 cervezas importadas de diferentes partes del mundo, el mismo que empezó a funcionar desde el año 2019.

Al aplicar técnicas de campo se pudo obtener que dentro de nuestro campo de acción el menú no presenta postres, ya que el dueño dice no tener tiempo para desarrollar un menú de postres, al mismo tiempo existe desaprovechamiento de los productos locales por lo que generara una propuesta de tres postres al plato con productos locales de Gualaceo que se presenten para la elaboración de estos.

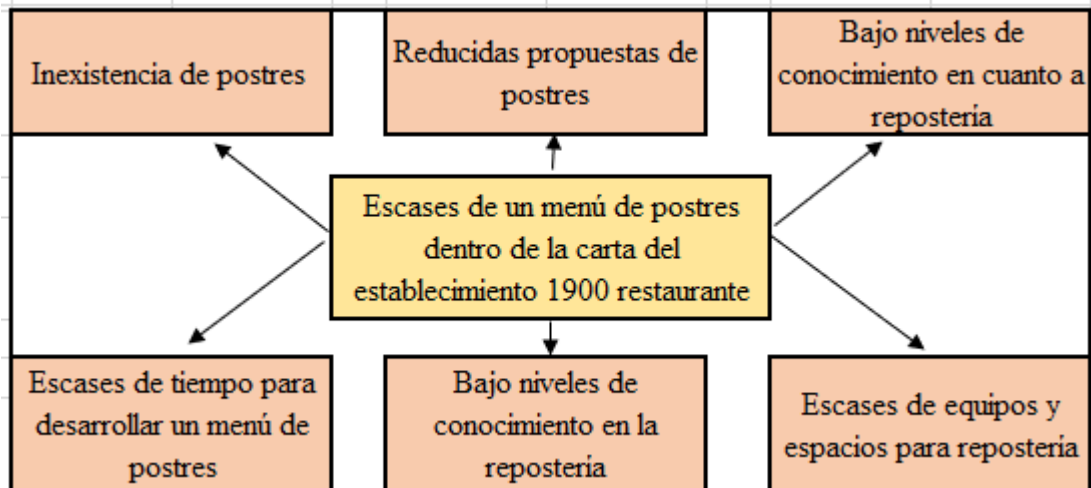
Con el diseño de propuesta de tres ideas innovadoras de postres al plato, se empleará distintas técnicas de pastelería y repostería, que otorgarán mayor realce a los mismos, con la finalidad de mostrar un producto correctamente elaborado y de esta manera resaltar su cultura y tradición, con el rescate de cada uno de los productos dentro de las elaboraciones que se presentarán.

Árbol del problema

El árbol del problema sirve para desglosar los problemas en el campo de acción de esta manera mejoramos su análisis y se obtiene una visión más amplia de causas y consecuencias se puede analizar e identificar lo que se considere sea el problema principal, para este se debe hacer una lluvia de ideas de para determinar el problema principal, la secuencia de causas debe iniciarse con las más directamente relacionadas con el problema central Martínez, R., & Fernández, A. (2010).

Figura 1

Árbol del problema



Nota: Detalle de los problemas existentes en el campo de acción. Elaborado por:
Samantha Bravo

Descripción del árbol del problema

En el establecimiento 1900 restaurante se pudo observar que no existe un menú de postres, ya que hay una escases de conocimiento en cuanto a la repostería, también no cuenta con equipos para repostería como batidora, globos entre otros, por otra parte, la falta de tiempo y de recetas es un obstáculo para plantearse un menú de postres por lo que en esta investigación se realiza una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento de esta manera el dueño podrá decidir si implementar esta propuesta en su menú es una buena opción.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico

2.1.1. *Tradicición*

La palabra tradición denota básicamente a los legados y herencias que se transmiten de generación en generación, la misma que es considerada una expresión de permanencia en el tiempo de una comunidad generando una identidad propia en una cultura, por otra parte, esta terminología apunta a todo aquello que se hereda y se debe obedecer ya que ha sido comprendida como termino de autoritarismo, se habla entonces de tradiciones religiosas, festivas, comunicativas, técnicas, gastronómicas entre otras que a lo largo forman parte de una tradición (Madrazo,2005).

2.1.2. *Elaboraciones tradicionales*

De acuerdo con la Universidad de Girona en su archivo publicado en (Girona,2016) define a la tradición gastronómica es un signo territorial, que muestra tanto la cultura como la naturaleza culinaria de cómo nos arraiga a un espacio en concreto, la misma que se asocia a ser parte de un patrimonio alimentario, este se ve reflejado en los cultivos autóctonos de cada zona en la forma de ingerir en lo cual se ingiere y envuelve una cultura.

2.1.3. *Tradicición del cantón Gualaceo*

La comida clásica gualaceña es una fusión entre prácticas culinarias de los cañarís y la cocina de España del siglo XVI, en la tradición se hallan además los productos que se cultivan a partir de previo a la conquista como las papas, zambo, maíz, frutas como el capulí, mora silvestre, chamburos, los pobladores de este cantón dicen que no existe restaurante que determine bien el sabor más que de la tradición preparada en el hogar (Jácome, s.f).

2.1.4. *Fiestas*

Dentro del cantón de Gualaceo se desarrollan una gran variedad de festividades donde se puede degustar de una deliciosa gastronomía, bellas artesanías, zapatos de la mejor calidad y más, entre estas festividades se puede encontrar: Festival del durazno, Navidad, Carnaval, Independencia entre otras.

2.1.4.1. **Fiesta del Patrón Santiago**

Según (Pérez S, Iniciativa de una guía gastronómica de platos tradicionales del cantón Gualaceo, 2016) en su tesis establece que la celebración del jefe Santiago, es una de las celebraciones religiosas más relevantes del cantón Gualaceo, es una pequeña imagen que está en el templo Central, esta celebración se realiza el 25 de julio no obstante todo el mes se desarrollan ocupaciones culturales, religiosas y sociales se tiene presente estas 2 fechas relevantes:

El 1 de julio la imagen sale en peregrinación. El 24 de julio la imagen se abre paso a la urbe, donde se vive la Lucha entre Moros y cristianos en honor al Apóstol Santiago, en esta fecha danzantes con trajes de etapa medieval y hombres vestidos de militares desarrollan de forma realista la guerra entre paganos y cristianos.

Figura 2

Fiesta del Patrón Santiago



Nota: Imagen de fiesta del patrón Santiago. Tomada de (blogger.com, 2012)

2.1.4.2. Fiesta de Cantonización

La fiesta de mayor importancia en el cantón Gualaceo es la que se festeja la cantonización cada 25 de junio, los visitantes como las personas que viven participan en la agenda de actividades tanto culturales, sociales y deportivos, evento donde también se desarrollan exposiciones, muestras gastronómicas y desfiles por parte de los estudiantes, al desfile acompaña una sección de pirotecnia y los sonidos de banda de pueblo.

Figura 3

Fiestas de Cantonización.



Nota: Imagen de fiestas de cantonización. Tomado de (Gualaceo Jardín del Azuay, 2018)

2.1.4.3. Semana Santa

Al igual que otras ciudades del Ecuador, Gualaceo comienza la celebración con el Domingo de ramos, con la bendición de los ramos que se realiza en la misa de ese día, toda la semana se efectúa una serie de actos religiosos, por el lado gastronómico la comida tradicional que se sirve es la fanesca, humitas, morocho, tortillas, arroz con leche, esta fiesta se manifiesta como fenómeno social y cultural, esta festividad es una fiesta religiosa que entra en los parámetros de lo sagrado una elaboración más relevante es la fanesca es uno de los signos más relevantes de estas fechas (Pérez,2016).

Figura 4

Semana Santa



Nota: Desfile de Semana Santa. Tomado de (Gualaceo Jardín del Azuay, 2018)

2.1.4.4. Día de los difuntos

Según (Pérez S. , Propuesta de una guía gastronómica de platos típicos del cantón Gualaceo, 2016) la tradición del día de los difuntos es un acto de mucho significado para los católicos, en esta celebración las personas visitan el cementerio de Gualaceo para decorar las tumbas, limpiar y adornar con flores, coronas de papel y tarjetas, es de costumbre servir diferentes tipos de pan, pero en especial guagua de pan con la colada morada.

Figura 5

Día de los difuntos



Nota: Pan de guagua y colada morada en día de los difuntos. Tomado de (Ministerio de Turismo, 2015)

2.1.4.5. Festival del durazno

Según Cecilia Veintimilla quien vive más de 25 años en el cantón Gualaceo comenta que se realizaba en el mes de marzo, donde se realizaba un desfile tradicional, participaban instituciones, escuelas, en donde se elegía a la reina de Gualaceo, se desarrollaban shows, exposición de artesanías, lamentablemente con el pase de los años esta tradición se perdió por la extinción de la fruta, la gente emigro y la gente ya no cultivaba esta fruta sin embargo esta tradición se juntó con el carnaval.

Figura 6

Festival del Durazno 1943



Nota: Imagen del festival del durazno en el cantón Gualaceo en 1943. Tomado de (Gualaceo en línea, 2020)

2.1.4.6. Navidad

Según el alcalde de Gualaceo, Gustavo Vera (2021), en una entrevista determina que el árbol que se sabe realizar en navidad es echo de macanas, en la plaza cívica y en el parque central 16 de agosto donde se realiza la encendida de luces que es netamente con figuras echas de manos de los gualaceños cada una de sus figuras refleja su cultura, alrededor de 56 macanas

cubren el árbol con colores verde, amarillo y rojo, por otra parte en esta festividad también se desarrollan las escenas bíblicas dentro de un desfile que se realiza, es por esto que Gualaceo recibe la nominación como ciudad de las artesanías, en esta época de navidad en cada casa no puede faltar el tradicional rosero siendo una de las bebidas tradiciones del cantón.

Figura 7

Navidad en Gualaceo



Nota: Árbol de Navidad en Gualaceo realizado con macanas. Tomado de (Noticias qué, 2021)

2.1.4.7. Carnaval

Según RTS La Noticia en su entrevista al alcalde de Gualaceo determina que en las festividades de Gualaceo se desarrolla un festival gastronómico en la concha acústica donde también se dan conciertos, y varios shows para dar apertura a las artesanías y a la reactivación económica, fecha donde se desarrolla el mote pata, el hornado, el rosero, dulce de porotos, pan de carnaval, pasado de duraznos, dulce de zambo entre muchos más.

Figura 8

Carnaval de Gualaceo



Nota: Carnaval del río Gualaceo. Tomado de (ZAFRERO Una revista con estilo , 2022)

2.1.5. Elaboraciones tradicionales de Gualaceo

En el cantón Gualaceo existe una gran variedad de elaboraciones tradicionales las cuales denotan su cultura y su tradición con varios productos sembrados y productos elaborados con los frutos que pertenecen a este cantón, en el presente proyecto se usaran algunas elaboraciones y productos autóctonos de Gualaceo destacando en cada plato su sabor, olor, y color tomando en cuenta el proceso tradicional.

2.1.5.1. Rosero

Una de las bebidas tradicionales gualaceñas es el rosero o colada de maíz a la que se le agrega el jugo y trozos de frutas (piña, manzana, babaco). Ésta suele acompañarse con las quesadillas, bizcochuelos, tortillas de maíz o de choclo. Es una novedad entre las familias regalar este refresco en Navidad, o durante los pases del Niño (Pérez,2015).

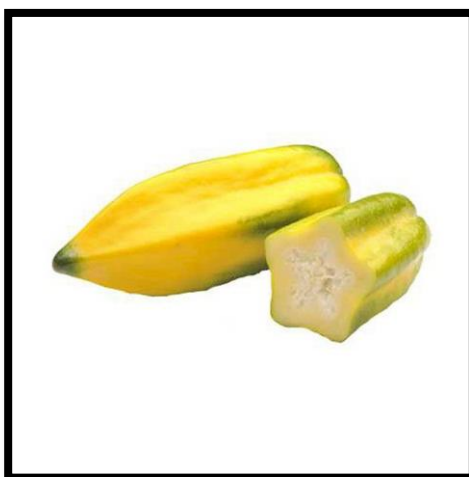
2.1.5.1.1. Ingredientes dentro del Rosero.

- **Babaco**

Una fruta originaria del noreste de Sudamérica, probablemente de nuestra querida provincia de Loja en Ecuador. Esta chirimoya es resistente al frío y es considerada un antioxidante cuyas propiedades ayudan a reducir enfermedades cardiovasculares y degenerativas, además de desintoxicar el organismo, contiene vitaminas A, C y E, estas últimas son esenciales para el mantenimiento y la producción de colágeno es muy beneficioso a nuestra piel (Trade, 2013).

Figura 9

Babaco



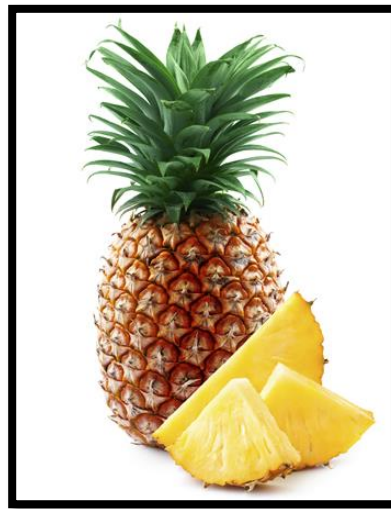
Nota: Fruto de Babaco. Tomado de (La Jardinería, 2022)

- **Piña**

Planta perenne de la familia de las bromelias, originaria de América del Sur, tiene propiedades nutritivas para una buena digestión, se dice que comer un trozo de piña después de una comida ayuda al buen funcionamiento del sistema digestivo, también se recomienda para combatir los gases, Acidez estomacal y dolor de estómago, ya que acelera la producción de jugos gástricos. Es ideal para bajar de peso porque ayuda a eliminar líquidos en el cuerpo, y es un antioxidante natural porque contiene vitamina C (Botany, 2015).

Figura 10

Piña



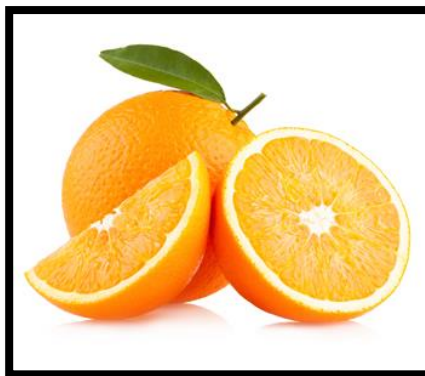
Nota: Fruto de la piña. Tomado de (OK DIARIO , 2021)

- **Naranja (*Citrus sinensis* o *Citrus aurantium*)**

Esta fruta proviene de la planta Rutaceae, que es originaria del sur de China y sur de la India, y contiene mucha vitamina C, por lo que se recomienda para combatir gripes y resfriados, ayudando a fortalecer el sistema inmunológico humano, además es un excelente antioxidante, ha Ayuda a combatir la mala circulación, por eso es tan eficaz en el tratamiento de varices y hemorroides (Gaia, 2016).

Figura 11

Naranja



Nota: Fruto de Naranja. Tomado de (EcuRed, 2012)

- **Naranjilla (*solanum quitoense lam*).**

El lulo como se le conoce en Colombia y Perú o Naranjilla en Ecuador por su analogía a una pequeña naranja forma del núcleo familiar de Solanaceae y es nativo de las tierras altas de los andes latinoamericanos donde su ámbito son los bosques lluviosos entre los 1.200 y 2.200 msnm, hay varias especies de Solanaceas con uso potencial en Colombia.

El término lulo es una palabra de procedencia quechua, su conformación física es la de un arbusto con enormes hojas, estando 2 variedades: una sin espina, en parte importante de la hoja, que ha sido cultivada por los nativos, de un sabor dulce y se da de manera abundante en la parte del sur de Colombia, Ecuador y Perú (Borbón, 2016).

Figura 12

Naranjilla



Nota: Fruta de Naranjilla. Tomado de (Productos Agropecuarios, 2021)

2.1.5.1.2. Caca de perro

Según la publicación realizada por el gobierno del encuentro (2016), define a caca de perro como una elaboración lleva tradición desde hace tres siglos antes, cuando las monjas de los conventos iniciaron la preparación de golosinas, experimentación con productos nativos y

extranjeros fusionando así y creando una nueva receta, es un alimento a base de maíz tostado y panela dando una textura crocante al enfriarse.

Figura 13

Caca de perro



Nota: Crocante conocido como caca de perro, dulce tradicional de Gualaceo. Tomado de (Blogspot.com, 2012)

Elaboración de la caca de perro

Según Steven Pérez en su monografía previa a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas (2016), muestra esta receta como tradicional.

Tabla 1

Receta de elaboración de caca de perro

Receta: Caca de perro		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Maíz blanco tostado • Panela diluida 	Caca de perro	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras se tuesta el maíz se debe mover constantemente para evitar que se queme. • Mantener caliente la mezcla entre la panela y la leche para incorporar el maíz.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Caca de perro						FECHA:
30/10/2016						
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
1000	Maíz blanco	G	1000	100%	2,22	2,22
1000	Panela	G	1000	100%	3,33	3,33
500	Leche	G	500	100%	0,40	0,40
					Total	5,95
CANT.PRODUCIDA: 2500g.			DE: 120G.		COSTO	
CANT.PORCIONES: 20						
P PORCIÓN: 0,30						
TÉCNICAS						
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar el maíz tostado junto con la panela derretida para incorporar homogéneamente el maíz con la panela, retiramos del fuego y formamos bolitas. 						

Datos tomados de Steven Pérez (2016).

2.1.5.1.3. Quesadilla

Según Karina, V (2013), en su investigación de repostería y confitería tradicional define a la quesadilla como una elaboración dulce que está realizado a base de queso, esta elaboración tiene como origen árabe que tiene como nombre almojábana que tuvo como llegada en el año 1600, es en las islas Canarias donde toma el nombre de quesadilla, en su llegada al Ecuador es adaptaba con los ingredientes que tiene ahora, hoy en día se pueden encontrar a la venta en panaderías y pastelerías.

Figura 14

Quesadilla



Nota: Quesadillas tradicionales. Tomado de (Recetas de Ecuador, 2020)

Elaboración de quesadilla ecuatoriana

Según Claudia, V (2020) en su video publicado en YouTube por la EDEC EP describe a la receta de quesadillas con los siguientes ingredientes:

Tabla 2

Receta de elaboración de Quesadilla

INSTITUTO SAN ISIDRO	
ELABORACIÓN: Quesadilla	
CONDUMIO	
CANTIDAD	INGREDIENTES
7	Yemas de huevo
1/4	Quesillo cremoso
1/4	Azúcar
5 onz	Almidón de achira o papa muy seco
ELABORACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar con una varilla las yemas y el azúcar hasta que duplique su tamaño. • Agregar el quesillo desmenuzado. • Añadir el almidón de achira e incorporar. 	
MASA BASE	
1/2	Libra de harina de trigo
3 onz	De mantequilla o manteca de choncho
1/2	Cucharadita de sal
1/2	Cucharadita de azúcar
1	Cucharadita de limón
1/2	Cucharadita de polvo de hornear
1	Yema
Cantidad necesaria de agua	
ELABORACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la harina sobre la mesa la sal, polvo de hornear y el azúcar. • Incorporar la yema el zumo de limón y la manteca. • Añadir el agua hasta obtener la textura de masa deseada. • Dar forma circular, colocar en condumio y al horno a 180°C por 15 a 20 minutos. 	

Datos tomados de Claudia V (2020).

2.1.5.1.4. Dulce de durazno

El durazno tiene raíces profundas, pero depende de la variedad, crece en climas templados o cálidos ya que necesita calor y mucha luz para madurar, para un crecimiento óptimo necesita suelos ligeros, arenosos y calcáreos, por ende, el cultivo del durazno ha crecido a lo largo de los años y ahora se cultiva en varias provincias ecuatorianas, actualmente Tungurahua, Pichincha, Imbabura, Chimborazo, Carchi; en el cantón Gualaceo, los duraznos se utilizan para hacer dulces, especialmente en las fiestas de carnaval, y también son la fruta principal en la fiesta del Durazno (Pérez, 2016).

Figura 15*Dulce de durazno*

Nota: Pasado de duraznos de Gualaceo. Tomado de (Recetas Ecuatorianas, 2009)

Elaboración del dulce de durazno

Según Steven Pérez en su monografía previa a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas (2016), muestra esta receta como tradicional.

Tabla 3*Receta de elaboración pasado de durazno*

RECETA: Pasado de durazno		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Duraznos pelados y cortados verticalmente 	Pasado de durazno	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar que todos los duraznos estén en buenas condiciones

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Pasado de durazno				FECHA: 30/10/2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
600	Duraznos gualaceños	G	570	95%	1,20	1,14
250	Azúcar	G	250	100%	0,24	0,24
20	Canela en rama	G	20	100%	0,63	0,63
20	Pimienta dulce	G	20	100%	0,36	0,36
					Total	2,37
CANT. PRODUCIDA: 860g						
CANT. PORCIONES: 10			DE: 86g			COSTO
P PORCIÓN: 0,24						
TÉCNICAS						
<ul style="list-style-type: none"> Hervir un litro de agua, añadir canela y pimienta dulce, agregar los duraznos y el azúcar, dejar cocinar durante 30 a 45 minutos hasta que los duraznos estes bien cocidos. 						

Datos tomados de Steven Pérez (2016).

2.1.5.1.5. Elaboración del dulce de porotos

Según Cecilia Veintimilla determina en la entrevista realizada que el proceso de elaboración del dulce de porotos es:

Tabla 4

Recetas de la elaboración de porotos

DULCE DE POROTOS	
GRAMAJE	INGREDIENTES
500 g	Poroto común seco
700 g	Panela
5 g	Canela en rama
15 g	Pimienta dulce
600 g	Leche
ELABORACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> Hervir 250 ml de leche junto con la canela y la pimienta de dulce. Agregar el poroto, licuado y los trozos de panela. Esta mezcla cocinar hasta tomar consistencia de dulce. 	

Datos tomados de: Entrevista a Cecilia Veintimilla.

2.1.5.1.6. Champús

Según (Veintimilla, Elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo, 2022) en la entrevista que se realizó comentó que el Champús es una bebida típica y muy popular en el suroccidente de Ecuador, su origen es desconocido, sin embargo, existen teorías sobre su posible origen autóctono, en Ecuador se elabora con harina de maíz, panela y hojas verdes de limón, esta elaboración es característica en las fiestas religiosas como el Corpus Christi y forma parte de ritos funerarios.

Elaboración del champús

Según Doña Eulalia Veintimilla de Crespo (2022) determina que la elaboración del champús se desarrolla siguiendo los siguientes procesos:

Tabla 5

Receta de la elaboración del champús

CHAMPÚS		RENDIMIENTO 15 PERSONAS
INGREDIENTES	CANTIDAD	
Harina de maíz blanco	1 libra	
Agua fría	2 litros	
Panela	1 libra	
Canela	1 rama gruesa	
Clavos de olor	4 und	
Izhpingo	1 und	
Pimienta dulce	5 gr	
Congona de castilla	1 und	
Hinojo	1 und	
Mote pelado	1 tza	
Babaco pequeño y pelado en cubos de 5x3	1 und	
Chamburo o siglalones, pelados y picados	2 und	
Naranjilla con cascara	6 und	
Hojas de naranja dulce	12 und	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Batir con la mano la harina con el agua fría hasta hacer una colada ligeramente espesa. • Vierta esta en un cántaro u olla de barro y déjelo durante dos días, hasta que comience a fermentar. • Colar la colada en un cedazo de cerda y cocínela agregando las especerías, hasta que se extraigan su sabor. • Agregar la panela, el mote y cocínelo por 10 minutos adicionales. • Colocar los pedazos de chamburo y babaco junto con las naranjillas partidas y déjelas hervir lentamente hasta que se cocinen, sin que lleguen a ponerse muy suaves. • Por último poner las hojas de naranja para dar aroma dándoles un solo hervor. 		

Datos tomados de: Doña Eulalia Veintimilla de Crespo.

2.1.5.1.7. Dulce de tomate

Según (Árevalo & Vélez, 2015) determina que el tomate es uno de los productos más producidos en el Ecuador, este producto se siembra en clima frío-templado, esta fruta se puede utilizar para una gran variedad de elaboraciones tales como: ají de tomate, dulce de tomate,

bebidas, entre otras, para la elaboraciones del dulce de tomate su proceso comienza la noche anterior, se deja lista la fruta y todos los ingredientes que se van a usar, el dulce se sirve como aperitivo.

Elaboración del dulce de tomate

Según (Árevalo & Vélez, 2015) determina que el dulce de tomate se realiza de la siguiente manera:

Tabla 6

Receta de la elaboración del dulce de tomate

DULCE DE TOMATE	
INGREDIENTES	GRAMAJE
Tomate de árbol	6 und
Agua	3 tzs
Clavo de olor	3 und
Canela	2 und
Azúcar	1 ½ azúcar
ELABORACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el tomate de árbol. • Colocar agua con las especias dulces hasta que hierva. • Integrar el azúcar hasta que este punto de almíbar. • Meter los tomates en la cacerola y dejar que se cocinen. 	

Datos tomados de: Diego Arévalo & Fabián Vélez

2.1.5.2. Historia de los postres

Según el blog El Diario Vasco publicado en (2020) define que el origen de los postres tiene raíces en el Imperio Romano, con el postre más antiguo llamada la tarta de queso que remonta a varios siglos atrás, los postres en la antigüedad se componían más de frutas, panes, levadura y miel, con el pase del tiempo se ha ido desarrollando nuevas técnicas e incorporando nuevos ingredientes dentro de las elaboraciones de los postres.

2.1.5.2.1. Historia de la llegada de los postres al Ecuador

La historia de la cocina dulce del Ecuador comienza desde los pueblos prehispánicos, sin embargo, tiene un fuerte cambio con el mestizaje en la época de la colonia, es aquí cuando se introducen los postres en el Ecuador, con la llegada de los viajeros desde España se introduce

la caña de azúcar dando apertura a nuevas recetas dulces tales como: pastel negro de jueves santo, chucula, mucho entre otras (Pérez, 2020).

2.1.5.3. Postres al plato

Cuando hablamos de postres nos referimos a algunos dulces, estos pueden ser crema, tartas, pasteles, helados, chocolate, frutas, etc. Cualquier dulce se llama postre, incluso si no está destinado a comerse en un restaurante. Food End, el término postre se utiliza para designar un plato caracterizado por su dulzura, generalmente servido en la cena o al final de una comida. Los postres pueden ser básicamente elementos que no requieren preparación, como la fruta, aunque en la mayoría de los casos se utiliza el nombre de postre para platos más elaborados como tartas, pasteles o masas (Luz, 2017).

Figura 16

Postre al plato



Nota: Muestra de postre al plato. Tomado de (Gastronómica Internacional, 2019)

2.1.5.4. Clasificaciones

García, M (2015) en su libro Postres en restauración define que los postres se clasifican segundios tipos de características, tales como: tipo de elaboración y tipo de servicio.

2.1.5.4.1. Según su tipo de elaboración

- **A base de frutas**

Su ingrediente principal son las frutas, puede ser fruta natural, transformadas, frutas maceradas entre otras.

- **A base de lácteos**

Postres elaborados a base de derivados de la leche como: nata, yogurt, queso, sacando como resultado cremas, arroz con leche entre otras.

- **A base de helado, sorbetes y granizado**

Postres que mediante un proceso de mantecado a temperaturas debajo de 0° C dando como resultado el cambio de una textura líquida a sólida.

- **Postres semifríos**

Tienen una textura esponjosa y ligera que se consigue mediante la adición de un elemento aireado, e incluso puede necesitar la ayuda de un elemento estabilizante como la gelatina para ayudar a mantener su estructura.

2.1.5.4.2. Según su temperatura de servicio

- **Postres fríos**

Se sirve a temperatura de refrigeración o congelación.

2.1.5.5. Elementos que lleva un postre al plato

Según Porra, R (2019) en su publicación en G Gastronomía Internacional los elementos que debe tener un postre al plato son:

Tabla 7

Elementos que debe tener un postre.

Elemento	Definición
Equilibrio	Debe existir una armonía en el plato, ningún sabor debe opacar al otro, una combinación con todas las texturas, sabor y color.
Ingredientes	Productos de temporada y de buena calidad de esta manera resalta y potencializa su sabor al máximo, por otra parte, se reducen costos.
Técnica	Las técnicas que se pueden utilizar en postres de plato incluyen: mousses, galletas, bizcochos, cremas, salsas, merengues, chips, mousses
Texturas	Lo cual se busca con un postre al plato es desarrollar toda una vivencia para el comensal, hay a partir de texturas suaves, crujientes, cremosas y aireadas, debería perturbar los tipos de

	texturas y evadir las texturas de la misma línea tal cual obtenemos simetría.
Composición simétrica	Se basa en líneas, formas y figuras, espacio, color y texturas, este contexto se aplica para el momento de emplatar.
Temperatura de degustación y conservación	La presentación de la temperatura del plato con cada uno de sus elementos permite una experiencia de gustativa adecuada de cada comensal.

Datos tomados de Fernanda Padilla (2022).

2.1.5.6. Elementos que debe llevar un postre dentro del plato

Según Ángela, L (2017) un postre al plato contiene unos varios elementos, siempre en armonía y bien adecuados uno al otro, sin embargo, existen elementos que son básicos para poder llamar a un elemento dulce un postre al plato.

Tabla 8

Elementos que debe tener un postre dentro del plato

Salsas	En un emplatado de puede utilizar 2 tipos de salsas diferentes como: culis o salsas saboreadas, las salsas son un factor fundamental para postres que no poseen suficiente humedad. Por otra parte, son utilizadas para ornamentar los platos debido a que tienen la posibilidad de hacer diversos diseños con ellas.
Crocante	Este es un elemento fundamental para brindar crocancia y una distinto textura al palto, los crocantes nos ofrecen novedosas posibilidades como recursos decorativos como: galletas, tuille, biscotti entre otras.
Guarnición o garnish	Este es un componente final del plato montado, podría incluir hojas, frutas frescas,

azúcar en polvo, decoraciones de chocolate entre otras.

Datos tomados de: Angela L,2017.

2.1.5.7. Técnicas a utilizar dentro de la elaboración de los postres

Las técnicas culinarias son los diferentes tipos de procesos que se aplica a los alimentos con la finalidad de cambiar sus características organolépticas de esta manera se da un mejor color, sabor, olor y textura, también se puede alargar su tiempo de conservación con distintas técnicas (Gómez,2019).

2.1.5.7.1. Impregnación

Un método o alternativa para la conservación de alimentos y conservación de características organolépticas esto se da gracias a la transferencia de líquido a sólido denominado mecanismo hidrodinámico, el cual aumenta la superficie de contacto con la fase líquida haciendo de esta manera que el intercambio de líquido a sólido sea más rápido, mediante esta fase el líquido rodea el sólido permitiendo que penetre a través de los poros del producto que en este caso es fruta.

El proceso de impregnación consta de dos etapas, la primera consiste en que la fruta es sumergida en una solución osmótica y sometida a presión de vacío, en este proceso los gases ocluidos en los poros del producto se expanden y fluyen hacia el exterior en la segunda etapa el líquido entra a través de los poros abiertos permitiendo así un producto deseado.

Figura 17

Fruta impregnada



Nota: Fruta impregnada. Tomado de (La Vanguardia.com, 2013)

2.1.5.7.2. Espumas

Elaboración creada por Ferran Adrià, las mismas que son producto de la emulsión entre un gas y un líquido. Se realizan usando un emulsionante como base y se montan con un sifón;

con este proceso obtendremos una textura esponjosa, similar a una mousse, pero más ligera, en este proyecto se utilizará una espuma de ataco aromatizada con especias dulces y agua ardiente de caña (UPAEP, 2014).

Figura 18

Espumas



Nota: Muestra de espuma. Tomado de (FRUMEN , 2020)

2.1.5.7.3. Agar Agar

Es un gelificante natural que procede de algas rojas; se utiliza para hacer postres en forma de gelatina, aunque también se usa para hacer alimentos salados (Sanchez, 2008).

Figura 19

Agar Agar



Nota: Químico conocido como agar agar. Tomado de (DAP, 2011)

2.1.5.7.4. Mousse

Es una preparación salada o dulce, ligera, compuesta de ingredientes batidos, que son esponjados o se les añade una espuma como por ejemplo claras batidas a punto de nieve, crema montada, entre otras, en esta ocasión el mousse se en molda añadiéndole un agente gelificante gelatina sin sabor hidratada (Coloma, 2015).

Figura 20

Mousse



Nota: Mousse de durazno. Tomado de (CrysCocina, 2018)

2.1.5.7.5. Pannacotta

La panna cotta es un postre de tradición italiana, de la región de Piamonte, parecido a un flan por su suave textura, los ingredientes tradicionales que forman parte de una panna cotta son leche, gelatina, azúcar y vainilla, pero más compacto debido a que se cuaja con gelatina, en este caso se utilizara dulce de tomate (Maugé, 2020).

Etimología

Panna cotta viene del significado italiano de las palabras:

Panna: que significa nata.

Cotta: que significa cocida.

Figura 21

Pannacotta



Nota: Pannacotta. Tomado de (Recetas Judías, 2018)

2.1.5.7.6. Cremoso

El cremoso es una crema de consistencia alta y suele realizarse incorporando leche, nata o huevos mediante calor, en el presente proyecto se usó el cremoso en la muestra 1, realizando un cremoso de chamburo, fruta tradicional de Gualaceo con el objetivo de destacar estos

productos autóctonos dentro de la propuesta de postre al plato en el establecimiento 1900 restaurante.

2.1.5.7.7. Corales decorativos

Hablamos de unas tejas crujientes, a base de harina, agua, y aceite. En este trabajo investigativo en lugar de agua se le puso dulce de poroto negro a la mezcla, dando una textura entre crujiente por fuera y esponjosa en el centro. Los corales tienen la posibilidad de ser usados en la decoración de postres, pasteles y además platos salados, debido a que poseen un sabor bastante neutro.

2.1.5.7.8. Dextrosa

La dextrosa es el nombre de una sacarosa sencilla hecho de maíz o trigo que es químicamente idéntica a la glucosa o sacarosa en sangre, se usa en productos de horneado como edulcorante, y está habitualmente en artículos como alimentos procesados y jarabe de maíz, en este trabajo investigativo se usó en la preparación del helado de maíz dulce.

2.1.5.7.9. Glucosa

Es una materia viscosa, transparente, formada por distintos azúcares. Se recibe por medio de sacarificación del almidón y se emplea en confitería para ofrecer consistencia a los azúcares cocidos y a la mermelada. En este trabajo investigativo la glucosa ha sido usada en la mermelada de chamburo.

2.1.5.7.10. Caramelización

La caramelización se da cuando se alcanza y sobrepasa el punto de fusión o como es nuestro caso se calienta un jarabe de azúcar, este proceso afecta tanto al pH ácidos como alcalinos el mismo que se obtiene de un proceso de cocción controlado, para desarrollar este fenómeno se necesita llegar a temperatura mayor a 120°C (Arias & López, 2019).

Figura 22

Caramelización



Nota: Caramelización producto final. Tomado de (CebollaElBlog, 2011)

2.1.5.7.11. Cocción por convección

Según el libro publicado por la “Asociación de Chefs del Ecuador” con el tema “Guía de Técnicas Culinarias” publicado en (2018) determina que la cocción por convección (pág.77) ocurre cuando el calor es distribuido por el movimiento del aire, como es en el caso de este proyecto de investigación se usará de manera mecánica ya que se desarrollará un bizcocho en el horno mediante los ventiladores del horno que su función es que el calor circule y se transfiera rápidamente a los alimentos.

Figura 23

Cocción por convección



Nota: Cocción por convección. Tomado de (WeSupply.com, s.f.)

2.1.5.8. Congelación – Helado

Según la norma INEN 706. (2013) define al helado como:

Alimentos pasteurizados, edulcorados, obtenidos a partir de emulsiones de grasas y proteínas, con o sin la adición de otros ingredientes y aditivos permitidos por la normativa regulatoria vigente, o de una mezcla de agua, azúcar y otros ingredientes y aditivos permitidos en la normativa regulatoria vigente, haya sido o no batido y congelado, en condiciones que aseguren que el producto se conserva congelado o parcialmente congelado durante el almacenamiento y el transporte.

Figura 24

Helado



Nota: Muestra de helado. Tomado de (Solopostres.com, s.f.)

2.1.5.8.1. Características que debe tener un helado

Según Jorge Eras en su tesis previa a obtener el título de ingeniería en el año (2013) define que existen varias características que deben componer un helado entre ellas se tiene.

Tabla 9

Características

Característica	Definición
Cuerpo	Un helado debe ser consistente, proporciona una agradable textura en boca.
Textura	Cremosa, ligera y suave.
Color	Primera impresión, color homogéneo.
Olor	Acorde a los ingredientes, producto inocuo
Sabor	No debe predominar ningún sabor al contrario debe ser un sabor uniforme

Datos tomados de: Jorge Eras (2013).

2.1.5.8.2. Tipos de helado

Según Jorge Eras en su tesis previa a obtener el título de ingeniería en el año (2013) define que existen varios tipos de helados entre ellos:

Tabla 10

Tipos de helado que se usaran en el proyecto de investigación

Tipos	Concepto
Helados de crema	7 a 10 % de grasa

	6 a 8 % sólido no graso
	20 a 32% de sólido total de leche
	100% aire
Helados de leche	2,5% de grasa de leche
	5% de sólido no graso de leche
	12 a 27% de sólidos toda
	100% aire
	Datos tomados de: Jorge Eras (2013).

Marco referencial

Gualaceo ubicación geográfica

Gualaceo es conocido como el Jardín del Azuay debido a su conservada arquitectura colonial presente en el Centro Histórico, y ciudad Patrimonio Cultural del Ecuador. Está ubicado a 36 Km. (40 minutos) al este de Cuenca, a 2330 m.s.n.m, en la provincia del Azuay.

Está bañado por la sub-cuenca del río Santa Bárbara donde se practica deportes acuáticos. La orografía es irregular y entre sus cumbres están Capzha, Tres Cruces, Zharbán, Callasay, Pagrán, Shordán, Sumblid, Maylas, Collay y Huinzhún. Gualaceo alcanzó su cantonización el 25 de junio de 1824 (Guía turística Gualaceo,6).

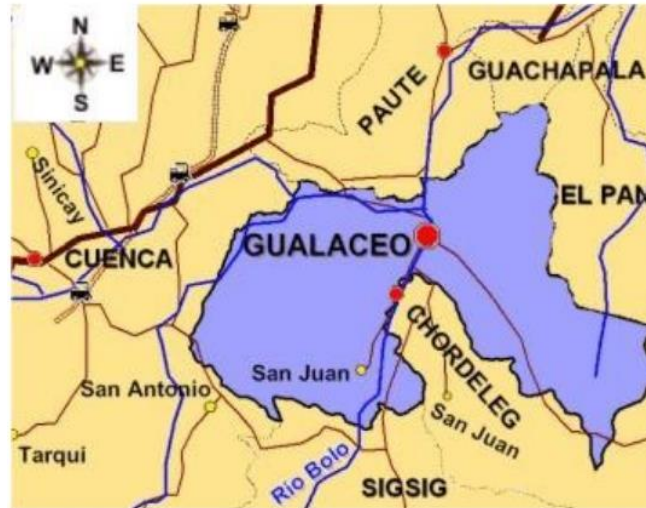
En el cantón de Gualaceo según la Unidad de Gestión Ambiental dirigido por el Ing. Pablo Castillo existen alrededor de 45 restaurantes registrados desde el 2018 al 2022 entre pollerías, picanterías y restaurantes.

Clima de Gualaceo

El cantón Gualaceo posee algunos tipos de clima, que dependen de la altura y temperatura, pero el predominante es el clima templado húmedo con una temperatura media anual que fluctúa entre los 12.5°C y los 16.5°C y en algunas ocasiones llega a 15°C, presentando como temperaturas mínimas valores inferiores a 3°C y máximas de 25°C (Guía turística de Gualaceo, 7).

Figura 25

Ubicación Geográfica de Gualaceo



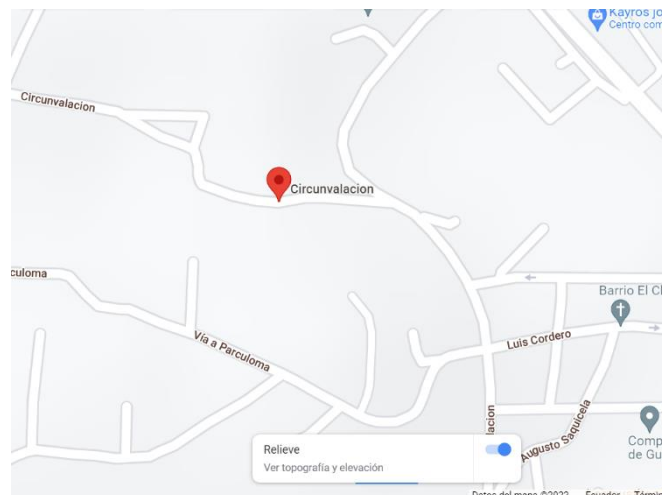
Nota: Ubicación del cantón Gualaceo. Tomado de (Blogspot.com, 2016)

Ubicación del restaurante

El presente proyecto tendrá como campo de acción el establecimiento 1900 restaurante ubicado en el cantón Gualaceo el cual tiene como propietario al Sr. Steven Pérez, el establecimiento está dividido en cocina cliente, cocina frita y zona de servicio, cuenta con el chef y dos ayudantes de cocina también cuenta con una mesera, abarca 10 mesas y tiene una capacidad de 50 personas, este proyecto se realizará en cocina fría debido a que será un diseño de menú de postres, el mismo que tendrá una lapso hasta finalizar el proyecto de titulación para presentar dichas propuestas.

Figura 26

Ubicación Geográfica del establecimiento 1900 restaurante



Nota: Ubicación del establecimiento que se usará como campo de acción. Tomado de (1900 RESTAURANTE, 2019)

En la presente imagen se puede observar la fachada del establecimiento de 1900 restaurante ubicado en el cantón Gualaceo, se puede ver que dispone de parqueadero y espacio verde, cuenta también con dos sillas grandes en la parte de afuera para poder esperar mientras se desocupan mesas en la parte interna del establecimiento.

Figura 27

Establecimiento 1900 restaurante



Nota: Fachada 1900 restaurante. Adaptada de Samantha Bravo,2022

Historia del Establecimiento 1900 Restaurante

El chef Steven Pérez cuenta su historia mediante una entrevista realizada el día 22 de abril del 2022, tiene experiencia de 13 años nos cuenta que ha trabajado en bares después de la universidad, posterior a eso trabajo en cocina tradicional en la comida Gualaceña, trabajo para un local de recepción en comida masiva, a partir del trabajo en el local de eventos, armo un restaurante para una persona extranjera y trabajo durante cuatro años, después de esto trabajo en una hostería, posterior a esto decidió abrir su propio restaurante, coleccionista de corazón desde joven empezó su obsesión por coleccionar cervezas el cual a lo largo de los años ha encontrado, ha traído de sus viajes y ha intercambiado con otros coleccionistas, el concepto del restaurante surge de lo que le gusta coleccionar y fusionar las cervezas con la comida, el nombre del restaurante se da por el número de cerveza que colecciono durante sus viajes el establecimiento tuvo apertura el primero de diciembre del 2019, cuenta también que tiempo de pandemia de mudo al restaurante y trabajo mediante delivery con promociones en las redes sociales.

Graficas del restaurante

En la presente imagen se puede observar una parte del interior del establecimiento 1900 restaurante, se puede observar la cantidad de cervezas que decoran sus paredes y una parte de

las mesas donde los comensales ingresan, por otra parte, en los anexos se adjuntara el resto de las imágenes con respecto al interior del restaurante.

Figura 28

Establecimiento 1900 restaurante parte interna



Nota: Parte interna establecimiento 1900 restaurante. Adaptada de Samantha Bravo,2022

Evidencia del menú que ofrecen

En las presentes imágenes se puede observar el menú que oferta el restaurante empezando por hamburguesas, alitas, fuertes y bebidas también se puede observar que existe una pequeña opción de cervezas dentro del menú las mismas que también forman parte de la decoración del establecimiento.

Figura 29

Evidencia del menú que ofertan



Nota: Menú que ofrece el restaurante. Adaptada de Samantha Bravo,2022

Figura 30

Menú que ofrece el establecimiento



Nota: Menú que ofrece el restaurante. Adaptada de Samantha Bravo,2022

Marco Conceptual

Chef ejecutivo: Encargado en la supervisión de adecuado funcionamiento de las cocinas.

Gelificantes: Aportan densidad al producto.

Postre: La palabra postre viene del latín posterum y la palabra post que significa después, por esto se entiende que se come al finalizar la comida.

Emulsificación: mezclar líquidos que son difíciles de unir mediante gotas delgada.

Nativa: pertenencia a un lugar o propio de un país.

Solución osmótica: Es el flujo de agua entre dos compartimentos separados por una membrana semipermeables para que el producto de concentre más en sabor.

CMC: Químico que utiliza en la industria alimentaria.

Análisis: Examen detallado de un alimento para conocer sus características propias.

Conservación: Acción y efecto de conservar.

Cultura: Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social.

Organolépticas: Propiedades de los alimentos, color, olor, sabor y textura.

Tradición: Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos (española, 2021).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.

3.1. Metodología de investigación

La metodología de la investigación según (Abreu, 2018) en el documento “Una aproximación a la Metodología de la Investigación en las Ciencias Sociales” en la página 8 menciona que es una rama de la ciencia que incluye el conjunto de principios, categorías y leyes que permiten orientar los esfuerzos de la investigación y el desarrollo del conocimiento, además de establecer el correcto desempeño del proceso investigativo, con la realización de diferentes actividades y procesos de manera ordenada y eficiente para conseguir los objetivos planteados, además de contribuir a la formación del profesional para que tenga un alto grado de competencia y excelencia académica.

Por lo tanto, la metodología de la investigación son los pasos para seguir para lograr resolver una hipótesis planteada y ampliar los conocimientos los conocimientos de los temas investigados y lograr los objetivos propuestos.

3.1.1. Enfoque de investigación

Según Ochoa et al. (2020) el enfoque de la investigación puede abarcar tres orientaciones definidas: cuantitativa, cualitativa y mixta. Dichas orientaciones dependen según el nivel de la investigación, así como “del grado de apropiación que él tenga la persona que realiza la tesis logre, del grado de penetración con que se maneje dicho conocimiento y de la consecuente posesión y comprensión de la realidad del estudio” (p. 16).

De acuerdo con las consideraciones anteriores, el presente trabajo de titulación empleará una metodología con enfoque cualitativo, puesto que será cualitativa, ya que se consideran diversas perspectivas de varios autores para definir y caracterizar las variables, realizando una descripción detallada de todas las características, propiedades, características, acciones, registros, entre otros, también se realizara una entrevista al dueño del establecimiento con la finalidad de obtener mayor aceptación y una mejor recolección de datos.

3.1.2. Tipo de investigación

Según Abril Villa en su documento publicado en (s.f.), llamado “Variables de Daniel Cauas” determina que la investigación por tipo descriptiva debe ser verídica, precisa y sistemática, investigaciones de campo descriptiva, se realiza la obtención de datos y se define el tipo de estudio que en este caso será descriptiva dando paso a estudio con entrevistas, estudio de caso, investigación histórica.

3.1.3. Corte de investigación

Según (Maguiña,2021) el transversal pueden clasificarse en descriptivos o analíticos a partir del objetivo general del estudio. Los de índole analítica poseen una hipótesis de investigación en la cual se evalúa la presencia de una asociación entre variables de tipo cualitativa o cuantitativas. La principal característica de este tipo de estudio es que tanto la variable desenlace como exposición son medidas de forma simultánea, por lo que no se puede establecer una adecuada relación de temporalidad.

3.1.4. Instrumentos y técnicas

Según Raffino en su libro Técnicas de Averiguación publicado en (2017) establece que. son el grupo de herramientas, procesamientos e aparatos usados para obtener información y conocimientos, de usa según con cada metodología determinada.

De consenso con la Médica Sindy Cheesman en su archivo publicado en (2011) con el nombre conceptos básicos en averiguación define qué son los métodos involucrados con la selección del problema, formulación de premisa, planificación de trabajos, recolección de información, preparación de gráficas y redacción de informes.

Para el desarrollo de la presente indagación, se necesita establecer técnicas e aparatos para el levantamiento de información cualitativa, luego, se describen las que se emplearan dentro del plan para solucionar la problemática planteada.

Cualitativa

El enfoque de este artículo es de corte cualitativo que según Lind, et al. (2017) es todo aquel estudio con cualidades o características que se encuentren de forma no numérica. Además, recoge los discursos existentes en torno a un tema de investigación, realiza una interpretación, no requiere procedimiento numérico (Raffino, Técnicas de Investigación, 2017).

3.1.4.1. Tecnicas documentales

El presente proyecto de investigación utiliza fuentes de investigación tales como primarias (libros y tesis), las de segunda mano que en este caso son artículos y adicional es estos los de tercera mano que llegan a ser conferencias. Además, todas las fuentes mencionadas me ayudaran a la elaboración del proyecto puesto que al utilizarlo me permitirá obtener una buena información sobre la literatura. Para ello también se hace uso de fichas puesto que me ayudaran a registrar distintos autores, también se usó las fichas de investigaciones que en este caso son bibliografías, internet y videografías.

3.1.4.2. Escrito

De acuerdo con el libro escrito por Jurado, Y (2005) establece que lo primero que se debería tener en cuenta para desarrollar la investigación es considerar de donde se tomara la

información sea fuentes bibliográficas, folletos, revistas, documentos, clip de videos, libros entre otros, las mismas que nos otorgan datos para alimentar nuestra indagación dichos son los que se tomaron para desarrollar el plan:

Tabla 11

Sistema de investigación

Sistema de información	Fuentes de información
Biblioteca	Bibliografía, libros, enciclopedias, diccionarios.
Archivo	Documentos y manuscritos.
Centro de documentación	Bibliográficas, electrónicas.

Fuente: Yolanda Jurado, 2005

3.1.4.3. Técnicas de campo

Según Loubet, (2014), en su documento publicado denominado Recolección de datos en: Técnicas de Investigación de campo determina que son los que sirven a los investigadores, se relacionan con objetivos y establecen por sí mismos la realidad de lo que se estudia. Además, el autor (Cajal, 2010), menciona que las técnicas se realizan en un campo de acción donde el ámbito es real es decir no tiene control.

3.1.4.4. Entrevistas

Es un factor que conjuga capacidades de comunicación cuyo objetivo es obtener la más grande información eficaz por medio de la formulación de las cuestiones, técnica que se recopila por medio de forma oral participan mínimo 2 personas ámbito a la temática de análisis, la información fluye de manera asimétrica entre 2 papeles diferenciados de los que uno pregunta y el otro responde, esto posibilita tener ingreso a información específica que se desea obtener (Folgueiras,s.f).

Figura 31

Entrevista

ENTREVISTA A UN DIRECTOR

- 1.- ¿Cuál es su nombre? María de la Luz Martínez Piña
- 2.- ¿Qué función desempeña en el plantel? Directora
- 3.- ¿Cuánto tiempo lleva ejerciendo en el puesto de director? 5 años
- 4.- ¿Existe una buena relación entre el plantel educativo con los padres de familia? Claro que sí
- 5.- ¿Considera tener un buen control sobre el plantel? Sí, porque todos los maestros son muy participativos y colaborativos
- 6.- ¿Cómo percibe la relación de su equipo de trabajo? Buena relación y amistad también porque son comprometidos
- 7.- ¿Cómo califica el desempeño del maestro? Evaluándolos con cursos o exámenes
- 8.- ¿Qué opina sobre la Nueva Reforma Educativa? Es buena, ya que tiene muy buenos enfoques
- 9.- ¿Los maestros la llevan acabo? Sí, la RIET la llevan acabo
- 10.- ¿Considera importante que tanto el maestro como el alumno aprenda el uso de las TIC's? Sí, porque ahorita es un recurso muy importante
- 11.- ¿Considera importante que el maestro se actualice constantemente? Sí, es importante porque va conociendo lo nuevo de la RIET, es importante que se involucren en los cursos.
- 12.- ¿Considera usted que los maestros planeen sus clases? Sí, porque tienen que ir bien preparados
- 13.- ¿Considera que la escuela lleva un buen nivel académico? Sí, porque en otros años era menor el nivel y hoy ya es mejor el nivel del niño

Nota: Muestra de entrevista. Tomado de (Hernández J. , 2022)

3.1.4.4.1. Clasificación de entrevistas

Según Marta Pulido Polo en su documento publicado (2015) denominado Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica clasifica a la entrevista en:

Tabla 12

Clasificación de entrevistas.

Entrevista estructurada

La entrevista de indagación organizada se rige por un número de cuestiones estandarizadas, estas cuestiones se plantean de la misma forma y en el mismo orden a todas las metas de análisis por lo cual se debería hacer un formulario donde integran cada una de las cuestiones importantes para la indagación.

Entrevista no estructurada

Esta clase de entrevista es muchísimo más abierta y flexible, sin descuidar las metas establecidas al principio en la indagación, la forma de cómo se expone las cuestiones, la colección de contenido, la hondura y la proporción de cuestiones planteadas dependen del entrevistador.

El entrevistador en esta clase de entrevista tiene la independencia de proponer las cuestiones de que sea más simple de contestar por parte del individuo de análisis, sirve para estudios más detallados.

Entrevista semiestructurada

Entrevista mixta donde el investigador con un formulario de cuestiones para hacerle al individuo de análisis, son cuestiones abiertas permitiendo al entrevistado ofrecer una contestación más independiente, fuerte y completa.

Datos tomados de Pulido, (2015)

3.1.4.5. Observación directa

Es una técnica que consiste en observar un fenómeno, hecho o caso con la finalidad de obtener un aprendizaje construido a lo largo de la investigación (Vizcarra,2014). Además, según el autor (Díaz, 2011) determina que mediante lo estudiado durante el tiempo de carrera se pueden utilizar esos fundamentos para poder realizar observación y analizar la información que se recopila.

3.1.4.6. Técnicas de laboratorio

Para el cumplimiento de técnicas de laboratorio se utilizarán bitácoras siguiendo una secuencia de pasos para realizar un producto óptimo para el consumo, base de datos donde se coloca todos los datos del laboratorio, hoja de ruta y hoja de costos en formato institucional los cuales se irán desarrollando de acuerdo con las practicas durante la elaboración de los tres postres al plato Avendaño, et al . (2013).

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4. Dc

4.1. Análisis e interpretación de datos

Para medir la factibilidad del proyecto se realizó una degustación con el fin de análisis las características organolépticas de tres postres al plato basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo con presencia de los siguientes profesionales gastronómicos:



- **Tnlga. María Paz Viteri.**
- **Lcdo. Steven Pérez**
- **Lcdo. David Quintero**

Y en presencia de los comensales, más frecuentes, los empleados del restaurante conjunto con la esposa del dueño la cual es su ayudante de cocina.

Se aplicó la encuesta de validación que se encuentra a continuación:

Figura 32

Modelo de encuesta aplicada en validación

 		ENCUESTA DE VALIDACIÓN							
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>									
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>									
<p>Nombre del Entrevistado: _____</p> <p>Fecha: 3 de agosto de 2022</p> <p>Producto: Muestra 1</p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>									
1. Características organolépticas postre muestra 1									
AROMA		SABOR			TEXTURA			COLOR	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____									
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p style="text-align: center;">SI NO</p> <p>¿Por qué? _____</p>									
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p style="text-align: center;">SI NO</p> <p>¿Por qué? _____</p>									

Nota: Encuesta realizada para la validación del proyecto. Adaptado de Samantha

Bravo

Con la aplicación de las mismas se obtuvo estos resultados:

Comentarios generales de la muestra 1 – Pannacotta de dulce de tomate:

Dentro de los comentarios generales se pudo obtener que la muestra 1 tiene una buena combinación de sabores, contiene muchas texturas la que da un realce al plato, mantiene buena frescura por otra parte los comensales determinan que está muy bien ejecutada con varias técnicas también que los colores con los que se emplata son muy llamativos.

No obstante, también se obtuvo como resultado que dentro del plato se pudo sentir sabores de Gualaceo, se incorporó todos los sabores sin perder ninguno dando realce a cada uno de sus elaboraciones tradicionales.

Comentarios generales de la muestra 2 – Carnaval del río Santa Bárbara:

Dentro de los comentarios generales se pudo obtener que la muestra 2 tiene una buena combinación de sabores, la combinación de colores es adecuada con buenas combinaciones, por otra parte, sus sabores y aromas son los que representan a Gualaceo, se tiene una buena combinación muy buena de cada elemento en el plato, por otra parte, se pudo observar que uno de los comensales considera que la postre le falto dulzor, como sugerencia se menciona que se le debería agregar más dulce al postre.

Comentarios generales de la muestra 3 – Maízdilla:

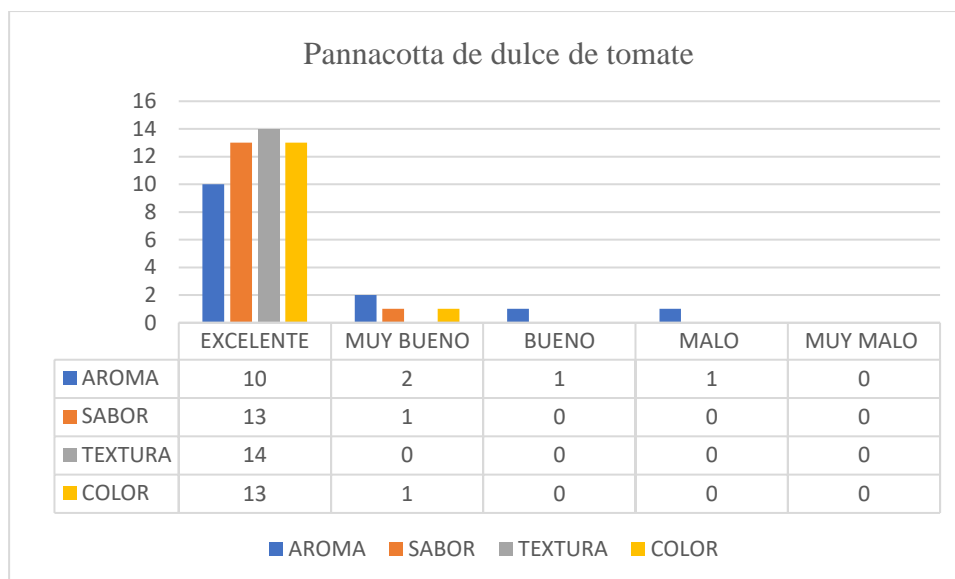
Dentro de los comentarios generales se pudo obtener que la muestra 3 denominado Maizdilla que tenía como ingredientes principales el helado de maíz y el bizcocho de quesadilla tiene una buena combinación de sabores, tiene buen color y aroma, el montaje del plato es llamativo y adecuado, por otra parte, determinan que sus sabores resaltan las elaboraciones tradicionales de Gualaceo, en este caso se siente el sabor del Rosero por la frescura y frutas dentro del postre.

Muestra 1: En las características organolépticas (aroma, sabor, textura y color) se determina que:

Con respecto a la muestra uno determina que el postre fue excelente ya que la mayoría de encuestados calificaron como excelente al plato, más se repiten, también se obtiene que el postre fue muy bueno por lo que se podría interpretar que se cumplió el objetivo de la presentación de cada postre.

Figura 33

Análisis de muestra 1



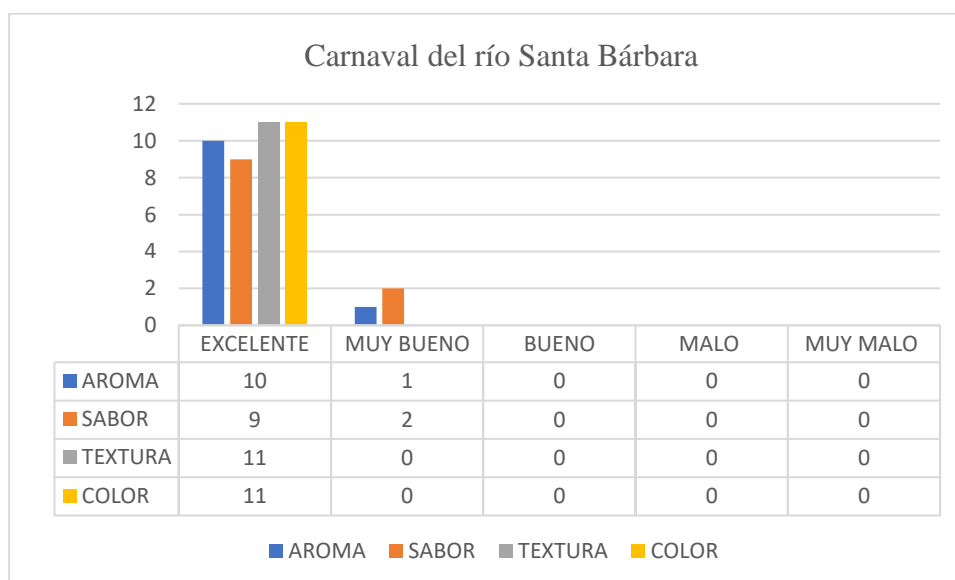
Nota: Análisis de datos de muestra 1 características organolépticas. Adaptado de Samantha Bravo

Muestra 2: En las características organolépticas (aroma, sabor, textura y color) se determina que

En la presente tabla se puede observar que con respecto a las características organolépticas que posee el postre carnaval del río Santa Bárbara se puede determinar que existe una gran aceptación en los comensales puesto que la calificación obtenida fue excelente.

Figura 34

Análisis de datos muestra 2



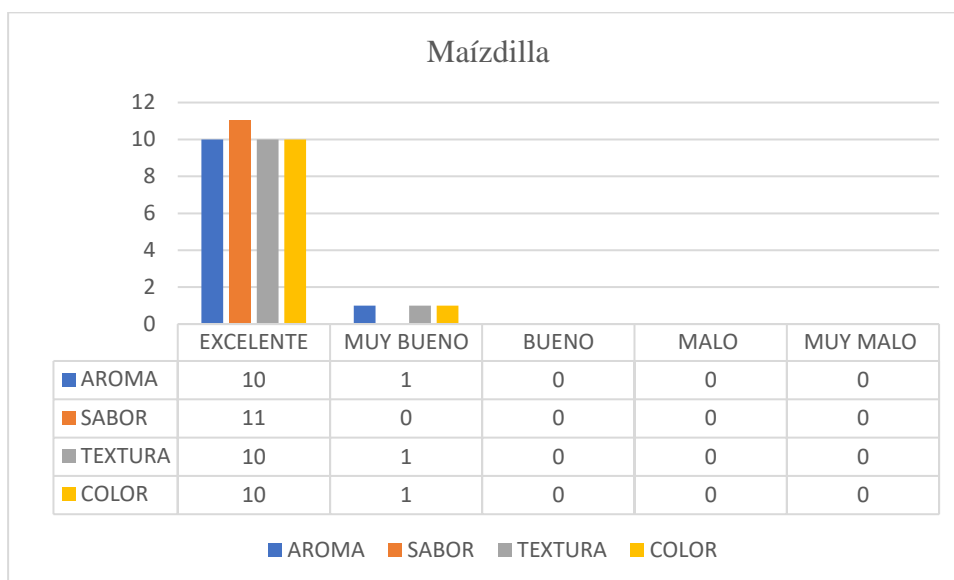
Nota: Análisis de datos de muestra 2 características organolépticas. Adaptado de Samantha Bravo

Muestra 3: características organolépticas.

Con respecto a la presente tabla se puede observar que el postre Maízdilla presentado a los comensales tuvo una gran aceptación considerando que su puntuación fue la más alta puesto que contenía todas las características que se mencionó anteriormente. Obteniendo la excelencia.

Figura 35

Análisis de datos muestra 3



Nota: Análisis de datos de la muestra 3 características organolépticas. Adaptado de Samantha Bravo

Observaciones generales

Por otra parte, se puede decir que según las tabulaciones realizadas todos los postres tuvieron una gran aceptación, sin embargo, el postre que se ha destacado entre los comensales es el postre Pannacotta de tomate que contiene: Pannacotta de dulce de tomate como elemento principal, salsa de mora como base, cremoso de chamburo acompañado de una mermelada de chamburo, crocante de suspiro y decorado con flores y hojas, por ende, se concluye que el mismo contiene todos los sabores de Gualaceo.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

5.1. Concepto primer postre – Pannacotta de dulce de tomate

El concepto que se escogió es representación de productos de que se utilizan dentro de la elaboración del dulce de tomate, misma que es tradicional en el cantón de Gualaceo con el fin de hacer visible la cocina tradicional dándole un realce con montajes y técnicas modernas, es esta ocasión se utilizara una pannacotta de dulce de tomate y una salsa de chamburo por otra parte se utilizara el tradicional suspiro para aportar un crocante.

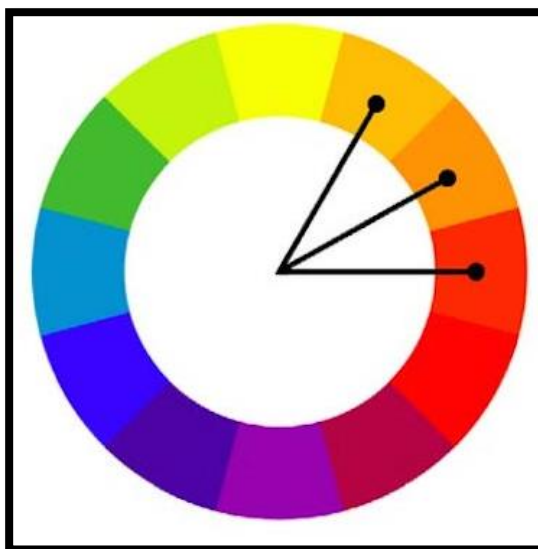
Estos productos son un símbolo de cultura, muestra lo que simboliza una tradición ya que manifiesta la cultura de Gualaceo, así también se puede constituir como un medio de comunicación entre los seres humanos por el intercambio que existe a través de sabor y productos utilizados, en el aspecto de talento humano se analizará los conocimientos obtenidos en ciclos anteriores dando a conocer de esta forma los métodos de cocción con sus respectivas técnicas.

Selección de esquema de colores a utilizar

La selección de esquema de color que se va a utilizar para el plato denominado Pannacotta de dulce de tomate es un esquema análogo, amarillos, anaranjados y rojos con el fin de reflejar el dulce de tomate.

Figura 36

Esquema de colores postre 1



Nota: Esquema de colores análogos postre 1. Adaptado de Samantha Bravo

Esquema de montaje

Pasos de estructuración

El tomate es un producto característico, es una fruta que tiene un color anaranjado ligero interno y con respecto a su cascara es rojiza tiene un sabor leve esta se puede utilizar en conservas, en almíbar, como mermelada, jugos entre otros.

Dentro del plato se utiliza un esquema de montaje central, donde el punto focal será la Pannacotta de dulce de tomate de árbol como base se utilizará una salsa de mora por otra parte, en los laterales del mousse ira un bizcocho de naranja con cremosos de chamburo, fruta tradicional del cantón Gualaceo, finalmente para aportar más color se colocará hojas de menta y flores alelias.

Elementos de diseño

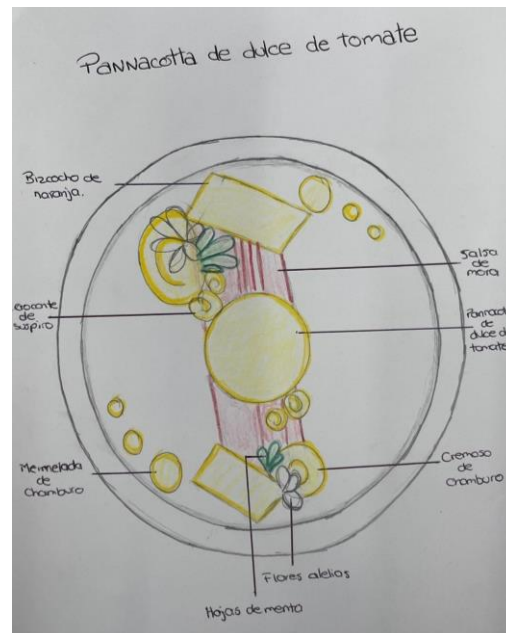
Dentro de los elementos de diseño tenemos varias texturas tales como la pannacotta, bizcocho, la mermelada de chamburo, crocante con los suspiros, por otra parte, se colocará un cremoso de chamburo.

Diagrama del plato

Montaje de tipo lineal donde el punto focal será en el centro donde estará la pannacotta de dulce de tomate juntamente con el resto de los ingredientes completando un postre al plato.

Figura 37

Boceto de Pannacotta de dulce de tomate



Nota: Boceto guía Pannacotta de dulce de tomate. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 38

Pannacotta de dulce de tomate final



Nota: Montaje final de la pannacotta de dulce de tomate. Adaptado de Samantha Bravo

5.2. Concepto segundo postre – Carnaval del río Santa Bárbara

El concepto que se escogió es representación de productos de que se utilizan dentro de la elaboración del dulce de durazno en época de carnaval, misma que es tradicional en el cantón de Gualaceo con el fin de hacer visible la cocina tradicional dándole un realce con montajes y técnicas modernas, es esta ocasión se utilizara un mousse de durazno y una espuma de ataco aromatizada con agua ardiente de caña con especias para simbolizar el dulce en sí, por otra parte re utilizara el tradicional dulce de poroto usando técnicas vanguardistas.

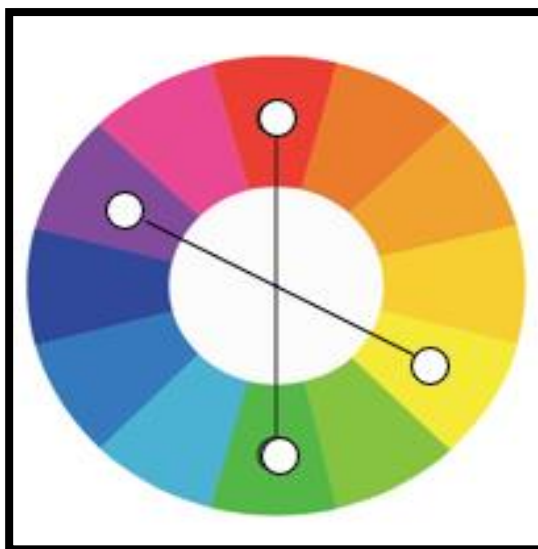
Estos productos son un símbolo de cultura, muestra lo que nos simboliza y define como gualaceños - ecuatorianos ya que manifiesta la tradición e idiosincrasia de un determinado lugar, así también se puede constituir como un medio de comunicación entre los seres humanos por el intercambio que existe a través de sabor y productos utilizados, en el aspecto de talento humano se analizará los conocimientos obtenidos en ciclos anteriores dando a conocer de esta forma los métodos de cocción con sus respectivas técnicas.

Selección de esquema de colores a utilizar

La selección de esquema de color que se va a utilizar para el plato denominado Carnaval del río Santa Bárbara es un esquema complementario, cafés, amarillos, anaranjados y morados por las flores de montaje.

Figura 39

Esquema de colores postre 2



Nota: Esquema complementario de postre Carnaval del rio Santa Bárbara. Adaptado de Samantha Bravo

Esquema de montaje

Pasos de estructuración

El durazno es un producto característico cosechado por nuestra gente del campo ecuatoriano, es una fruta que tiene una tonalidad ligera y un sabor ligeramente a durazno característico esta se puede utilizar en conservas, en almíbar, como mermelada, entre otras opciones.

Dentro del plato se utiliza un esquema de montaje central, donde el punto focal será el mousse de durazno a los laterales se colocará unas mini galletas de arepa juntamente con los corales de dulce de poroto por otra parte sobre el mousse ira una salsa de babaco decorado con flores y hojas, también se colocará una espuma de ataco aromatizado con agua ardiente de caña y especias dulces.

Elementos de diseño

Dentro de los elementos de diseño tenemos la tridimensionalidad la cual se dará con la salsa encima del mousse, en la parte de arriba se colocará las arepas, corales aportando distintas texturas al plato, finalmente la espuma de ataco aportará frescura.

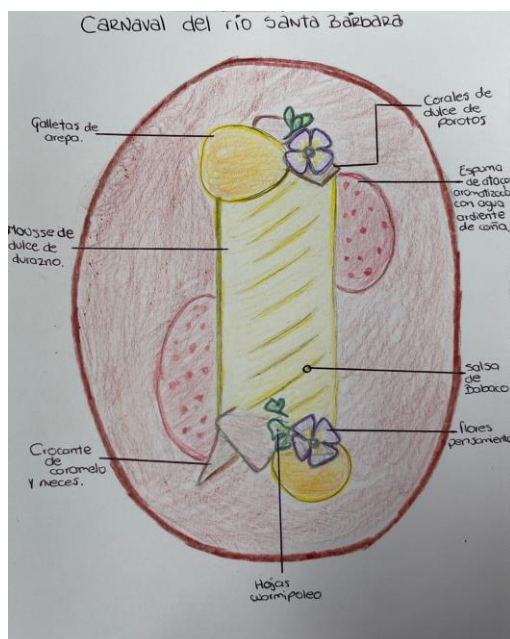
Diagrama del plato

Montaje de tipo central donde el punto focal será en el centro donde estará el mousse juntamente con el resto de los ingredientes completando un postre al plato.

Colocar boceto

Figura 40

Boceto mousse de dulce de durazno



Nota: Boceto del postre Carnaval del río Santa Bárbara. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 41

Carnaval del río Santa Bárbara final



Nota: Montaje final de plato Carnaval del río Santa Bárbara. Adaptado de Samantha Bravo

5.3. Concepto tercer postre - Maíz dilla

El concepto que se escogió es representación de productos de que se utilizan dentro de la elaboración de rosero, misma que es tradicional en el cantón de Gualaceo con el fin de hacer visible la cocina tradicional dándole un realce con montajes y técnicas modernas, es esta ocasión se utilizara harina de maíz para realizar un bizcocho y un helado de maíz cremoso en un postre de la misma forma un arenado de crocante de maíz tostado con panela conocido como caca de perro para simbolizar la tierra donde se realizan los cultivos de estos productos, la fruta

que se cosecha, babaco y piña en impregnación de agua de pítimas para simbolizar el fruto, en el aspecto físico se busca interpretar el campo en el plato con su gama de colores y sus platos de barro que hacen de la cultura ancestral, se busca interpretar el campo en el plato.

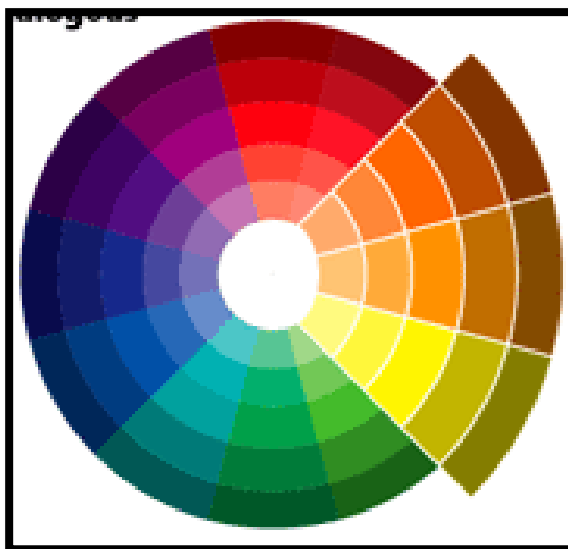
Estos productos son un símbolo de tradición, muestra lo que nos simboliza y define una cultura, así también se puede constituir como un medio de comunicación entre los seres humanos por el intercambio que existe a través de sabor y productos utilizados, en el aspecto de talento humano se analizará los conocimientos obtenidos en ciclos anteriores dando a conocer de esta forma los métodos de cocción con sus respectivas técnicas.

Selección de esquema de colores a utilizar

La selección de esquema de color que se va a utilizar para el plato denominado Maíz dilla es un esquema análogo, cafés y anaranjados con el fin de reflejar el campo en el plato, en la tierra donde se siembra y las frutas que se cosechan.

Figura 42

Esquema de colores postre Maíz dilla



Nota: Esquema de colores análogos postre Maíz dilla. Adaptado de Samantha Bravo

Esquema de montaje

Pasos de estructuración

El babaco es un producto característico cosechado por nuestra gente del campo ecuatoriano, es una fruta que tiene un color suave y un sabor exquisito esta se puede utilizar en jugos, en conservas, en almíbar, como mermelada, como salsa en platos salados y en este caso fruta en impregnación entre otros usos, la naranjilla es una fruta de sabor intenso ideal para jugos, mermeladas, helados, salsas entre otros usos gastronómicos, el bizcocho de maíz refleja la gama de colores neutros , el método de cocción que se utilizará será por expansión en el

horno el bizcocho y en la heladera se utilizarán distintas técnicas de cocción al horno , el helado de maíz en congelación, la naranjilla en salsa, por otra parte, el bizcocho de cocción en el horno, la masa cruda es blanca al coserse el color torna un piel oscuro, es con una textura esponjosa, para dar un realce al plato se utilizaran brotes comestibles y dándole altura con una conserva de piña y babaco.

Dentro del plato se utiliza un esquema de montaje lineal, donde el punto focal será en el helado de maíz y luego en el bizcocho de quesadilla colocándole en los extremos y partiendo de este se colocarán las frutas, como base se utilizará una base de tierra de maíz de tostar y panela conocida como caca de perro de forma tradicional para diferentes tipos de textura, a los lados se colocará salsa de naranjilla con un toque cítrico para aportar de esta forma color y variedad de sabor.

Elementos de diseño

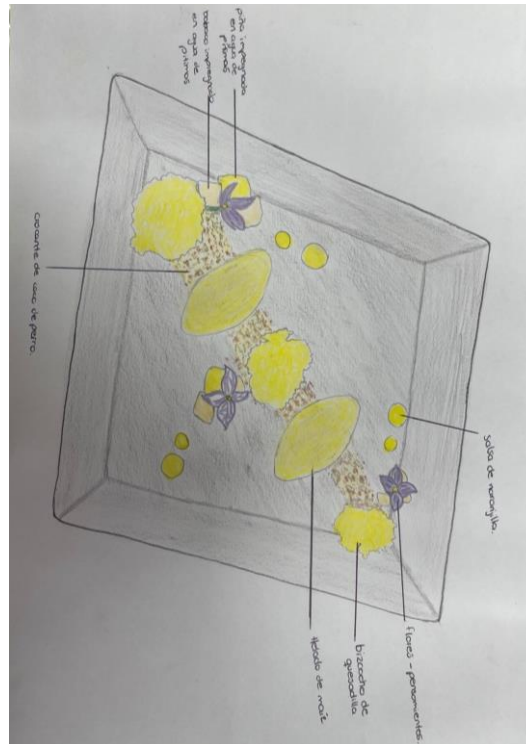
Dentro de los elementos de diseño tenemos la tridimensionalidad la cual se dará con la fruta impregnada, el helado de maíz, de esta manera aportara un sabor cremoso y crocante, se le dio distintas texturas al plato con la tierra de crocante de maíz tostado y panela, la salsa de naranjilla al igual con el bizcocho el cual es esponjoso.

Diagrama del plato

Montaje de tipo lineal donde el punto focal será en el centro donde estará el helado de tomate y a los extremos un bizcocho de maíz, dentro del montaje se colocará en conjunto.

Figura 43

Boceto postre Maízdilla



Nota: Boceto de postre Maíz dilla. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 44

Plato Maíz dilla final



Nota: Montaje del plato Maíz dilla final. Adaptado de Samantha Bravo

5.4. Manuales, guías y documentos

Los manuales, guías y documentos son aquellos que permiten estandarizar y definir criterios dentro de una actividad particular, los cuales indican enfoques, lineamientos, instructivos que detallan los pasos a seguir para desarrollar la actividad planteada (Autoridad Nacional de Licencias Ambientales, 2019).

Los documentos que se utilizarán como referencia en las diferentes propuestas dentro del proyecto investigativo son las hojas de registro y la matriz de análisis organoléptico que se aplicaron en los productos presentados, así como en su uso e influencia dentro de la tradición gastronómica Gualaceña lo cual permitirá cumplir con los objetivos planteados dentro del presente proyecto.

5.5. Bitácoras


Según Alva en su documento “La bitácora es el diario de trabajo” (2011) determina que la bitácora es un registro escrito de las acciones, tareas y actividades realizadas en un lapso de tiempo determinado en alguna actividad específica, en la cual se debe colocar todas las observaciones, falencias y los cambios que se deben realizar para obtener un resultado requerido cuando se vuelva a realizar la actividad descrita en la bitácora.

Con la realización de bitácoras se puede llevar un control de las pruebas realizadas y los resultados obtenidos de cada una de las elaboraciones hasta lograr el resultado requerido.

También dentro del presente proyecto se realizó la hoja de registro en la que se detalló el proceso que fue utilizado para la elaboración de los tres platos con el control de temperaturas. La matriz de análisis organoléptico permite recabar información importante sobre las características organolépticas producto óptimo para la presentación final.

Figura 45

Bitácora



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
		Color, olor, sabor, textura de cada alimento.	Concentración, expansión etc.			En caso de ser necesario.		En caso de requerir		Temperatura que debe tener los alimentos.	En caso de requerir.
					Tiempo detallado en minutos u horas.		Depende del método de cocción que se use.				

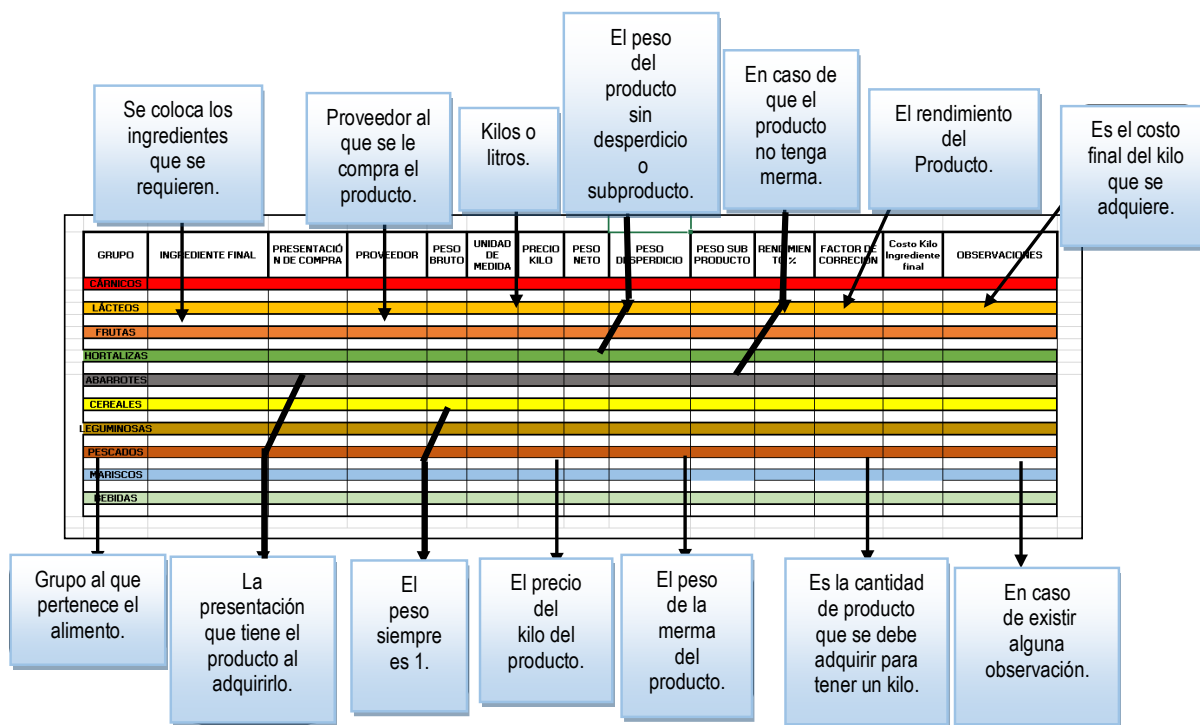
Nota: Muestra de bitácora con pasos para completar. Adaptado de Samantha Bravo

5.6. Base de datos

Según Marco Gómez (2019) en su clase de cocina básica determina que la base de datos es un conjunto de datos o información determinadas correctamente organizadas y que pueden ser consultadas de manera ágil cuando es requerida, nos proporciona valores reales de los productos, además determina el desperdicio o sub producto de cada ingrediente, es importante la realización de la base de datos de las diferentes propuestas gastronómicas ya que con ella se puede establecer los costos reales de cada producto.

Figura 46

Base de datos




Nota: Muestra de bitácora con proceso de como completar. Adaptado de Samantha Bravo

5.7. Hoja de ruta.

Según Marco Gómez (2019) en su clase de cocina básica determina que la hoja de ruta es una ficha que se elabora en cocina en la que se detallan las cantidades exactas que se requieren de ingredientes para una elaboración específica, se describen los cortes, métodos, técnicas, utensilios y equipos que necesitan para la preparación de la propuesta gastronómica, la misma que es importante porque en base a esta cualquier persona en cocina puede elaborar un plato que cumpla con las características propias dentro de la ficha.

Figura 47

Hoja de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Nombre del plato.	
Tipo de Plato:			
Foto del producto.	INGREDIENTES:		
	Cant	Und	Nombre
Cantidad necesaria del producto para el plato.	g oz ml	Nombre del ingrediente que se requiere.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0	El mise en place aplicar a cada ingrediente.		n/a
0			
0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura		La técnica, tiempo y temperatura que se debe aplicar para cada ingrediente.	
Equipos y Utensilios:			
Equipos y utensilios que se necesitan en la preparación del plato.			
PREPARACION:			
1. Elaborar infusión con las esp		Detalle de la elaboración del plato, utilizar verbos en infinitivo.	
Observaciones:			
En caso de existir alguna observación.			


Nota: Muestra de hoja de ruta y proceso de como completar. Adaptado de Samantha Bravo

5.8. Hoja de gramajes y costos.

La hoja de costos nos permite determinar el costo exacto de los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos, también determina la cantidad de materia prima que debe ser adquirida para elaboración de las tres propuestas gastronómicas y el precio de la venta al público, con estas se pueden determinar las cantidades exactas que deben ser adquiridas para las elaboraciones de esta manera se puede evitar comprar demasiada materia prima así se evita el desperdicio (Gómez,2019).

Figura 48

Hoja de gramajes y costos

		<small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Nombre del plato final		
Chef:	La persona que lo realiza.		
Tipo de Plato:	1 amano porción		
Costo por Plato:	0.00	Raciones:	1

N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor
			Ingredientes para utilizar.			Presentación del producto.	La cantidad de producto para comprar.	Se obtiene de la base de datos.
No. 1,2,3,4....	Cant. Cantidad necesaria de producto.	Unidad de producto		Se obtiene a la base de datos.	Cantidad de costo por kilo dividido para 1000.			
	0		Peso Total receta		0.00	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0.00	Precio de venta al público
---	------	----------------------------

Nota: Muestra de hoja de gramajes y costos con proceso de como completar.


Adaptado de Samantha Bravo

5.9. Bitácoras que se usarán dentro del proyecto

Dentro del proyecto se realizar varias pruebas para obtener un producto optimo y terminado, se incluyó varias técnicas de cocina moderna y montajes vanguardistas, por otra parte, en las presentes bitácoras se colocó los ingredientes con su respectivo peso y sus características organolépticas, que ayudaran a la correcta elaboración del producto.

Figura 49

Bitácora del postre Pannacotta de dulce de tomate

Prueba # 1		Pannacotta de dulce de tomate									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
PANACOTTA DE TOMATE	80g	Color: anaranjado claro. Olor: característico a dulce de tomate. Sabor: dulce característico a tomate. Textura: suave, cremosa, aireada.	Congelación	0°C	4 horas	Congelación	0°C	1 semana	Refrigeración	8°C	
SALSA DE MORA	10g	Color: rojo intenso. Olor: característico a mora y ácido del limón característico. Sabor: mora característica. Textura: tersa, ligera.	Concentración	90°C	20min	Congelación	0°C	1 mes	Refrigeración o temperatura ambiente	8°C	
BIZCOCHO DE NARANJA	15g	Color: naranja. Olor: característica a naranja ligera. Sabor: a naranja característico. Textura: esponjosa, suave.	Expansión	180°C	20 a 30 min	Refrigeración	8°C	3 días	Temperatura ambiente	20°C	
MERMELADA DE CHAMBURO	5g	Color: amarillo. Olor: característico a chamburo. Sabor: dulce característico a chamburo. Textura: suave y ligera.	Concentración	90°C	10 a 20 min	Congelación	0°C	3 meses	Refrigeración	8°C	
CROCANTE SUSPIRO	5g	Color: blanco. Olor: a suspiro característico. Sabor: dulce a suspiro característico. Textura: crocante.	Expansion	180°C	10 a 20 min	n/a	n/a	2 días	n/a	n/a	
CREMOSO DE CHAMBURO	4g	Color: amarillo brillante. Olor: a chamburo característico. Sabor: dulce a chamburo característico. Textura: ligero, cremoso.	Congelación	0°C	4 horas	Congelación	0°C	1 semana	Refrigeración o temperatura ambiente.	8°C	


Nota: Bitácora de primera prueba del postre Pannacotta de dulce de tomate. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 50*Bitácora de postre Carnaval del río Santa Bárbara*

Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
GALLETAS DE AREPA	5g	Color: naranja. Olor: característica arepa. Sabor: característica arepa. Textura: crocante.	Expansión	180°C	20 a 30 min	Refrigeración	8°C	3 días	Temperatura ambiente	20°C	
CORALES DE DULCE DE POROTO	8g	Color: café. Olor: característico a dulce de poroto. Sabor: salado y dulce característico a panela y poroto. Textura: suave y crocante.	Concentración	90°C	30 min	Refrigeración	8°C	5 días	Temperatura ambiente	20°C	
CROCANTE DE AZÚCAR	2g	Color: café. Olor: caramelo característico. Sabor: dulce a caramelo característico. Textura: crocante.	Concentración	95°C	10 a 20 min	n/a	n/a	2 días	n/a	n/a	
SALSA DE BABACO	20ml	Color: anaranjado brillante. Olor: a babaco característico. Sabor: dulce y ácido a babaco y limón característico. Textura: ligera	Concentración	90°C	8 a 10 min	Refrigeración	8°C	4 días	Concentración	90°C	


Nota: Bitácora prueba 1 del poste Carnaval del río Santa Bárbara. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 51*Bitácora postre Carnaval del río Santa Bárbara*

Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
SAMANTHA BRAVO		Carnaval del río Santa Bárbara									
											
MOUSSE DE DURAZNO	80g	Color: anaranjado claro. Olor: característico a durazno. Sabor: dulce característico a durazno. Textura: suave, cremosa, aireada.	Congelación	0°C	40 min	Congelación	0°C	1 semana	n/a	8°C	
ESPUMA DE ATACO	8g	Color: rojo intenso. Olor: característico a ataco y agua ardiente de caña. Sabor: ataco característico. Textura: lisa.	Concentración	90°C	20min	Congelación	0°C	1 mes	Refrigeración o temperatura ambiente	8°C	La temperatura en el sifón. Se puede añadir un poco de glucosa para dar brillo o agar agar para que espese.
GALLETA DE AREPA	5g	Color: naranja. Olor: característica arepa. Sabor: característica arepa. Textura: crocante.	Expansión	180°C	20 a 30 min	Refrigeración	8°C	3 días	Temperatura ambiente	20°C	
CORALES DE DULCE DE POROTO	8g	Color: café. Olor: característico a dulce de poroto. Sabor: salado y dulce característico a panela y poroto. Textura: suave y crocante.	Concentración	90°C	30 min	Refrigeración	8°C	5 días	Temperatura ambiente	20°C	
CROCANTE DE AZÚCAR	2g	Color: café. Olor: caramelo característico. Sabor: dulce a caramelo característico. Textura: crocante.	Concentración	95°C	10 a 20 min	n/a	n/a	2 días	n/a	n/a	
SALSA DE BABACO	20ml	Color: anaranjado brillante. Olor: a babaco característico. Sabor: dulce y ácido a babaco y limón característico. Textura: ligera	Concentración	90°C	8 a 10 min	Refrigeración	8°C	4 días	Concentración	90°C	

Nota: Bitácora prueba 2 del poste Carnaval del río Santa Bárbara. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 52*Bitácora del postre Maízdilla*

Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
SAMANTHA BRAVO	Maízdilla										
HELADO DE MAÍZ	40g	Color: amarillo claro. Olor: característico a maíz. Sabor: característico a maíz. Textura: suave, tersa, aireada.	Congelación	0°C	40 min	Congelación	0°C	2 meses	n/a	0°C	Aplicar cantidad de CMC correcta
BIZCOCHO DE QUESADILLA	45g	Color: amarillo intenso. Olor: característico a quesillo. Sabor: salado característico a quesadilla. Textura: esponjosa y suave.	Expansión	180°C	30min	Refrigeración	8°C	4 días	Microondas o horno	20°C	
CROCANTE (CACA DE PERRO)	20g	Color: café. Olor: dulce característico a panela. Sabor: dulce característico a panela. Textura: crocante.	Concentración	90°C	7 a 10 min	Ambiente	20°C	1 semana	n/a	n/a	

Nota: Bitácora prueba 1 del poste Maízdilla. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 53

Bitácora postre Maízdilla

Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
SAMANTHA BRAVO		Maízdilla									
HELADO DE MAÍZ	40g	Color: amarillo claro. Olor: característico a maíz. Sabor: característico a maíz. Textura: suave, tersa, aireada.	Congelación	0°C	40 min	Congelación	0°C	2 meses	n/a	0°C	Aplicar cantidad de CMC correcta
BIZCOCHO DE QUESADILLA	45g	Color: amarillo intenso. Olor: característico a quesillo. Sabor: salado característico a quesadilla. Textura: esponjosa y suave.	Expansión	180°C	30min	Refrigeración	8°C	4 días	Microondas o horno	20°C	
SALSA DE NARANJILLA	5g	Color: naranja. Olor: naranjilla característica. Sabor: agio a naranjilla característico. Textura: ligero.	Concentración	90°C	8 a 10 min	Refrigeración	8°C	4 días	Concentración	90°C	
CROCANTE (CACAO DE PERRO)	20g	Color: café. Olor: dulce característico a panela. Sabor: dulce característico a panela. Textura: crocante.	Concentración	90°C	7 a 10 min	Ambiente	20°C	1 semana	n/a	n/a	
FRUTA IMPREGNADA	5g	Color: amarillo, rojizo. Olor: agua de pitimas característico. Sabor: piña, babaco característico. Textura: suave, fresco.	Refrigeración/ Empacado al vacío	8°C	24 horas	congelación	8°C	3 meses	n/a	n/a	



Nota: Bitácora prueba 2 del poste Maízdilla. Adaptado de Samantha Bravo

5.10. Fichas estandarizadas.

Según Jordi Vilajosana (2014) en su página web determina que las fichas estandarizadas son aquellas que recopilan la información para realizar las elaboraciones, en las que se debe indicar los ingredientes específicos con los costos, peso que se va a utilizar, procedimientos para realizar los platos, utensilios, control de tiempos y temperaturas, estas herramientas permiten mantener una estandarización correcta de la propuesta gastronómica y las mismas pueden cumplir con los parámetros establecidos.

5.11. Base de datos

Tabla 13

Base de datos




GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	PESO NETO	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCIÓN	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	Hueso de res	Empacado al vacío	Supermaxi	1	kg	2,50	1	0	0	100	1	2,50	
	pechuga cocida	funda	mercado	1	kg	4,00	0,6	0,4	0	60	1,67	6,67	
	lomo fino	Empacado al vacío	Supermaxi	1	kg	12,50	0,7	0	0,3	70	1,43	12,50	lomo fino limpio
	lomo fino (piltras)	Empacado al vacío	Supermaxi	1	kg	12,50	0,7	0	0,3	70	1,43	12,50	lomo fino piltras
	Carne molida	Funda	Coralcenro	1	kg	6,00	1	0	0	100	1,00	6,00	
	Huevos	Cubeta	Coralcenro	1	kg	3,95	0,8	0,2	0	80	1,25	4,94	
	Leche de avellanas	Elaboración propia	Elaboración propia	1	lt					0			
	carne de cerdo	funda	mercado	1	kg	5,50	0,8	0	0,2	80	1,25	5,50	carne de chanco por limpiar
	carne de res lomo falda	funda	la italiana	1	kg	11,00	1	0	0	100	1	11,00	
	grasa molida de cerdo	funda	mercado	1	kg	3,00	1	0	0	100	1	3,00	
	tripa de sachicha	funda	proveedor directo	1	kg	3,00	1	0,9	0	100	1	3,00	
LÁCTEOS													
	leche entera	funda	Mercado 10 de agosto	1	lt	0,95	1,00	0	0	100	1,00	0,95	
	queso fresco	empacado al vacío	Mercado 10 de agosto	1	kg	3,00	1,00	0	0	100	1,00	3,00	
	Queso mozzarella	Empacado al vacío	Coralcenro	1	kg	7,00	1,00	0	0	100	1,00	7,00	
	Queso parmesano	Funda	Coralcenro	1	kg	19,00	1,00	0	0	100	1,00	19,00	
	Leche	Funda	Coralcenro	1	l	0,95	1,00	0	0	100	1,00	0,95	
	leche evaporada	funda	Coralcenro	1	l	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	Leche condensada	tarro	Coralcenro	1	l	2,51	1,00	0	0	100	1,00	2,51	
	Crema de leche	Funda	Coralcenro	1	l	3,74	1,00	0	0	100	1	3,74	
FRUTAS													
	aguacate	funda de tela	Mercado 10 de agosto	1	kg	3,00	0,75	0,25	0	75	1,33	4,00	
	durazno sin semilla	funda de tela	Mercado 10 de agosto	1	kg	2,00	0,64	0,36	0	64	1,56	3,13	
	pulpa de aguacate	funda de tela	Mercado 10 de agosto	1	kg	3,00	0,55	0,45	0	55	1,82	5,45	
	chamburo	funda	feria libre	1	kg	1,00	0,9	0,1	0	90	1,11	1,11	
	pulpa de gullán con	funda de tela	Mercado 10 de agosto	1	kg	2,00	0,78	0,22	0	78	1,28	2,56	
	Durazno	funda	feria libre	1	kg	2,00	0,8	0,2	0	80	1,25	2,50	
	Mora	funda	feria libre	1	kg	1,50	1	0	0	100	1,00	1,50	
	Fruítilla	funda	feria libre	1	kg	1,00	0,95	0,1	0	95	1,05	1,05	
	Piña	funda	feria libre	1	kg	1,50	0,9	0,1	0	90	1,11	1,67	
	Linón	funda	feria libre	1	kg	1,00	0,9	0,1	0	90	1,11	1,11	
	coco	funda	supermaxi	1	kg	2,00	0,9	0,1	0	90	1,11	2,22	
	durazno gualaceño	funda	Gualaceo	1	kg	2,00	0,8	0,2	0	80	1,25	2,50	
	babaco	funda	Mercado	1	kg	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
HORTALIZAS													
	Lechuga	Funda	Mercado	1	kg	0,90	0,70	0,30	0,00	70	1,43	1,29	
	Ataco	Al granel	Mercado	1	kg	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Papa chola	Funda	Mercado	1	kg	2,50	0,70	0,30	0,00	70	1,43	3,57	
	Culantro	Funda	Mercado	1	kg	1,00	0,80	0,20	0,00	80	1,25	1,25	
	Tomate riñón	Funda	Mercado	1	kg	1,00	0,80	0,00	0,20	80	1,25	1,25	
	Champiñones	Empaque	Coralcenro	1	kg	3,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	Perejil	funda	mercado	1	kg	1,00	0,90	0,00	0,10	90	1,11	1,11	
	Cebolla larga	funda	mercado	1	kg	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
ABARROTES													
	Azúcar	funda	coral hipermercado	1	kg	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Dulce de durazno	Elaboración propia	Elaboración propia	1	kg	2,95	1,00	0	0	100	1,00	2,95	
	Agua ardiente de caña	botella	Cadelaes	1	l	3,25	1,00	0	0	100	1,00	3,25	
	Acetate vegetal	Botella	Supermaxi	1	l	4,40	1	0	0	100	1,00	4,40	
	Gelatina sin sabor	Funda	Cadelaes	1	und	0,30	1	0	0	100	1,00	0,30	
	Mantequilla	Caja	Supermaxi	1	kg	5,00	1,00	0,0	0	100	1,00	5,00	
	Harina de trigo	Funda	Supermaxi	1	kg	3,00	1,00	0,0	0	100	1,00	3,00	
	Avellanas	Funda	Cadelaes	1	kg	18,00	1	0	0	100	1,00	18,00	
	Pimienta negra	funda	supermaxi	1	kg	2,33	1	0	0	100	1,00	2,33	
	Pimentón rojo	funda	supermaxi	1	kg	2,33	1	0	0	100	1,00	2,33	
	Sal	funda	supermaxi	1	kg	0,41	1	0	0	100	1,00	0,41	
	Almidón de achira	funda	supermaxi	1	kg	2,50	1	0	0	100	1,00	2,50	
	Mejorana seca	funda	cadelaes	1	kg	0,89	1	0	0	100	1,00	0,89	
	Anís seco	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Pimienta blanca	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Pimienta dulce	funda	cadelaes	1	kg	2,00	1	0	0	100	1,00	2,00	
	Isphingo	funda	Cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Clavo de olor	funda	Cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Chile seco	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Harina integral	funda	tierra de abarrotos	1	kg	0,80	1	0	0	100	1,00	0,80	
	Anís estrellado	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Canela	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Panela	Funda	cadelaes	1	kg	2,00	1	0	0	100	1,00	2,00	
	Pimienta gorda	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Nuez moscada	funda	cadelaes	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Harina pan	funda	coral hipermercado	1	kg	1,66	1	0	0	100	1,00	1,66	
	Ajo	funda	mercado	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Jengibre	funda	mercado	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Chocolate blanco	funda	supermaxi	1	kg	4,16	1	0	0	100	1,00	4,16	
	Cebolla paiteria	funda	feria libre	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Plátano verde	funda	feria libre	1	kg	1,00	0,9	0,1	0	90	1,11	1,11	
	Orégano	funda	cadelaes	1	kg	0,45	1	0	0	100	1,00	0,45	
	Polvo de hornear	botella	coral hipermercado	1	kg	1,40	1	0	0	100	1,00	1,40	
	Comino	funda	Cadelaes	1	kg	0,50	1	0	0	100	1,00	0,50	
	Pimiento	funda	feria libre	1	kg	1,00	0,9	0,1	0	90	1,11	1,11	
	Nuez	funda	coral hipermercado	1	kg	4,22	1	0	0	100	1,00	4,22	
	Achiote	funda	supermaxi	1	kg	2,50	1	0	0	100	1,00	2,50	
	Esencia de vainilla	botella	coral hipermercado	1	kg	1,80	1	0	0	100	1,00	1,80	
	Pasta de maní	funda	supermaxi	1	kg	1,32	1	0	0	100	1,00	1,32	
	semilla molida de hinojo	funda	tienda de abarrotos	1	kg	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
CEREALES													
	Cebada remojada	Funda	Mercado	1	kg	1,50	3,00	0,0	-2,00	300	0,33	1,50	
	Fumet	preparado	casa	1	lt	1,00	1,00	0,0	0,00	100	1,00	1,00	
LEGUMINOSAS													
	Garbanzo cocinado	funda	Ferrotienda	1	kg	1,60	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,60	
	Habas	funda	Ferrotienda	1	kg	1,60	1,00	0,0	0	100	1,00	1,60	
	cerveza	botella	supermaxi	1	lt	1,75	1,00	0,0	0	100	1,00	1,75	
	maíz	funda	coral hipermercado	1	kg	1,00	1,00	0,2	0	70	1,00	1,00	
	maíz para tostar	funda	trujillo	1	kg	1,45	1,00	0,0	0	100	1,00	1,45	
	Poroto	funda	coral hipermercado	1	kg	1,87	1,00	0,0	0	100	1,00	1,87	
QUÍMICO													
	CMC	funda	freire	1	kg	9,05	1,00	0,0	0	100	1,00	9,05	
	Pectina	funda	freire	1	kg	30,50	1,00	0,0	0	100	1,00	30,50	
	Sorbato de potasio	funda	freire	1	kg	7,00	1,00	0,0	0	100	1,00	7,00	
	Ácido cítrico	funda	freire	1	kg	2,00	1,00	0,0	0	100	1,00	2,00	
MARISCOS													
	Camaron	funda	Casa del marisco	1	kg	6,00	0,70	0,0	0,3	70	1,43	8,57	

Elaborado por Samantha Bravo

5.12. Hoja de ruta

Tabla 14

Hoja de ruta postre 1 completo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Panacotta de tomate	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	gr	panacotta de tomate
	15	gr	biscocho de naranja
	5	gr	crocante de suspiro
	10	ml	salsa de mora
	5	gr	mermelada de chamburo
	4	gr	cremoso de chamburo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
panacotta de tomate	n/a	mermelada de chamburo	n/a
biscocho de naranja	n/a	cremoso de chamburo	n/a
crocante de suspiro	n/a		
salsa de mora	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ebullición			
Equipos y utensilios:			
bowls cacerola espátula moldes			
PREPARACIÓN:			
1. Poner 120 ml de leche en un tazón pequeño y espolvorear la gelatina sin sabor para que se ablande. 2. Calentar la crema de leche y el resto de la leche con el azúcar, mezcle bien hasta que se disuelva el 3. Retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla, incorpore a la mezcla la gelatina caliente y 4. Pasar por un colador para que quede mas cremosa, poner la mezcla en un molde y congelar por 4			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 15




Hoja de ruta postre 1 Pannacotta de dulce de durazno

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Panacotta de tomate	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	7	gr	gelatina sin sabor
	490	ml	leche
	735	ml	crema de leche
	245	gr	dulce de tomate
	245	gr	azúcar
	1	cdta	escencia de vainilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
gelatina sin sabor	n/a	azúcar	n/a
leche	n/a	escencia de vainilla	n/a
crema de leche	n/a		
dulce de tomate	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ebullición			
Equipos y utensilios:			
bowls cacerola espátula moldes			
PREPARACIÓN:			
1. Poner 120 ml de leche en un tazón pequeño y espolvorear la gelatina sin sabor para que se ablande. 2. Calentar la crema de leche y el resto de la leche con el azúcar, mezcle bien hasta que se disuelva el azúcar y empiece a hervir. 3. Retirar del fuego y agregar la escencia de vainilla, incorpore a la mezcla la gelatina caliente y revuelva bien. 4. Pasar por un colador para que quede mas cremosa, poner la mezcla en un molde y congelar por 4 horas.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 16




Hoja de ruta postre 1 mermelada de chamburo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Salsa de mora	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	245	g	chamburo
	100	g	azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chamburo	n/a		
azúcar	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mermelada/ 80°C/ ebullición			
Equipos y utensilios:			
bowls			
cacerola			
colador			
licuadora			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar el cahmburo en la cacerola con un chorrillo de agua para que suelte sus jurgos.			
2. Poner el azúcar en (1) hasta obtener la textura desea.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 17




Hoja de ruta postre 1 salsa mora

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Salsa de mora	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	245	g	mora
	20	g	azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mora	n/a		
azúcar	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
salsa de mora/ 80°C			
Equipos y utensilios:			
bowls cacerola colador licuadora			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la mora en la cacerola con un chorrito de agua para que suelte sus jugos. 2. Poner el azúcar en (1) hasta que textura.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo



Tabla 18

Hoja ruta postre 1 crocante de suspiro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo				
Tipo de Plato:		Crocante de suspiro		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		100	ml	huevo
		200	ml	azúcar
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
huevo	n/a			
azúcar	n/a			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Merengue suizo				
Equipos y utensilios:				
bowls				
placa de horno				
batidora				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar el azúcar con las claras a baño maría, no dejar de mezclar hasta que este el azúcar diluida.				
2. Retirar del fuego y batir a punto de nieve.				
3. Poner en una manga pastelera, en una placa de horno y hornear.				
Observaciones:				

Elaborado por Samantha Bravo




Tabla 19*Hoja de ruta postre 1 cremoso de chamburo*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Cremoso de chamburo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	103	ml	leche
	45	ml	crema de leche
	29	gr	yemas
	170	gr	chamburo
	6	g	gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
leche	n/a	gelatina sin sabor	n/a
crema de leche	n/a		
yemas	n/a		
chamburo	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cremoso/ 12 min			
Equipos y utensilios:			
bowls sartén batidora mixer			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Mixear las yemas, la crema de leche y la leche, llevar al cocción a fuego bajo revolviendo constantemente hasta llegar a los 83°C. (Como una crema inglesa). Retirar del fuego e incorporar la gelatina hidratada, agregar el chamburo. Emulsionar con cuidado para no generar burbujas de aire. Llenar los moldes y congelar por 12 horas. 			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 20




Hoja de ruta postre 1 Bizcocho de naranja

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Bizcocho de naranja	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	3	Und.	huevos
	150	g	azúcar
	250	g	harina
	100	g	aceite vegetal
	100	g	naranja
	5	g	polvo de hornear
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
huevos	n/a	naranja	n/a
azúcar	n/a	polvo de hornear	n/a
harina	n/a		
aceite vegetal	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
bizcocho/ cocción por expansión/ 180°C/ 40 min.			
naranja/ sacar el zumo de una naranja y la ralladura.			
Equipos y utensilios:			
bowls			
cuchareta			
molde de horno			
horno			
PREPARACIÓN:			
1. Precalentar el horno a 180°C.			
2. Batir los huevo y el azúcar.			
3. Colocar el aceite a punto de hilo, posterior a esto colocar los ingredinetes secos tamizados.			
4. Incorporar los ingredinetes secos con la espátula de manera envolvente y la ralladura de naranja.			
5. Enmantecar un molde y hornear por 40 min.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 21

Hoja de ruta postre 1 dulce de tomate de árbol




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 			
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo					
		Dulce de tomate de árbol			
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		450	g	tomate de árbol	
		5	g	pimienta dulce	
		5	g	canela	
		5	g	isshpingo	
		5	g	clavo de olor	
		5	g	anís estrellado	
		254	g	azúcar	
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
tomate de árbol	n/a	clavo de olor	n/a		
pimienta dulce	n/a	anís estrellado	n/a		
canela	n/a	azúcar	n/a		
isshpingo	n/a				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
tomate de árbol/ cocción por concentración/ 20 - 30 min/ 80°C					
Equipos y utensilios:					
cacerola					
bowls					
cuchara					
cuchillo					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la cáscara de tomate de árbol y reservar los tomates. 2. Hervir agua con la especería dulce. 3. Colocar el azúcar y el tomate, hervir hasta que tenga consistencia de dulce. 					
Observaciones:					

Elaborado por Samantha Bravo

POSTRE 2

Tabla 22

Hoja de ruta postre 2 Carnaval del río Santa Bárbara completo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo				
Tipo de Plato:		Carnaval de río Santa Bárbara		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		80	g	mousse de durazno
		2	g	crocante de azúcar
		5	g	galleta de arepa
		20	ml	salsa de babaco
		5	g	corales de poroto
		8	g	espuma de ataco
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
mousse de durazno	n/a	salsa de babaco	n/a	
crocante de azúcar	n/a	corales de poroto	n/a	
galleta de arepa	n/a			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
mousse de durazno/ refrigeración. el resto de ingredientes a temperatura ambiente.				
Equipos y utensilios:				
plato donde se va a servir pinzas de decoración cuchillo bowls espátula				
PREPARACIÓN:				
1. Cortar el mousse previamente elaborado del mismo tamaño todos. 2. Emplatar el mousse seguido los crocantes, corales, galleteras. 3. Colocar la espuma de ataco una vez se finalizó el emplatado.				
Observaciones:				

Elaborado por Samantha Bravo




Tabla 23*Hoja de ruta postre 2 mousse de durazno*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Mousse de durazno	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	2	Und.	Huevo
	15	g	Gelatina sin sabor
	450	g	Dulce de durazno
	300	ml	Crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huevo	n/a	Crema de leche	n/a
Gelatina sin sabor	n/a		
Dulce de durazno	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Dulce de durazno/ elaboración previa.			
Crema de leche a punto de letra.			
Claras de huevo a punto de nieve.			
Equipos y utensilios:			
bowls			
batidora			
molde			
espátula			
PREPARACIÓN:			
1.Hidratar la gelatina sin sabro en medio vaso de agua caliente.			
2. Llevar las claras a punto de nieve, previamente realizar un almibar e incorporar a punto de hilo a las claras ya montadas.			
3.Batir la crema de leche a punto de letra.			
4. Incorporar la gelatina sin sabor ya al ambiente al dulce de durazno.			
5. mezclar el dulce durazno con la crema de leche y las claras de huevo.			
6.Colocar en un molde y refrigerar.			
Observaciones:			
La gelatina sin sabor no tiene que estar caliente pues se puede cortar la preparación por le choque de temperatura.			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 24

Hoja de ruta postre 2 salsa de babaco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Salsa de babaco	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	254	g	Babaco
	50	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Babaco	n/a		
Azúcar	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Babaco/ cocción por concentración/ 10 min/ 90°C			
Equipos y utensilios:			
cacerola colador cuchara			
PREPARACIÓN:			
1. Cocer el babaco en agua por 10 min. 2. Poner el azúcar en en le babaco y mezclar hasta que espee. 3.Colocar la cocción en la licuadora y pasar a la cacerola hasta dar espesor deseado.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 25


Hoja de ruta postre 2 espuma de ataco aromatizada con agua ardiente de caña

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Espuma de ataco	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	g	Ataco
	20	g	Pimienta dulce
	20	g	Canela
	20	g	Ishpingo
	20	g	Anís estrellado
	20	g	Clavo de olor
	10	g	Agua ardinete de caña
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ataco	n/a	Anís estrellado	n/a
Pimienta dulce	n/a	Clavo de olor	n/a
Canela	n/a	Agua ardinete de caña	n/a
Ishpingo	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ataco/ Cocción por concentración/ 95°C			
Equipos y utensilios:			
cacerola colador cuchara			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Hervir agua con la especería dulce. Colocar el ataco para que suelte el color y el sabor. Retirar (2) y colocar el agua ardiente de caña. 			
Observaciones:			
Dejar que hierva la especería, una vez llegue a ebullición colocar el ataco. No hervir con el agua ardiente ya que se evapora el alcohol.			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 26


Hoja de ruta postre 2 dulce de poroto

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Dulce de poroto	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	Und	Poroto
	300	Und	Panela
	3	g	Canela
	5	g	Pimienta dulce
	200	g	Leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Poroto	n/a	Pimienta dulce	n/a
Panela	n/a	Leche	n/a
Canela	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Poroto/ remojado 12 horas/ cocción de 30 min.			
Equipos y utensilios:			
cacerola colador licuadora cuchara			
PREPARACIÓN:			
1. Hervir la leche junto con la canela y la pimienta dulce. 2. Agregar el poroto, licuado y los trozos de panela. 3. Cocinar esta mezcla hasta que tome consistencia de dulce.			
Observaciones:			
Remojar el poroto toda la noche y pelar. Agregar la panela poco a poco. Esta elaboración se utilizará para el coral de poroto.			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 27




Hoja de ruta postre 2 dulce de durazno

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Dulce de durazno	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	9	Und	durazno gualaceño
	7	Und	pimienta dulce
	5	Und	canela
	2	Und	ishpingo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
durazno gualaceño	corte en cuartos superficial	corte en cuartos superficial	n/a
canela	n/a	ishpingo	n/a
0	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
durazno gualaceño/ cocción por concentración/ 40 min/ 95°C especeria se añade			
Equipos y utensilios:			
cuchillo cacerola cuchara			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar los duraznos, cortar en cuartos superficialmente, y conservar las cáscaras. 2. Colocar las especerías dulces en agua y llevar a cocción. 3. Hervir la especeria con las cáscaras, una vez este en ebullición colocar los durazno. 4. Retirar los duraznos sacar la pepa y licuar para obtener la pulpa. 			
Observaciones:			
<p>Se usará la pulpa de durazno para realizar el mousse de durazno.</p> <p>No se coloca azúcar ya que el se quiere obtener un mouuse no muy dulce.</p> <p>Se coloca las cáscaras para obtener más sabor a la fruta.</p>			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 28




Hoja de ruta poste 2 galleta de arepa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Galletas de arepa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Harina pan
	10	g	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina pan	n/a		
Sal	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
harinapan/ Cocción en horno/ 10 min/ 180°C			
sal/ dentro de la elaboración			
Equipos y utensilios:			
bolws			
placa de horno			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar el harina, la sal y agua hasta formar una textura de masa.			
2. En la placa colocar las masas en forma redonda y pequeña para hornear.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 29

Hoja de ruta postre 2 crocante de azúcar




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Crocante de azúcar	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	120	g	azúcar
	10	g	nuez
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
azúcar	n/a		
nuez	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
azñucar			
nuez/ costes disparejos			
Equipos y utensilios:			
sárten			
placa de horno			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar el azúcar en el sárten hasta que este color caramelo.			
2. Retirar el caramelo y extender, para finalizar se coloca las nueces y se espeja que endure.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

POSTRE 3

Tabla 30




Hoja de ruta postre 3 Maíz dilla completo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Helado de maíz	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	helado de maíz
	45	gr	bizcocho de quesadilla
	5	ml	salsa de naranjilla
	20	gr	crocante caca de perro
	5	gr	fruta impregnada
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
helado de maíz	n/a	bizcocho de quesadilla	n/a
salsa de naranjilla	n/a	crocante caca de perro	n/a
fruta impregnada	n/a	fruta impregnada	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Helado de maíz/ congelación/0°C			
Bizcocho de quesadilla/ Expacción/ 180°C/ 20min			
Equipos y utensilios:			
bowls molde de horno pinza para decorar espátula			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar el crocante en la base, posterior a esto se coloca el bizcocho. 2. Poner la fruta, flores, hojas y finalmente el helado.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 31




Hoja de ruta postre 3 helado de maíz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo				
tipo de Plato		Helado de maíz		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		40	gr	huevo
		80	gr	Azúcar
		140	ml	crema de leche
		100	ml	leche
		20	gr	maíz dulce
		3	gr	CMC
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
huevo	n/a	Azúcar	n/a	
crema de leche	n/a	leche	n/a	
maíz dulce	n/a			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
maíz/cocido/desgranado				
crema de leche/ ambiente				
Equipos y utensilios:				
bowls				
batidora				
espátula				
PREPARACIÓN:				
1. Cocinar el maíz hasta que este suave				
2. Licuar (1) ccon la leche fría.				
3. Realizar un merengue suizo con las claras de huevo.				
4. Batir la crema de leche con el maíz y la leche.				
5. Mezclar todo de manera envolvente.				
Observaciones:				
Medir adecuadamente el porcentaje de CMC				

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 32

Hoja de ruta postre 3 fruta impregnada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		fruta impregnada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	babaco
	20	gr	piña
	200	ml	agua de pitimas
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
babaco	mirepoix	piña	mirepoix
agua de pitimas	n/a	0	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
n/a			
Equipos y utensilios:			
bowls cuchillo empacadora al vacío			
PREPARACIÓN:			
1. Cortar el babaco y la piña en cuadros pequeños 2. Colocar el líquido en la fruta en dos diferentes fundas. 3. Empacar al vacío.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 33




Hoja de ruta postre 3 Bizcocho de quesadilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Bizcocho de quesadilla	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	7	Und.	huevo
	50	gr	queso fresco
	50	gr	azúcar
	141	gr	almidón de achira
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
huevo	n/a	queso fresco	n/a
azúcar	n/a	almidón de achira	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
huevo/crudo			
queso fresco/ ambiente			
Equipos y utensilios:			
bowls			
horno			
globo			
espátula			
PREPARACIÓN:			
1. Batir con el globo el azúcar y las yemas hasta que duplique su tamaño			
2. Incorporar el queso y finalmente la harina.			
3. Colocar la mezcla en moldes y al horno por 30 min.			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 34




Hoja de ruta postre 3 caca de perro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Caca de perro	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	maíz para tostar
	50	gr	panela
	25	ml	leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
maíz para tostar	n/a	panela	n/a
leche	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
maíz para tostar/ ambiente/ sin tostar			
panela/ambiente			
Equipos y utensilios:			
cacerola			
espatula			
PREPARACIÓN:			
1. Tostar el maíz			
2. Incorporar la panela con (1)			
3. Colocar la leche y mezclar hasta conseguir la textura deseada			
Observaciones:			

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 35

Hoja de ruta postre 3 salsa de naranjilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Samantha Bravo			
Tipo de Plato:		Salsa de naranjilla	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	gr	naranjilla
	80	gr	azúcar
	40	gr	crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
naranjilla	n/a	azúcar	n/a
crema de leche	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mnaranjilla/ cocción por concentración/ 20 min/ 95°C			
Equipos y utensilios:			
cacerola licuadora cuchara			
PREPARACIÓN:			
1. Cocinar las naranjillas. 2. Licuar, colar y añadir el azúcar hasta que espee. 3. Colocar la crema de leche hasta que hierva y tenga textura.			
Observaciones:			
De ser necesario de puede añadir maicena.			



Elaborado por Samantha Bravo

5.13. Hoja de gramajes y costos

POSTRE 1

Tabla 36



Hoja de costos plato final pannacotta de dulce de tomate

 								
Costos:								
Chef:			Samantha Bravo					
Tipo de Plato:			Plato 3	Tamaño porción		1,0104		
Costo por Plato:			1,01	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	80	g	Panacotta de tomate	9,56	0,76	elaboración propia	80	1,00
2	30	g	Bizcocho de naranja	4,32	0,13	elaboración propia	30	1,00
3	10	g	Crocante de suspiro	2,60	0,03	elaboración propia	10	1,00
4	20	ml	Salsa de mora	3,00	0,06	elaboración propia	20	1,00
5	10	g	Mermelada de chamburo	1,50	0,02	elaboración propia	10	1,00
6	10	g	Cremoso de chamburo	1,50	0,02	elaboración propia	10	1,00
		160	Peso Total receta		1,01	Costo de receta		
PVP		3,03						

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 37

Costos pannacotta de dulce de tomate

 								
Costos:								
Chef:			Samantha Bravo					
Tipo de Plato:			Panacotta de tomate	Tamaño porción		4,782		
Costo por Plato:			4,78	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	7	g	Gelatina sin sabor	15,00	0,11	funda	7	1,00
2	490	ml	Leche	0,95	0,47	funda	490	1,00
3	735	ml	Crema de leche	4,50	3,31	funda	735	1,00
4	245	g	Dulce de tomate	2,20	0,54	elaboración propia	245	1,00
5	245	g	Azúcar	1,00	0,25	funda	245	1,00
6	10	ml	Esencia de vainilla	12,00	0,12	botella	10	1,00
		1732	Peso Total receta		4,78	Costo de receta		
PVP		14,35						

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 38

Costos mermelada de chamburo

Nº		CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		245	g	Chamburo	1,00	0,25	funda	245	1,00
2		100	g	Azúcar	1,00	0,10	funda	100	1,00
		345	Peso Total receta			0,35	Costo de receta		
PVP		1,035							

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 39

Costos salsa de mora

Nº		CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		245	g	Mora	1,00	0,25	cubeta	245	1,00
2		20	g	Azúcar	1,00	0,02	funda	20	1,00
		265	Peso Total receta			0,27	Costo de receta		
PVP		0,795							

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 40



Costos crocantes de suspiro

Nº		CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		120	g	Huevo	3,95	0,47	cubeta	120	1,00
2		200	g	Azúcar	1,00	0,20	funda	200	1,00
		320	Peso Total receta			0,67	Costo de receta		
PVP		2,022							

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 41



Costo cremoso de chamburo

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		Cremoso de chamburo	Tamaño porción		0,5525			
Costo por Plato:		0,55	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	103	ml	Leche	0,95	0,10	funda	103	1,00
2	45	ml	Crema de leche	3,74	0,17	funda	45	1,00
3	29	g	Yemas	3,95	0,11	cubeta	29	1,00
4	170	g	Chamburo	1,00	0,17	funda	212,5	1,25
5	6	g	Gelatina sin sabor	0,30	0,00	funda	6	1,00
	353	Peso Total receta			0,55	Costo de receta		
PVP	1,6575							

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 42



Costos bizcocho de naranja

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		bizcocho de naranja	Tamaño porción		2,158			
Costo por Plato:		2,16	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	180	ml	Huevos	3,95	0,71	cubeta	180	1,00
2	150	g	Azúcar	1,00	0,15	funda	150	1,00
3	250	g	Harina	3,00	0,75	funda	250	1,00
4	100	ml	Aceite vegetal	4,40	0,44	funda	100	1,00
5	100	ml	Naranja	1,00	0,10	funda	100	1,00
6	5	g	Polvo de hornear	1,40	0,01	funda	5	1,00
	785	Peso Total receta			2,16	Costo de receta		
PVP	6,474							

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 43

Costos dulce de tomate de árbol

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		dulce de tomate de árbol		Tamaño porción		0,729		
Costo por Plato:		0,73		Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	450	g	Tomate de árbol	1,00	0,45	funda	450	1,00
2	5	g	Pimienta dulce	1,00	0,01	funda	5	1,00
3	5	g	Canela	1,00	0,01	funda	5	1,00
4	5	g	Isphingo	1,00	0,01	funda	5	1,00
5	5	g	Clavo de olor	1,00	0,01	funda	5	1,00
6	5	g	Anís estrellado	1,00	0,01	funda	5	1,00
7	254	g	Azúcar	1,00	0,25	funda	254	1,00
		729	Peso Total receta		0,73	Costo de receta		
PVP		2,187						

Elaborado por Samantha Bravo



POSTRE 2**Tabla 44***Costos Carnaval del río Santa Bárbara final*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		mousse de durazno		Tamaño porción		1,0116		
Costo por Plato:		1,01		Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	80	g	Mousse de durazno	11,00	0,88	Elaboración propia	80	1,00
2	10	g	Crocante de azúcar	2,00	0,02	Elaboración propia	10	1,00
3	10	g	Galleta de arepa	0,17	0,00	Elaboración propia	10	1,00
4	20	ml	Salsa de babaco	2,50	0,05	Elaboración propia	20	1,00
5	10	g	Corales de poroto	0,99	0,01	Elaboración propia	10	1,00
6	20	ml	Espuma de ataco	2,50	0,05	Elaboración propia	20	1,00
		150	Peso Total receta		1,01	Costo de receta		
PVP		3,03						

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 45



Costos mousse de durazno

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		mousse de durazno	Tamaño porción		2,4619			
Costo por Plato:		2,46	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	2	und	Huevos	3,95	0,01	Funda	2	1,00
2	15	g	Gelatina sin sabor	0,30	0,00	Funda	15	1,00
3	450	g	Dulce de durazno	2,95	1,33	Funda	450	1,00
4	300	g	Crema de leche	3,74	1,12	Funda	300	1,00
		767	Peso Total receta		2,46	Costo de receta		
PVP		7,3857						

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 46



Costos salsa de babaco

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		salsa de babaco	Tamaño porción		0,038			
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		8			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	254	g	Babaco	1,00	0,25	Funda	254	1,00
2	50	g	Azúcar	1,00	0,05	Funda	50	1,00
		304	Peso Total receta		0,30	Costo de receta		
PVP		0,912						

Elaborado por Samantha Bravo


Tabla 47

Espuma de ataco aromatizada con agua ardiente de caña

 								
Costos:								
Chef: Samantha Bravo								
Tipo de Plato:		Espuma de ataco		Tamaño porción		0,4325		
Costo por Plato:		0,43		Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	300	g	Ataco	1,00	0,30	Funda	300	1,00
2	20	g	Pimienta dulce	1,00	0,02	Funda	20	1,00
3	20	g	Canela	1,00	0,02	Funda	20	1,00
4	20	g	Ishpingo	1,00	0,02	Funda	20	1,00
5	20	g	Anís estrellado	1,00	0,02	Funda	20	1,00
6	20	g	Clavo de olor	1,00	0,02	Funda	20	1,00
7	10	ml	Aguardiente de caña	3,25	0,03	Funda	10	1,00
		410	Peso Total receta		0,43	Costo de receta		
PVP		1,2975						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 48*Costos dulce de poroto*

 								
Costos:								
Chef: Samantha Bravo								
Tipo de Plato:		dulce de poroto		Tamaño porción		0,985		
Costo por Plato:		0,99		Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	100	g	Poroto	1,87	0,19	Funda	100	1,00
2	300	g	Panela	2,00	0,60	Funda	300	1,00
3	3	g	Canela	1,00	0,00	Funda	3	1,00
4	5	g	Pimienta dulce	1,00	0,01	Funda	5	1,00
5	200	ml	Leche	0,95	0,19	Funda	200	1,00
		608	Peso Total receta		0,99	Costo de receta		
PVP		2,96						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 49*Costos dulce de durazno*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		dulce de durazno	Tamaño porción		0,76			
Costo por Plato:		0,76	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	360	g	Durazno gualceño	2,00	0,72	Funda	360	1,00
2	10	g	Pimienta dulce	2,00	0,02	Funda	10	1,00
3	10	g	Canela	1,00	0,01	Funda	10	1,00
4	10	g	Ishpingo	1,00	0,01	Funda	10	1,00
		390	Peso Total receta		0,76	Costo de receta		
PVP		2,28						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 50*Costos galleta de arepa*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		galletas de arepa	Tamaño porción		0,176			
Costo por Plato:		0,18	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	100	g	Harina pan	1,66	0,17	Funda	100	1,00
2	10	g	Sal	1,00	0,01	Funda	10	1,00
		110	Peso Total receta		0,18	Costo de receta		
PVP		0,53						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 51*Costos crocante de azúcar*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		crocante de azúcar	Tamaño porción		0,1622			
Costo por Plato:		0,16	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	120	g	azúcar	1,00	0,12	Funda	120	1,00
2	10	g	nuez	4,22	0,04	Funda	10	1,00
		130	Peso Total receta		0,16	Costo de receta		
PVP		0,4866						


Elaborado por Samantha Bravo

POSTRE 3**Tabla 52***Costos Maízdilla final*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		maízdilla	Tamaño porción		0,465			
Costo por Plato:		0,47	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40	g	helado de maíz	4,50	0,18	elaboración propia	40	1,00
2	45	g	bizcocho de quesadilla	4,50	0,20	elaboración propia	45	1,00
3	5	ml	salsa de naranjilla	1,50	0,01	elaboración propia	5	1,00
4	20	g	crocante de caca de perro	3,00	0,06	elaboración propia	20	1,00
5	5	g	fruta impregnada	3,00	0,02	elaboración propia	5	1,00
		115	Peso Total receta		0,47	Costo de receta		
PVP		1,395						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 53*Costos helado de maíz*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		helado de maíz	Tamaño porción		0,90375			
Costo por Plato:		0,90	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40	g	huevo	3,95	0,16	Funda	40	1,00
2	80	g	azúcar	1,00	0,08	Funda	80	1,00
3	140	ml	crema de leche	3,74	0,52	Funda	140	1,00
4	100	l	leche	0,95	0,10	funda	100	1,00
5	20	g	maíz dulce	1,00	0,02	lata	20	1,00
6	3	g	CMC	9,05	0,03	Funda	3	1,00
		383	Peso Total receta		0,90	Costo de receta		
PVP		2,71125						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 54*Costos fruta impregnada*

 								
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:		fruta impregnada	Tamaño porción		0,64			
Costo por Plato:		0,64	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	20	und	babaco	1,00	0,02	funda	20	1,00
2	20	g	piña	1,00	0,02	funda	20	1,00
3	200	g	agua de pitimas	3,00	0,60	Funda	200	1,00
		240	Peso Total receta		0,64	Costo de receta		
PVP		1,92						



Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 55*Costos bizcocho de quesadilla*

 								
Costos:								
Chef: Samantha Bravo								
Tipo de Plato:			bizcocho de quesadilla	Tamaño porción		0,5791		
Costo por Plato:			0,58	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	7	und	huevo	3,80	0,03	cubeta	7	1,00
2	50	g	queso fresco	3,00	0,15	funda	50	1,00
3	50	g	azúcar	1,00	0,05	Funda	50	1,00
4	141	g	almidón de achira	2,50	0,35	Funda	141	1,00
			248	Peso Total receta		0,58	Costo de receta	
PVP		1,7373						

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 56*Costos caca de perro*

 								
Costos:								
Chef: Samantha Bravo								
Tipo de Plato:			caca de perro	Tamaño porción		0,19375		
Costo por Plato:			0,19	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	g	maíz para tostar	1,40	0,07	cubeta	50	1,00
2	50	g	panela	2,00	0,10	funda	50	1,00
3	25	g	leche	0,95	0,02	Funda	25	1,00
			125	Peso Total receta		0,19	Costo de receta	
PVP		0,58125						

Elaborado por Samantha Bravo

Tabla 57*Costos salsa de naranjilla*

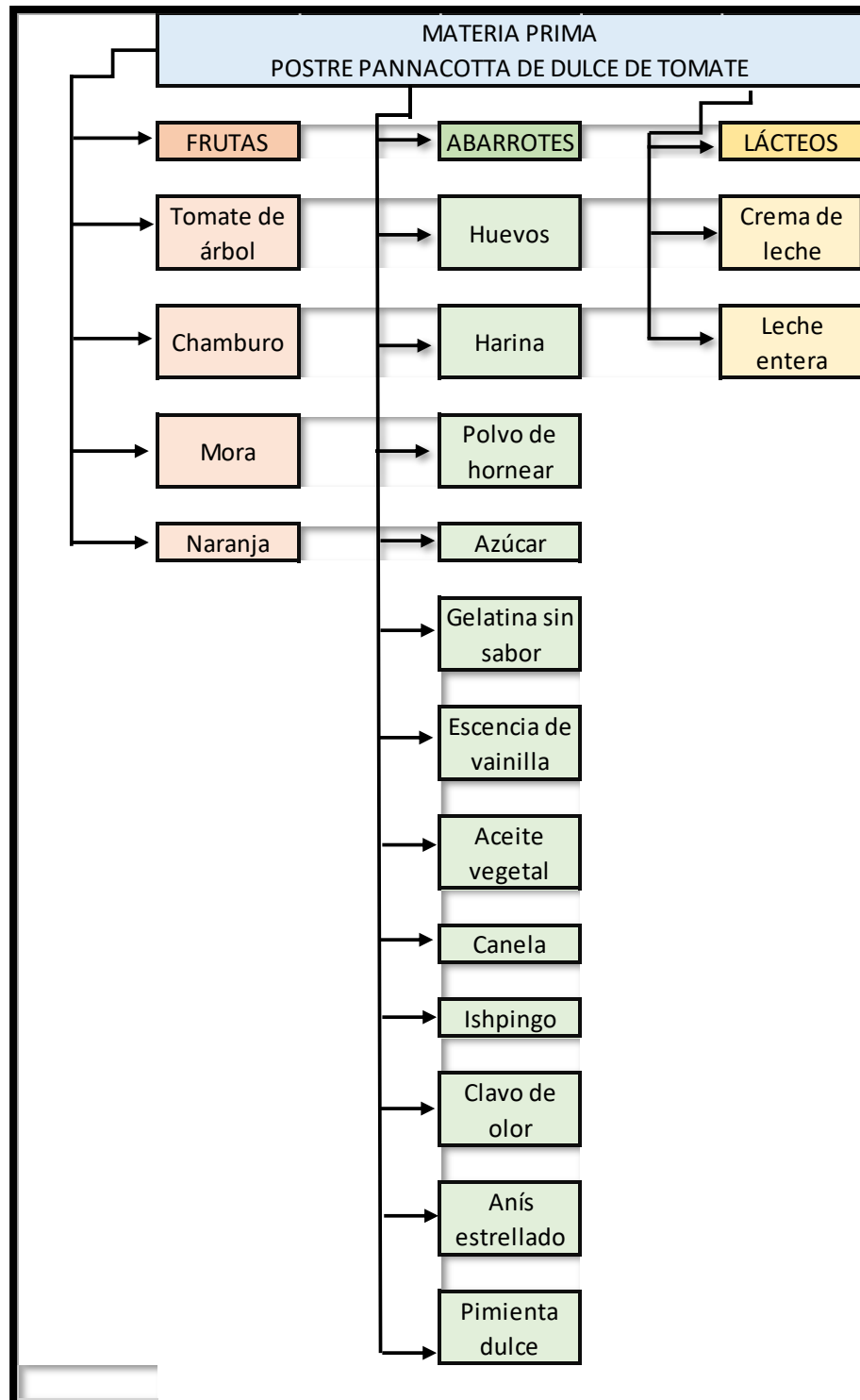
INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:								
Chef:		Samantha Bravo						
Tipo de Plato:	salsa de naranjilla	Tamaño porción	0,2525					
Costo por Plato:	0,25	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	60	g	naranjilla	1,00	0,06	funda	60	1,00
2	80	g	azúcar	1,00	0,08	funda	80	1,00
3	30	g	crema de leche	3,75	0,11	funda	30	1,00
		170	Peso Total receta		0,25	Costo de receta		
PVP	0,7575							

Elaborado por Samantha Bravo

5.14. Cuadro de principales materias primas utilizadas

Figura 54

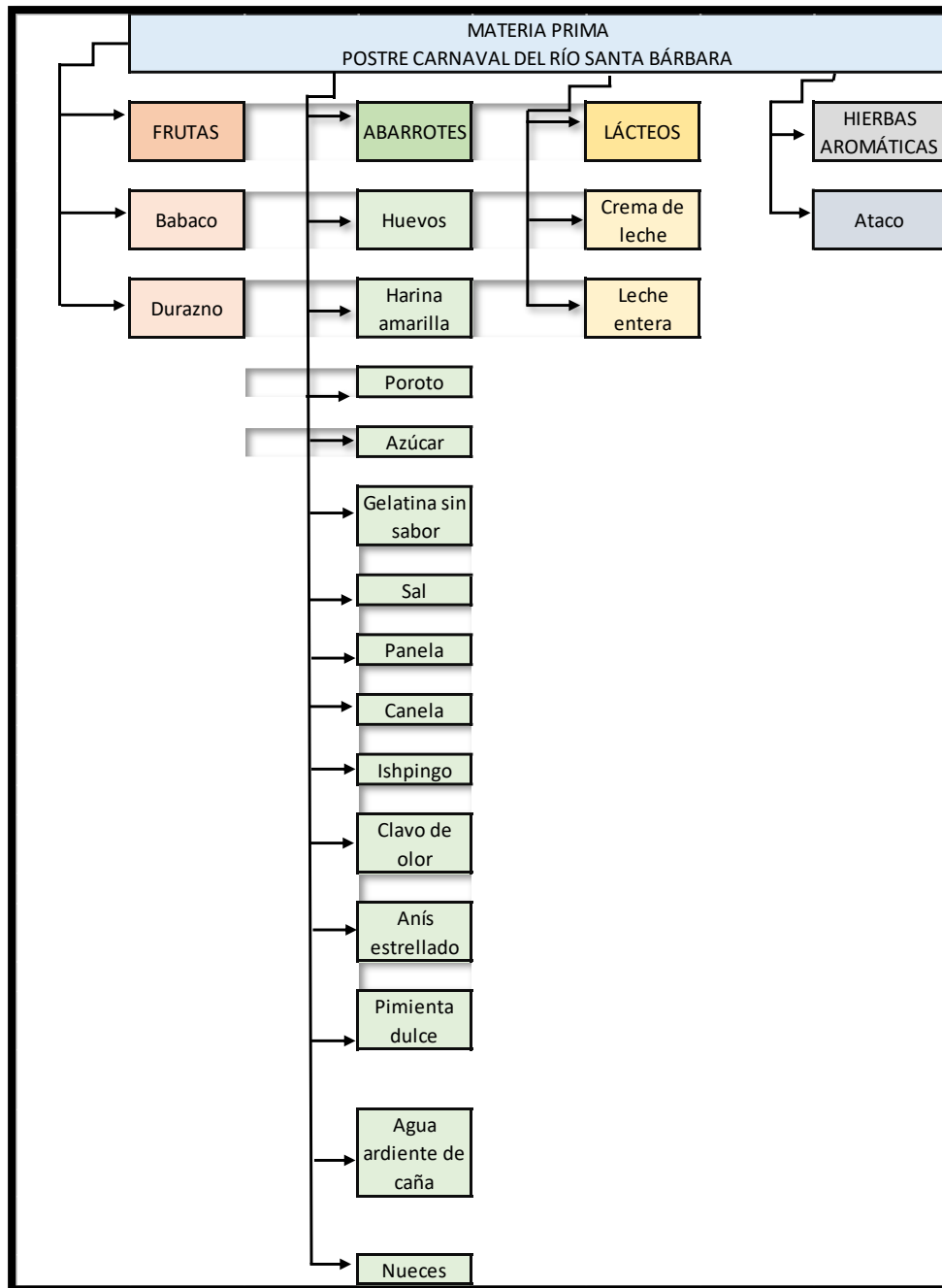
Materia prima postre pannacotta de dulce de tomate



Nota: Cuadro de materia prima postre 1 pannacotta de dulce de tomate. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 55

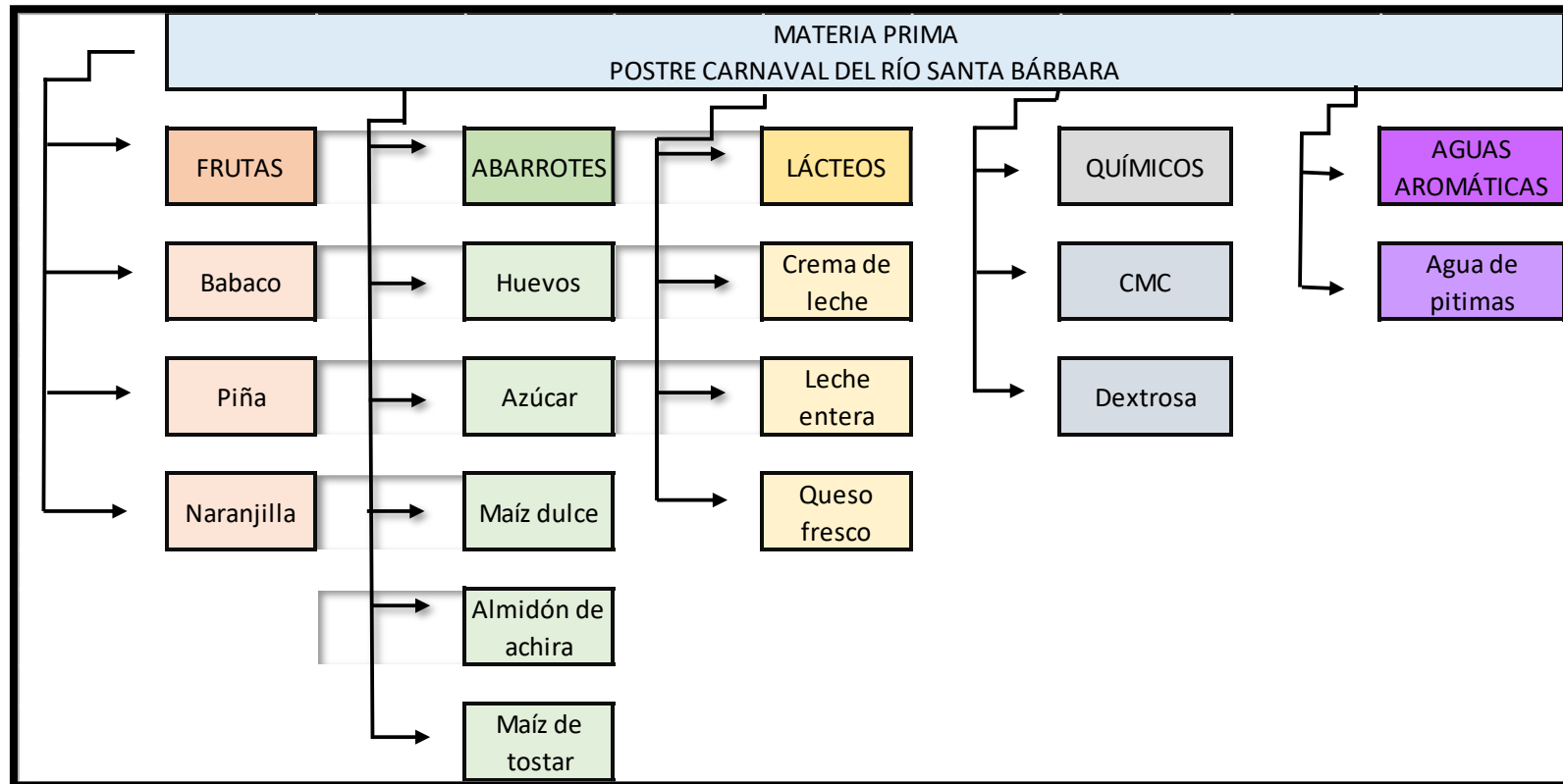
Materia prima Carnaval del río Santa Bárbara



Nota: Cuadro de materia prima postre 2 carnaval del río Santa Bárbara. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 56

Materia prima Maíz dilla



Nota: Cuadro de materia prima postre 3 Maídilla. Adaptado de Samantha Bravo

5.15. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Figura 57

Postre uno cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

SAMANTHA BRAVO						
Postre 1	Pannacotta de dulce de tomate					
Ingredientes	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación
PANACOTTA DE TOMATE	Congelación	0°C	4 horas	Congelación	0°C	1 semana
SALSA DE MORA	Concentración	90°C	20min	Congelación	0°C	1 mes
BIZCOCHO DE NARANJA	Expansión	180°C	20 a 30 min	Refrigeración	8°C	3 días
MERMELADA DE CHAMBURO	Concentración	90°C	10 a 20 min	Congelación	0°C	3 meses
CROCANTE SUSPIRO	Expansion	180°C	10 a 20 min	n/a	n/a	2 días
CREMOSO DE CHAMBURO	Congelación	0°C	4 horas	Congelación	0°C	1 semana

Nota: Postre uno cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados. Adaptado de Samantha Bravo

Figura 58

Postre dos cuadros de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

SAMANTHA BRAVO		Carnaval del río Santa Bárbara					
Postre 2							
Ingredientes	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto
MOUSSE DE DURAZNO	Congelación	0°C	40 min	Congelación	0°C	1 semana	n/a
ESPUMA DE ATACO	Concentración	90°C	20min	Congelación	0°C	1 mes	Refrigeración o temperatura ambiente
GALLETA DE AREPA	Expansión	180°C	20 a 30 min	Refrigeración	8°C	3 días	Temperatura ambiente
CORALES DE DULCE DE POROTO	Concentración	90°C	30 min	Refrigeración	8°C	5 días	Temperatura ambiente
CROCANTE DE AZÚCAR	Concentración	95°C	10 a 20 min	n/a	n/a	2 días	n/a
SALSA DE BABACO	Concentración	90°C	8 a 10 min	Refrigeración	8°C	4 días	Concentración

Nota: *Postre dos cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados. Adaptado de Samantha Bravo*

Figura 59

Postre tres cuadros de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

SAMANTHA BRAVO		Maíz					
Postre 3		Maíz					
Ingredientes	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto
HELADO DE MAÍZ	Congelación	0°C	40 min	Congelación	0°C	2 meses	n/a
BIZCOCHO DE QUESADILLA	Expansión	180°C	30min	Refrigeración	8°C	4 días	Microondas o horno
SALSA DE NARANJILLA	Concentración	90°C	8 a 10 min	Refrigeración	8°C	4 días	Concentración
CROCANTE (CACA DE PERRO)	Concentración	90°C	7 a 10 min	Ambiente	20°C	1 semana	n/a
FRUTA IMPREGNADA	Refrigeración/ Empacado al vacío	8°C	24 horas	congelación	8°C	3 meses	n/a

Nota: Postre uno cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados. Adaptado de Samantha Bravo

Conclusiones

Mediante la recolección de datos que se pudo obtener por las técnicas de campo se puso a observar diferentes situaciones en la falta de un menú de postres, por ende, se planteó un

diseño de propuesta de postres para dar solución a dichos problemas y de esta manera el restaurante sobresalga tanto en el cantón como en su provincia y así ser reconocido por la implementación de postres basados en elaboraciones tradicionales.

En cuanto a realizar el postre al plato se pudo identificar diferentes métodos y técnicas que pueden ser aplicados en dicho caso lo cual sirvió de utilidad ya que se aplicaron conocimientos adquiridos para el proceso de elaboración de postres y de esta manera dar un valor agregado que diferencia de la competencia y que sea del gusto de cada una de las personas que viven en Gualaceo.

Con el presente proyecto se ha logrado rescatar las elaboraciones tradicionales que se elaboran durante el año de Gualaceo y usadas en cada una de las elaboraciones, mediante el desarrollo de la propuesta de tres postres al plato se logró crear un menú de postres para el establecimiento 1900 restaurante con elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo dándole un plus con la aplicación de técnicas modernas.

Es importante rescatar y revalorizar el uso de varias técnicas y el uso de productos propios de Gualaceo dentro del desarrollo de la validación que se realizó dentro del campo de acción por otra parte, es importante destacar que los productos presentados si cumplen con las características organolépticas adecuadas a un postre para ser usado dentro del menú para el establecimiento.

Recomendaciones

Durante el desarrollo y proceso de elaboración del proyecto de investigación se recomienda hacer una intensa búsqueda que ayude a obtener más y nuevas combinaciones con respecto a los productos tradicionales del cantón Gualaceo y de esta manera ampliar una gama de sabores y productos con distintas características organolépticas y así mantener las

tradiciones gastronómicas que presenta el cantón para de esta manera mantener el legado gastronómico.

Con respecto a las técnicas de campo se recomienda realizar una observación directa en el campo de acción donde se va a realizar el proyecto de investigación ya que esto nos facilita la recolección de datos y se puede saber que problemas y necesidades presenta el establecimiento para de esta forma ofrecer una solución o posibles soluciones para cada uno de los problemas que presenta, por otra parte es importante realizar encuesta para verificar el grado de aceptación que puede tener el proyecto de investigación.

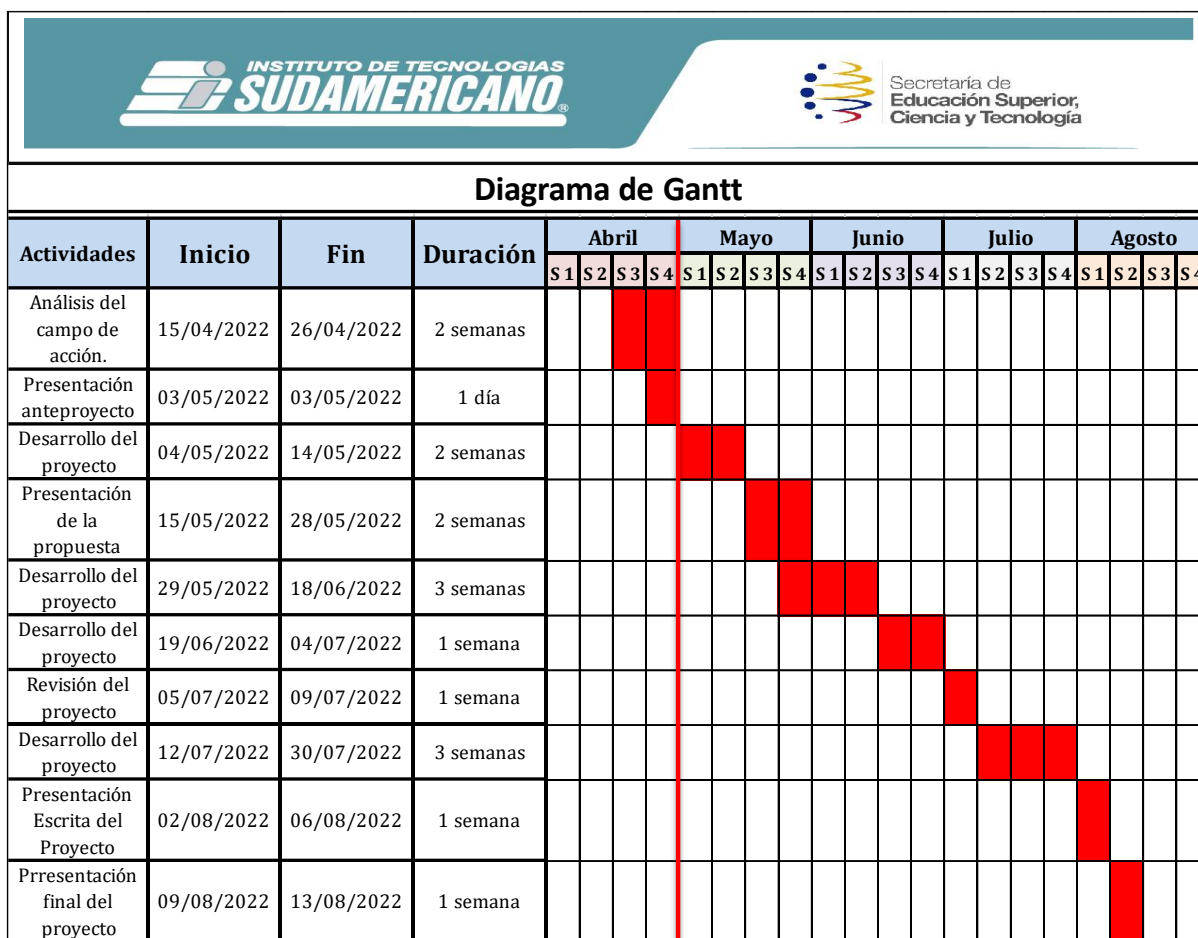
Al realizar las elaboraciones los postres se debe tener cuidado con la cantidad de azúcar que se le coloca dentro del mismo ya que este podría alterar el sabor del producto final, con respecto a la fruta impregnada se debe tomar en cuenta con un correcto sellado al vacío para que el sólido pueda absorber adecuadamente el líquido y de esta manera presentar un producto final óptico con buenas características organolépticas, por otra parte, se debe tomar en cuenta las características organolépticas que tiene cada producto del cantón Gualaceo para no alterar su sabor y mantenerlo con todas sus tradiciones.

Para la elaboración de cada postre al plato presentado se recomienda hacerlo en un espacio amplio de preferencia un espacio frío para no perder propiedades del producto se recomienda tener el misen place listo ya que cada receta principal desglosa varias sub-recetas con diferentes ingredientes y texturas dentro del mismo es por esto que se debe tomar en cuenta cada producto que va dentro de cada una de las elaboraciones con la finalidad de obtener productos correctamente elaborados y de calidad y para de esta manera obtener resultados óptimos y del agrado de cada uno de los comensales.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Figura 60

Diagrama de GANTT

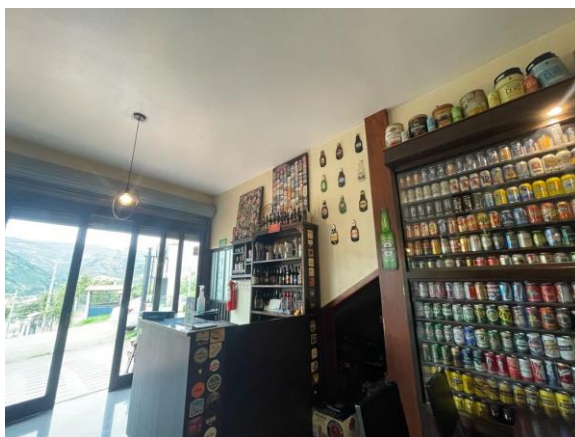


Nota: Diagrama de actividades. Adaptado de Samantha Bravo

ANEXOS

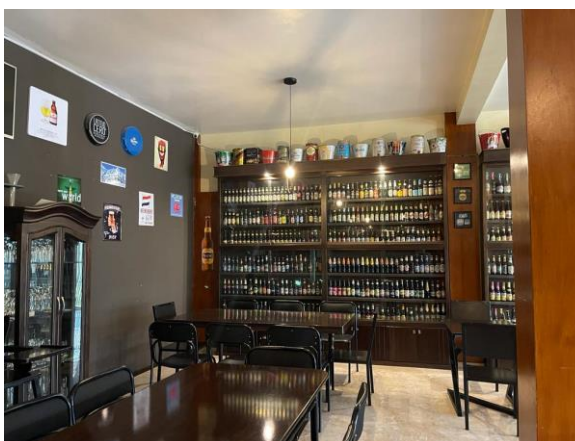
Anexo 1

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante



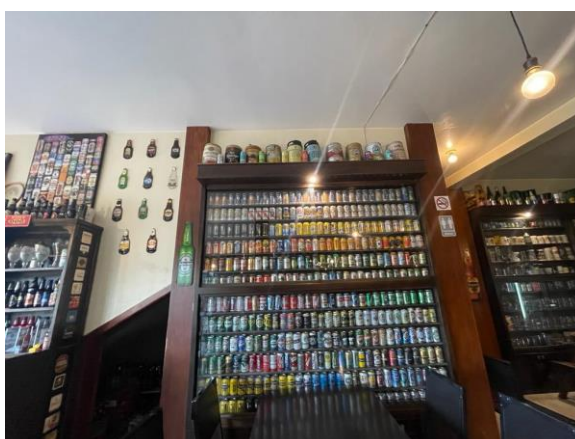
Anexo 2

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante



Anexo 3

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante



Anexo 4

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante

**Anexo 5**

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante

**Anexo 6**

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante

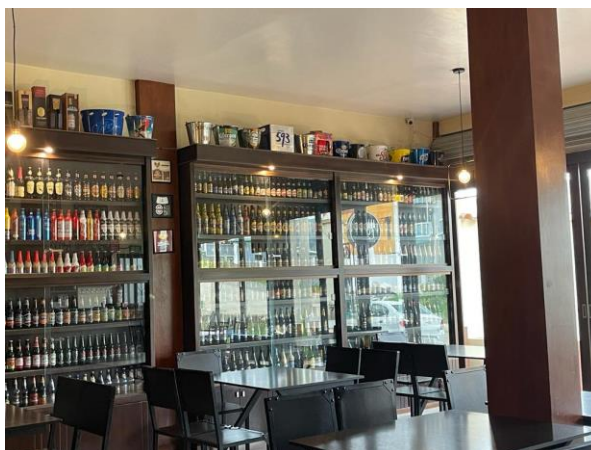
**Anexo 7**

Foto del interior del establecimiento 1900 restaurante



Anexo 8

Entrevista a Cecilia Veintimilla que reside en el cantón Gualaceo

Muy buenas noches, en primer lugar, agradezco su colaboración con esta entrevista presentada, mi nombre Samantha Bravo, estudiante del Cuarto Nivel de la Carrera de Gastronomía, en el Instituto de Tecnologías Sudamericano.

Antes de iniciar quisiera indicarle que esta entrevista es con la finalidad de conocer acerca de las tradiciones y cultura del cantón de Gualaceo, así como sus fiestas y platos típicos.

La duración de esta entrevista será de 35 minutos aproximadamente y lo más importante es que sus respuestas serán CONFIDENCIALES y bajo ningún concepto sería utilizado para otros fines que no sean la investigación planteada.

También le indico que la presente entrevista será grabada con el fin de analizar paulatinamente cada una de sus respuestas.



1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuántos años tiene?
3. ¿Dónde nació?
4. ¿Desde cuando se dedica a cocinar?
5. ¿Qué fiestas tradicionales de Gualaceo conoce?
6. ¿Qué elaboración conoce y a preparado?
7. ¿Qué tipo de comida se sirve en las fiestas?
8. ¿Qué elaboración dulce se ofrece en cada festividad?
9. ¿Qué productos se dan en el cantón de Gualaceo?
10. ¿Qué elaboración son propias de Gualaceo?

Hemos dado fin a esta entrevista, muchas gracias nuevamente por su participación en esta entrevista.





Anexo 9

Validación Muestra 1 Pannacotta de dulce de tomate

 		ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>			
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>			
<p>Nombre del Entrevistado: _____ Fecha: 3 de agosto de 2022 Producto: Muestra 1 Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>			
1. Características organolépticas postre muestra 1			
AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
OBSERVACIONES _____			
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p style="text-align: center;">SI NO</p> <p>¿Por qué? _____</p>			
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p style="text-align: center;">SI NO</p> <p>¿Por qué? _____</p>			

Anexo 10

Validación, Muestra 2 Carnaval del río Santa Bárbara – Mousse de dulce de durazno

 		ENCUESTA DE VALIDACIÓN																	
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: _____																			
Fecha: 3 de agosto de 2022																			
Producto: Muestra 3																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA		SABOR			TEXTURA			COLOR											
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
SI				NO															
¿Por qué? _____																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
SI				NO															
¿Por qué? _____																			

Con la aplicación de estas se obtuvo estos resultados:

Comentarios generales de la muestra 1:

Dentro de los comentarios generales se pudo obtener que la muestra 1 tiene una buena combinación de sabores, contiene muchas texturas la que da un realce al plato, mantiene buena frescura por otra parte los comensales determinan que está muy bien ejecutada con varias técnicas también que los colores con los que se emplata son muy llamativos.

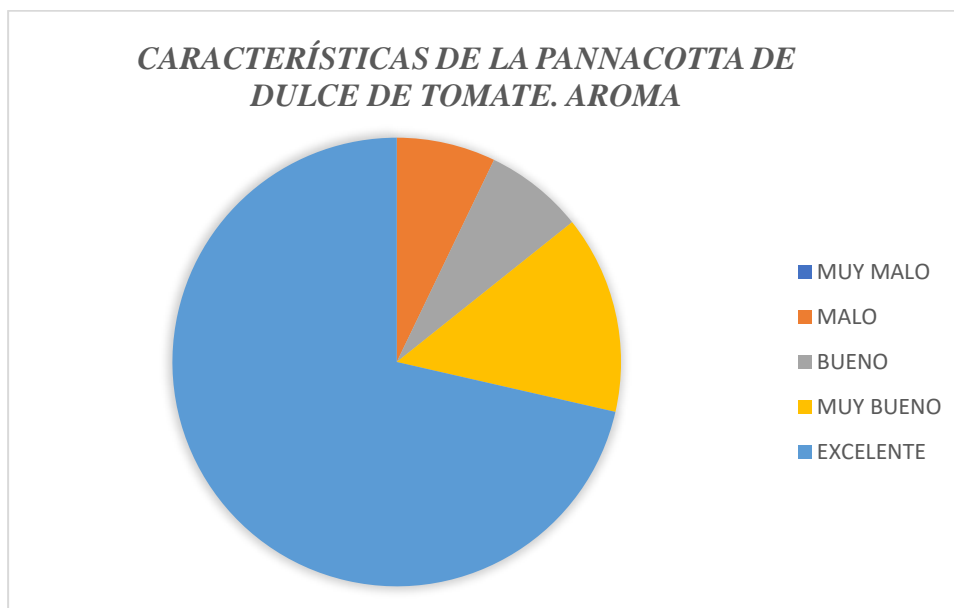
No obstante, también se obtuvo como resultado que dentro del plato se pudo sentir sabores de Gualaceo, se incorporó todos los sabores sin perder ninguno dando realce a cada una de sus elaboraciones tradicionales.

Desarrollo de la encuesta muestra 1:

En la siguiente ilustración se puede observar el criterio de cada uno de los comensales con respecto al aroma que contenía la pannacotta de dulce de tomate, evidenciando que el 72% de los comensales considera que tiene un excelente aroma, el 14% considera que de existir un muy bueno. Finalmente, el 7% de los comensales consideran que existe un buen aroma en cuanto a este postre mientras que para el otro 7% menciona que es malo.

Anexo 12

Características de la pannacotta de dulce de tomate. Aroma

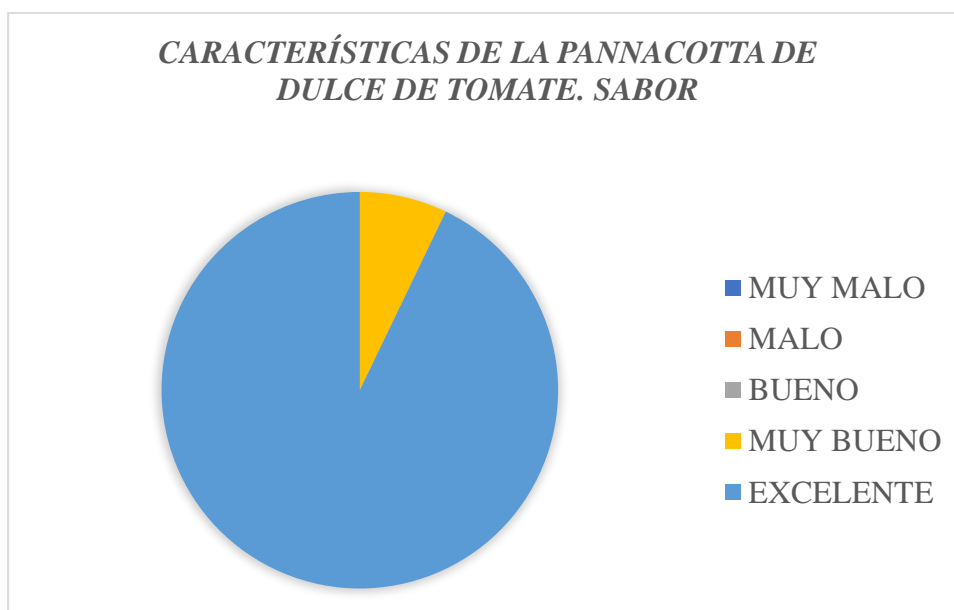


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En la siguiente ilustración se muestra el punto de vista que tienen los comensales en cuanto al sabor que contiene la pannacotta de dulce de tomate. Como se puede observar el 93% de los entrevistados considera que el postre tiene un sabor excelente, mientras que solo el 7% de los comensales considera que es muy bueno.

Anexo 13

Características de la pannacotta de dulce de tomate. Sabor

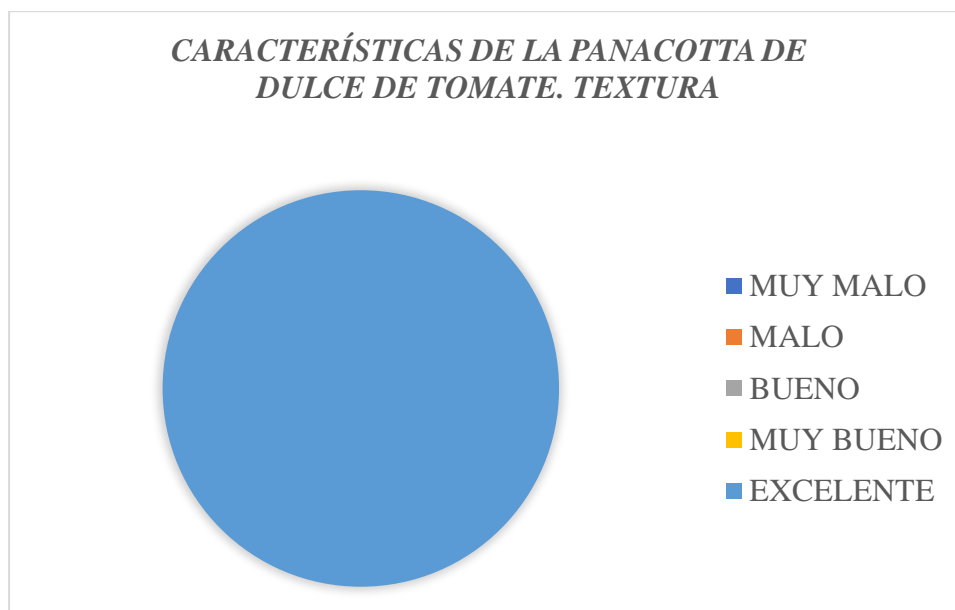


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En la siguiente ilustración se muestran las opiniones acerca de la textura que tiene la pannacotta de dulce de tomate en el cual se puede observar que el postre es excelente puesto que cuenta con un 100% de aceptación de los comensales.

Anexo 14

Características de la pannacotta de dulce de tomate. Textura

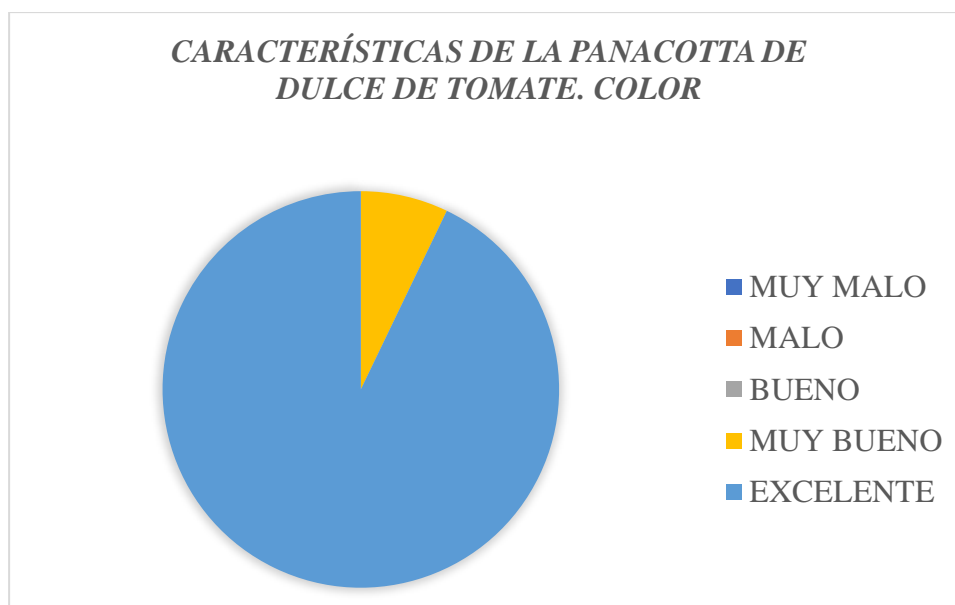


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En la siguiente ilustración se pretende mostrar la opinión de los comensales en cuanto al color que mostraba la pannacotta de dulce de tomate, se observa que el 93% considera que el postre tenía un excelente color, mientras que el 7% considera que es muy bueno.

Anexo 15

Características de la pannacotta de dulce de tomate. Color

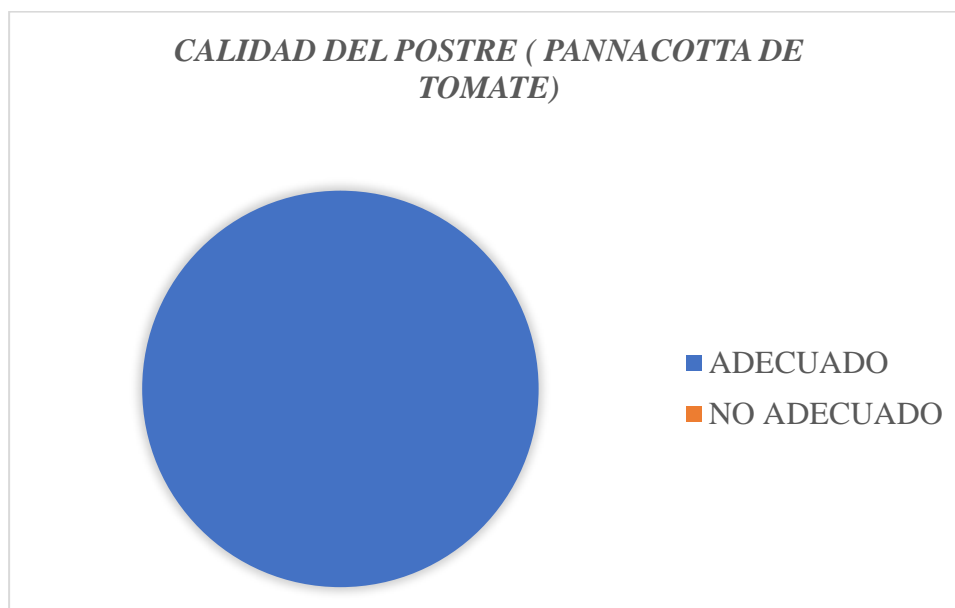


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En la siguiente ilustración podemos determinar que los comensales consideran que la calidad de la pannacotta de dulce de tomate es adecuada puesto que tiene un 100% de aceptación de los comensales.

Anexo 16

Calidad del postre (Pannacotta de tomate)

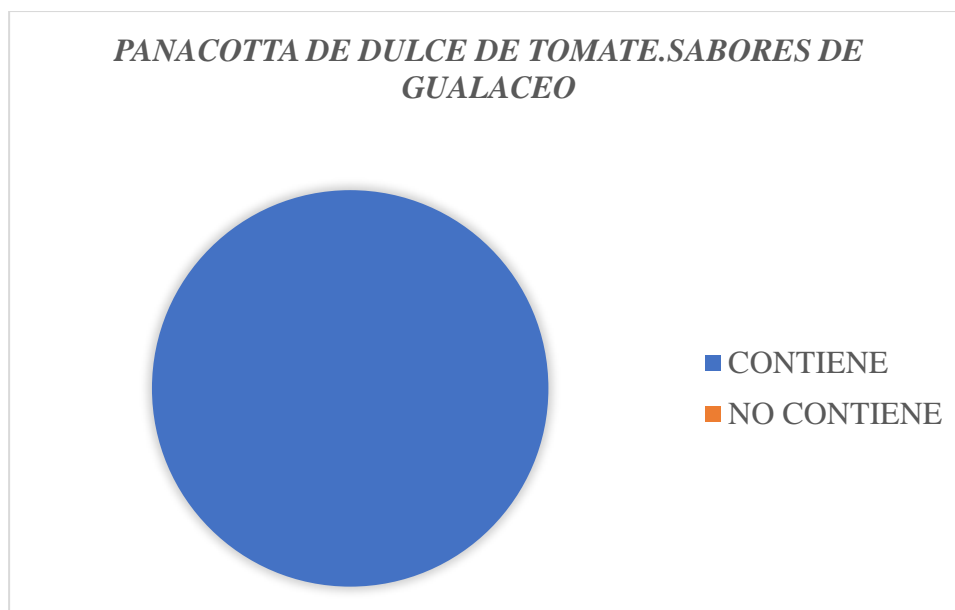


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a si el postre cuenta con todos los sabores de Gualaceo. El 100% de los comensales considera que la pannacotta de dulce de tomate contiene todos los sabores.

Anexo 17

Pannacotta de dulce de tomate. Sabores de Gualaceo



Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

Comentarios generales de la muestra 2 – Carnaval del río Santa Bárbara:

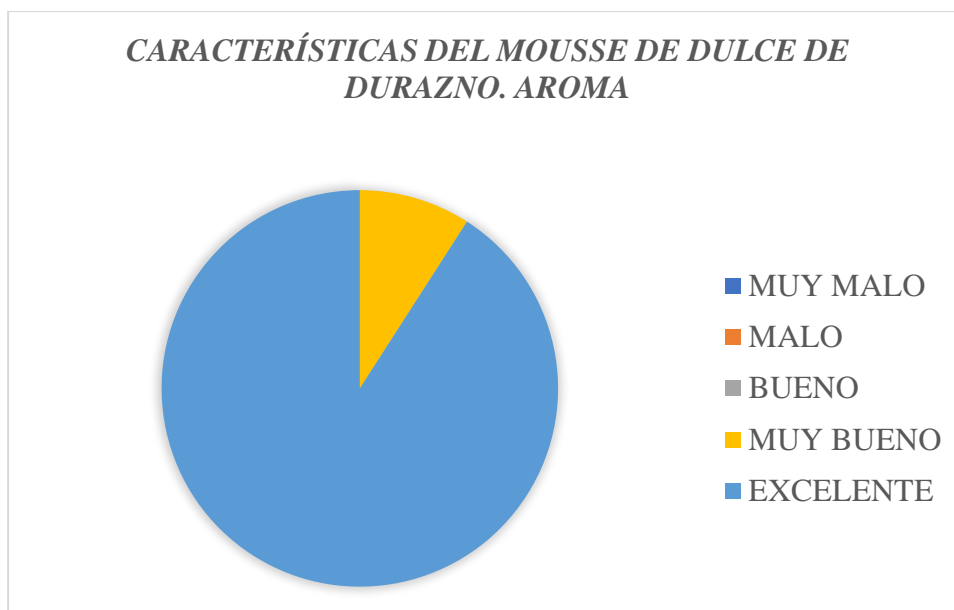
Dentro de los comentarios generales se pudo obtener que la muestra 2 tiene una buena combinación de sabores, la combinación de colores es adecuada con buenas combinaciones, por otra parte, sus sabores y aromas son los que representan a Gualaceo, se tiene una buena combinación muy buena de cada elemento en el plato.

Desarrollo de la encuesta muestra 2 – Carnaval del río Santa Bárbara:

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del mousse de durazno respecto a aroma. El 91% considera que el aroma del postre es excelente y el 9% que el postre es muy bueno.

Anexo 18

Características del Mousse de dulce de durazno. Aroma

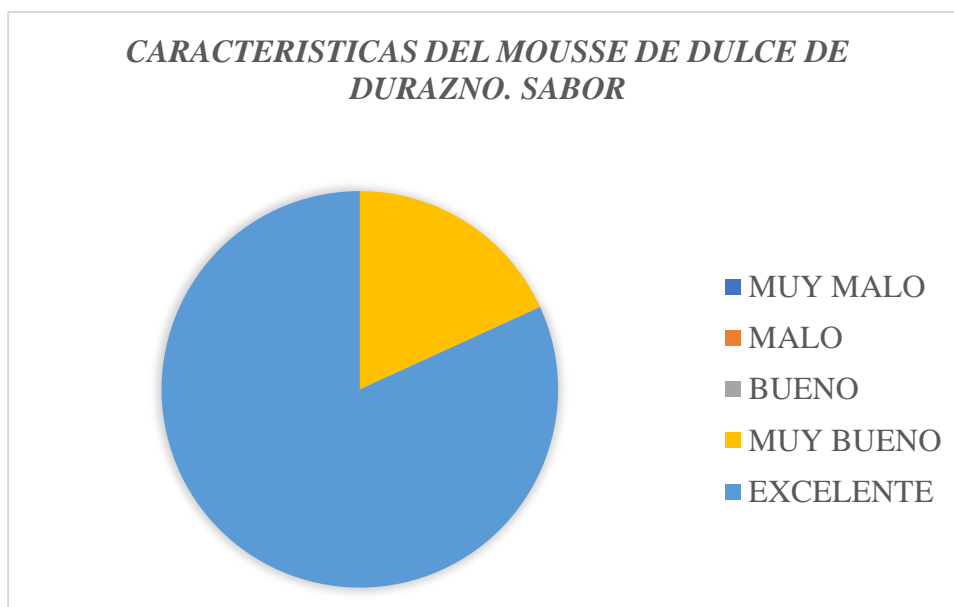


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del mousse de durazno respecto al sabor. El 82% considera que el sabor del postre es excelente y el 18% que el postre es muy bueno.

Anexo 19

Características del Mousse de dulce de durazno. Sabor

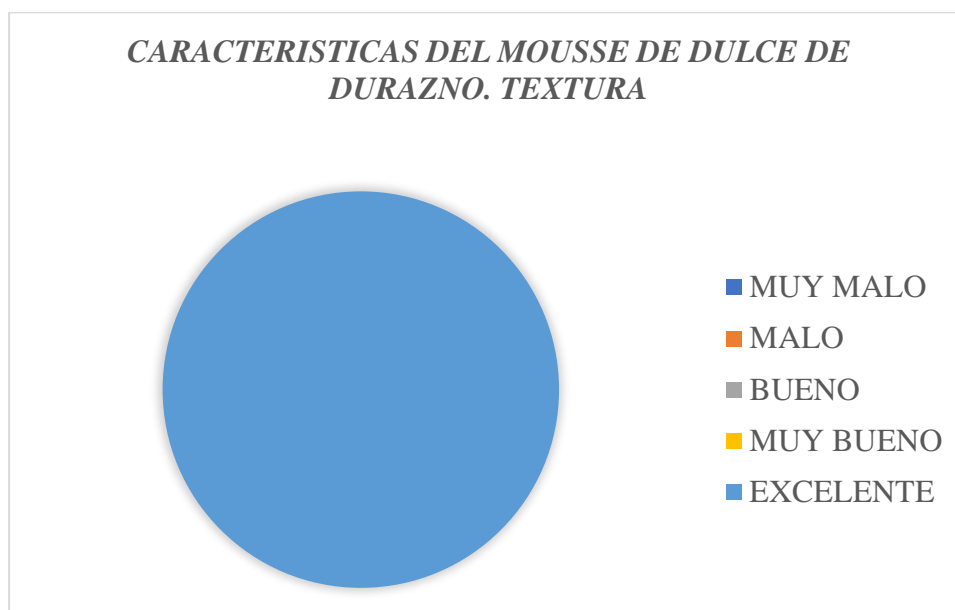


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del mousse de durazno respecto a su textura. El 100% considera que su textura es excelente dando en este punto un resultado muy favorable.

Anexo 20

Características del Mousse de dulce de durazno. Textura

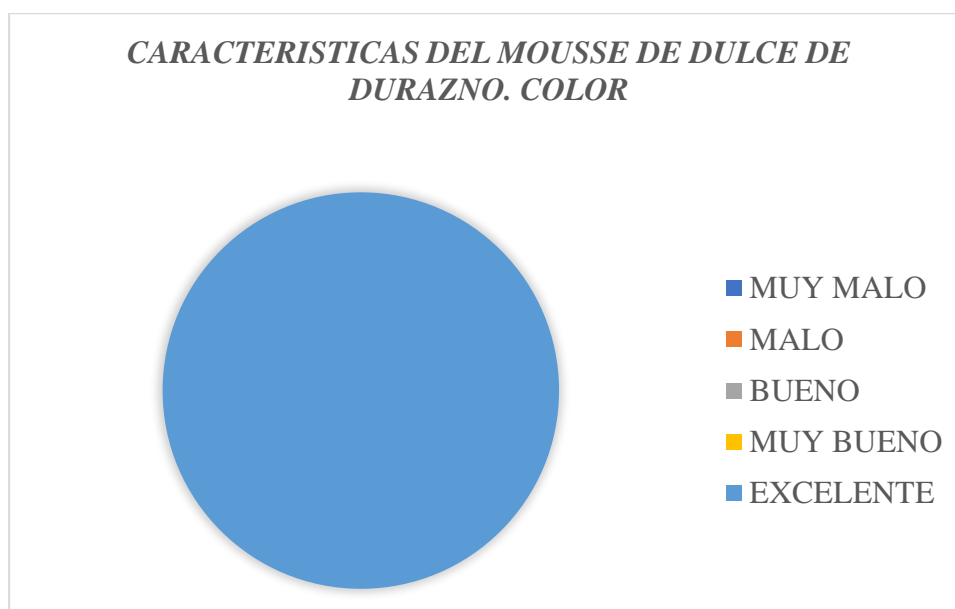


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del mousse de durazno respecto al color. El 100% considera que el color del postre es excelente dando así un resultado esperado.

Anexo 21

Características del Mousse de dulce de durazno. Color

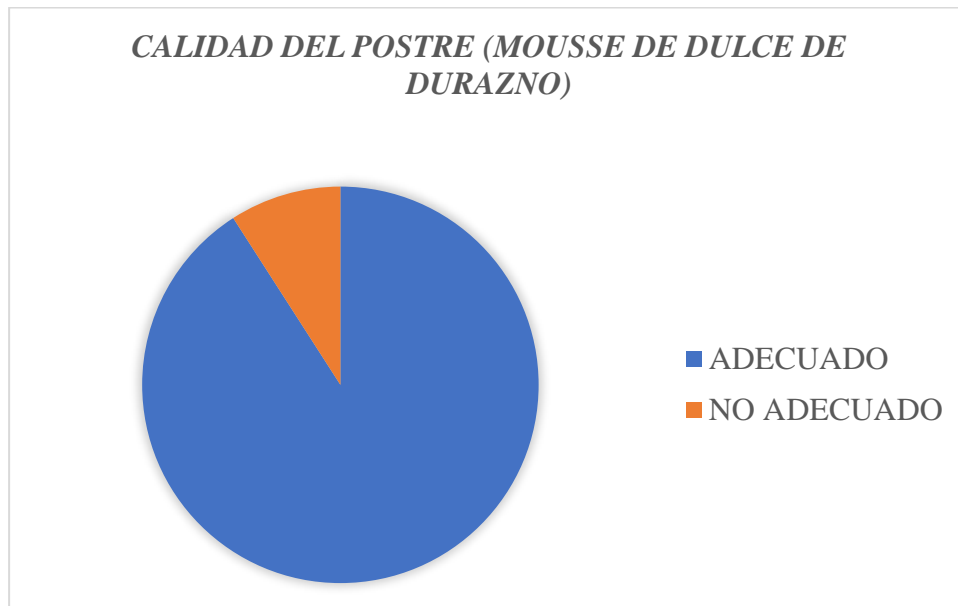


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a la calidad del postre mousse de durazno. El 91% considera que la calidad es adecuada y el 9% que no es adecuado.

Anexo 22

Calidad del postre (Mousse de dulce de durazno)

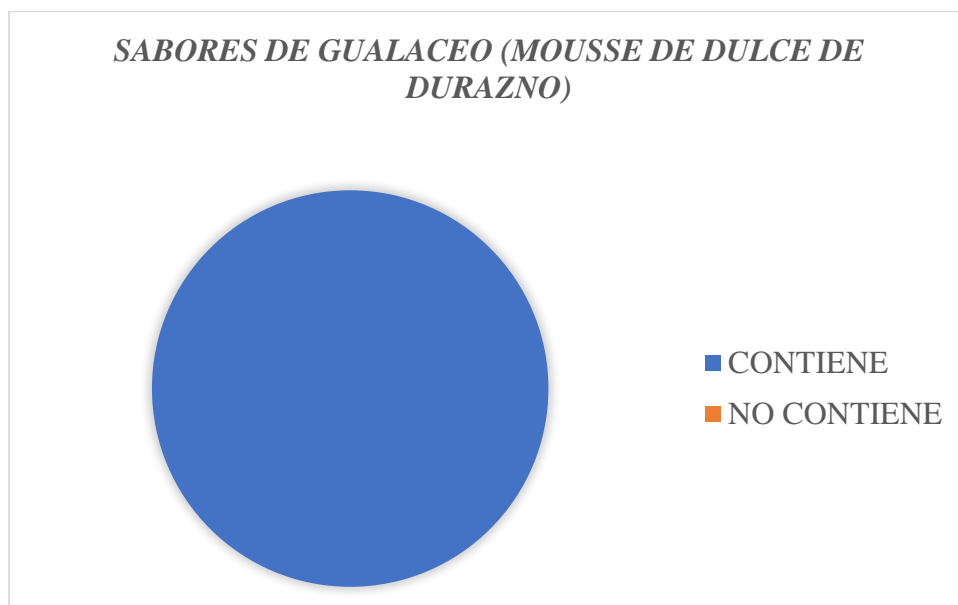


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a si dentro del postre contiene sabores de. El 100% considera que el sí contiene en su totalidad.

Anexo 23

Sabores de Gualaceo (Mousse de dulce de durazno)



Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

Comentarios generales de la muestra 3 – Maízdilla:

Dentro de los comentarios generales se pudo obtener que la muestra 3 tiene una buena combinación de sabores, tiene buen color y aroma, el montaje del plato es llamativo y

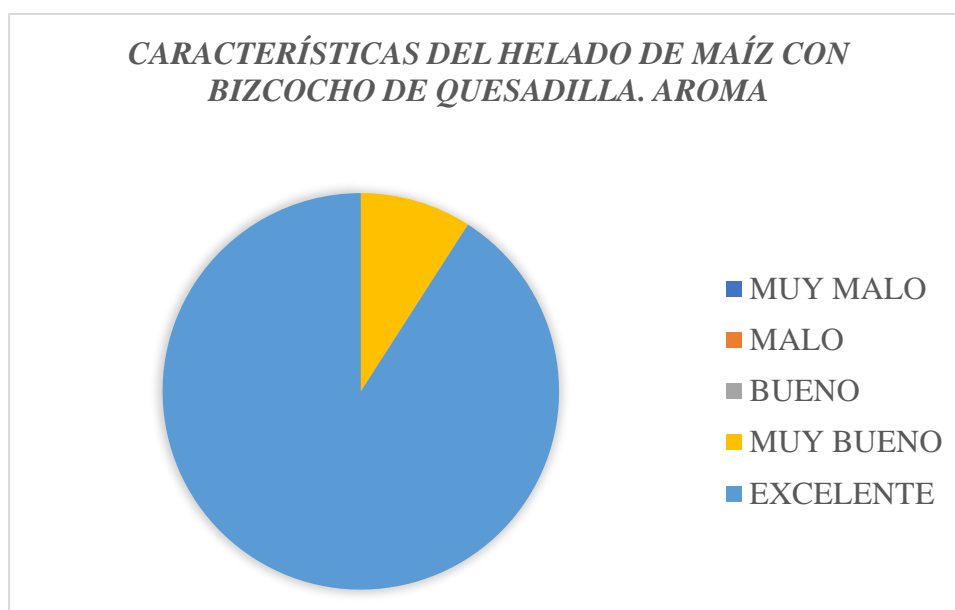
adecuado, por otra parte, determinan que su sabor resalta las elaboraciones tradicionales de Gualaceo en este caso se siente el sabor del Rosero por la frescura y frutas dentro del postre.

Desarrollo de la encuesta muestra 3 - Maízdilla:

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del helado de maíz con bizcocho de quesadilla respecto a aroma. El 91% considera que el aroma del postre es excelente y el 9% que el postre es muy bueno.

Anexo 24

Características del Helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Aroma

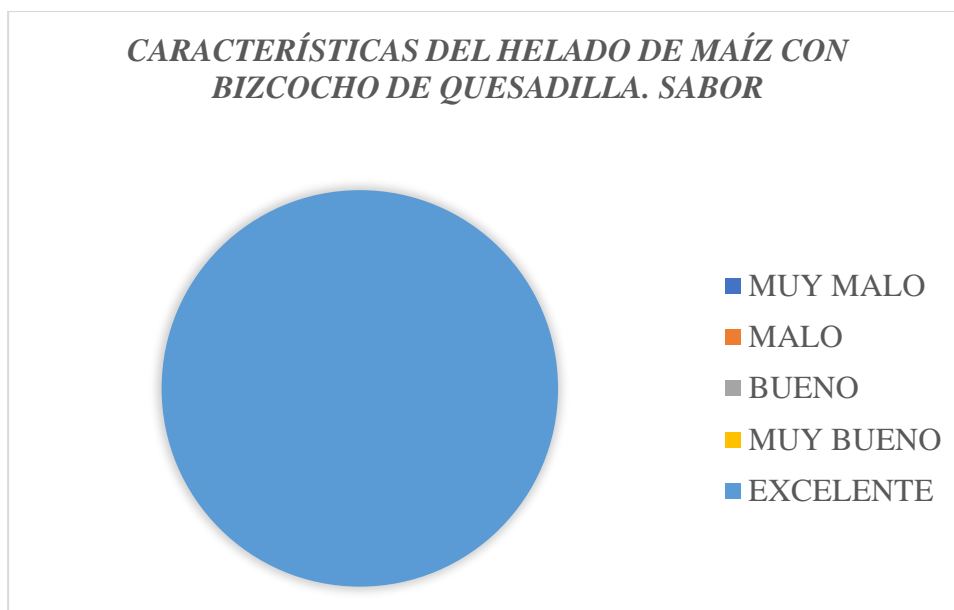


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del helado de maíz con bizcocho de quesadilla respecto a su sabor. El 100% considera que el sabor del postre es excelente dando una calificación favorable.

Anexo 25

Características del Helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Sabor

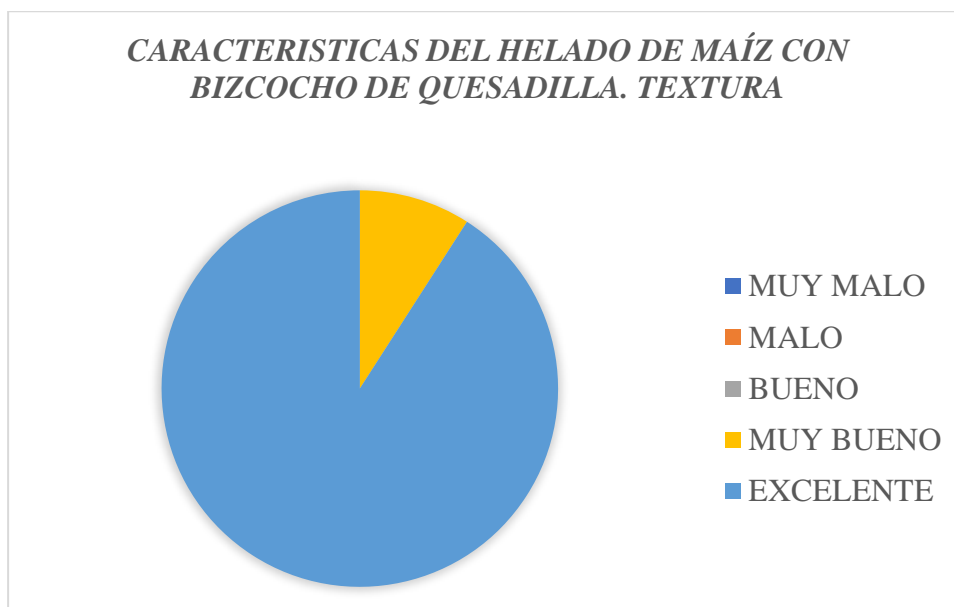


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del helado de maíz con bizcocho de quesadilla respecto a la textura. El 91% considera que su textura del postre es excelente y el 9% que el postre es muy bueno.

Anexo 26

Características del Helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Textura



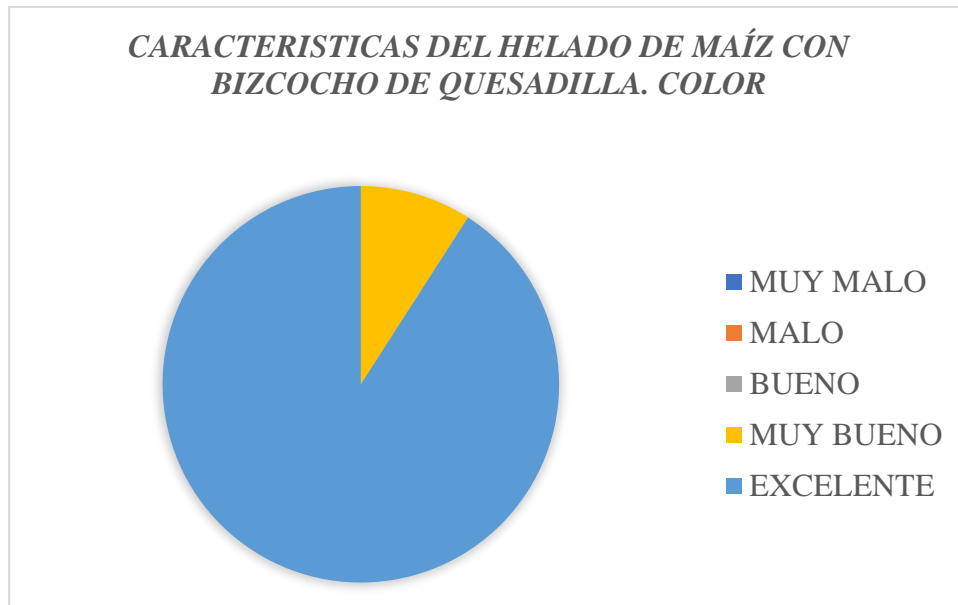
Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a las características organolépticas del helado de maíz con bizcocho de quesadilla respecto al

color. El 91% considera que el color del postre es excelente y el 9% que el postre es muy bueno.

Anexo 27

Características del Helado de maíz con bizcocho de quesadilla. Color

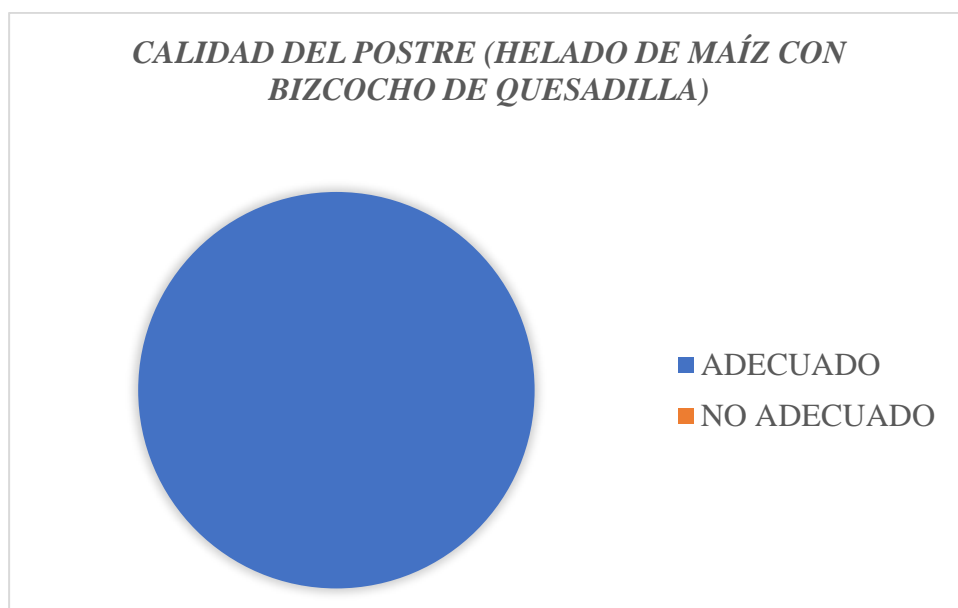


Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a la calidad del postre de helado de maíz con bizcocho de quesadilla. El 100% considera que la calidad es adecuada.

Anexo 28

Calidad del postre (Helado de maíz con bizcocho de quesadilla)



Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

En esta ilustración podemos observar el criterio que tiene los comensales en cuanto a si el postre contiene los sabores de Gualaceo del helado de maíz con bizcocho de. El 100% considera que si contiene.

Anexo 29

Sabores de Gualaceo (Helado de maíz con bizcocho de quesadilla)



Nota: Elaborado en Base a los Resultados Obtenidos de las Entrevistas

Anexo 30

Evidencia de validación de la propuesta



Anexo 31

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 32**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 33**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 34**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 35**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 36**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 37**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 38**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 39**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 40**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 41**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 42**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 43**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 44**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 45**

Evidencia de validación de la propuesta

**Anexo 46**

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Geovanny Bravo</u>																			
Fecha: <u>9 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra 3 \</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
¿Por qué? ^(SI) <u>Llamo la atención para el degustar (s)</u> ^(NO)																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
¿Por qué? ^(SI) <u>Es la mezcla de dulces o rugadientes de Gualaceo.</u> ^(NO)																			

Anexo 47

Encuesta de validación



SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN							
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.									
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.									
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.									
Nombre del Entrevistado: <u>Adriana Vélez M.</u>									
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>									
Producto: <u>Muestra 3</u>									
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.									
1. Características organolépticas postre muestra 1									
AROMA	SABOR		TEXTURA		COLOR				
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 5
OBSERVACIONES <u>Felicitaciones a la Chef.</u>									
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?									
<input checked="" type="radio"/> SI				<input type="radio"/> NO					
¿Por qué? <u>Color, presentación, sabor excelentes ninguna observación.</u>									
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?									
<input checked="" type="radio"/> SI				<input type="radio"/> NO					
¿Por qué? <u>captó los sabores de los platos como el chambuco, tomate, naranja, etc.</u>									

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>	
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>	
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Moribel Flor Montero</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 2 \</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>	
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p>	
<p>AROMA</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>	<p>SABOR</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>
<p>TEXTURA</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>	<p>COLOR</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>
<p>OBSERVACIONES <u>Excelente Felicidades</u></p>	
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>En decoración, sabor.</u></p>	
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Sabores que lo caracterizan.</u></p>	

Anexo 51

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN

Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.

Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.

De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.

Nombre del Entrevistado: Mario José Ulaa
 Fecha: 3 de agosto de 2022
 Producto: Muestra 3
 Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1. Características organolépticas postre muestra 1

AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES _____


2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?
 ¿Por qué? (SI) Buena combinación de sabores. (NO)

3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?
 ¿Por qué? (SI) se puede deleitar de todos los sabores. (NO)

Anexo 52

Encuesta de validación

Tomate


ENCUESTA DE VALIDACIÓN

Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.

Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.

De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.

Nombre del Entrevistado: Julio Salinas
 Fecha: 3 de agosto de 2022
 Producto: Muestra 3
 Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1. Características organolépticas postre muestra 1

AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES _____

2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?
 (SI) NO
 ¿Por qué? tiene una buena combinación y un buen sabor.

3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?
 (SI) NO
 ¿Por qué? al probarlos se puede sentir los sabores típicos y tradicionales del canto.

Anexo 53

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>	
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>	
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Nora Patricia</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 31</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>	
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p>	
<p>AROMA</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>	<p>SABOR</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>
<p>TEXTURA</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>	<p>COLOR</p> <p><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p>
<p>OBSERVACIONES <u>Excelente combinación de sabores.</u></p>	
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p>¿Por qué? <u>SI</u> <input checked="" type="radio"/> <u>Muy buena porción de ingredientes</u> <input type="radio"/> NO</p>	
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p>¿Por qué? <u>SI</u> <input checked="" type="radio"/> <u>Muy festivo y colorido.</u> <input type="radio"/> NO</p>	



Anexo 54

Encuesta de validación

SIDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN					
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.							
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.							
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.							
Nombre del Entrevistado: <u>Mónica del Carmen Balboa</u>							
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>							
Producto: <u>Muestra 2</u>							
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.							
1. Características organolépticas postre muestra 1							
AROMA		SABOR		TEXTURA		COLOR	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3
				<input checked="" type="checkbox"/>			
							<input checked="" type="checkbox"/>
							5
OBSERVACIONES <u>Muy bueno tanto en sabor como la presentación</u>							
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?							
SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>				
¿Por qué? _____							
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?							
SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>				
¿Por qué? _____							


Anexo 55

Encuesta de validación

 		ENCUESTA DE VALIDACIÓN
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.		
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.		
Nombre del Entrevistado: <u>FAUSTO A Lucero</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra 3-1</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.		
1. Características organolépticas postre muestra 1		
AROMA	SABOR	TEXTURA
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
OBSERVACIONES <u>Buenísimo</u>		
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? _____		
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? _____		

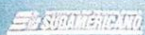
Anexo 56

Encuesta de validación

 ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.	
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.	
Nombre del Entrevistado: <u>Juan Francisco Larriva Salazar</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra 31</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.	
1. Características organolépticas postre muestra 1	
AROMA <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	SABOR <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
TEXTURA <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	COLOR <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
OBSERVACIONES _____ _____	
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? ¿Por qué? <u>(SI) Técnico muy bien ejecutado la porcion de el plato es muy buena</u>	
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? ¿Por qué? <u>(SI) engloba una cantidad de elementos que representan gualaceo</u>	

Anexo 57

Encuesta de validación

 ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.	
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.	
Nombre del Entrevistado: <u>Shirley Froilán Peres Ulloa</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra 21</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.	
1. Características organolépticas postre muestra 1	
AROMA <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	SABOR <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
TEXTURA <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	COLOR <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
OBSERVACIONES <u>Muy buena coloración, buenas texturas y excelente sabor</u>	
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? ¿Por qué? SI NO <u>Mantener buena frescura y el sabor excelente</u>	
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? ¿Por qué? SI NO <u>bien cuando los productos Gualacenos y la fusión de sabores muy br</u>	

Anexo 58

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN											
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>											
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>											
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Jorge Valez Seminario</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 3</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>											
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p>											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 12.5%;">AROMA</th> <th style="width: 12.5%;">SABOR</th> <th style="width: 12.5%;">TEXTURA</th> <th style="width: 12.5%;">COLOR</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> <td style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> <td style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> <td style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> </tr> </table>	AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<p>OBSERVACIONES _____</p> <p>_____</p>		
AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR								
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5								
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p style="text-align: center;">SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Colorido aroma sabor presentación</u></p>											
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p style="text-align: center;">SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Sabor aroma colorido perfecto</u></p>											

Anexo 59


Encuesta de validación

EVA AMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN							
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.									
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.									
Nombre del Entrevistado: <u>Corina Borja</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra 21</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.									
1. Características organolépticas postre muestra 1									
AROMA		SABOR		TEXTURA		COLOR			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
OBSERVACIONES _____				_____					
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?				SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <u>Buena combinación de sabores</u>					
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?				SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <u>Tiene el tradicional sabor chamburo</u>					

MUESTRA 2

Anexo 60

Encuesta de validación



ENCUESTA DE VALIDACIÓN

Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.

Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.

De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.

Nombre del Entrevistado: María José Ulca

Fecha: 3 de agosto de 2022

Producto: Muestra 1

Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1. Características organolépticas postre muestra 1

AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES _____

2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?
 (SI) Buena combinación de sabores


¿Por qué? _____

3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?
 (SI) Tiene los sabores indicados del postre.

¿Por qué? _____

Anexo 61

Encuesta de validación

 ENCUESTA DE VALIDACIÓN																																											
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>																																											
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>																																											
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Carina Borja</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 2</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>																																											
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p>																																											
<p>AROMA</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	<p>SABOR</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	<p>TEXTURA</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	<p>COLOR</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																							
1	2	3	4	5																																							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																							
1	2	3	4	5																																							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																							
1	2	3	4	5																																							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																							
1	2	3	4	5																																							
<p>OBSERVACIONES _____</p> <p>_____</p>																																											
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p style="text-align: center;">(SI) NO</p> <p>¿Por qué? <u>Buena combinación de sabores</u></p>																																											
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p style="text-align: center;">(SI) NO</p> <p>¿Por qué? <u>Rico sabor dulce de punta</u></p>																																											

Anexo 62

Encuesta de validación

SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN									
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900_restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo. ✓											
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.											
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.											
Nombre del Entrevistado: <u>Nancy Ubeí</u>											
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>											
Producto: <u>Muestra 2-2</u>											
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.											
1. Características organolépticas postre muestra 1											
AROMA		SABOR		TEXTURA		COLOR					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
OBSERVACIONES _____				_____							
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?				SI				NO			
¿Por qué? _____				_____				_____			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?				SI				NO			
¿Por qué? <u>No gusto mucho los azeitas y el azúcar en polvo.</u>				_____				_____			


Anexo 63

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Georany Bravo</u>																			
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra 22</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES <u>Quizás como postre un poco más de dulce</u>																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
SI NO																			
¿Por qué? <u>La presentación. Humación.</u>																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
SI NO																			
¿Por qué? <u>Su mezcla de sabores de Gualaceo</u>																			

Anexo 64

Encuesta de validación

		ENCUESTA DE VALIDACIÓN												
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.														
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.														
Nombre del Entrevistado: <u>Adriana Vélez M</u> Fecha: 3 de agosto de 2022 Producto: Muestra 22 Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.														
1. Características organolépticas postre muestra 1														
AROMA			SABOR			TEXTURA			COLOR					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____														
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? SI NO ¿Por qué? <u>Es vistoso, está bien modelado, sus colores son naturales</u>														
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? SI NO ¿Por qué? <u>Abarca en la mayoría los sabores y tradiciones de Gualaceo</u>														


Anexo 65

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>																			
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>																			
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Steve Froilan Pérez Ulloa</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 23</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES <u>Excelente postre buena mezcla de sabores.</u>																			
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p>(SI) NO</p> <p>¿Por qué? <u>Si es adecuada por su buen sabor y excelente combinaciones</u></p>																			
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p>(SI) NO</p> <p>¿Por qué? <u>Si porque estaban utilizando los productos Gualacenos</u></p>																			

Anexo 66

Encuesta de validación

		ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.			
Nombre del Entrevistado: <u>Juan Francisco Larriva Salazar</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra 23</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.			
1. Características organolépticas postre muestra 1			
AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
OBSERVACIONES <u>Ninguna</u>			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? (SI) NO ¿Por qué? <u>es la porción justa para un postre al plato</u>			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? (SI) NO ¿Por qué? <u>SI porque incorpora algunos ingredientes haciendo que sea una combinación que representa a Gualaceo</u>			

Anexo 67

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Boesía del Carmen Maldonado</u>																			
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra 23</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES <u>Felicidades una excelente presentación al igual que los sabores exquisitos</u>																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
SI										NO <input checked="" type="checkbox"/>									
¿Por qué?																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
SI <input checked="" type="checkbox"/>										NO									
¿Por qué?																			

Anexo 68

Encuesta de validación

SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN																	
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Maribel Flor Montero</u>																			
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra 23</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>																			
¿Por qué? <u>Una presentación y excelente calidad</u>																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>																			
¿Por qué? <u>A mi postre tiene los sabores característicos de Gualaceo</u>																			

Anexo 69

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Julia Salinas</u>																			
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra 2 Z</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
¿Por qué? <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO <u>están bien elaborados y todos tienen un buen aspecto.</u>																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
¿Por qué? <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO <u>es notable el sabor gualaceño en estos postres.</u>																			

Anexo 70

Encuesta de validación

MUESTRA 3

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos. De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Juan Francisco Larriva</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra #2</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES _____																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? ¿Por qué? SI NO <u>Porción perfecta para un postre al plato</u>																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? ¿Por qué? SI NO <u>Si engloba todos los sabores de Pisco muy bueno</u>																			

Anexo 71

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Carina Berja</u>																			
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra #2</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
(SI) NO																			
¿Por qué? Buena combinación de sabores																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
(SI) NO																			
¿Por qué? Tiene el sabor de los rosas gualaceo																			


Anexo 72

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																			
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.																			
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.																			
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.																			
Nombre del Entrevistado: <u>Maribel Flor Montero</u>																			
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>																			
Producto: <u>Muestra 2</u>																			
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																			
1. Características organolépticas postre muestra 1																			
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
OBSERVACIONES <u>Una muy linda presentación</u>																			
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?																			
SI <input checked="" type="checkbox"/>										NO <input type="checkbox"/>									
¿Por qué? _____																			
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?																			
SI <input checked="" type="checkbox"/>										NO <input type="checkbox"/>									
¿Por qué? <u>Incluye los sabores del Roero, tradicional de Gualaceo.</u>																			

Anexo 73

Encuesta de validación

		ENCUESTA DE VALIDACIÓN																																																													
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>																																																															
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>																																																															
<p>Nombre del Entrevistado: <u>María del Carmen Balbona</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra #2</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>																																																															
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="5">AROMA</th> <th colspan="5">SABOR</th> <th colspan="5">TEXTURA</th> <th colspan="5">COLOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> </tbody> </table>				AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR																																																
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5																																												
<p>OBSERVACIONES <u>Todos los postres están exquisitos tanto en sabor como en presentación</u></p>																																																															
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p style="text-align: center;">SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? _____</p>																																																															
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p style="text-align: center;">SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Tiene todos los sabores de los dulces.</u></p>																																																															

Anexo 74

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN																																																													
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>																																																													
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>																																																													
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Julfo Salinas</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 2</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>																																																													
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">AROMA</th> <th colspan="5">SABOR</th> <th colspan="5">TEXTURA</th> <th colspan="5">COLOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> </tbody> </table>		AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR																																														
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																										
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5																																										
<p>OBSERVACIONES _____</p>																																																													
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p>(SI) NO</p> <p>¿Por qué? <u>tienen buen olor además su sabor y textura es buena.</u></p>																																																													
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p>(SI) NO</p> <p>¿Por qué? <u>claramente notable los sabores del riñón gualaceo</u></p>																																																													

Anexo 75

Encuesta de validación

SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN					
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.							
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.							
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.							
Nombre del Entrevistado: <u>Steven Froilán Pérez Ulloa</u>							
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>							
Producto: <u>Muestra #2</u>							
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.							
1. Características organolépticas postre muestra 1							
AROMA		SABOR		TEXTURA		COLOR	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3
OBSERVACIONES		<u>Muy buen sabor, buena textura</u>					
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?							
(SI) NO							
¿Por qué? <u>Por su sabor y frescura</u>							
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?							
(SI) NO							
¿Por qué? <u>Por sus fotos y sabores tradicionales de Gualaceo</u>							

Anexo 76

Encuesta de validación

SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN								
Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.										
Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.										
De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.										
Nombre del Entrevistado: <u>Adriana Vélez M</u>										
Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u>										
Producto: <u>Muestra #2</u>										
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.										
1. Características organolépticas postre muestra 1										
AROMA		SABOR			TEXTURA		COLOR			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1
				<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>	
										<input checked="" type="checkbox"/>
OBSERVACIONES										
2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?										
SI NO										
¿Por qué? <u>Me gustó el montaje del plato, la forma, los colores.</u>										
3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?										
SI NO										
¿Por qué? <u>Se jugó con sabores fuertes, crujientes, suaves, y los sabores estuvieron perfectos.</u>										

Anexo 77

Encuesta de validación

1012dillo

SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>			
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>			
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Maria José Cilla.</u></p> <p>Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u></p> <p>Producto: <u>Muestra 23</u></p> <p>Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>			
1. Características organolépticas postre muestra 1			
AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
OBSERVACIONES _____			
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p>¿Por qué? ^(SÍ) <u>Buena combinación de sabores</u> ^(NO)</p>			
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p>¿Por qué? ^(SÍ) <u>Se sabe el sabor del Roseró Gualaceo</u> ^(NO)</p>			

Anexo 78

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN	
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>	
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>	
<p>Nombre del Entrevistado: <u> Giovanni Bravo </u> Fecha: <u> 3 de agosto de 2022 </u> Producto: <u> Muestra 2 </u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>	
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p>	
<p>AROMA</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>1 2 3 4 5</p>	<p>SABOR</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>1 2 3 4 5</p>
<p>TEXTURA</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>1 2 3 4 5</p>	<p>COLOR</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>1 2 3 4 5</p>
<p>OBSERVACIONES <u> Tales dulce un poco mas de vida en la presentación. </u></p>	
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada?</p> <p>NO</p> <p>SI <u> Si por los colores de la decoración </u></p>	
<p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo?</p> <p>NO</p> <p>SI <u> por los ingredientes típicos del sector. </u></p>	

Anexo 79

Encuesta de validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN									
<p>Tema de proyecto: Diseñar una propuesta de tres postres al plato para el establecimiento 1900 restaurante basado en elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo.</p>									
<p>Buen día, por favor le pido su colaboración para llenar la presente encuesta de validación que tiene como finalidad medir las características organolépticas de los productos.</p> <p>De antemano le agradezco su gentil colaboración en este proceso ya que la información que usted nos brinde será valiosa para culminar con el proyecto investigativo.</p>									
<p>Nombre del Entrevistado: <u>Jorge Vélez Seminario</u> Fecha: <u>3 de agosto de 2022</u> Producto: <u>Muestra 12</u> Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.</p>									
<p>1. Características organolépticas postre muestra 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">AROMA</th> <th style="width: 25%;">SABOR</th> <th style="width: 25%;">TEXTURA</th> <th style="width: 25%;">COLOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> <td> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> <td> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> <td> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 </td> </tr> </tbody> </table>		AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
AROMA	SABOR	TEXTURA	COLOR						
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5						
<p>OBSERVACIONES _____</p>									
<p>2. ¿Considera usted, que la calidad del postre al plato es adecuada? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <u>Aroma perfecta sabor exquisito textura correcta color apropiado</u></p> <p>3. ¿Considera usted que este postre tiene todos los sabores de Gualaceo? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <u>Porque presenta los sabores aromas y componentes de frutos de esta zona de Gualaceo</u></p>									

BIBLIOGRAFÍA – WEBGRAFÍA

1900 RESTAURANTE. (2019). *Ubicación del restaurante 1900*. Obtenido de Facebook - Ubicación [Fotografía]: <https://www.facebook.com/1900-Restaurante-102143075084717/>

Abril Villa. (s.f). *Variables de Daniel Cauas*. Recuperado el 17 de 07 de 2022, de Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación: <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1658212119&Signature=SuY-P9NccQ662pkeFbl73epYvP5Zj2kRfu2s-p2iBOqwPzHpepEj7stq0GSfZ-GIO76KWTxCLDJrHUXtdAGyi7Ho9okL~tS3mTGaAWEf-08tCydor7YhGMWYXjIGH-c5xe-jmFzYjhwGN5Xd>

Agela Luz. (2017). Recuperado el 9 de 5 de 2022, de El arte de los postres emplatados modernos: <https://luzangela.es/2017/02/16/el-arte-de-los-postres-emplatados-modernos/>

Alva, R. (2011). *Bitácora de investigación*. Recuperado el 17 de 07 de 2022, de Definición : <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/bitstream/123456789/993/1/Bit%c3%a1cora%20de%20Investigaci%c3%b3n.pdf>

Árevalo, D., & Vélez, F. (2015). *Aplicación de técnicas de repostería en siete dulces de cuchara cuencanos - Universidad del Azuay*. Obtenido de Monografía Previa a la Obtención del Título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentación y Bebidas: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21598/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Arias, S., & López, D. (2019). *Reacciones químicas de los azúcares simples en la industria alimentaria*. Obtenido de [file:///C:/Users/TELECELL12/Downloads/Dialnet-ReaccionesQuimicasDeLosAzucarsSimplesEmpleadosEnL-7210373%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/TELECELL12/Downloads/Dialnet-ReaccionesQuimicasDeLosAzucarsSimplesEmpleadosEnL-7210373%20(1).pdf)

Autoridad Nacional de Licencias Ambientales . (2019). *Sistema único de información ambiental*. Recuperado el 15 de 07 de 2022, de <https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/06/Manual-de-Regularizacion-Ambiental.pdf>

Avendaño, D., Paniagua, J., & Rivera, H. (agosto de 2013). *Modelo de Sistema de Gestión de Inocuidad*. Obtenido de <https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/5023/1/Modelo%20de%20sistema%20de%20gesti%C3%B3n%20de%20inocuidad%20alimentaria%20basado%20en%20ISO%2022000-2005%20para%20las%20PYMES%20del%20rubro%20de%20restaurantes%20de%20El%20Salvador.pdf>

blogger.com. (octubre de 2012). *Imagen del patrón Santiago, Gualaceo-Ecuador* [Fotografía]. Obtenido de blogger.com: <http://gulaceo.blogspot.com/>

Blogspot.com. (2012). *Crocante conocido como caca de perro, dulce tradicional de Gualaceo*. Obtenido de Blogspot.com [Fotografía]: <http://bonitisimas.blogspot.com/2012/08/>

Blogspot.com. (11 de agosto de 2016). *Ubicación Geográfica del cantón Gualaceo*. Obtenido de Blogspot Comida Típica Gualaceo [Fotografía]: <http://paladargualaceo.blogspot.com/>

Cajal, A. (2010). *Investigación de campo, características, tipos, técnicas y etapas*. Obtenido de <file:///C:/Users/rbtel/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20de%20Campo.pdf>

CebollaElBlog. (2011). *Caramelización producto final*. Obtenido de CebollaElBlog [Fotografía]: <http://www.cebollaelblog.com/el-proceso-del-caramelizado/>

Coloma, D. (2015). *Desarrollo de una formulación de mousse de maracuyá utilizando grasa vegetal hidrogenada*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/11974/1/AL%20567.pdf>

Crespo, D. E. (2022). *Elaboración del Champús*. Gualaceo.

CrysCocina. (2018). *Mousse de durazno*. Obtenido de CrysCocina [Fotografía]: <https://cryscocina.com/2018/04/04/mousse-de-durazno/>

DAP. (2011). *Químico conocido como agar agar*. Obtenido de Directo al Paladar [Fotografía]: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/consejos-practicos-para-usar-agar-agar-en-casa>

Díaz, L. (2011). *Textos de apoyo didáctico - Observación*. Obtenido de http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf

Ecuador, A. d. (2018). *Guía de Técnicas Culinarias*. Quito.

EcuRed. (2012). *Fruto del Naranja*. Obtenido de EcuRed [Fotografía]: https://www.ecured.cu/Naranja_%28fruta%29

El Diario Vasco. (12 de 2020). *Historia y origen de los postres*. Recuperado el 18 de 07 de 2022, de La Despensa: <https://www.diariovasco.com/gastronomia/recetas/postres/historia-postres-costumbre-20201201161047-nt.html>

encuentro, G. d. (2016). *Juntos lo logramos*. Recuperado el 2022, de Caca de perro .

encuentro, G. d. (2026). *Juntos lo logramos*. Recuperado el 20 de 06 de 2022, de Caca de perro: https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Caca_de_perro

epistemological understanding of the testing on quantitative, qualitative and mixed investigations. (2020). Recuperado el 12 de 07 de 2022, de file:///C:/Users/TELECELL12/Downloads/Dialnet-ComprensionEpistemologicaDelTesisistaSobreInvestigac-7407375%20(1).pdf

Eras, J. (2013). *Determinación de parámetros técnicos para elaboración de helados con frutas nativas del cantón Loja.* Recuperado el 10 de 06 de 2022, de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5193/1/DETERMINACI%C3%93N%20DE%20PAR%C3%81METROS%20T%C3%89CNICOS%20PARA.pdf>

Etimología de postre. (2022). Recuperado el 20 de 06 de 2022, de <http://etimologias.dechile.net/?postre>

Explorando nuestro entorno. (2014). Recuperado el 15 de 07 de 2022, de Recolección de datos: Técnicas de investigación de campo: <http://www.geocities.ws/roxloubet/investigacioncampo.html>

Folgueiras, P. (sin fecha). *dspace - La Entrevista* . Recuperado el 9 de 5 de 2022, de <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>

FRUMEN . (2020). *Espuma y aires.* Obtenido de FRUMEN Pan Rallado [Fotografía]: <https://www.frumen.com/espumas-y-aires-la-importancia-de-la-tecnica/>

García, M. (2015). *Postres en restauración.* Recuperado el 9 de 5 de 2022, de Editorial Síntesis: <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771426.pdf>

Gastronómica Internacional. (2019). *Muestra de postre al plato.* Obtenido de Gastronómica Internacional [Fotografía]: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-postre-al-plato/>

Girona. (2016). *Universitat de Girona - España.* Recuperado el 23 de 05 de 2022, de Los paisajes de la cultura - la gastronomía: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

Gómez, M. (2019). *Cocina Básica . Base de Datos.*

Gualaceo en línea. (20 de junio de 2020). *Festival del durazno [Fotografía].* Obtenido de Gualaceo en línea: <https://m.facebook.com/GualaceoNoticias/photos/puente-colgante-gualaceo-festival-del-durazno-1943/906783686464523/>

Gualaceo Jardín del Azuay. (2018). *Cantonización [Fotografía].* Obtenido de Gualaceo Jardín de Azuay: <https://visitagualaceo.travel/destinations/cantonizacion/>

Hernández, J. (2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico.* Recuperado el 23 de 05 de 2022, de file:///C:/Users/rbtel/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf

Hernández, J. (2022). *SCRIBD*. Obtenido de Entrevista : <https://www.scribd.com/document/449569172/Formato-de-Entrevista-de-Trabajo>

<https://www.youtube.com/watch?v=f963qTIS09M> (Dirección). (2020). *QUESADILLAS* [Película].

INEN. (2013). *Instituto Ecuatoriano de Normalización*. Recuperado el 10 de 06 de 2022, de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/706-2.pdf>

Jácome, M. (s.f). *Tradición Culinaria Gualaceña*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30114/1/Tradici%c3%b3n%20culinaria%20gualace%c3%bl.a.pdf>

Jordi Vilajosana. (2014). *Las fichas de producción en cocina*. Recuperado el 17 de 07 de 2022, de <https://jordivilajosana.com/2014/11/20/las-fichas-de-produccion-en-una-cocina/>

La Jardinería. (2022). *Fruto del Babaco*. Obtenido de La Jardinería [Fotografía]: <https://jardines.ec/venta-plantas/arboles-frutales/babaco>

La Vanguardia.com. (2013). *Fruta impregnada*. Obtenido de La Vanguardia.com [Fotografía]: <https://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20130615/54375980568/receta-frutas-imaginacion.html>

Madrazo, M. (2005). *Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición*. Recuperado el 24 de 06 de 2022, de Contribuciones desde Coatepec - Universidad Autónoma del Estado de México: <https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>

Martínez, R., & Fernández, A. (2010). Recuperado el 12 de 07 de 2022, de <https://investigar1.files.wordpress.com/2010/05/el-arbol-de-problemas.pdf>

Maugé, M. (2020). *Menú Italiano - Arte Culinario y Administración en Alimentos y Bebidas*. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9246/1/130802.pdf>

Ministerio de Turismo. (2015). *Día de los difuntos*. Obtenido de Ministerio de Turismo [Fotografía]: <https://www.turismo.gob.ec/dia-de-los-difuntos-y-la-colada-morada-conservar-la-tradicion-del-ecuador/>

Noticias qué. (diciembre de 2021). *Árbol de Navidad elaborado con Macanas en Gualaceo*. Obtenido de Noticias Qué [Fotografía]: <https://quenoticias.com/noticias/asi-es-el-arbol-navideno-de-gualaceo-una-verdadera-obra-de-arte-elaborada-a-base-de-macana-fotos/>

OK DIARIO . (2021). *Fruto de la piña*. Obtenido de OK DIARIO Recetas de cocina [Fotografía]: <https://okdiario.com/recetas/beneficios-pina-2519920>

Pérez, C. (2020). *Teleamazonas - Día a Día*. Recuperado el 9 de mayo de 2022, de Postres con historia : <https://www.youtube.com/watch?v=k086lPeXVmk>

Pérez, S. (2015). *dspace - Universidad de Cuenca*. Recuperado el 11 de 5 de 2022, de Propuesta de una guía gastronómica de paltos típicos del cantón Gualaceo: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23490/1/Trabajo%20de%20titulaci%3%b3n.pdf>

Pérez, S. (2016). *Propuesta de una guía gastronómica de platos típicos del cantón Gualaceo*. Obtenido de Monografía previa a la obtención del título de "Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas": <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23490/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Porras, R. (6 de 11 de 2019). *G Gastronómica Internacional*. Recuperado el 9 de 05 de 2022, de Qué es un postre al plato: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-postre-al-plato/>

Productos Agropecuarios. (18 de mayo de 2021). *Fruta de Naranja*. Obtenido de Bolsa de productos Agropecuarios [Fotografía]: <https://bolsadeproducos.com.ec/listing/naranja/>

Pulido, M. (2015). *Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica*. Recuperado el 15 de 07 de 2022, de Universidad de Cádiz, España: <https://www.redalyc.org/pdf/310/31043005061.pdf>

Raffino. (2017). *Técnicas de investigación*. Recuperado el 15 de 07 de 2022, de <https://concepto.de/tecnicas-de-investigacion/>

Raúl Alva. (2011). *Bitácora de investigación*. Recuperado el 15 de 07 de 2022, de Definición - La bitácora es el diario de trabajo: <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/bitstream/123456789/993/1/Bit%3%a1cora%20de%20Investigaci%3%b3n.pdf>

Recetas de Ecuador. (2020). *Receta de Quesadillas tradicionales ecuatorianas*. Obtenido de Recetas de Ecuador [Fotografía]: <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/reposteria/quesadillas-ecuatorianas>

Recetas Ecuatorianas. (2009). *Receta de pasado de duraznos tradicional de Gualaceo*. Obtenido de Recetas Ecuatorianas [Fotografía]: <https://recetaecuatorial.com/2009/06/dulce-de-duraznos/>

Recetas Judías. (2018). *Elaboración Pannacotta*. Obtenido de Recetas Judías [Fotografía]: <https://www.recetasjudias.com/panna-cotta/>

Sanchez. (2008). *Extracción, identificación y prueba microbiológica del agar agar*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4759/475948929012.pdf>

Solopostres.com. (s.f.). *Muestra de helado*. Obtenido de Solopostres.com [Fotografía]: <https://www.solopostres.com/helado-de-crema-5972/>

Universitat de Girona. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Recuperado el 24 de 06 de 2022, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

UPAEP. (2014). *Gastronomía*. Obtenido de Repostería II: <https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/reposteria-ii---final.pdf>

Vera, G. (2021). Actividades por Navidad en Gualaceo. *Árbol de macanas y luces*. Gualaceo.

Vera, G. (2021). Fiestas de Carnaval de Gualaceo. RTS -La Noticia. Gualaceo.

Vintimilla, C. (18 de 07 de 2022). Elaboraciones tradicionales del cantón Gualaceo. (S. Bravo, Entrevistador)

Vintimilla, C. (2022). Entrevista referente al cantón Gualaceo. Cuenca.

Vizcarra, M. (2014). *Universidad Nacional de Educación a Distancia - España*. Recuperado el 9 de 5 de 2022, de La observación como estrategia de investigación para contruir contextos de aprendizaje y fomentar procesos participativos.: <https://www.redalyc.org/pdf/706/70629509009.pdf>

WeSupply.com. (s.f.). *Cocción por convección*. Obtenido de WeSupply.com [Fotografía]: <https://wesupply.com.mx/horno-de-conveccion-unox/>

ZAFRERO Una revista con estilo . (2022). *Carnaval Internacional del río Gualaceo*. Obtenido de ZAFRERO Una revista con estilo [Fotografía]: <https://zafrero.com/carnaval-internacional-del-rio-gualaceo/>