



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

Desarrollo y validación gastronómica de seis postres en el restaurante chula birria

AUTOR:

Matías Vicente Vázquez Martínez

Priscila Marisol Morocho González

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTOR:

• Prof. Selena Rivera Cepeda

CUENCA – ECUADOR, 2025



DERECHOS DE AUTOR

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

SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

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

info@sudamericano.edu.ec



CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **MATÍAS VICENTE VÁZQUEZ MARTÍNEZ**, con el título **“DESARROLLO Y VALIDACIÓN GASTRONÓMICA DE SEIS POSTRES EN EL RESTAURANTE CHULA BIRRIA”**, 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,

SELENA BRIGITHE RIVERA CEPEDA.

C.I: 0105948327



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas

(593 7) 2838323 - 2843619

0996976449

info@sudamericano.edu.ec



CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por la estudiante: **PRISCILA MARISOL MOROCHO GONZÁLEZ**, con el título “**DESARROLLO Y VALIDACIÓN GASTRONÓMICA DE SEIS POSTRES EN EL RESTAURANTE CHULA BIRRIA**”, 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,

SELENA BRIGITHE RIVERA CEPEDA.

C.I: 0105948327

CARRERA DE GASTRONOMÍA



www.sudamericano.edu.ec

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

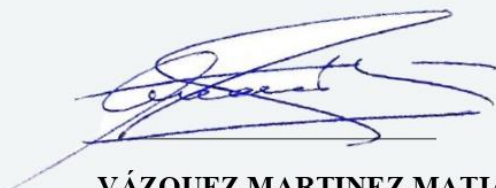
info@sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **VÁZQUEZ MARTINEZ MATIAS VICENTE**, 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 **“Desarrollo y validación gastronómica de seis postres en el restaurante Chula Birria”** 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,



VÁZQUEZ MARTINEZ MATIAS VICENTE

Cédula: 0107516361





DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **MOROCHO GONZÁLEZ PRISCILA MARISOL**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Desarrollo y validación gastronómica de seis postres en el restaurante Chula Birria”** 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,

MOROCHO GONZÁLEZ PRISCILA MARISOL

Cédula: 0107516361



Dedicatoria

A mi familia, por ser el pilar más firme en mi vida. Gracias por su amor incondicional, por cada palabra de aliento y por no soltar mi mano en los momentos más difíciles. Este logro es tanto suyo como mío.

A mis amigos, por acompañarme con risas, consejos y compañía sincera. Su apoyo hizo que este camino fuera más llevadero.

A quienes creyeron en mí incluso cuando yo dudaba, gracias por darme la fuerza para seguir adelante.

Esta tesis es el resultado de esfuerzo, paciencia y esperanza compartida. Con todo mi corazón, gracias.

Vázquez Martínez Matías Vicente

Dedico este trabajo a quienes me enseñaron el valor de la constancia y el amor por lo que uno hace.

A mi familia, que con su ejemplo y apoyo silencioso me impulsó a seguir cuando más lo necesitaba.

A los que estuvieron presentes con palabras, abrazos o simplemente con su compañía: gracias por sostenerme sin pedir nada a cambio.

Esta tesis es más que un logro académico; es una muestra de lo que se puede alcanzar cuando una no camina sola.

Morocho Gonzales Priscila Marisol

Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que formaron parte de este proceso y contribuyeron, de una u otra forma, a la culminación de esta tesis.

A mi familia, por su amor incondicional, por ser mi base y mi impulso en cada etapa. Gracias por creer en mí incluso en los momentos de duda.

A mis docentes y tutores de tesis, por compartir su conocimiento, por su guía académica y por brindarme las herramientas necesarias para crecer profesionalmente.

Este trabajo no es solo el cierre de una etapa, sino también el reflejo del acompañamiento y cariño que me rodearon en el camino.

Vázquez Martínez Matías Vicente

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todas aquellas personas que me acompañaron a lo largo de este recorrido.

A mi familia, por brindarme siempre su amor, por ser mi base en los momentos más difíciles. Su presencia ha sido esencial para alcanzar esta meta.

A mis profesores y tutores de tesis por su dedicación, por compartir generosamente su saber, y por guiarme con paciencia y exigencia en este proceso de formación personal y académica.

Morocho Gonzales Priscila Marisol

ÍNDICE GENERAL

Resumen	XVII
Abstract	XVIII
INTRODUCCIÓN	19
Justificación	21
CAPÍTULO I	22
CAPITULO II	28
CAPITULO III	53
CAPITULO IV	63
CAPITULO V	67
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	176
CONCLUSIONES	177
RECOMENDACIONES	178
Referencias	179
GLOSARIO	190
ANEXOS	193

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Encuesta en “Casta Restaurant”	24
Ilustración 2 Encuesta en “Casta Restaurant”	24
Ilustración 3 Encuesta en un restaurante Raw Food, Quito	25
Ilustración 4 Motivos de compra de los consumidores.....	27
Ilustración 5 Restaurante Chula Birria.....	28
Ilustración 6 Ubicación del restaurante “Chula Birria”	30
Ilustración 7 EL QR de la página web del restaurante.....	30
Ilustración 8 Organigrama del personal	31
Ilustración 9 Gastronomía mexicana	34
Ilustración 10 Chocolate con concha mexicana.....	35
Ilustración 11 Especies más utilizadas en México.....	36
Ilustración 12 Frutas más ocupadas en México	37
Ilustración 13 Flor de Jamaica	38
Ilustración 14 Postres a base de frutas	42
Ilustración 15 Puntos de batido del merengue	45
Ilustración 16 Elementos de un plato.....	51
Ilustración 17 Técnicas de emplatado.....	51
Ilustración 18 Matriz de la base de datos.....	59
Ilustración 19 Matriz de la hoja de ruta	59
Ilustración 20 Bitácora.....	60
Ilustración 21 Ficha estándar	61
Ilustración 22 Población y muestra.....	62
Ilustración 23 Tabla características visuales y sabor de los 6 postres	63

Ilustración 24	Tabla de precios recomendados de las propuestas.....	64
Ilustración 25	Tabla de características organolépticas.....	65
Ilustración 26	Base de datos	67
Ilustración 27	Ficha de costos Postre Concha Mexicana.....	69
Ilustración 28	Ficha de costos tierra de nuez	70
Ilustración 29	Ficha de costos gelatina de mango	71
Ilustración 30	Ficha de costos suspiro	72
Ilustración 31	Ficha de costos crema pastelera de canela.....	73
Ilustración 32	Ficha de costos salsa de chocolate	74
Ilustración 33	Ficha de costos bizcocho de vainilla.....	75
Ilustración 34	Ficha de costos helado de leche	76
Ilustración 35	Ficha de costos Postre tropical.....	77
Ilustración 36	Ficha de costos bizcocho de vainilla.....	78
Ilustración 37	Ficha de costos crocante de coco	79
Ilustración 38	Ficha de costos salsa de maracuyá.....	80
Ilustración 39	Ficha de costos crema diplomática de coco.....	81
Ilustración 40	Ficha de costos mousse de piña	82
Ilustración 41	Ficha de costos helado de coco.....	83
Ilustración 42	Ficha de costos Postre texturas de chocolate	84
Ilustración 43	Ficha de costos crema diplomática de chocolate	85
Ilustración 44	Ficha de costos crocante de chocolate	86
Ilustración 45	Ficha de costos ganache de chocolate.....	87
Ilustración 46	Ficha de costos gelatina de Jamaica	88
Ilustración 47	Ficha de costos bizcocho de chocolate	89
Ilustración 48	Ficha de costos panna cotta de chocolate	90

Ilustración 49 Ficha de costos Postre Mousse de horchata mexicana	91
Ilustración 50 Ficha de costos bebida de horchata mexicana	92
Ilustración 51 Ficha de costos mousse horchata mexicana.....	93
Ilustración 52 Ficha de costos bizcocho de vainilla.....	94
Ilustración 53 Ficha de costos gelatina de tamarindo	95
Ilustración 54 Ficha de costos crema de manjar	96
Ilustración 55 Ficha de costos gel de especias.....	97
Ilustración 56 Ficha de costos crocante de arroz	98
Ilustración 57 Ficha de costos Postre nachos dulces	99
Ilustración 58 Ficha de costos tierra de coco	100
Ilustración 59 Ficha de costos Cheesecake.....	101
Ilustración 60 Ficha de costos crocante de maíz.....	102
Ilustración 61 Ficha de costos cremoso de aguacate	103
Ilustración 62 Ficha de costos pico de frutas	104
Ilustración 63 Ficha de costos gel de limón.....	105
Ilustración 64 Ficha de costos Postre frutos rojos	106
Ilustración 65 Ficha de costos masa quebrada.....	107
Ilustración 66 Ficha de costos frangipane.....	108
Ilustración 67 Ficha de costos pulpa de frutos rojos.....	109
Ilustración 68 Ficha de costos cremoso	110
Ilustración 69 Ficha de costos compota de frutos rojos.....	111
Ilustración 70 Ficha de costos gel de frutos rojos.....	112
Ilustración 71 Ficha de costos helado de fresa.....	113
Ilustración 72 Ficha de costos tierra de almendras	114
Ilustración 73 Ficha de costos glaseado neutro.....	115

Ilustración 74 Hoja de ruta Postre Concha mexicana	116
Ilustración 75 Hoja de ruta bizcocho de vainilla	117
Ilustración 76 Hoja de ruta tierra de nuez	118
Ilustración 77 Hoja de ruta gelatina de mango	119
Ilustración 78 Hoja de ruta suspiro	120
Ilustración 79 Hoja de ruta crema pastelera de canela.....	121
Ilustración 80 Hoja de ruta salsa de chocolate.....	122
Ilustración 81 Hoja de ruta helado de leche.....	123
Ilustración 82 Hoja de ruta Postre tropical	124
Ilustración 83 Hoja de ruta bizcocho de vainilla	125
Ilustración 84 Hoja de ruta crocante de coco.....	126
Ilustración 85 Hoja de ruta salsa de maracuyá.....	127
Ilustración 86 Hoja de ruta crema diplomática de coco.....	128
Ilustración 87 Hoja de ruta mousse de piña	129
Ilustración 88 Hoja de ruta helado de coco.....	130
Ilustración 89 Hoja de ruta Postre texturas de chocolate	131
Ilustración 90 Hoja de ruta crema diplomática de chocolate	132
Ilustración 91 Hoja de ruta crocante de chocolate	133
Ilustración 92 Hoja de ruta ganache de chocolate	134
Ilustración 93 Hoja de ruta gelatina de Jamaica	135
Ilustración 94 Hoja de ruta bizcocho de chocolate	136
Ilustración 95 Hoja de ruta panna cotta de chocolate	137
Ilustración 96 Hoja de ruta Postre mousse de horchata mexicana.....	138
Ilustración 97 Hoja de ruta bebida de horchata mexicana	139
Ilustración 98 Hoja de ruta mousse de horchata mexicana.....	140

Ilustración 99 Hoja de ruta bizcocho de vainilla	141
Ilustración 100 Hoja de ruta gelatina de tamarindo	142
Ilustración 101 Hoja de ruta crema de manjar	143
Ilustración 102 Hoja de ruta gel de especias.....	144
Ilustración 103 Hoja de ruta crocante de arroz	145
Ilustración 104 Hoja de ruta Postre nachos dulces	146
Ilustración 105 Hoja de ruta tierra de coco.....	147
Ilustración 106 Hoja de ruta Cheesecake.....	148
Ilustración 107 Hoja de ruta crocante de maíz.....	149
Ilustración 108 Hoja de ruta cremoso de aguacate	150
Ilustración 109 Hoja de ruta pico de frutas	151
Ilustración 110 Hoja de ruta gel de limón.....	152
Ilustración 111 Hoja de ruta Postre frutos rojos	153
Ilustración 112 Hoja de ruta masa quebrada.....	154
Ilustración 113 Hoja de ruta frangipane.....	155
Ilustración 114 Hoja de ruta cremoso de frutilla	156
Ilustración 115 Hoja de ruta pulpa de frutos rojos.....	157
Ilustración 116 Hoja de ruta compota de frutos rojos.....	158
Ilustración 117 Hoja de ruta gel de frutos rojos.....	159
Ilustración 118 Hoja de ruta helado de fresa	160
Ilustración 119 Hoja de ruta tierra de almendras	161
Ilustración 120 Hoja de ruta glaseado neutro	162
Ilustración 121 Bitácora frutos rojos 1.....	163
Ilustración 122 Bitácora frutos rojos 2.....	164
Ilustración 123 Bitácora frutos rojos 3.....	165

Ilustración 124 Bitácora nachos dulces 1.....	166
Ilustración 125 Bitácora nachos dulces 2.....	167
Ilustración 126 Bitácora mousse de horchata mexicana 1	168
Ilustración 127 Bitácora mousse de horchata mexicana 2	169
Ilustración 128 Bitácora texturas de chocolate 1	170
Ilustración 129 Bitácora texturas de chocolate 2	171
Ilustración 130 Bitácora tropical 1.....	172
Ilustración 131 Bitácora tropical 2.....	173
Ilustración 132 Bitácora concha mexicana 1	174
Ilustración 133 Bitácora concha mexicana 2	175
Ilustración 134 Evidencia de la poca variedad de postres	193
Ilustración 135 Ideas para la propuesta de lo seis postres	194
Ilustración 136 Boceto de propuesta 1.....	194
Ilustración 137 Boceto de propuestas 2	195
Ilustración 138 Boceto de propuestas 3	195
Ilustración 139 Boceto de propuestas 4	196
Ilustración 140 Boceto de propuestas 5	196
Ilustración 141 Boceto de propuestas 6	197
Ilustración 142 Boceto de propuestas 6	197
Ilustración 143 Boceto de propuestas 6	198
Ilustración 144 Elaboración de propuestas	198
Ilustración 145 Elaboración de propuestas	199
Ilustración 146 Elaboración de propuestas	199
Ilustración 147 Elaboración de propuestas	200
Ilustración 148 Presentación de las propuestas e integrantes de la investigación	200

Ilustración 149 Presentación de las propuestas 1.....	201
Ilustración 150 Presentación de las propuestas 2.....	201
Ilustración 151 Presentación de las propuestas 3.....	202
Ilustración 152 Presentación de las propuestas 4.....	202
Ilustración 153 Presentación de las propuestas 5.....	203
Ilustración 154 Presentación de las propuestas 6.....	203
Ilustración 155 Presentación de las propuestas 7.....	204
Ilustración 156 Presentación de las propuestas 8.....	204
Ilustración 157 Presentación de las propuestas 9.....	205
Ilustración 158 Presentación de las propuestas 10.....	205

Resumen

En la presente investigación se identificó la limitada variedad de postres en el restaurante Chula Birria, ubicado en la ciudad de Cuenca, mediante la aplicación de encuestas como de observación técnica. En la actualidad el local solo ofrece tres opciones de postres (crumble de manzana, flan y totopos con helado), lo que genera una experiencia culinaria incompleta para los comensales. Esta limitante contrasta con su menú extenso, lo que evidencia un cierto desconocimiento como un poco de desinterés en la innovación del área de postres, ya que estos se han mantenido sin modificaciones durante los últimos cuatro años. Como consecuencia, se ha detectado una baja demanda de postres por parte de los consumidores. Con esta base, el objetivo es realizar una propuesta de seis postres que se integren de manera coherente al menú del restaurante, con el fin de realzar la experiencia gastronómica del cliente, además de diversificar la oferta del establecimiento. Este proyecto se realizó bajo un enfoque mixto, junto con técnicas cuantitativas y cualitativas, debido a que permitió obtener una visión más específica del problema. Los resultados mostraron que la mayoría tuvieron una buena aceptación teniendo una tendencia con un equilibrio entre dulzor y cremosidad, siendo el postre de texturas de chocolate el mejor valorado en todos los aspectos, por otro lado, el de frutos rojos fue el peor calificado. En conclusión, extender la oferta de postre mejora notablemente las experiencias que a su vez fortalece la cultura gastronómica del restaurante confirmando la viabilidad de la propuesta con tres opciones de postres para la presentación final.

Palabras clave: Cocina mexicana, factibilidad, menú variado, postres estandarizados, técnicas de repostería.

Abstract

This study identified the limited variety of desserts at the Chula Birria restaurant, located in the city of Cuenca, through the use of surveys and technical observation. Currently, the restaurant only offers three dessert options (apple crumble, flan, and tortilla chips with ice cream), which results in an incomplete culinary experience for diners. This limitation contrasts with its extensive menu, which shows a certain lack of knowledge and interest in innovation in the dessert area, as these have remained unchanged for the last four years. As a result, low consumer demand for desserts has been detected. On this basis, the objective is to propose six desserts that integrate coherently into the restaurant's menu, with the aim of enhancing the customer's dining experience and diversifying the establishment's offerings. This project was carried out using a mixed approach, combining quantitative and qualitative techniques, as this allowed for a more specific view of the problem. The results showed that most were well received, with a tendency toward a balance between sweetness and creaminess, with the chocolate texture dessert being the highest rated in all aspects, while the red fruit dessert was the lowest rated. In conclusion, expanding the dessert offering significantly improves the dining experience, which in turn strengthens the restaurant's gastronomic culture, confirming the viability of the proposal with three dessert options for the final presentation.

Keywords: Mexican cuisine, feasibility, varied menu, standardized desserts, pastry techniques.

INTRODUCCIÓN

En el restaurante Chula Birria, especializado en ofrecer una amplia variedad de platillos mexicanos, se identificó una escasa oferta de postres, reducida a tres opciones que no han sido mejorados por cuatro años. A través de observación técnica además de encuestas se pudo evidenciar que esta limitante afectar negativamente a la experiencia culinaria de comensal.

Esta propuesta tiene como objetivo desarrollar seis postres para el restaurante, añadiendo técnicas de pastelería con elementos a través de sabores de la gastronomía mexicana. Enfocado en un análisis teórico y técnico, se implementan aspectos históricos, culturas y gastronómicos que ayuden a fundamentar la realización de postres innovadores que buscan enriquecer las experiencias culinarias de los comensales sin perder las tradiciones oaxaqueñas.

Esta investigación se realiza con un enfoque mixto con el fin de analizar la problemática planteada para proponer una resolución con la identidad del establecimiento. Mediante distintas fases metodológicas se construyó una propuesta de seis postres para el restaurante para posteriormente realizar una validación dirigido a los propietarios con sus opiniones por medio de encuesta

Mediante encuestas aplicadas sobre las degustaciones de los postres, se evaluaron objetivos como el sabor, precio, presentación, características organolépticas demostrando que uno de los postres mejor valorados fue el de texturas de chocolate, resaltando en la mayoría de aspectos, mientras que el de frutos rojos fue el peor puntuado. El punto de precio más aceptado fue de \$4,00 a \$6,00 y se mostró una aceptación elevada en las técnicas de repostería utilizadas.

En resumen, esta propuesta no trata solo de mejorar la carta de postres de Chula Birria, sino busca incorporar técnicas y sabores de la cultura mexicana con emplatados creativos como también únicos, de esta manera se pretende reforzar la identidad del local para aumentar la vivencia gastronómica de los comensales y construir una visión integral de la cocina.

En este trabajo de investigación se pretende realizar una propuesta de seis postres dentro del restaurante Chula Birria

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Realizar una propuesta de seis postres para el menú del restaurante Chula Birria en la ciudad de Cuenca

Objetivos específicos

- Recopilar información de la importación de tener una variedad de postres más amplia dentro de menú.
- Realizar una degustación de los postres a los representantes del restaurante Chula Birria.
- Analizar la factibilidad de los postres por medio de la validación realizada.

Preguntas de investigación

¿Porque es necesario aplicar una propuesta de seis tiempos en el restaurante Chula Birria?

¿Qué técnicas de repostería es necesario conocer para realizar los postres para preservar el sabor, textura y calidad?

¿Cuál es el motivo de validar los postres con los administradores del restaurante Chula Birria?

Justificación

Al realizar este proyecto se pretende dar importancia de tener un menú variado de postres ya que al tener muy poca variedad, los clientes optan por no pedir ya que no visualizan alguno que sea de su agrado o satisfacción, además de realizar postres en donde se utilice los productos referentes al restaurante o cocina mexicana, que sea accesible dentro de nuestro medio para que la producción siempre sea constante y evitar tener problemas de inexistencias de los ingredientes.

Por lo tanto, se procura desarrollar una propuesta de seis postres estandarizados a través de un recetario para que los mismos sean validados por los representantes del restaurante Chula Birria, dando como énfasis en capacitar al personal de cocina como de servicio las técnicas de repostería para mayor control de calidad además de reducir el tiempo producción.

Al momento en que se realiza la validación de los postres se espera que los dueños del restaurante degusten las opciones para calificar dentro de una encuesta, enfatizando la importancia de tener una carta variada para una mayor satisfacción por parte de los comensales, con el fin de generar un incremento de ingresos con el fin de que los clientes tengan más opciones de postres para incluir después de consumir sus platos fuertes.

Dado que el restaurante tiene diferentes beneficiarios, éstos pueden ser tanto externas como internas. Los beneficiarios primarios serían: los propietarios del restaurante como también los empleados de la misma, a su vez con base en la propuesta de nuevos postres será de utilizada de forma general. Además, existen los beneficiarios externos o los secundarios quienes están el grupo de investigación y los comensales.

CAPÍTULO I

PROBLEMÁTICA

A nivel mundial por medio de (Gonzalez, 2023) la iniciativa de desarrollar un intraemprendimiento surge al identificar una alta demanda de ciertos postres que hasta ahora no formaban parte de la oferta en el local “Postres Magolita”. Asimismo, se vislumbra la oportunidad de que esta propuesta contribuya a ampliar el alcance de la empresa, permitiéndole llegar a un público más amplio mediante una mayor diversidad de platos dulces que respondan a los distintos estilos de vida y hábitos de consumo.

Por otro lado, la compañía Dulcetita, en Perú, según (Jiménez Flores, 2022) busca la comercialización de sus productos en los restaurantes del distrito de “La Molina” que en su oferta no cuenta con una sección de postres, siendo dicha empresa la encargada de la producción, logística y venta de los mismos. Con esto se busca satisfacer la necesidad de los comensales de restaurantes que aspiran a encontrar postres ricos, bien elaborados y accesibles en sus lugares preferidos, pero que hoy en día no los encuentran.

Dentro de una investigación realizada por (Ovando, 2023) en “UNIDA” en Paraguay se menciona los factores que influyen en la decisión de compra de postre, siendo el sabor el elemento más valorado por los consumidores, con un 50% de prioridad como también la presentación, con un 25%, se lleva el segundo porcentaje más vota, haciendo entender que ofrecer postres con sabores atractivos, de alta calidad, además de cuidar su presentación da un valor añadido para cumplir con las expectativas del público.

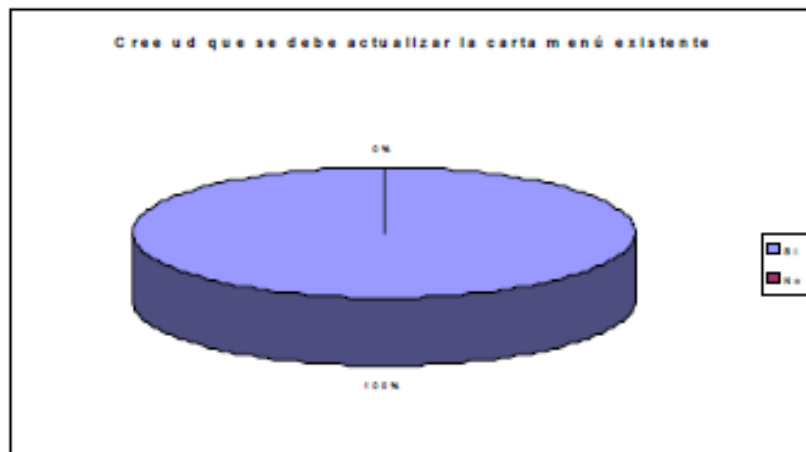
A su vez, en Málaga, España comentan según (Telemesa Booking Service, 2021) que una carta de postres con un buen diseño, tanto en su presentación visual como en su contenido, puede convertirse en un elemento distintivo frente a la competencia. Este recurso permite

sorprender al consumidor al dar una conclusión a su comida o cena y, además, representa una estrategia efectiva para incrementar el consumo y potenciar las ventas.

A la vez por medio de (Téllez, 2017) indaga en la hipótesis psicológica y las correspondientes investigaciones dentro de la introducción de productos dentro de un menú han demostrado resultados afectivos y alentadores de que los comensales tengan opciones y puedan elegir entre todas ellas. Los descubrimientos desarrollados ponen a pensar en la creencia popular de que entre más alternativas estén en la carta, esto es mejor para las decisiones de consumo de los clientes, puesto que los clientes quieren tener la libertad de elección y opciones variadas.

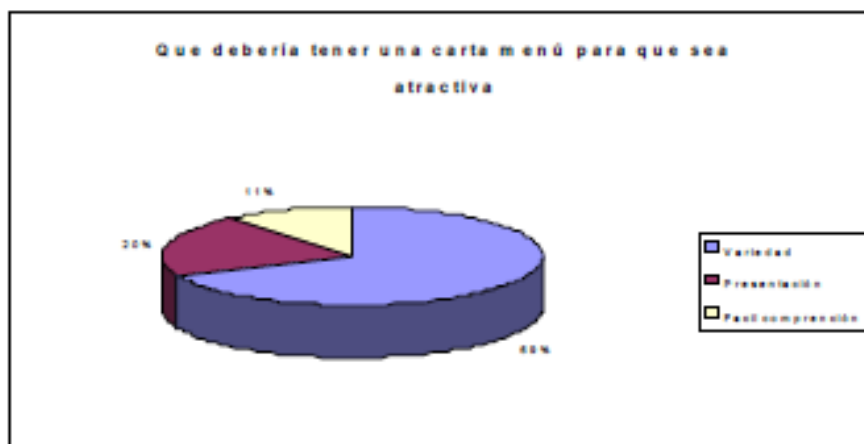
En Ecuador, específicamente en el cantón Patate, provincia de Tungurahua se menciona que muy pocos restaurantes cuentan con una buena presentación de menú por lo que esto hace que los clientes tengan muy pocas opciones de elegir su comida, además de ello a base de una encuesta realizada en los clientes del “Casta Restaurant” (ver imagen 1) el 100% de las personas señalaron la importancia de la actualización de un menú dentro de un restaurante. Adicional a esto en la misma encuesta (ver imagen 2) se rescató que el 69% de las personas piensa que para que un menú sea atractivo debe tener una gran variedad, como también el 20% señalo la importancia de la presentación y por último el 11% que sea fácil la comprensión de las opciones (Castillo C. J., 2009). En conclusión, con este autor recalcamos la importancia de una actualización del menú a lo largo del tiempo como también la importancia de que un restaurante tenga una variedad de opciones en su carta.

Ilustración 1 Encuesta en “Casta Restaurant”



Fuente: (Castillo, 2009b)

Ilustración 2 Encuesta en “Casta Restaurant”



Fuente: (Castillo, 2009c)

Por otro lado, en la ciudad de Quito a través de (Amores, 2016a) se elaboró una encuesta de cuáles son los factores que consideran importantes al momento de querer ir a un restaurante, entre los factores que se señalan son la calidad con el 100%, en cambio en la atención como la rapidez en el servicio con un 96%, asimismo un local ordenado y limpio junto con la variedad en el menú con un 96%, el precio con un 63%, en cuanto a la ambientación un 59%. (Ver imagen 3). Por lo tanto, se puede determinar que los factores mencionados son importantes al momento de elaborar un menú, pero el más importante para esta investigación es la variedad en el menú.

Ilustración 3 Encuesta en un restaurante Raw Food, Quito

ATRIBUTO	A. MUY IMPORTANTE	B. POCO IMPORTANTE	C. NADA IMPORTANTE	TOTAL	A (%)	B (%)	C (%)
Precio	95	55	0	150	63%	37%	0%
Calidad y sabor de la comida	150	0	0	150	100%	0%	0%
Variedad en el menú	110	38	2	150	73%	25%	1%
Limpieza e higiene del local	144	6	0	150	96%	4%	0%
Servicio (atención y rapidez)	144	6	0	150	96%	4%	0%
Ambientación y diseño	89	61	0	150	59%	41%	0%

Fuente: (Amores, 2016b)

Por otro lado, por medio de una investigación de tesis de la universidad católica de Ecuador a través de (Castillo C. J., 2024) se mencionan los aspectos importantes al momento de elaborar un recetario de postres, como el plasmar la creatividad culinaria en la utilización de los ingredientes, la importancia de la retroalimentación por parte de expertos en el tema y los consumidores para que sus comentarios puedan ser utilizados para maximizar la creación del recetario. Por lo que se debe tener en consideración estos factores al momento de elaborar un recetario dentro de un restaurante.

Como menciona (Bastidas, 2016), el surgimiento de la gastronomía, definida como “arte de preparar una buena comida”, en donde todas las prácticas tradicionales han ido evolucionando con el tiempo por el surgimiento de nuevas tecnologías, por la misma profesionalización de la gastronomía, sin querer dejar en el abandono las técnicas aprendidas estas han sido adaptadas para crear nuevos procesos productivos con una eficiencia dentro de la industria para maximizar la producción como el tiempo empleado en hacer las elaboraciones, además de ello minimizar los desperdicios y el tiempo dentro de las preparaciones. Por lo que

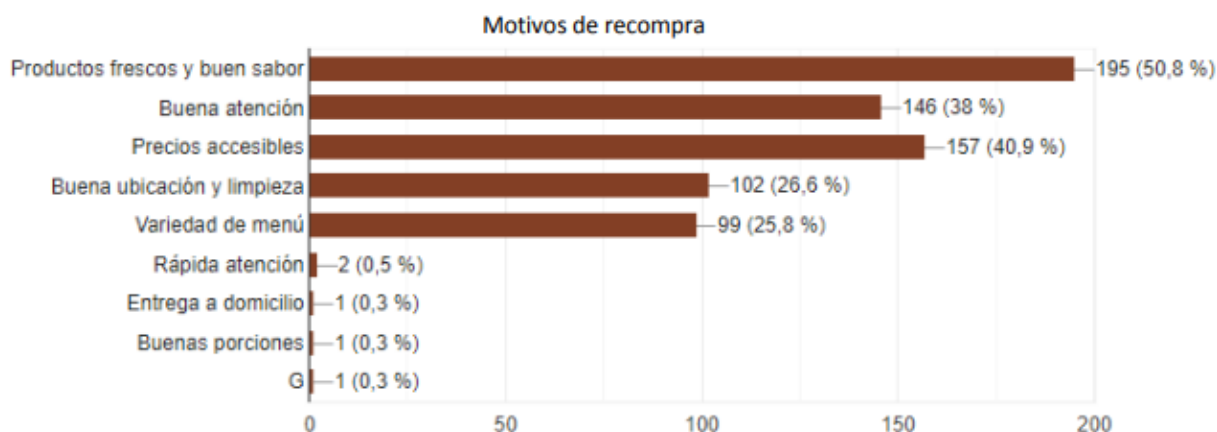
rescatamos de esta autora es la actualización de técnicas dentro de las elaboraciones, para así optimizar la eficiencia en el funcionamiento dentro de un restaurante.

Cómo menciona (Vega Aguirre, 2022) En si trabajo de investigación, el único límite que tiene la repostería es la falta de creatividad, la pastelería ha evolucionado grandemente, además de sus técnicas y temperaturas que se pueden utilizar, en como menciona la autora que el Ecuador consta de muchos productos con diversas formas de poder utilizarlos solo depende de la imaginación y creatividad para plasmarlos en los postres de acuerdo a las necesidades de casa restaurante

Por otro lado, en Cuenca, la creatividad gastronómica dicha por (Ortiz Bernal & Dominique Gabriela, 2024) hace referencia al impacto dentro de un diseño y promoción de postres que conlleva a la percepción crítica del comensal al no solo juzgar el sabor sino basarse en el aspecto físico a través de la innovación de los productos finales, esto conlleva a la mejora destacada de la experiencia sensorial y la complacencia del cliente al momento de escoger el postre.

De acuerdo a (Rios, Merchan, & Peñafiel, 2020a) En una encuesta realizada a consumidores de la localidad para poder determinar las variables para un emprendimiento exitoso, en dónde se pudo resaltar algunos aspectos de valor como también básicos en relación al servicio de un restaurante en general, al realizar la encuesta sobre cuál es la motivación de seguir comprando en un restaurante, se demostró que el 50.8% valora los productos de buen sabor y frescos, el 40.9% valora los precios accesibles, el 38% la buena atención, el 26.6% valora la buena ubicación junto con la limpieza y por último, no menos importante 25.8% valora la variedad del menú (ver imagen 4). Por lo tanto, la variedad del menú es uno de los aspectos importantes para que los consumidores puedan llegar a fidelizarse de un restaurante, al tener una experiencia completa y grata.

Ilustración 4 Motivos de compra de los consumidores



Fuente: (Rios, Merchan, & Peñafiel, 2020b)

Según (Erazo, 2023) explica que la innovación es un eje fundamental en la estrategia de ventas y atracción de comensales que permite ofrecer siempre nuevos productos además de elaboraciones que compensan las peticiones cambiantes de los clientes, esto se puede visualizar dentro de la empresa llamada *Sweet&Health* quien se enfoca en ofrecer una extensa variedad de productos de acuerdo a las preferencias y necesidades de su target objetivo, incentivando el deseo de sus comensales de probar sus postres.

Al emplear la observación técnica además de las encuestas en el restaurante Chula Birria se pudo determinar la falta de variedad de postres debido a que cuentan solo con tres opciones (crumble de manzana, flan y totopos con helado), esto puede generar una experiencia incompleta en los clientes, teniendo en cuenta que es un restaurante donde ofrece un extenso menú de platos típicos de México con sabores propios del país. Por lo tanto, también se pudo vislumbrar un cierto desconocimiento en cuanto a la elaboración de postres, además que los mismos se han mantenidos por 4 años seguidos sin innovaciones ni cambios. Como resultado se puede determinar una falta de interés por parte de los clientes en pedir los postres por la poca variedad.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

La chef del restaurante Chula Birria creció en California y vivió en Texas durante más de 11 años, así que tiene conocimiento de buena comida mexicana. Cuando se mudó por primera vez a Cuenca hace más de una década, solo había un restaurante mexicano. Ahora, hay más de 20. Mientras que la mayoría sirve buena comida, pocas capturan el verdadero sabor de la cocina mexicana. A menudo, se siente como una toma ecuatoriana de la comida mexicana. México cuenta con 32 estados, cada uno con sus propias tradiciones culinarias únicas. Chula Birria cuenta con auténticas recetas familiares de Oaxaca, un estado del sur de México, muchos norteamericanos están familiarizados con el Tex-Mex, pero no con la rica gastronomía de otras regiones. Durante la pandemia, las hermanas Guzmán comenzaron a cocinar y entregar comida mexicana desde casa. Después del COVID, abrieron su primer restaurante, gestionada por las hermanas y uno de sus maridos es ahí donde nació Chula Birria.

Ilustración 5 Restaurante Chula Birria



Fuente: Chula Birria (2025)

La chef Jessy ha dominado las recetas familiares de Oaxaca, cocinando con la familia desde la infancia. En Chula Birria, se ha ampliado como refinado estas recetas para así ofrecer una experiencia gastronómica variada. La especialidad de la casa son las "Quesabirrias", un guiso hecho de un corte especial de carne, cocinado a fuego lento durante horas, derretido con queso mozzarella y servido en tortillas de maíz. El restaurante ofrece almuerzos especiales, como adicional pretenden siempre tener un hablante de inglés disponible si es necesario.

2.1 Misión

Servir a la sociedad ecuatoriana de una experiencia culinaria mexicana, especialmente Oxaqueña, con platillos, bebidas de especialidad y decorados, estos son servidos en un ambiente idóneo a la propuesta, donde el servicio sea en realidad plausible para el cliente.

2.2 Visión

Ser reconocidos como la mejor propuesta gastronómica mexicana en el Ecuador, llegando a tener presencia en las ciudades más grandes y sin perder la esencia o calidad de la propuesta es decir la misión.

2.3 Ubicación

La dirección del restaurante se encuentra en la Avenida Francisco Moscoso y Jacinto Flores Esq. 5-31 Junto Al Puente De La Universidad Del Azuay, Cuenca 010107 Ecuador

Ilustración 6 Ubicación del restaurante “Chula Birria”



Fuente: Google maps (2025)

2.4 Información general

EL restaurante cuenta con página web de Instagram con el siguiente enlace https://www.instagram.com/chulabirria_ec/?hl=es (ver imagen 5), además de tener dos números de contacto los cuales son el 098 376 0304 / 0984359914, adicional tienen el correo electrónico chulabirria@gmail.com. Los horarios los cuales se maneja el restaurante son de lunes a sábado de 9:00am a 10:00pm incluyendo los feriados.

Ilustración 7 EL QR de la página web del restaurante

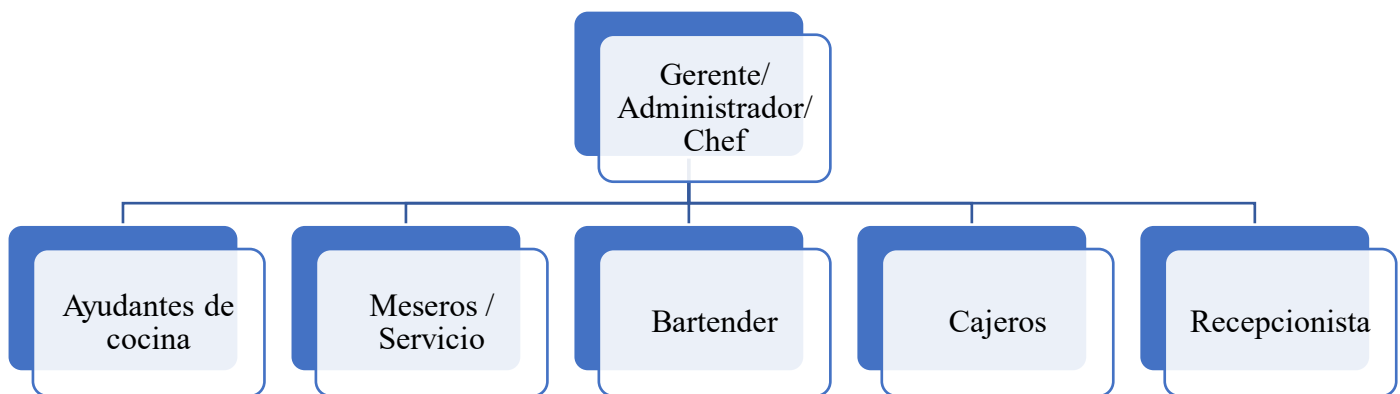


Fuente: Instagram (2025)

2.5 Cantidad de empleados y sus funciones

Dentro del restaurante actualmente elaboran un total de 8 empleados, los cuales 4 de ellos son distribuidos en servicio y caja. Por otro lado, en cocina son 4 personas. Los horarios de los empleados son fijos, dividiendo 4 personas (2 de servicio - 2 de cocina) en horario matutino y 4 personas en horario nocturno (2 de servicio - 2 de cocina). El organigrama del restaurante se podría definir de la siguiente manera:

Ilustración 8 Organigrama del personal



Elaboración: Los autores (2025)

2.6 Funciones

La empresa tiene distribuido las funciones que cada integrante del restaurante debe realizar por lo que definimos a continuación:

2.6.1 Gerente /Administrador: Son los responsables de supervisar todas las operaciones diarias que se llevan a cabo en un local de alimentos. Es un cargo muy importante, donde se asegura la reputación como la calidad del restaurante, es el más cercano a los dueños para ayudar a cumplir con los objetivos de la compañía incluso para subir el reconocimiento del lugar (Indeed, 2025).

- 2.6.2 Chef:** Es la persona encargada de dirigir, además de vigilar las preparaciones dentro de la cocina, cuidando que los platos reúnan las condiciones correctas establecidas empresa en cuanto calidad, tamaño, presentación, almacenamientos, entre otros. Como también, tiene como responsabilidad guiar al personal de cocina para que el trabajo en si se realice de una forma ordenada y eficiente (Equipo editorial Indeed, 2024).
- 2.6.3 Ayudante de cocina:** Son los encargados de ser de apoyo para realizar las diferentes preparaciones dentro de la cocina, además también son los responsables de la limpieza y mantienen en orden los lugares de trabajo. Es el grupo más grande dentro de la cocina, conformadas por personas de diferentes perfiles asimismo deben estar listos para intercalar los puestos para poder aprender de estación de trabajo (Uso, 2014).
- 2.6.4 Meseros / Servicio:** Son los que son la cara del restaurante por que se encargan en arreglar todo tipo de contratiempos dentro de la sala de los comedores, la vocación de mesero es complejo y exigente por lo que debe tener ciertas características para que puedan cumplir con las expectativas de los comensales, además de estar encargados de toda la administración de servicio de las mesas, cubiertos, platos, servir los diferentes platos, entre otros (Institucional colombia, 2023).
- 2.6.5 Bartender:** es el encargado de elaborar diferentes bebidas ya sean alcohólicas o no aldólicas dependiendo del gusto de los clientes, estas personas tienen como objetivo generar diversas experiencias a través de la mezcla de sabores utilizando las herramientas de barra como la coctelera, cuchara coctelera, entre otras (González, 2023).
- 2.6.6 Cajeros:** El cajero debe obtener, entregar y proteger dinero en efectivo, cheques, giros, a parte también documentos de valor, con el objetivo de lograr la recaudación de ingresos a la institución (Ministerio de trabajo, empleo y seguridad, 2016).

2.6.7 Recepcionista: El recepcionista está capacitado de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional para organizar asimismo para gestionar el área de recepción, dar la acogida, asistir y atender al huésped desde su ingreso hasta su salida del establecimiento. Busca lograr satisfacer las expectativas del cliente brindando servicios de calidad, respetando los procedimientos del establecimiento. A su vez está capacitado para realizar reservas, internas y externas al establecimiento hasta registrar los consumos realizados por los clientes (Ministerio de educación, 2010).

2.7 Marco teórico

Para realizar la propuesta de seis postres dentro del restaurante Chula Birria se debe realizar ciertas investigaciones externas en relación a los postres a realizar, como por ejemplo historia, técnicas, ingredientes, procesos entre otros; además de poderlos adaptar dentro del restaurante que ofrece un menú mexicano.

2.7.1 Gastronomía mexicana

La gastronomía mexicana tiene su origen de la cultura maya y azteca, quienes elaboraban mayormente alimentos a partir del maíz, este era acompañado de frijoles, chiles, aguacate, tomate, las ciruelas, entre otros. Las tradiciones culinarias tuvieron un enriquecimiento con la llegada de los españoles debido a que llegaron con ellos nuevos productos como trigo, arroz, pimienta negra, orégano, ganado vacuno y ovino, pollo, cerdo, entre otros. Además de ello como dato importante la UNESCO la declaró como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad el 16 de noviembre de 2010. Por otro lado, los postres mexicanos existen dos ingredientes infaltables que es el azúcar y la leche, teniendo en cuenta que uno de los postres más relevantes es el flan, junto a ello hay gran variedad de postres que se relacionan mayormente con las fiestas típicas de México (Emporio, 2022).

2.7.2.2 Chocolate

Derivado de la azteca (*xocolatl*) que significa agua espumosa que esta mismo fue utilizada por los Olmecas en los años (1500-400 a.C), posteriormente por los Aztecas entre (14000 a.C), por último, por los Mayas (600 a.C) para identificarla como una bebida de gusto amargo, de un sabor marcado además de ser un gran dotador de energía. Las plantaciones del cacao crecen en su mayoría en América Central como en Sudamérica. Para la preparación del chocolate contiene tres principales productos, los cuales son el licor de cacao, la manteca de cacao como también el residuo que juntos forman las barras de chocolate. Un ejemplo de consumo de chocolate en México es la famosa concha mexicana con su taza de chocolate (Valenzuela, 2007).

Ilustración 10 Chocolate con concha mexicana



Fuente: (Ortiz, 2024)

2.7.2.3 Especies (canela, pimienta dulce, clavo de olor y anís estrellado)

Las especias dentro de la gastronomía mexicana juegan un papel importante que le dan ese sabor característico a sus platillos lleno de aromas, sabores picantes y bien condimentadas,

estas vienen de hojas, semillas, raíces o flores las cuales pueden ser deshidratadas, frescas, en polvo o en grano, (Mexicana Grill, 2023) las especias que más se utilizan en México tanto en preparaciones dulces como saladas son las siguientes:

Ilustración 11 Especias más utilizadas en México

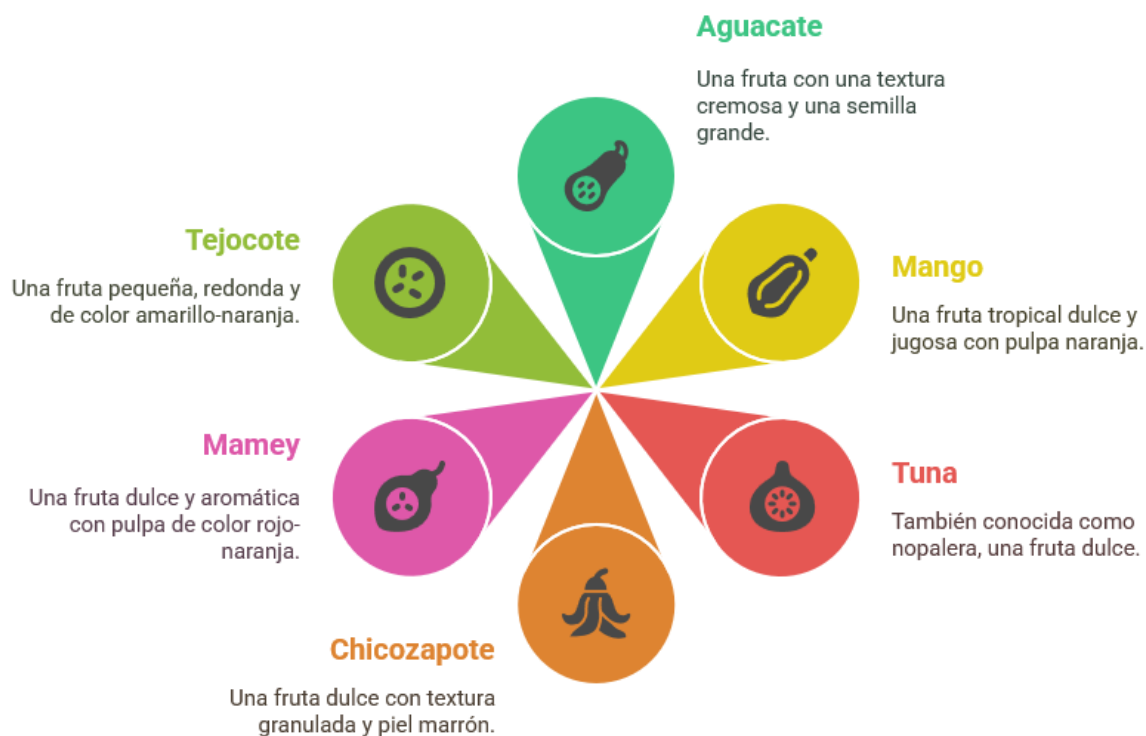


Fuente: Los autores (2025)

2.7.2.4 Frutas (mango, piña, frutilla, manzana verde, tamarindo, coco)

México es uno de los países que más frutas contiene en su gastronomía, con los diferentes cambios climáticos en todas sus regiones que nutren una gran variedad de frutas que tiene sabores ácidos, dulces, frescos y jugosos que ayudan a completar platillos dulces como salados (Lopez N. , 2024).

Ilustración 12 Frutas más ocupadas en México



Fuente: Los autores (2025)

2.7.2.5 Aguacate

El aguacate es reconocido por el ser humano desde algunos de años atrás, debido a algunas evidencias de su consumo de aguacate encontradas en una cueva en Coxcatlan en la región de Tehuacan, Puebla, México entre los años 8000- 7000 a.C. Estas culturas contaban con un alto conocimiento del aguacate y se mencionaba que tienen tres tipos de aguacates (Barrientos, 2007).

Su uso dentro de la repostería es una alternativa a los postres tradicionales gracias a sus múltiples beneficios como la energía natural, la salud cardiovascular y proteger la visión. A lo largo del tiempo se han ido creando recetas como helados, cremosos, galletas, mousse, entre otros. (Gomez, 2021)

2.7.2.6 Jamaica

A la Jamaica también se le conoce como rosa de abisinia, además que pertenece a la familia de los tulipanes, esta flor es originaria de África, esta es utilizada mayormente dentro de la gastronomía dentro de postres, comida salada como también para la elaboración de bebidas la más mencionada, el agua de Jamaica; esta flor también es utilizada en productos cosméticos y farmacéuticos. En México se cosechan alrededor de 18 mil hectáreas (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2016).

Ilustración 13 Flor de Jamaica



Fuente: (Diario del sur , 2024)

2.7.3 Ingredientes básicos de la repostería

Existen varios ingredientes utilizados en la repostería, los primordiales que siempre están presentes en los postres entre ellos se encuentra la harina, azúcar, huevos, mantequilla o aceite, leche y polvo de hornear, entre otros.

2.7.3.1 Harina

Se denomina como harina al producto que ha pasado por un proceso de triturado finamente con una mezcla de trigo blando junto con trigo duro en un 80% que debe estar seco, maduro y sano. La molturación del trigo sigue pasos como la trituración del mismo además del

tamizado, para este proceso se tiene que cribar, descascarillar, limpiar y separar los granos que no estén en óptimas condiciones. Con todos estos procesos se obtiene la harina para realizar la mayor parte de productos de pastelería y repostería (Requena, 2013).

2.7.3.2 Azúcar

Este elemento es de origen vegetal que se obtiene en su mayoría de la caña de azúcar pero también algunos casos de la remolacha dulce, la sacarosa como se le conoce en su forma química es la azúcar común, la cual tiene su origen hace unos 3000 años en Asia que en unos indicios hablan de una extracción de miel que no provenía de las abejas, a partir del siglo XV en Venecia se toma el comercio con la parte Oriental con múltiples productos siendo uno de ellos la azúcar, con esto se fundó la primera refinería europea de azúcar (Gatto, 2015).

2.7.3.3 Mantequilla

La mantequilla es un elemento lácteo producido con crema de leche higienizada con un proceso de batido junto con el amasado. Este ingrediente según historiadores tuvo su comienzo en Mesopotamia (8000- 9000 a.C) siendo una de las primeras preparaciones utilizadas con leche de cabra. Un descubrimiento informo que por los años 2500 a.C se encontró un friso de piedra en cobre describía la elaboración de la mantequilla para su almacenamiento (Montero, 2018). La mantequilla aparte de tener propiedades nutricionales, tiene un gran papel dentro de la repostería por que aporta en el sabor, textura, frescura, color, masas esponjosas.

2.7.3.4 Leche

La leche es un elemento primordial dentro de la alimentación humana en todo el crecimiento, dentro de su elaboración industrial a abierto el paso al consumo masivo, lo que ha ayudado a mejorar el nivel de salud debido a que es un alimento completo como equilibrado que brinda un gran contenido de nutrientes combatiendo las enfermedades como las

cardiovasculares como también algunos tipos de cáncer (Fernandez , Martinez , & Martinez, 2015).

2.7.3.5 Crema de leche

Es una capa espesa en la superficie con un color amarillento que se obtiene de la leche recién ordeñada, que durante mucho tiempo se usaba en su mayoría solo para hacer manteca, a partir del siglo XVII en la cocina francesa, se empezó a ser partícipe de recetas debido a su untuosidad y ligereza, a su vez en el siglo XIX el científico Gustaf de Laval creó una centrifugadora que mantenía una temperatura estable en la leche el cual permitía separar los líquidos y sólidos para obtener la crema. Actualmente como la mayor parte de los productos se industrializó y hasta existen cremas con aerosol hermético. La cantidad de grasa que debe tener una crema de leche para ser utilizada dentro de la pastelería es del 30% al 45% con una temperatura entre el 0°C al 4°C (Alberto, 2020).

2.7.3.6 Huevos en la repostería

Los huevos son parte fundamental dentro de la repostería a la hora del horneado en donde cumplen con algunas funciones como el aglutinante que hace referencia a la unión o pegado del resto de los ingredientes, también ayuda en a la emulsión que genera aire y elasticidad a masas, por otro lado, aportan color a las preparaciones junto con la humedad contribuyendo con una miga más esponjosa (Oses, 2021).

2.7.3.7 Gelatina

La gelatina tuvo su primera aparición en Francia con el objetivo de encontrar una manera de conservar alimentos sin la ayuda de sal o alcohol. Este método consistía en hervir la comida para después dejar enfriarlo antes de introducirlo en recipientes con tapas o sellándoles con corchos. En su estructura la gelatina es proteína (colágeno) que está presente

en alimentos como las gomitas, helados, yogurts, entre otros como también es utilizado en la repostería (Aranzazu, 2022).

2.7.3.8 Agar agar

Este compuesto es un polisacárido coloidal hidrófilo 100% de base vegetal. El agar se saca de una variedad de especies de algas rojas, principalmente *Gelidium* y *Gracilaria*. Este producto se usa como gelificante, espesante de salsas además de estabilizante alimentario (Porto-muiños, 2021).

2.7.4 Historia de la repostería

Debido a la necesidad de supervivencia el humano debe alimentarse, para ello siempre ha buscado suplirse de la naturaleza, sin embargo, nunca le basto con solo nutrirse, además de ello busco la forma de saciar el hambre mejorando sabores resultado de un conjunto de nuevas técnicas de cocción, con la capacidad de creación sumado a ello la curiosidad se logró crear nuevos productos con la mezcla de alimentos. La pastelería surge con el manejo del fuego, que pasan de alimentarse por necesidad a complacer sus gustos, los primeros en generar la repostería como tal fue el Oriente y la antigua India con especias como la canela junto a ella la pimienta, también los frutos secos como la almendra, además de implementar el dulce con la miel de abeja, a la vez con sus exóticas preparaciones (Jáuregui, 2011a).

2.7.5 Los postres

Existe una gran variedad de postres alrededor de todo el mundo, donde va desde galletas, tartas, pudines y pasteles, entre otros, debe existir una gran creatividad para poder crear postres equilibrados que sean adecuados a las preferencias y gustos de los consumidores a los que se quiere dirigir el restaurante o negocio. Existen diferentes beneficios para la salud el consumir postres, como primer beneficio es que aporta energía al cuerpo de forma rápida, esto debido a las grasas y los carbohidratos, segundo ayuda en el estado de ánimo de

consumidor como también en su satisfacción, teniendo en cuenta el consumo de manera equilibrada como prudente, como tercer beneficio sería que favorece a la unión social debido a que estos suelen ser consumidos en reuniones, el cuarto beneficio es que pueden ser elaborados con nutrientes esenciales, esto debido a que son producidos con frutas, frutos secos, lácteos, granos entre otros; por último beneficio es que incentiva la creatividad, debido a que se aprovecha el experimentar con diferentes texturas y sabores. Pero cabe recalcar que así como existen beneficios también tiene riesgo para la salud si no se toma ciertas precauciones al momento de consumir los postres, como puede ser un alto contenido de azúcar, lo que puede provocar un aumento de peso, caries, enfermedades como la diabetes, además si existe un alto contenido de grasa quienes pueden elevar los niveles de colesterol o enfermedades cardíacas, por otro lado la presencia de un alto contenido calórico, esto causaría un aumento de peso si no se mide el consumo, por último la existencia de aditivos artificiales (Jędraszczyk, 2024).

Ilustración 14 Postres a base de frutas



Fuente: (Baticón, 2021)

2.7.6 Evolución

En la edad antigua los en la ciudad de Herculaneum donde hoy seria Italia en registros arqueológicos se encontraron pasteles de moldes, panaderías con hornos de piedra además de estantes de bebidas, por otro lado alrededor del 1580-1100aC en Egipto se descubrió la levadura al germinar la cebada y secarla, después pasaron a producir harina al moler los granos de trigo, con ello produjeron los primeros pasteles con la mezcla de ingredientes como el agua, harina junto con miel, además en la antigua Grecia en el 776aC se realizaban grandes festines en donde los pasteleros eran reconocidos además de ser bastante solicitados. Los griegos dieron los primeros nombres a recetas como las obleas que significaban ofrenda, estas eran realizadas en una masa de harina de trigo mezclada con agua acompañado de miel. A su vez en el Imperio Romano en el mandato del emperador Tiberio, el gastrónomo Marcus Gavius Apicius Segundo escribió un recetario recopilando algunos postres como el flan, el pudín, entre otros que representaban la elite romana y llevando al mundo a conocer la gastronomía romana (Villarreal, 2020).

2.7.7 Técnicas

Dentro de la repostería existen diferentes tipos de técnicas para realizar correctamente los postres, cada técnica es utilizada dependiendo de la elaboración que se desea hacer, se mencionaran diferentes técnicas a utilizar para elaborar la propuesta de los seis postres

2.7.7.1 Horneado

El horneado es una técnica de cocción que utiliza calor seco, normalmente aplicado mediante un horno. Se considera uno de los métodos culinarios más antiguos conocidos. Muchos productos de panadería, como el pan, panecillos, galletas, tartas, pasteles y muffins, se elaboran a partir de harina o sémola proveniente de distintos tipos de cereales. El pan, presente en la alimentación humana desde épocas prehistóricas, ha sido un alimento esencial que contribuye con diversos nutrientes a la dieta cotidiana (Matz, 2025).

2.7.7.2 Gelificado

La gelificación trata del proceso de transformar elementos líquidos en texturas gelatinosas con la ayuda de gelificantes como la gelatina sin sabor, agar-agar y pectina. La importancia de esta técnica dentro de la cocina es fundamental porque facilita la creación de postres, salsas además de platillos innovadores para mejorar la experiencia gastronómica de los clientes como también realzar los sabores (Franco, 2015).

2.7.7.3 Cremado

Esta técnica consiste en la mezcla de dos ingredientes que por lo general es mantequilla con azúcar, realizar esta técnica correctamente es fundamental para que cualquier proceso de horneado tenga una cocción uniforme además de que el producto crezca con una buena textura (Mchenny, 2022).

2.7.7.4 Montar

Este método se genera al dar aire a cremas o natas con el objetivo de dar más volumen y espesor a estos elementos, estas elaboraciones tienen como trabajo primordial el ser guarniciones para los productos principal, cubriéndolos o decorando. Se obtienen de diversos ingredientes como puede ser la leche, huevo, nata, almidones, azúcar, mantequilla, estas bases con ayuda de técnicas de batido como el montado generan texturas cremosas y homogéneas (Rodríguez, 2016).

2.7.7.5 Baño maría

Consiste en un método utilizado por la mayoría de gastrónomos a nivel mundial cuando se necesita dar calor a algún ingrediente o preparaciones pero estos son muy delicados para poner a fuego directo debido a que se pueden cocinar demás o quemar, para este proceso se requiere de dos recipientes el cual uno tiene que ser más grande que el otro, el de mayor

volumen se llena con agua y se pone en la hornilla para calentarse mientras que el más pequeño se incorpora la preparación para posteriormente colocarlo sobre el agua con el fin de transmitir calor con un mayor control (Nestle, 2022).

Ilustración 15 Puntos de batido del merengue



Fuente: los autores (2025)

2.7.8 Elaboraciones

Para realizar los postres en su conjunto tienen una variedad de preparaciones con diferentes procesos, estos nos ayudan a poder tener diferentes texturas y sabores al momento de consumir un postre.

2.7.8.1 Bizcochos

Proviene de la palabra latín (*bis coctus*) que se denomina como cocido dos veces, una preparación de gran antigüedad del siglo X a.C encontrada en la tumba de Ramsés III en Tebas. Los precursores de las tortas clásicas dieron sus primeros indicios en Europa por el siglo XVII y no fue hasta mediados del siglo XIX que el bizcocho llegó a escena como lo conocemos hoy en día (Polo, 2022).

2.7.8.2 Helados

Es una preparación que se obtiene al someter una mezcla de ingredientes a un proceso de congelación, ya sea durante o después de su elaboración, hasta alcanzar una consistencia sólida, semisólida o cremosa, manteniendo un equilibrio entre plasticidad y temperatura adecuada. Al igual que ocurre con muchos alimentos tradicionales, no existe una única versión sobre su origen. La teoría más difundida sitúa su aparición en la antigua China, alrededor del año 4000 a.C. Según relatos históricos, en esa época se consumía una mezcla compuesta por nieve recogida de las montañas combinada con arroz, frutas, miel y especias. Este producto era accesible únicamente para las clases altas, debido al elevado costo de sus componentes. En el palacio imperial incluso se almacenaban bloques de hielo para su consumo según las necesidades (Scoolinary, 2021).

2.7.8.3 Ganache

El ganache o canache es una emulsión entre chocolate con un medio líquido que en su mayoría de las veces es crema leche. Origen se dice que proviene de la cocina francesa con una receta errónea generada por un aprendiz de panadería que al echar nata caliente encima del chocolate se generó una salsa espesa perfecta para acompañar postres y otras recetas pasteleras (Dulcinenca , 2012).

2.7.8.4 Cheesecake

El Cheesecake es un pastel hecho con queso crema o ricota junto con crema de leche, azúcar y el cual puede tener una base de galleta salada o dulce. En sus principios se cree que este pastel tuvo su creación en la antigua Grecia en la isla de Ramos, el cual se consideraba una fuente de energía para los primeros atletas de los juegos olímpicos, después de la conquista de los romanos se convirtió en un motín de guerra, los romanos cambiaron la receta añadiéndole huevos además de cocinarlos y lo bautizaron como Libuma, usándolo como pastel para ocasiones especiales (Clemente, 2014).

2.7.8.5 Cremas

Las cremas dentro de la repostería son un importante componente dado que estas aportan cuerpo, suavidad además de sabor a varios postres. Suelen ser utilizados para realizar rellenos y coberturas.

2.7.8.5.1 Crema pastelera

Esta crema tiene sus raíces en la Europa renacentista, una época basada en grandes avances en el arte, la ciencia y la cocina. Dentro de ese contexto surge lo que los franceses denominan *crème pâtissière* y los ingleses *custard*, siendo Francia el país al que comúnmente se atribuye su origen, aunque no se conoce una fecha precisa de su creación. Los primeros registros de escritos de una receta similar al producto actual se encuentran en el siglo XVII, en la obra *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* (1691) de François Massialot, esta versión tenía leche aromatizada con vainilla, yemas, azúcar y almidón, cocidos hasta lograr una textura espesa (Visne, 2025).

2.7.8.5.1.1 Derivaciones de la crema pastelera

La crema pastelera tiene varias derivaciones las cuales tienen diferentes aplicaciones además de sabores particulares, dentro de este proyecto solo se utilizará una derivación de la crema pastelera

2.7.8.5.1.1.1 Crema diplomática

Esta preparación es una de las cremas fundamentales en la pastelería, utilizada en una amplia variedad de elaboraciones, ya sea como relleno o cobertura de tartas, bizcochos y pasteles, o bien acompañando frutas acompañado de una base para la elaboración de helados. También se le conoce como *crémé madame* o crema bávara, y puede aromatizarse no solo con

vainilla, sino también con otros ingredientes como chocolate, café, frutas o caramelo. La crema diplomática, tradicional en la repostería francesa del siglo XIX (Baticon, 2022).

2.7.8.5.1.1.2 Muselina

Dentro de la repostería, esta crema es una derivación de la crema pastelera, tiene su origen en Francia para usarse como relleno o cobertura para una gran variedad de recetas como el Paris- Brest o tarta tropezienne. Tiene esta denominación por tener una textura delicada y fina. (Fuchs, 2023)

2.7.8.5.1.1.3 Chibout

Esta crema de origen francés es una derivación de la pastelera mezclándola con merengue generando una textura parecida a un mousse suave, consistente y estable ideal para rellenos o coberturas (Alia, 2022).

2.7.9 Preparaciones aireadas

Las preparaciones aireadas ayudan a que los postres tengan una textura ligera, delicada y esponjosa gracias al aire que se le incorpora ya sea por medio de batir o emulsionar, entre las preparaciones aireadas se encuentran los mousses, merengues, soufflés y espumas.

2.7.9.1 Merengues

Esta elaboración es una emulsión de clara de huevo que junto con un batido constante hace que retenga el aire incorporado aumentando su volumen y añadiendo azúcar para ayudarle a tener más estabilidad como también integrándole sabor junto con el dulzor. El merengue tiene diferentes formas de realizarse como el merengue suizo que se realiza un baño maría a la preparación antes de batirlo (Rodriguez, Los Merengues, 2016).

2.7.9.1.1 Francés

Este merengue consiste en la mezcla de un peso de claras junto con el doble de peso de azúcar, se bate las claras junto con la mitad de la azúcar en forma granulada

2.7.9.1.2 Italiano

Se realiza un almíbar con la misma cantidad de agua que de claras, junto con el doble de azúcar, esta mezcla se calienta a una temperatura de 120°C para después añadirle a las claras previamente batidas en forma de hilo hasta los 100°C, se bate hasta que el merengue se enfríe. (Duerte & Rojas , 2022)

2.7.9.1.3 Suizo

Se añade el doble de azúcar al peso de la clara para después llevar a baño maría para disolver la azúcar, este método no debe pasar los 60°C. Se bate esta preparación hasta que el merengue se enfríe, este método sirve para pasteurizar el merengue y no tenga ningún problema en ser utilizado. (Duerte & Rojas , 2022)

2.7.9.2 Mousse

La palabra mousse, de origen francés, significa “espuma”. Esta preparación apareció en la cocina francesa del siglo XVIII como una receta salada, fría, producidas con grasas animales y estabilizada con grenetina. Dado que no existen registros anteriores, se atribuye su origen a Francia. Aunque en 1758 ya había versiones dulces, la mousse de chocolate surgió hasta finales del siglo XIX. Se cree, sin pruebas concluyentes, que fue creada por el pintor Toulouse-Lautrec, quien la llamó como la mayonesa de chocolate (Gastronomica Internacional, 2017).

2.7.9.3 Cremosos

El cremoso es una preparación de crema con una textura alta y se realiza con leche o crema de leche junto con huevos a través de calor, esta elaboración es ideal de mezclar con frutas o geles (Abantal, 2016).

2.7.9.4 Gel

Esta técnica consiste en convertir una preparación líquida en una salsa espesa con ayuda de gelatinas o agar-agar, estos pueden hacerse con pulpas de fruta o infusiones de especias (Jordibordas, 2022).

2.7.10 Masas quebradas

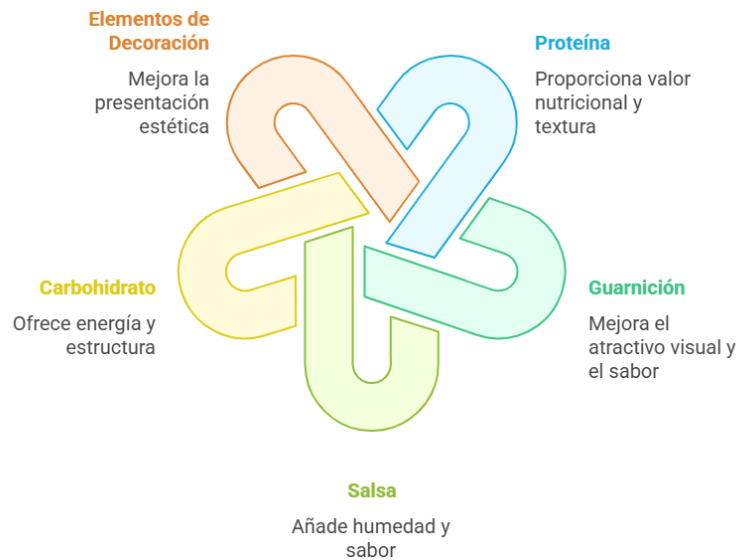
La masa quebrada no se sabe con exactitud su origen, pero por los años 1000 d.C. se realizaban elaboraciones muy parecidas con la ayuda de caña de azúcar en el Oriente Medio. En el siglo (XVII) en Europa se comenzó a expandir la pasta frolla que en Italia comenzaron a usarla con frecuencia que después de mejorarla se convirtió en la base perfecta para tartas, bizcochos como también en pasteles (Erre4m, 2021).

2.7.11 Postres al plato

Como se conoce que al momento de querer emplatar algún alimento deben incluir carbohidratos, proteínas, salsa, guarniciones y elementos de decoración. Estos deben ser parte al momento de emplatar un postre. La mayoría de veces se piensa que un postre al plato es cualquier elaboración presentada en un plato, pero existen diferencias como la textura, ingredientes, colores que generan una experiencia no solo visual si no también sensorial para el comensal con una armonía de sabores (Gastronomica Internacional , 2019).

2.7.12 Partes de un postre al plato

Ilustración 16 Elementos de un plato



Fuente: los autores (2025)

2.7.13 Técnicas de emplatado

La estructura de un platillo es lo más importante al momento de presentarlo a un cliente haciendo que este tenga un balance y composición correcta. Debido a esto existen distintos tipos de emplatados dentro de la gastronomía y estos son:

Ilustración 17 Técnicas de emplatado



Fuente: Los autores (2025)

Al momento de realizar la propuesta de seis postres para el restaurante Chula Birria es importante resaltar la comprensión de las técnicas como también los procesos de repostería donde se destacan los sabores, texturas junto con elementos característicos de la cocina mexicana, acompañados de técnicas básicas como el horneado, gelificados, cremado que logran crear recetas equilibradas que permitan desarrollar platillos únicos que permitan destacar la innovación del diseño y emplatados de cada propuesta.

CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La metodología de la investigación la cual ayuda a definir una serie de leyes, principios y conceptos, los cuales están relacionadas estrechamente con el proceso de la investigación científica. Esta investigación sirve de apoyo para la preparación profesional, además de ello, es muy útil para la resolución de problemas de un tema social (Cortés Cortés & Iglesias León, 2004).

3.1 Tipo de estudio

Para la elección del tipo de estudio tiene dependencia en la información que se desea obtener como también en la forma en la que se desarrolla la investigación del campo de estudio, por lo tanto, este proyecto se enfoca en un estudio longitudinal.

3.1.1 Longitudinal

El estudio longitudinal se puede definir de varias formas a través de los epidemiólogos y por los estadísticos, pero ha sido optado en forma general como un seguimiento, el cual se realiza a lo largo del tiempo, por lo que cada medida que se realiza en un determinado tiempo sea en el momento oportuno y con las adecuadas técnicas, en este estudio longitudinal existe más probabilidad de abandono durante el seguimiento por diferentes factores. (Delgado Rodríguez & Llorca Díaz, 2004)

3.2 Enfoque o paradigma de la información

El enfoque de la información va de la mano con las técnicas que se utiliza para la investigación, esta investigación se sustenta en dos enfoques principales: el enfoque cuantitativo y el enfoque cualitativo, los cuales de manera conjunta forman un tercer enfoque: el enfoque mixto. (Medina, 2006).

3.2.1 Mixto

El enfoque mixto, como se mencionó anteriormente es la unión de los dos enfoques principales (cualitativo y cuantitativo). Como menciona (Cortés Cortés & Iglesias León, 2004b) se realiza unas investigaciones por separado por cada enfoque, para luego realizar un análisis en conjunto con el fin de llegar a un resultado más preciso. Debido a que este enfoque es la unión de dos, es preciso describir cada uno de ellos los cuales se encuentran a continuación.

3.2.2 Cuantitativo

El enfoque cuantitativo como su nombre lo dice se enfoca en análisis valores que se puedan contabilizar, a partir de diferentes métodos y de distintas técnicas de recolección de datos estadísticos. Dentro de este enfoque se utilizan tres diferentes métodos que es el experimentales, la encuesta y el análisis cuantitativo de datos secundarios, por otro lado, dentro de las técnicas que se usan son los cuestionarios, recopilación de datos existentes (censos, encuestas y estadísticas continuas) y análisis de contenido de documentos, textos, films, entre otros (Mata Solis, 2019).

3.2.3 Cualitativo

Este enfoque no usa los números, pero si utiliza las entrevistas, las encuestas como método de obtención de información de las personas sobre lo que hacen y dicen de acuerdo a un tema específico que se desea investigar. Por medio de esta herramienta se pueden llegar a desarrollar las preguntas de investigación (Cortés Cortés & Iglesias León, 2004c)

3.3 Métodos

Los métodos se pueden definir como los elementos de ayuda en búsqueda de conocimientos utilizados por personas para analizar preguntas, datos y obtener conclusiones

confiables. Cada tipo de investigación tiene una perspectiva única que permite a los investigadores avanzar en conocimientos en diferentes ramas académicas además de poder contribuir en artículos científicos y académicos.

3.3.1 Descriptivo

La investigación descriptiva se encarga de realizar un estudio más profundo de un grupo de personas en relación al tema de estudio en cuanto atributos, características y perfiles de los mismos con el objetivo de recolectar información. Las herramientas que se utilizan son la observación estructurada y la encuesta (Cortés Cortés & Iglesias León, 2004d).

3.3.2 Deductivo

El método deductivo consiste en una estrategia de razonamiento empleada para deducir conclusiones lógicas a partir de una serie de premisas o principios en la totalidad de reglas y procesos, por lo tanto es posible deducir conclusiones finales a partir de enunciados supuestos llamados premisas, si de una hipótesis se sigue una consecuencia y esa hipótesis se da, entonces, necesariamente, se da la consecuencia de extraer una conclusión con base a la premisa o a una serie de proposiciones que se asumen como verdaderas (Mandamiento Ortiz & Ruiz Aponte, 2017)

3.4 Técnicas de instrumentos

Existen una variedad de técnicas e instrumentos para medir, analizar y observar dentro de una investigación y va desde cuestionarios, encuestas, hasta entrevistas que tratan puntos más específicos, además de incluir métodos de medición, observación y escalas.

3.4.1 Técnicas de campo

Las técnicas de campo llevan consigo una serie de pasos para poder recopilar datos importantes dentro de una investigación, con el fin de poder ser analizados por los investigadores de acuerdo a sus necesidades de investigación.

3.4.1.1 Observación

La observación se divide en dos tipos, los cuales difieren en el involucramiento o no con el fenómeno de estudio, por lo que se menciona a continuación.

3.4.1.1.1 Observación participante

Este tipo de observación es cuando el investigador se involucra con el fenómeno de estudio para comprender ciertos aspectos de él, por lo que el rol principal del investigador en esta postura es recoger datos, también en este tipo de observación el grupo que se está estudiado es consciente de las actividades de observación del investigador, además de ello el investigador se sumerge en las actividades cotidianas de los participantes con el fin de registrar la conducta en el mayor número posible (Ideed, 2022a)

3.4.1.1.2 Observación pasiva

En la técnica de la observación pasiva el investigador únicamente puede observar los fenómenos de su interés sin involucrarse, este busca realmente investigar con el objetivo de poder realizar una conceptualización de los elementos que lo conforman y formular una hipótesis que finalmente deberá ser verificada (Indeed, 2022b).

3.4.1.2 Entrevista

En esta técnica el investigador realiza un sondeo por medio de preguntas en función de un tema o asunto que se quiera abordar, en la cual permite que se intercambien ideas y opiniones mediante una charla coherente con la persona entrevistada, esto con el objetivo de

que se logre obtener un concepto a base de la opinión de otra persona acerca de un tema que se trate en sí (Indeed, 2022c).

3.4.1.3 Encuesta

La encuesta tiene como fin obtener datos de un tema en interés en donde se realiza un interrogatorio a un grupo de personas, a partir de preguntas, para poder aplicar esta técnica de debe conocer su problemática además de tener contacto con el campo de estudio, sus autoridades y la población. Al momento de obtener los resultados de las encuestas se puede utilizar ciertos programas para poder ordenarlas como para interpretarlas (Montes, 2000).

3.4.2 Técnicas de información documental

La investigación documental tiene como principal objetivo realizar una compilación de documentos escritos, audiovisuales o de cualquier índole, por lo que sirven de muestra o evidencia que permiten indagar conclusiones en lo posterior, este tipo de investigación se basa en técnicas de localización, extracción y fijación de datos, para construir un mapa conceptual y documental de toda la información extraída (Equipo editorial, Etecé, 2023)

3.4.2.1 Citas y paráfrasis

Dentro de una cita se puede tomar una idea ya existente en la que se utilizan nuestras propias palabras para así poder construir un texto diferente al que se ha leído por lo que mediante la paráfrasis permitirá al investigador resumir y sintetizar información de varias fuentes. Aunque no es obligatorio indicar un número de página o párrafo en este tipo de cita, puede incluir una, además del autor y año ya que ayudaría a los lectores a localizar el pasaje relevante dentro del texto largo (Mairal, 2014).

3.4.2.2 Referencias

Las referencias son un conjunto de elementos detallados mediante la cual se identifica la fuente de la que se extrae información incluyendo elementos esenciales y complementarios. Los esenciales son aquellos sin los cuales no se podría identificar un autor, título y pie de imprenta, mientras que en los complementarios se agrega el número de página, nombre del traductor, colección, prologuista, entre otras (UNAM, 2017).

3.4.2.3 Análisis de información

El análisis documental es un conjunto de operaciones encaminadas a representar un documento y su contenido bajo una forma diferente de su forma original, actúa como intermediario o instrumento de búsqueda obligado entre el documento original y el usuario que solicita información. El calificativo de intelectual se debe a que el documentalista debe realizar un proceso de interpretación y análisis de la información de los documentos y luego sintetizarlo (Castillo L. , 2005)

3.4.3 Técnicas de laboratorio

Dentro de la elaboración de los postres se utiliza diferentes herramientas para poder distribuir los ingredientes como los costos, los cuales se presentan a continuación.



3.4.3.1 Base de datos

La base de datos es un conjunto de archivos que están relacionados entre sí, que su principal objetivo es permitir el manejo de información para la aplicación en la elaboración de diferentes recetas (Chavez, 2006).

3.4.3.3 Bitácoras

Este recurso es utilizado para poder plasmar los avances o correcciones realizadas en los postres de la propuesta con un orden específico

Ilustración 20 Bitácora


 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez			Nombre de la elaboración					Fotografía de la elaboración			
Prueba #												
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración	Método de conserva	Temperatura de conserva	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
		Sabor:										
		Textur										
		Color:										
		Sabor:										
		Textur										
		Color:										
		Sabor:										
		Textur										
		Color:										

Fuente: Los autores (2025)

3.4.3.4 Fichas estándar o de costos

Este tipo de fichas son utilizadas para describir la preparación de las recetas de manera estandarizada para que estas puedan ser repetidas constantemente evitando que estas cambien en cada preparación

Ilustración 21 Ficha estándar

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:								
Chef:								
Tipo de Plato:		Tamaño porción						
Costo por		Raciones:						
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Carta por kilo	Carta receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1					0,00		0,000	
2					0,00		0,000	
3					0,00		0,000	
4					0,00		0,000	
5					0,00		0,000	
6					0,00		0,000	
7					0,00		0,000	
8					0,00		0,000	
9					0,00		0,000	
10					0,00		0,000	
11					0,00		0,000	
12					0,00		0,000	
		0,00	Peso Total receta		0,00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,00				
Costo por kilo de elaboración								

Fuente: Los autores (2025)

3.5 Fases de la investigación

Para definir el problema dentro del restaurante Chula Birria se tuvo que hacer un análisis por medio de observación para determinar que existía una poca variedad de postres dentro de su carta, conociendo más aún que se trata de un restaurante mexicano con diferentes platos propios del país, por lo que se requiere que los consumidores tengan una experiencia en todos sus platos incluidos en los postres.

Por lo tanto, el grupo de investigación realizó una propuesta de seis postres para el menú del restaurante “Chula Birria” en donde se recopilará información de la importancia de tener una variedad de postres en el menú para corroborar nuestra propuesta, además de ello se

efectuará una investigación sobre las técnicas de repostería para la aplicación adecuada dentro de la producción.

Por último, se pretende realizar una validación de los seis postres diferentes con los encargados del restaurante, además junto con ello se ejecutará determinadas encuestas resaltando preguntas sobre características, emplatado, sabores, colores, entre otros, quienes serán de apoyo para efectuar cambios o mejoras dentro de los postres.

3.6 Población y muestra

Para la aplicación de la propuesta se debe determinar la población para poder definir la muestra, debido a que en esta última se deberá realizar una degustación de los seis postres para concluir la validación del mimo.

Ilustración 22 Población y muestra

Población	Muestra
Todos los restaurantes mexicanos de la ciudad de Cuenca	Restaurante Chula Birria (3 propietarios del restaurante mexicano y allegados de los mismos)

Fuente: Los autores (2025)

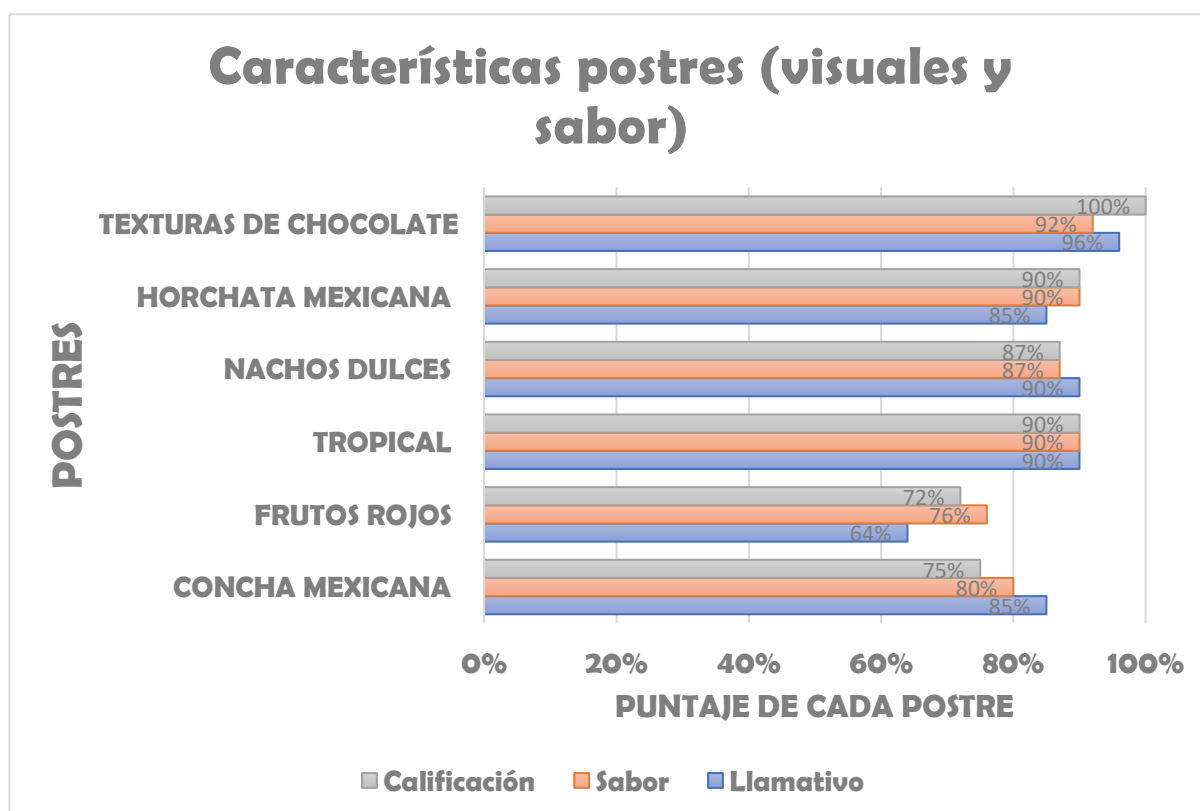
CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Se pretende con esta investigación realizar una elaboración de seis postres quienes serán validados dentro del restaurante Chula Birria por parte de los encargados del mismo además de allegados a los propietarios, por lo tanto, se realizará encuestas para determinar la factibilidad de los postres además de conocer cambios u opiniones de los mismos.

Para el desarrollo de la investigación se necesita métodos para poder obtener información por medio de preguntas o datos los cuales nos pueden dar conclusiones, los métodos que se ocupan en esta investigación es la descriptiva que es como su nombre lo dice describe el problema por medio de la propuesta del proyecto y el otro método es el deductivo el cual es la que ayuda a deducir conclusiones a partir de premisas.

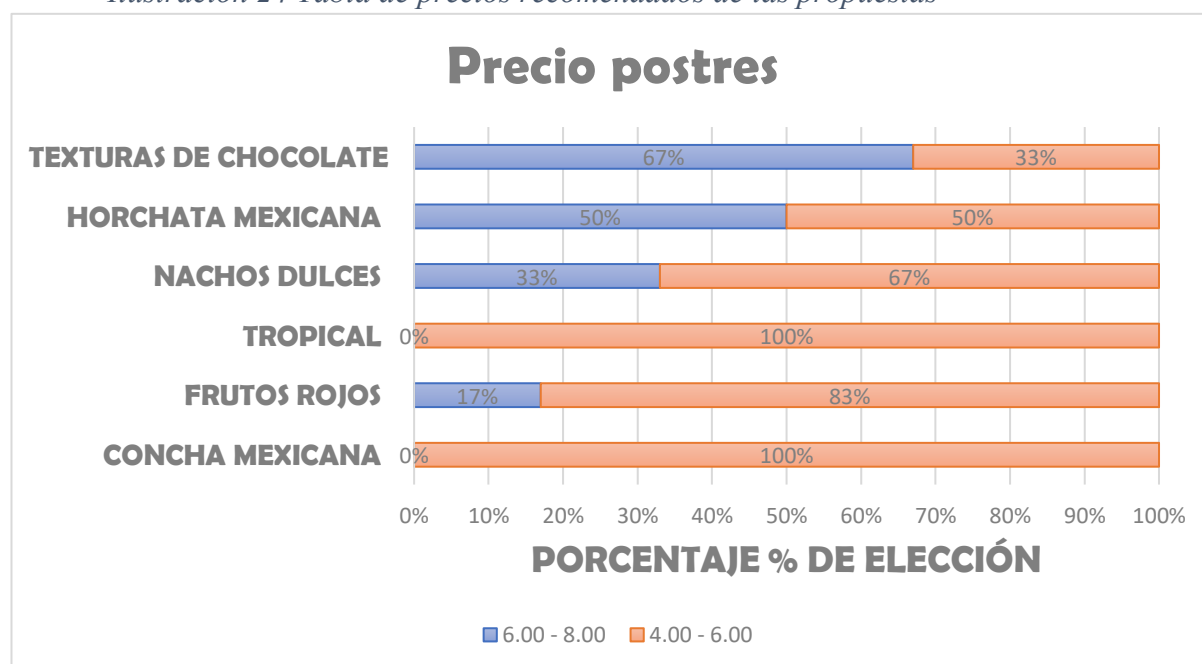
Ilustración 23 Tabla características visuales y sabor de los 6 postres



Fuente: Los autores (2025)

Se puede mencionar en cuanto a la “**calificación de los postres**”, que el de texturas de chocolate tuvo una puntuación del 100% de aprobación, mientras que los postres de horchata mexicana y tropical tuvieron un puntaje de 90%, por otro lado, los nachos dulces tuvieron una valoración de 87%, conjuntamente la concha mexicana que tuvo una nota de 75% de aprobación, por último, el postre de frutos rojos obtuvo el puntaje más bajo con 72% de aprobación. Por otro lado, en cuanto al “**sabor**” que el postre de texturas de chocolate de tuvo un puntaje de 92% seguido de los postres de horchata mexicana y tropical con un puntaje de 90%, a su vez la siguiente calificación es el de los nachos dulces con 87%, después le continua el de concha mexicana con 80%, para finalizar el postre de frutos obtuvo una puntuación del 76% en cuanto al sabor. Por otra parte, el puntaje en cuanto a la presentación llamativa o visualmente atractivo, el postre de texturas de chocolate es el mejor valorado con 96%, seguido por el tropical junto con los nachos dulces, ambos con 90%, por otro lado, la concha mexicana junto con horchata mexicana obtuvo una puntuación de 85%, y por ultimo el postre de frutos rojos recibió el puntaje de 64%.

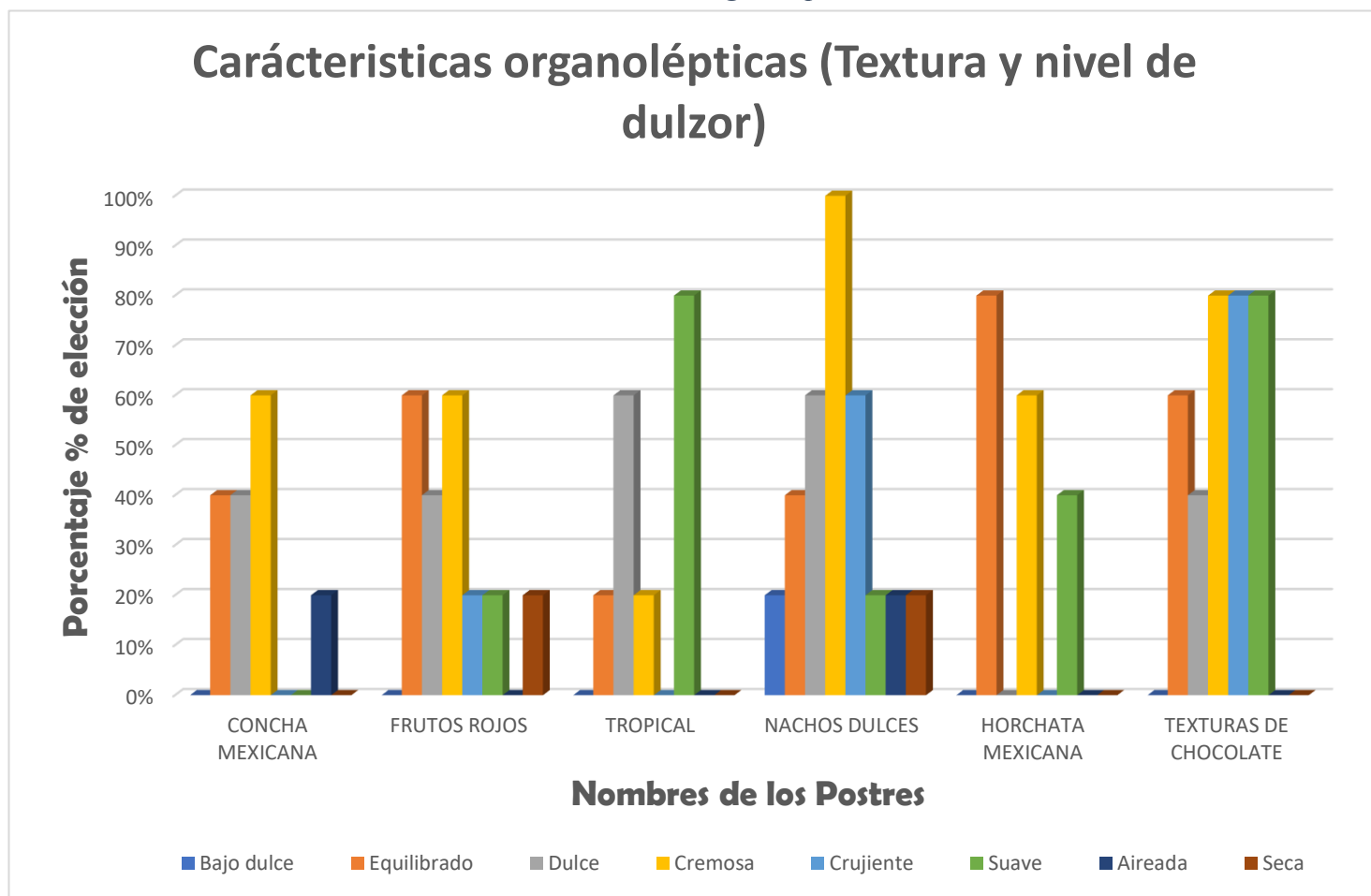
Ilustración 24 Tabla de precios recomendados de las propuestas



Fuente: Los autores (2025)

Se demuestra por medio de la gráfica los valores que estarían dispuestos a pagar por parte de los degustadores, por lo que se observa que hay cierta inclinación por el rango de precio entre \$4,00 y \$6,00, siendo los postres concha mexicana, frutos rojos, tropical y nachos dulces, a su vez el postre de texturas de chocolate y horchata mexicana presentaron una distribución más equilibrada en cuanto a la elección de precios, considerando aceptable un valor de \$6,00 a \$8,00.

Ilustración 25 Tabla de características organolépticas



Fuente: Los autores (2025)

Dentro de las características organolépticas se revelo que el postre de texturas de chocolate se impone en su mayoría por ser de textura cremosa, crujiente y suave además de tener un nivel de dulzor equilibrado, asimismo, la horchata mexicana, frutos rojos como la concha mexicana se describen con una textura cremosa como su nivel de dulzor equilibrado

por otro lado los nachos dulces marcaron que tenían una textura crujiente como cremosa, en cuanto a su nivel como dulce, por último el postre tropical obtuvo respuestas de la textura suave y acerca de su nivel como dulce

CAPITULO V

PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Para la elaboración de la propuesta es necesario conocer los ingredientes, además de determinar los procesos de elaboración de cada postre con fichas estandarizadas. Por lo tanto, se mostrará a continuación la base de datos, fichas estándar, hojas de ruta y las bitácoras de cada postre realizado por grupo de investigación.

5.1 Base de datos

Ilustración 26 Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DE DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD EQUIVALENTE	PESO DE DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO AL KILO INGRESANTE FINAL
Abarrotos	Aceite	Botella	Supemaxi	1.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.00
Abarrotos	Agua	Botella	Gran Aki	0.50	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.50
Abarrotos	Almendras en polvo	Paquete	Supemaxi	20.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	20.00
Abarrotos	Almendras picadas	Paquete	Supemaxi	30.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	30.00
Abarrotos	Anís estrellado	Funda	Espicias	82.14	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	82.14
Abarrotos	Arroz	Funda	Tienda	1.33	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.33
Abarrotos	Azúcar blanca	Libra	Mercado	0.87	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.87
Abarrotos	Azúcar impalpable	Paquete	Gran Aki	1.78	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.78
Abarrotos	Azúcar morena	Funda	Coral	1.20	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.20
Abarrotos	Cacao	Paquete	Coral	6.55	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	6.55
Abarrotos	Cacao amargo	Paquete	Supemaxi	10.51	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	10.51
Abarrotos	Canela en rama	Funda	Espicias	36.67	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	36.67
Abarrotos	Chocolatè semo amargo	Paquete	Santa Cecilia	7.74	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	7.74
Abarrotos	Claros de huevo	Unidad	Mercado	3.00	1	0.60	0.40	0.00	1	0.60	0.400	0.000	60	1.67	5.00
Abarrotos	Clavo de olor	Funda	Espicias	45.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	45.00
Abarrotos	Colorante líquido	Paquete	Gran Aki	125.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	125.00
Abarrotos	Esencia de vainilla	Bote	Coral	4.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.00
Abarrotos	Gelatina sin sabor	Sobre	Supemaxi	15.72	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	15.72
Abarrotos	Glucosa	Tarrina	10 de agosto	8.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	8.00
Abarrotos	Harina	Funda	Tienda	1.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.00
Abarrotos	Harina de almendras	Libreado	10 de agosto	11.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	11.00
Abarrotos	Harina de nuez	Paquete	Coral	8.33	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	8.33
Abarrotos	Hojas de poleo	Unidad	Supemaxi	40.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	40.00
Abarrotos	Huevo	Unidad	Tienda	3.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	3.00
Abarrotos	Maicena	Libreado	Coral	2.22	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.22
Abarrotos	Miel	Botella	Gran Aki	5.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.00
Abarrotos	Mostaza	Sachet	Gran Aki	5.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.00
Abarrotos	Panela	Unidad	Coral	2.89	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.89
Abarrotos	Pasas	Funda	Espicias	2.22	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.22
Abarrotos	Pimienta dulce	Funda	Coral	6.60	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	6.60
Abarrotos	Polvo de hornear	Paquete	Santa Cecilia	12.50	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	12.50
Abarrotos	Sal	Funda	Gran Aki	1.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.00
Abarrotos	Yemas de huevo	Unidad	Mercado	3.00	1	0.40	0.60	0.00	1	0.40	0.600	0.000	40	2.50	7.50
Abarrotos	Chocolatè blanco	Unidad	Supemaxi	9.46	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	9.46
Abarrotos	Vinagre de manzana	Botella	Gran Aki	0.84	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.84
Abarrotos	Esencia de coco	Botella	Gran Aki	6.15	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	6.15
Aditivos	CMC	Funda	Ohmedo	9.60	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	9.60
Aditivos	Acido citrico	Funda	Ohmedo	2.25	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.25
Aditivos	Pectina	Funda	Alquimia	51.72	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	51.72
Aditivos	Agar - Agar	Funda	Pastry	140.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	140.00
Flores	Jamaica	Al granel	Chula Birna	2.22	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.22
Frutas	Fruilla	Libra	Mercado	2.11	1	0.84	0.16	0.00	1	0.84	0.160	0.000	83.6	1.20	2.52
Frutas	Kiwi	Funda	Mercado	3.91	1	0.80	0.20	0.00	1	0.80	0.200	0.000	80	1.25	4.89
Frutas	Manzana verde	Entera	Mercado	1.40	1	0.71	0.29	0.00	1	0.71	0.290	0.000	71	1.41	1.98
Frutas	Mora	Funda	Mercado	2.22	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.22
Frutas	Naranja americana	Funda	Mercado	2.52	1	0.80	0.20	0.00	1	0.80	0.200	0.000	80	1.25	3.15
Frutas	Nuez	Tarrina	Gran Aki	12.38	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	12.38
Frutas	Piña	Entera	Mercado	0.75	1	0.62	0.38	0.00	1	0.62	0.379	0.000	62.07	1.61	1.21
Frutas	Arandanos	Unidad	Supemaxi	14.96	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	14.96
Frutas	Maracuyá	Unidad	Mercado	1.61	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.61
Frutas	Frambuesa	Paquete	Coral	11.84	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	11.84
Frutas	Coco	Al granel	Gran Aki	1.53	1	0.85	0.15	0.00	1	0.85	0.150	0.000	85	1.18	1.80
Frutas	Mango	Al granel	Mercado	0.77	1	0.62	0.38	0.00	1	0.62	0.380	0.000	62	1.61	1.24
Frutas	Pulpa de tamarindo	Funda	Gran Aki	5.25	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.25
Hortalizas	Agucate	Granel	mercado	2.08	1	0.65	0.35	0.00	1	0.65	0.350	0.000	65	1.54	3.21
Hortalizas	Limon meyer	Funda	mercado	0.75	1	0.60	0.40	0.00	1	0.60	0.400	0.000	60	1.67	1.25
Hortalizas	Maiz	Funda	mercado	3.33	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	3.33
Lacteos	Crema de leche	Funda	Gran Aki	4.63	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.63

Lacteos	Leche	Funda	Gran Aki	0.90	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.90
Lacteos	Mantequilla	Funda	Supermaxi	1.84	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.84
Lacteos	Yogurt natural	Botella	Supermaxi	0.86	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.86
Lacteos	Queso crema	Paquete	Supermaxi	7.06	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	7.06
Lacteos	Leche condensada	Lata	Supermaxi	6.30	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	6.30
Lacteos	Leche evaporada	Lata	Supermaxi	4.89	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.89
Lacteos	Leche en polvo	Paquete	Coral	4.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.00
Lacteos	Manjar	Bote	Coral	12.42	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	12.42
Subrecetas	Leche de coco	Preparado	Casa	9.20	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	9.20
Subrecetas	Pulpa frutos rojos	Preparado	Casa	5.44	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.44
Subrecetas	Masa quebrada	Preparado	Casa	1.54	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.54
Subrecetas	Frangipane	Preparado	Casa	4.29	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.29
Subrecetas	Cremoso de frutilla	Preparado	Casa	2.08	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.08
Subrecetas	Compota frutos rojos	Preparado	Casa	3.48	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	3.48
Subrecetas	Gel de frutos rojos	Preparado	Casa	3.56	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	3.56
Subrecetas	Tierra de coco	Preparado	Casa	2.55	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.55
Subrecetas	Chessecake	Preparado	Casa	5.42	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.42
Subrecetas	Crocante de maiz	Preparado	Casa	1.27	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.27
Subrecetas	Cremoso de aguacate	Preparado	Casa	2.13	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.13
Subrecetas	Pico de frutas	Preparado	Casa	1.67	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.67
Subrecetas	Gel de limón	Preparado	Casa	7.69	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	7.69
Subrecetas	Horchata mexicana	Preparado	Casa	0.87	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.87
Subrecetas	Mousse de horchata mexicana	Preparado	Casa	2.47	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.47
Subrecetas	Bizcocho de vainilla	Preparado	Casa	2.21	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.21
Subrecetas	Gelatina de tamarindo	Preparado	Casa	9.49	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	9.49
Subrecetas	Crema de manjar	Preparado	Casa	6.85	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	6.85
Subrecetas	Gel de especias	Preparado	Casa	8.73	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	8.73
Subrecetas	Crocante de arroz	Preparado	Casa	2.50	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.50
Subrecetas	Helado de fresa	Preparado	Casa	2.23	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.23
Subrecetas	Tierra de almendras	Preparado	Casa	6.95	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	6.95
Subrecetas	Crema diplomática de chocolate	Preparado	Casa	2.10	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.10
Subrecetas	Crocante de chocolate	Preparado	Casa	7.74	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	7.74
Subrecetas	Ganache de chocolate	Preparado	Casa	7.60	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	7.60
Subrecetas	Gelatina de jamaica	Preparado	Casa	2.23	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.23
Subrecetas	Bizcocho de chocolate	Preparado	Casa	2.54	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.54
Subrecetas	Panna cotta de chocolate	Preparado	Casa	1.51	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.51
Subrecetas	Crocante de coco	Preparado	Casa	1.57	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.57
Subrecetas	Salsa de maracuya	Preparado	Casa	1.24	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.24
Subrecetas	Crema diplomática de coco	Preparado	Casa	1.64	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.64
Subrecetas	Mousse de piña	Preparado	Casa	2.04	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	2.04
Subrecetas	Helado de coco	Preparado	Casa	4.96	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.96
Subrecetas	Tierra de nuez	Preparado	Casa	12.38	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	12.38
Subrecetas	Gelatina de mango	Preparado	Casa	1.68	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.68
Subrecetas	Suspiro	Preparado	Casa	1.92	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.92
Subrecetas	Crema pastelera de canela	Preparado	Casa	1.40	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.40
Subrecetas	Salsa de chocolate	Preparado	Casa	4.94	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	4.94
Subrecetas	Helado de leche	Preparado	Casa	1.68	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.68
Elementos decoración	Flor del pensamiento	Preparado	Casa	5.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.00
Elementos decoración	Guarnipoleo	Preparado	Casa	5.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.00
Elementos decoración	Tajin	Preparado	Casa	14.08	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	14.08
Elementos decoración	Flor begonias	Preparado	Casa	5.00	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	5.00
Subrecetas	Glaseado neutro	Preparado	Casa	1.30	1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	1.30
					1	1.00	-	0.00	1	1.00	0.000	0.000	100	1.00	0.00

Fuente: Los autores (2025)

5.2 Ficha de costos

Ilustración 27 Ficha de costos Postre Concha Mexicana

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
		0,06	kg	Bizcocho de vainilla	2,21	0,13	Preparado	0	1,00
		0,01	kg	Tierra de nuez	12,38	0,10	Preparado	0	1,00
		0,03	kg	Gelatina de mango	1,68	0,05	Preparado	0	1,00
		0,01	kg	Suspiro	1,92	0,02	Preparado	0	1,00
		0,02	kg	Crema pastelera de canela	1,40	0,03	Preparado	0	1,00
		0,02	kg	Salsa de chocolate	4,94	0,07	Preparado	0	1,00
		0,04	kg	Helado de leche	1,68	0,07	Preparado	0	1,00
		0,00	kg	Guarnipoleo	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
		0,19	Peso Total receta			0,47	Costo de receta		

Costos:	POSTRE: CONCHA MEXICANA		
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,185
Costo por Plato:	0,47	Raciones:	1

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,42
--	-------------

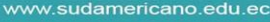
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 28 Ficha de costos tierra de nuez

 								
Costos:	TIERRA DE NUEZ							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,05							
Costo por Plato:	0,62 Raciones: 1							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Nuez	12,38	0,62	Tarrina	0	1,00
	0,05	Peso Total receta			0,62	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,86				



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 29 Ficha de costos gelatina de mango

 								
Costos:	GELATINA DE MANGO							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,01							
Costo por Plato:	0,02 Raciones: 26							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,15	kg	Agua	0,50	0,08	Botella	0	1,00
	0,01	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Agar - Agar	140,00	0,28	Funda	0	1,00
	0,10	kg	Mango	0,77	0,08	Al granel	0	1,61
	0,26	Peso Total receta			0,44	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,05				


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 30 Ficha de costos suspiro

 								
Costos:	SUSPIRO EN LAMINA							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,012							
Costo por Plato:	0,02 Raciones: 17							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,10	gr	Azúcar blanca	0,87	0,09	Libra	0	1,00
	0,10	gr	Claras de huevo	3,00	0,30	Unidad	0	1,67
	0,00	gr	Limón meyer	0,75	0,00	Funda	0	1,67
	0,20	Peso Total receta			0,39	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,07				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 31 Ficha de costos crema pastelera de canela

 								
Costos:	CREMA PASTELERA DE CANELA							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,02							
Costo por Plato:	0,03 Raciones: 18							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Azúcar blanca	0,87	0,04	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Canela en rama	36,67	0,07	Funda	0	1,00
	0,02	kg	Maicena	2,22	0,04	Libreado	0	1,00
	0,04	kg	Yemas de huevo	3,00	0,12	Unidad	0	2,50
	0,25	kg	Leche	0,90	0,23	Funda	0	1,00
	0	Peso Total receta			0,51	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,08				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 32 Ficha de costos salsa de chocolate



Costos:	SALSA DE CHOCOLATE
----------------	---------------------------


Chef:	Morochó Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,015
Costo por Plato:	0,07	Raciones:	40

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,13	kg	Agua	0,50	0,06	Botella	0	1,00
	0,02	kg	Azúcar blanca	0,87	0,02	Libra	0	1,00
	0,25	kg	Chocolate semi amargo	7,74	1,94	Paquete	0	1,00
	0,20	kg	Crema de leche	4,63	0,93	Funda	0	1,00
	0,60	Peso Total receta			2,94	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,22
--	-------------



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 33 Ficha de costos bizcocho de vainilla

 								
Costos:	BIZCOCHO DE VAINILLA							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,04							
Costo por Plato:	0,09 Raciones: 13							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,11	kg	Azúcar blanca	0,87	0,10	Libra	0	1,00
	0,18	kg	Claras de huevo	3,00	0,54	Unidad	0	1,67
	0,06	kg	Harina	1,00	0,06	Funda	0	1,00
	0,06	kg	Maicena	2,22	0,13	Libreado	0	1,00
	0,10	kg	Yemas de huevo	3,00	0,30	Unidad	0	2,50
	1	Peso Total receta			1,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,27						

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 34 Ficha de costos helado de leche

 								
Costos:	HELADO DE LECHE							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,04							
Costo por Plato:	0,07 Raciones: 24							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,18	kg	Azúcar blanca	0,87	0,16	Libra	0	1,00
	0,20	kg	Crema de leche	4,63	0,93	Funda	0	1,00
	0,57	kg	Leche	0,90	0,51	Funda	1	1,00
	1	Peso Total receta			1,59	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,20				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 35 Ficha de costos Postre tropical

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	POSTRE: TROPICAL							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,185					
Costo por Plato:	0,50	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,050	kg	Bizcocho de vainilla	2,21	0,11	Preparado	0	1,00
	0,020	kg	Crocante de coco	1,57	0,03	Preparado	0	1,00
	0,020	kg	Salsa de maracuya	1,24	0,02	Preparado	0	1,00
	0,025	kg	Crema diplomatica de coco	1,64	0,04	Preparado	0	1,00
	0,030	kg	Mousse de piña	2,04	0,06	Preparado	0	1,00
	0,040	kg	Helado de coco	4,96	0,20	Preparado	0	1,00
	0,001	kg	Guarmipoleo	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,003	kg	Tajin	14,08	0,04	Preparado	0	1,00
	0,189	Peso Total receta			0,52	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,51				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 36 Ficha de costos bizcocho de vainilla

 								
Costos:	BIZCOCHO DE VAINILLA							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,04							
Costo por Plato:	0,09 Raciones: 13							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,11	kg	Azúcar blanca	0,87	0,10	Libra	0	1,00
	0,18	kg	Claras de huevo	3,00	0,54	Unidad	0	1,67
	0,06	kg	Harina	1,00	0,06	Funda	0	1,00
	0,06	kg	Maicena	2,22	0,13	Libreado	0	1,00
	0,10	kg	Yemas de huevo	3,00	0,30	Unidad	0	2,50
	0,51	Peso Total receta			1,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,27						

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 37 Ficha de costos crocante de coco

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
		0,10	kg	Azúcar blanca	0,87	0,09	Libra	0	1,00
		0,06	kg	Claras de huevo	3,00	0,18	Unidad	0	1,67
		0,00	kg	Esencia de vainilla	4,00	0,00	Bote	0	1,00
		0,04	kg	Harina	1,00	0,04	Funda	0	1,00
		0,10	kg	Coco	1,53	0,15	Al granel	0	1,18
		0,03	kg	Mantequilla	1,84	0,06	Funda	0	1,00
		0,33	Peso Total receta			0,52	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,09
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 38 Ficha de costos salsa de maracuyá

 								
Costos:	SALSA DE MARACUYÁ							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,02							
Costo por Plato:	0,02 Raciones: 2							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,01	kg	Agua	0,50	0,00	Botella	0	1,00
	0,02	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Maicena	2,22	0,00	Libreado	0	1,00
	0,02	kg	Maracuyá	1,61	0,03	Unidad	0	1,00
	0,04	Peso Total receta			0,05	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,07				



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 39 Ficha de costos crema diplomática de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	CREMA DIPLOMATICA DE COCO							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,025					
Costo por Plato:	0,04	Raciones:	16					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Azúcar blanca	0,87	0,04	Libra	0	1,00
	0,02	kg	Maicena	2,22	0,04	Libreado	0	1,00
	0,04	kg	Yemas de huevo	3,00	0,12	Unidad	0	2,50
	0,00	kg	Esencia de coco	6,15	0,01	Botella	0	1,00
	0,05	kg	Crema de leche	4,63	0,23	Funda	0	1,00
	0,25	kg	Leche	0,90	0,23	Funda	0	1,00
	0,41	Peso Total receta			0,68	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,12						


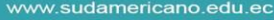
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 40 Ficha de costos mousse de piña

 								
Costos:	MOUSSE DE PIÑA							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,01							
Costo por Plato:	0,02 Raciones: 78							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,08	kg	Agua	0,50	0,04	Botella	0	1,00
	0,08	kg	Azúcar blanca	0,87	0,07	Libra	0	1,00
	0,02	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,25	Sobre	0	1,00
	0,40	kg	Piña	0,75	0,30	Entera	1	1,61
	0,00	kg	Limón meyer	0,75	0,00	Funda	0	1,67
	0,20	kg	Crema de leche	4,63	0,93	Funda	0	1,00
	0,78	Peso Total receta			1,59	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,06				


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 41 Ficha de costos helado de coco

 								
Costos:	HELADO DE COCO							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,04							
Costo por Plato:	0,20 Raciones: 15							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,15	kg	Azúcar blanca	0,87	0,13	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Esencia de coco	6,15	0,01	Botella	0	1,00
	0,05	kg	Coco	1,53	0,08	Al granel	0	1,18
	0,19	kg	Crema de leche	4,63	0,88	Funda	0	1,00
	0,20	kg	Leche de coco	9,20	1,84	Preparado	0	1,00
	0,59	Peso Total receta			2,94	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,60				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 42 Ficha de costos Postre texturas de chocolate

 								
Costos:	POSTRE: TEXTURAS DE CHOCOLATE							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,17							
Costo por Plato:	0,49 Raciones: 1							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,03	kg	Crema diplomática de chocolate	2,10	0,05	Preparado	0	1,00
	0,01	kg	Crocante de chocolate	7,74	0,04	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Ganache de chocolate	7,60	0,15	Preparado	0	1,00
	0,03	kg	Gelatina de jamaica	2,23	0,07	Preparado	0	1,00
	0,05	kg	Bizcocho de chocolate	2,54	0,13	Preparado	0	1,00
	0,04	kg	Panna cotta de chocolate	1,51	0,06	Preparado	0	1,00
	0,00	kg	Flor del pensamiento	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,00	kg	Guarmipoleo	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,17	Peso Total receta			0,50	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,48				


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 43 Ficha de costos crema diplomática de chocolate

Costos:		CREMA DIPLOMATICA DE CHOCOLATE						
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción						0,025
Costo por Plato:	0,05	Raciones:	18					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Azúcar blanca	0,87	0,04	Libra	0	1,00
	0,04	kg	Chocolate semi amargo	7,74	0,27	Paquete	0	1,00
	0,02	kg	Maicena	2,22	0,04	Libreado	0	1,00
	0,04	kg	Yemas de huevo	3,00	0,12	Unidad	0	2,50
	0,05	kg	Crema de leche	4,63	0,23	Funda	0	1,00
	0,25	kg	Leche	0,90	0,23	Funda	0	1,00
	0,45	Peso Total receta			0,94	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,16						


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 44 Ficha de costos crocante de chocolate

 								
Costos:	CROCANTE DE CHOCOLATE							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,005							
Costo por Plato:	0,04 Raciones: 4							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,02	kg	Chocolate semi amargo	7,74	0,17	Paquete	0	1,00
	0,02	Peso Total receta			0,17	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,12				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 45 Ficha de costos ganache de chocolate

 								
Costos:	GANACHE DE CHOCOLATE							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,02							
Costo por Plato:	0,15 Raciones: 10							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,12	kg	Chocolate blanco	9,46	1,14	Unidad	0	1,00
	0,08	kg	Crema de leche	4,63	0,35	Funda	0	1,00
	0,20	Peso Total receta		1,48	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,46				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 46 Ficha de costos gelatina de Jamaica

Costos:		GEL DE JAMAICA						
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción						0,03
Costo por Plato:	0,07	Raciones:	6					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,15	kg	Agua	0,50	0,08	Botella	0	1,00
	0,01	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Agar - Agar	140,00	0,28	Funda	0	1,00
	0,02	kg	Jamaica	2,22	0,04	Al granel	0	1,00
	0,18	Peso Total receta			0,41	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,20						

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 47 Ficha de costos bizcocho de chocolate



Costos:	BIZCOCHO DE CHOCOLATE
----------------	------------------------------

Chef:	Morochó Priscila y Vázquez Matías		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,05
Costo por Plato:	0,13	Raciones:	8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,11	kg	Azúcar blanca	0,87	0,10	Libra	0	1,00
	0,03	kg	Cacao amargo	10,51	0,34	Paquete	0	1,00
	0,05	kg	Harina	1,00	0,05	Funda	0	1,00
	0,10	kg	Huevo	3,00	0,30	Unidad	0	1,00
	0,00	kg	Polvo de hornear	12,50	0,03	Paquete	0	1,00
	0,00	kg	Sal	1,00	0,00	Funda	0	1,00
	0,08	kg	Mantequilla	1,84	0,15	Funda	0	1,00
	0,38	Peso Total receta			0,96	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,38
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 48 Ficha de costos panna cotta de chocolate

Costos:		PANNA COTTA DE CHOCOLATE						
Chef:	Morochó Priscila y Vázquez Matías							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción						0,04
Costo por Plato:	0,06	Raciones:	7					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,02	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,05	kg	Azúcar blanca	0,87	0,04	Libra	0	1,00
	0,01	kg	Cacao amargo	10,51	0,13	Paquete	0	1,00
	0,00	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,06	Sobre	0	1,00
	0,14	kg	Leche	0,90	0,13	Funda	0	1,00
	0,04	kg	Yogurt natural	0,86	0,03	Botella	0	1,00
	0,27	Peso Total receta			0,40	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,18				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 49 Ficha de costos Postre Mousse de horchata mexicana



Costos:	POSTRE: MOUSSE DE HORCHATA MEXICANA
----------------	--



Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,17
Costo por Plato:	0,83	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Mousse de horchata mexicana	2,47	0,12	Preparado	0	1,00
	0,04	kg	Bizcocho de vainilla	2,21	0,09	Preparado	0	1,00
	0,03	kg	Gelatina de tamarindo	9,49	0,24	Preparado	0	1,00
	0,03	kg	Crema de manjar	6,85	0,21	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Gel de especias	8,73	0,17	Preparado	0	1,00
	0,01	kg	Crocante de arroz	2,50	0,02	Preparado	0	1,00
	0,00	kg	Flor del pensamiento	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,17	Peso Total receta			0,85	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2,49
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 50 Ficha de costos bebida de horchata mexicana

 								
Costos:	BEBIDA DE HORCHATA MEXICANA							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,175							
Costo por Plato:	0,15 Raciones: 4							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,33	kg	Agua	0,50	0,16	Botella	0	1,00
	0,17	kg	Arroz	1,33	0,23	Funda	0	1,00
	0,08	kg	Azúcar blanca	0,87	0,07	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Canela en rama	36,67	0,04	Funda	0	1,00
	0,15	kg	Leche	0,90	0,13	Funda	0	1,00
	0,72	Peso Total receta			0,63	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,46				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 51 Ficha de costos mousse horchata mexicana



Costos:	MOUSSE DE HORCHATA MEXICANA
----------------	------------------------------------

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,05
Costo por Plato:	0,12	Raciones:	6

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,02	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,00	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,05	Sobre	0	1,00
	0,13	kg	Crema de leche	4,63	0,58	Funda	0	1,00
	0,18	kg	Horchata mexicana	0,87	0,15	Preparado	0	1,00
	0,32	Peso Total receta			0,78	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,37
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 52 Ficha de costos bizcocho de vainilla

 	
Costos:	BIZCOCHO DE VAINILLA

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,04
Costo por Plato:	0,09	Raciones:	13

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,11	kg	Azúcar blanca	0,87	0,10	Libra	0	1,00
	0,18	kg	Claros de huevo	3,00	0,54	Unidad	0	1,67
	0,06	kg	Harina	1,00	0,06	Funda	0	1,00
	0,06	kg	Maicena	2,22	0,13	Libreado	0	1,00
	0,10	kg	Yemas de huevo	3,00	0,30	Unidad	0	2,50
	0,51	Peso Total receta			1,13	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,27
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 53 Ficha de costos gelatina de tamarindo

 	
Costos:	GELATINA DE TAMARINDO

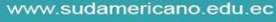
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,005
Costo por Plato:	0,05	Raciones:	8

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,01	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,01	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Agar - Agar	140,00	0,28	Funda	0	1,00
	0,02	kg	Pulpa de tamarindo	5,25	0,11	Funda	0	1,00
	0,04	Peso Total receta			0,40	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,14
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 54 Ficha de costos crema de manjar

 								
Costos:	CREMA DE MANJAR							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,015							
Costo por Plato:	0,10 Raciones: 19							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,20	kg	Crema de leche	4,63	0,93	Funda	0	1,00
	0,08	kg	Manjar	12,42	0,99	Bote	0	1,00
	0,28	Peso Total receta			1,92	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,31				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 55 Ficha de costos gel de especias

 								
Costos:	GEL DE ESPECIAS							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,01							
Costo por Plato:	0,09 Raciones: 7							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Agua	0,50	0,03	Botella	0	1,00
	0,00	kg	Anis estrellado	82,14	0,08	Funda	0	1,00
	0,02	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Canela en rama	36,67	0,04	Funda	0	1,00
	0,00	kg	Clavo de olor	45,00	0,05	Funda	0	1,00
	0,00	kg	Pimienta dulce	6,60	0,01	Funda	0	1,00
	0,00	kg	Agar - Agar	140,00	0,42	Funda	0	1,00
	0,07	Peso Total receta			0,63	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,26				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 56 Ficha de costos crocante de arroz



Costos:	GEL DE ESPECIAS
----------------	------------------------

Chef:	Morochó Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,01
Costo por Plato:	0,09	Raciones:	7

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,05	kg	Agua	0,50	0,03	Botella	0	1,00
	0,00	kg	Anis estrellado	82,14	0,08	Funda	0	1,00
	0,02	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Canela en rama	36,67	0,04	Funda	0	1,00
	0,00	kg	Clavo de olor	45,00	0,05	Funda	0	1,00
	0,00	kg	Pimienta dulce	6,60	0,01	Funda	0	1,00
	0,00	kg	Agar - Agar	140,00	0,42	Funda	0	1,00
	0,07	Peso Total receta			0,63	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,26
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 57 Ficha de costos Postre nachos dulces




Costos:	POSTRE: NACHOS DULCES
----------------	------------------------------

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	POSTRE	Tamaño porción	0,17
Costo por Plato:	0,61	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,02	kg	Tierra de coco	2,55	0,04	Preparado	0	1,00
	0,08	kg	Chessecake	5,42	0,43	Preparado	0	1,00
	0,01	kg	Crocante de maíz	1,27	0,01	Preparado	0	1,00
	0,07	kg	Cre moso de aguacate	2,13	0,15	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Pico de frutas	1,67	0,03	Preparado	0	1,00
	0,01	kg	Gel de limón	7,69	0,06	Preparado	0	1,00
	0,00	kg	Flor del pensamiento	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,00	kg	Guarmipoleo	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,20	Peso Total receta			0,72	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,83
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 58 Ficha de costos tierra de coco

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
		0,07	kg	Azúcar blanca	0,87	0,06	Libra	0	1,00
		0,01	kg	Esencia de vainilla	4,00	0,02	Bote	0	1,00
		0,15	kg	Harina	1,00	0,15	Funda	0	1,00
		0,05	kg	Huevo	3,00	0,15	Unidad	0	1,00
		0,00	kg	Polvo de hornear	12,50	0,05	Paquete	0	1,00
		0,00	kg	Sal	1,00	0,00	Funda	0	1,00
		0,06	kg	Coco	1,53	0,09	Al granel	0	1,18
		0,08	kg	Mantequilla	1,84	0,15	Funda	0	1,00
		0,06	kg	Leche de coco	9,20	0,55	Preparado	0	1,00
		0,48	Peso Total receta			1,22	Costo de receta		
		P.V.P (Precio de venta al Público):			0,11				

Costos:	TIERRA DE COCO		
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,015
Costo por Plato:	0,04	Raciones:	32

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 59 Ficha de costos Cheesecake



Costos:	CHESSECAKE
----------------	-------------------


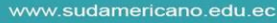
Chef:	Morochó Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,035
Costo por Plato:	0,19	Raciones:	9

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,03	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,04	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
	0,01	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,08	Sobre	0	1,00
	0,06	kg	Crema de leche	4,63	0,29	Funda	0	1,00
	0,18	kg	Queso crema	7,06	1,27	Paquete	0	1,00
	0,31	Peso Total receta			1,69	Costo de receta		

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

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 60 Ficha de costos crocante de maíz

 								
Costos:	CROCANTE DE MAÍZ							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,018							
Costo por Plato:	0,02 Raciones: 31							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,40	kg	Agua	0,50	0,20	Botella	0	1,00
	0,15	kg	Maiz	3,33	0,50	Funda	0	1,00
	0,55	Peso Total receta			0,70	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,07				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 61 Ficha de costos cremoso de aguacate



Costos:	CREMOSO DE AGUACATE
----------------	----------------------------

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,013
Costo por Plato:	0,03	Raciones:	26

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,01	kg	Agua	0,50	0,00	Botella	0	1,00
	0,02	kg	Azúcar blanca	0,87	0,02	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,02	Sobre	0	1,00
	0,22	kg	Aguacate	2,08	0,46	Granel	0	1,54
	0,04	kg	Crema de leche	4,63	0,18	Funda	0	1,00
	0,05	kg	Leche	0,90	0,05	Funda	0	1,00
	0,34	Peso Total receta			0,72	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,08
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 62 Ficha de costos pico de frutas



Costos:	PICO DE FRUTAS
----------------	-----------------------

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,015
Costo por Plato:	0,03	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,01	kg	Azúcar blanca	0,87	0,00	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Vinagre de manzana	0,84	0,00	Botella	0	1,00
	0,01	kg	Frutilla	2,11	0,02	Libra	0	1,20
	0,01	kg	Kiwi	3,91	0,04	Funda	0	1,25
	0,01	kg	Manzana verde	1,40	0,01	Entera	0	1,41
	0,01	kg	Mango	0,77	0,01	Al granel	0	1,61
	0,01	kg	Limón meyer	0,75	0,01	Funda	0	1,67
	0,06	Peso Total receta			0,10	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,08
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 63 Ficha de costos gel de limón



Costos:	GEL DE LIMÓN
----------------	---------------------

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,008
Costo por Plato:	0,06	Raciones:	5

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,01	kg	Agua	0,50	0,00	Botella	0	1,00
	0,01	kg	Azúcar blanca	0,87	0,01	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Agar - Agar	140,00	0,28	Funda	0	1,00
	0,02	kg	Limón meyer	0,75	0,02	Funda	0	1,67
	0,04	Peso Total receta			0,31	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,18
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 64 Ficha de costos Postre frutos rojos

 								
Costos:	POSTRE: FRUTOS ROJOS							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Postre							
Tamaño porción	0,142							
Costo por Plato:	0,31							
Raciones:	1							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,03	kg	Masa quebrada	1,54	0,05	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Frangipane	4,29	0,09	Preparado	0	1,00
	60	gr	Cre moso de frutilla	2,08	0,12	Preparado	60	1,00
	0,01	kg	Compota frutos rojos	3,48	0,04	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Gel de frutos rojos	3,56	0,07	Preparado	0	1,00
	0,05	kg	Helado de fresa	2,23	0,11	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Tierra de almendras	6,95	0,10	Preparado	0	1,00
	0,00	kg	Guarmipoleo	5,00	0,01	Preparado	0	1,00
	0,02	kg	Glaseado neutro	1,30	0,03	Preparado	0	1,00
	0,17	Peso Total receta			0,37	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,93						

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 65 Ficha de costos masa quebrada



Costos:	MASA QUEBRADA
----------------	----------------------



Chef:	Morochó Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,03
Costo por Plato:	0,05	Raciones:	19

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,12	kg	Azúcar impalpable	1,78	0,21	Paquete	0	1,00
	0,00	kg	Esencia de vainilla	4,00	0,00	Bote	0	1,00
	0,27	kg	Harina	1,00	0,27	Funda	0	1,00
	0,05	kg	Huevo	3,00	0,15	Unidad	0	1,00
	0,00	kg	Sal	1,00	0,00	Funda	0	1,00
	0,13	kg	Mantequilla	1,84	0,25	Funda	0	1,00
	0,57	Peso Total receta			0,88	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,14
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 66 Ficha de costos frangipane

 								
Costos:	FRANGIPANE							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,02							
Costo por Plato:	0,09 Raciones: 12							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,04	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
	0,06	kg	Harina de almendras	11,00	0,68	Libreado	0	1,00
	0,05	kg	Huevo	3,00	0,15	Unidad	0	1,00
	0,05	kg	Frutilla	2,11	0,11	Libra	0	1,20
	0,05	kg	Mantequilla	1,84	0,09	Funda	0	1,00
	0,25	Peso Total receta			1,06	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,26				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 67 Ficha de costos pulpa de frutos rojos

Costos:		PULPA DE FRUTOS ROJOS						
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,08					
Costo por Plato:	0,44	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,02	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,03	kg	Frutilla	2,11	0,05	Libra	0	1,20
	0,03	kg	Mora	2,22	0,06	Funda	0	1,00
	0,03	kg	Arandanos	14,96	0,37	Unidad	0	1,00
	0,09	Peso Total receta			0,49	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,31						

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 68 Ficha de costos cremoso

Costos:		CREMOSO DE FRUTILLA						
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción						0,06
Costo por Plato:	0,12	Raciones:	5					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,02	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,04	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,05	Sobre	0	1,00
	0,04	kg	Yemas de huevo	3,00	0,12	Unidad	0	2,50
	0,18	kg	Frutilla	2,11	0,37	Libra	0	1,20
	0,05	kg	Mantequilla	1,84	0,09	Funda	0	1,00
	0,32	Peso Total receta			0,67	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,37						

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 69 Ficha de costos compota de frutos rojos



Costos:	COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
----------------	--------------------------------


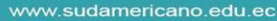
Chef:	Morochó Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,012
Costo por Plato:	0,04	Raciones:	14

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,03	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
	0,03	kg	Maicena	2,22	0,07	Libreado	0	1,00
	0,03	kg	Frutilla	2,11	0,06	Libra	0	1,20
	0,08	kg	Pulpa frutos rojos	5,44	0,44	Preparado	0	1,00
	0,17	Peso Total receta			0,59	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,13
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 70 Ficha de costos gel de frutos rojos

 								
Costos:	GEL DE FRUTOS ROJOS							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,02							
Costo por Plato:	0,07 Raciones: 8							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,01	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
	0,03	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
	0,03	kg	Maicena	2,22	0,07	Libreado	0	1,00
	0,08	kg	Pulpa frutos rojos	5,44	0,44	Preparado	0	1,00
	0,15	Peso Total receta			0,53	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,21				

Fuente: Los autores (2025)


Ilustración 71 Ficha de costos helado de fresa

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
		0,01	kg	Agua	0,50	0,01	Botella	0	1,00
		0,03	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
		0,03	kg	Maicena	2,22	0,07	Libreado	0	1,00
		0,08	kg	Pulpa frutos rojos	5,44	0,44	Preparado	0	1,00
		0,15	Peso Total receta			0,53	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,21
--	-------------

Costos:	GEL DE FRUTOS ROJOS		
----------------	----------------------------	--	--

Chef:	Morochó Priscila y Vázquez Matías		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,02
Costo por Plato:	0,07	Raciones:	8



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 72 Ficha de costos tierra de almendras

 								
Costos:	TIERRA DE ALMENDRAS							
Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias							
Tipo de Plato:	Subreceta Tamaño porción 0,015							
Costo por Plato:	0,10 Raciones: 11							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,04	kg	Azúcar blanca	0,87	0,03	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Esencia de vainilla	4,00	0,00	Bote	0	1,00
	0,10	kg	Harina de almendras	11,00	1,10	Libreado	0	1,00
	0,00	kg	Sal	1,00	0,00	Funda	0	1,00
	0,03	kg	Mantequilla	1,84	0,06	Funda	0	1,00
	0,17	Peso Total receta			1,20	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,31				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 73 Ficha de costos glaseado neutro

 	
Costos:	GLASEADO NEUTRO

Chef:	Morocho Priscila y Vazquez Matias		
Tipo de Plato:	Subreceta	Tamaño porción	0,02
Costo por Plato:	0,03	Raciones:	18

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
	0,25	kg	Agua	0,50	0,13	Botella	0	1,00
	0,05	kg	Azúcar blanca	0,87	0,04	Libra	0	1,00
	0,00	kg	Gelatina sin sabor	15,72	0,06	Sobre	0	1,00
	0,05	kg	Miel	5,00	0,23	Botella	0	1,00
	0,01	kg	Limón meyer	0,75	0,00	Funda	0	1,67
	0,35	Peso Total receta			0,46	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,08
--	-------------

Fuente: Los autores (2025)



5.3 Hojas de ruta

Ilustración 74 Hoja de ruta Postre Concha mexicana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: CONCHA MEXICANA				
Tipo de Plato:		RECETA		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,06	kg	Bizcocho de vainilla
		0,008	kg	Tierra de nuez
		0,03	kg	Gelatina de mango
		0,012	kg	Suspiro
		0,02	kg	Crema pastelera de canela
		0,015	kg	Salsa de chocolate
		0,04	kg	Helado de leche
		0,001	kg	Guarmipoleo
	gr			
	gr			
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Bizcocho de vainilla	N/A	Tierra de nuez	N/A	
Gelatina de mango	N/A	Suspiro	N/A	
Crema pastelera de canela	N/A	Salsa de chocolate	N/A	
Helado de leche	N/A	Guarmipoleo	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Ninguno				
Equipos y Utensilios:				
Plato				
PREPARACIÓN:				
Emplatar				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 75 Hoja de ruta bizcocho de vainilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: BIZCOCHO DE VAINILLA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,11	kg	Azúcar blanca
	0,18	kg	Claras de huevo
	0,06	kg	Harina
	0,06	kg	Maicena
	0,1	kg	Yemas de huevo
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Claras de huevo	N/A
Harina	N/A	Maicena	N/A
Yemas de huevo	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Bizcocho / horneado, 10-12 minutos, 190°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, molde y batidora			
PREPARACIÓN:			
Batir las claras con la mitad del azúcar - Por otro lado, blanquear las yemas con la otra mitad del azúcar - Añadir las yemas las harinas tamizadas y poco a poco, de forma envolvente - En un molde añadir la mezcla y hornear a 190°C de 10 a 12 minutos			
Observaciones:			



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 76 Hoja de ruta tierra de nuez

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: TIERRA DE NUEZ			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,05	kg	Nuez
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Nuez	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Nuez, triturado			
Equipos y Utensilios:			
Procesador y cernidor			
PREPARACIÓN:			
Poner la nuez dentro de un procesador de alimento o en una licuadora Licuar hasta que todo se vea como polvito Decorar con tus postres			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 77 Hoja de ruta gelatina de mango

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: GELATINA DE MANGO			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,15	kg	Agua
	0,01	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Agar - Agar
	0,1	kg	Mango
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Agar - Agar	N/A	Mango	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ninguna			
Equipos y Utensilios:			
Mixer, cernidor, cacerola, molde de silicona			
PREPARACIÓN:			
<p>Licua el mango con el agua y la azúcar. Cuela la mezcla y pon en una cacerola. Mandar a fuego y añadir el agar agar. Una vez hierva retirar y poner en moldes Dejar enfriar y refrigerar.</p>			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 78 Hoja de ruta suspiro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: SUSPIRO			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,1	gr	Azúcar blanca
	0,1	gr	Claras de huevo
	0,002	gr	Limón meyer
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Claras de huevo	N/A
Limón meyer	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Merengue/ horneado, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bowl, silpack, lata de horno			
PREPARACIÓN:			
Batir las claras añadiendo en forme de lluvia la azúcar de poco a poco hasta que forme picos - Añadir el zumo de limón. - Expandir la mezcla en un silpack del ancho de una lámina y hornear a 90°C por 10 minutos			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 79 Hoja de ruta crema pastelera de canela

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CREMA PASTELERA DE CANELA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,05	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Canela en rama
	0,02	kg	Maicena
	0,04	kg	Yemas de huevo
	0,25	kg	Leche
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Canela en rama	N/A
Maicena	N/A	Yemas de huevo	N/A
Leche	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema pastelera, coccion directa, 6 minutos, 85°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula, bolw, manga			
PREPARACIÓN:			
Hervir la leche junto con la canela. - Apagar el fuego de dejar infusionar por unos 30 minutos. - Colar la leche. - Blanquear yemas con azúcar, luego añadir maicena. - Templar con un poco de leche caliente y mezclar todo. - Cocinar a fuego medio, removiendo hasta que espese.			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 80 Hoja de ruta salsa de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: SALSA DE CHOCOLATE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,125	kg	Agua
		0,02	kg	Azúcar blanca
		0,25	kg	Chocolate semi amargo
		0,2	kg	Crema de leche
		gr		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A	
Chocolate semi amargo	N/A	Crema de leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de chocolate / coccion directa, 8 minutos, 85°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, espátula de goma				
PREPARACIÓN:				
<p>Añadir todos los ingredientes a una cacerola.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandar a fuego medio y cocinar hasta que espese. - Tapar con film y enfriar. 				
Observaciones:				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 81 Hoja de ruta helado de leche

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: HELADO DE LECHE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,18	kg	Azúcar blanca
		0,2	kg	Crema de leche
		0,57	kg	Leche
			gr	
			gr	
			gr	
			gr	
			gr	
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Azúcar blanca	N/A	Crema de leche	N/A	
Leche	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Helado / Cocción directa, 7 minutos, 80°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, mantecadora y molde de silicona				
PREPARACIÓN:				
<p>Añade todo a una cacerola y manda a fuego medio hasta que la temperatura alcance los 80°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dejar enfriar. - Poner en la mantecadora hasta que espese. - Añadir a los moldes y congelar. 				
Observaciones:				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 82 Hoja de ruta Postre tropical

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: POSTRE TROPICAL

Tipo de Plato:

POSTRE

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,05	kg	Bizcocho de vainilla
0,02	kg	Crocante de coco
0,02	kg	Salsa de maracuya
0,025	kg	Crema diplomática de coco
0,03	kg	Mousse de piña
0,04	kg	Helado de coco
0,001	kg	Guarmipoleo
0,003	kg	Tajin
	gr	
	gr	
	gr	
	gr	

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Bizcocho de vainilla	N/A	Crocante de coco	N/A
Salsa de maracuya	N/A	Crema diplomática de coco	N/A
Mousse de piña	N/A	Helado de coco	N/A
Guarmipoleo	N/A	Tajin	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A



Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:****PREPARACIÓN:**

Emplatar

Observaciones:



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 83 Hoja de ruta bizcocho de vainilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: BIZCOCHO DE VAINILLA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,11	kg	Azúcar blanca
	0,18	kg	Claras de huevo
	0,06	kg	Harina
	0,06	kg	Maicena
	0,1	kg	Yemas de huevo
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Claras de huevo	N/A
Harina	N/A	Maicena	N/A
Yemas de huevo	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Bolws Molde Batidora			
PREPARACIÓN:			
Batir las claras con la mitad del azúcar - Por otro lado, blanquear las yemas con la otra mitad del azúcar - Añadir las yemas las harinas tamizadas y poco a poco, de forma envolvente - En un molde añadir la mezcla y hornear a 190°C de 10 a 12 minutos			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 84 Hoja de ruta crocante de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: CROCANTE DE COCO				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,1	kg	Azúcar blanca
		0,06	kg	Claras de huevo
		0,001	kg	Esencia de vainilla
		0,04	kg	Harina
		0,1	kg	Coco
		0,03	kg	Mantequilla
			gr	
			gr	
	gr			
	gr			
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Azúcar blanca	N/A	Claras de huevo	N/A	
Esencia de vainilla	N/A	Harina	N/A	
Coco	N/A	Mantequilla	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Crocante de coco / horneado, 10 minutos, 170°C				
Equipos y Utensilios:				
Batidora, espátula de calor, lata de horno y molde de silicona				
PREPARACIÓN:				
Bate las claras añadiendo en forma de hilo la azúcar hasta que espese en unos $\frac{3}{4}$ - Añade todos los secos y mezcla bien - Añade la vainilla y el coco - Agrega la mantequilla derretida y mezcla todo hasta obtener una pasta. - Pon en moldes y hornea a 170°C por 10 minutos				
Observaciones:				



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 85 Hoja de ruta salsa de maracuyá

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: SALSA DE MARACUYA				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,005	kg	Agua
		0,015	kg	Azúcar blanca
		0,002	kg	Maicena
		0,02	kg	Maracuyá
			gr	
			gr	
			gr	
			gr	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A	
Maicena	N/A	Maracuyá	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de maracuyá / coccion directa, 5 minutos, 92°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola y globo				
PREPARACIÓN:				
<p>En una cacerola mezcla la pulpa de maracuyá, azúcar y el agua</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poner a fuego medio hasta que hierva - Disuelve la maicena en agua fría - Añade la maicena a la mezcla y deja cocinar por 1 minuto. 				
Observaciones:				



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 86 Hoja de ruta crema diplomática de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: CREMA DIPLOMATICA DE COCO			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,05	kg	Azúcar blanca
	0,02	kg	Maicena
	0,04	kg	Yemas de huevo
	0,002	kg	Esencia de coco
	0,05	kg	Crema de leche
	0,25	kg	Leche
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Maicena	N/A
Yemas de huevo	N/A	Esencia de coco	N/A
Crema de leche	N/A	Leche	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola			
Bowls			
Globo			
Batidora			
Espátula de goma			
Manga			
PREPARACIÓN:			
Crema pastelera - Hervir la leche - Batir yemas con azúcar, luego añadir maicena. - Templar con un poco de leche caliente y mezclar todo. - Cocinar a fuego medio, removiendo hasta que espese.			
Crema diplomática - Montar la crema de leche y añadir la esencia de coco. - Mezclar las dos cremas en forma envolvente.			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 87 Hoja de ruta mousse de piña

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: MOUSSE DE PIÑA				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,08	kg	Agua
		0,08	kg	Azúcar blanca
		0,016	kg	Gelatina sin sabor
		0,4	kg	Piña
		0,001	kg	Limón meyer
		0,2	kg	Crema de leche
			gr	
			gr	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A	
Gelatina sin sabor	N/A	Piña	N/A	
Limón meyer	N/A	Crema de leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Bowls Batidora Licuadora Moldes de silicona				
PREPARACIÓN:				
Hidratar la gelatina con el agua. - Licuar la piña junto con la azúcar, el zumo de limón y la gelatina activada. - Montar la crema de leche hasta obtener picos. - Mezclar las 2 preparaciones en forma envolvente. - Poner en moldes y congelar.				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 88 Hoja de ruta helado de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: HELADO DE COCO			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,15	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Esencia de coco
	0,05	kg	Coco
	0,19	kg	Crema de leche
	0,2	kg	Leche de coco
	gr		
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Esencia de coco	N/A
Coco	N/A	Crema de leche	N/A
Leche de coco	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Bowl Mantecedora Molde de silicona Globo			
PREPARACIÓN:			
Añadir la leche, crema de leche, azúcar y esencia de coco en un bowl y mezclar muy bien. - Añadir el coco rallado y mezclar - Poner la mezcla en la mantecedora hasta que espese - Añadir en moldes y congelar.			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 89 Hoja de ruta Postre texturas de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: TEXTURAS DE CHOCOLATE				
Tipo de Plato:		POSTRE		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,025	kg	Crema diplomática de chocolate
		0,005	kg	Crocante de chocolate
		0,02	kg	Ganache de chocolate
		0,03	kg	Gelatina de jamaica
		0,05	kg	Bizcocho de chocolate
		0,04	kg	Panna cotta de chocolate
		0,001	kg	Flor del pensamiento
		0,001	kg	Guarmipoleo
	gr			
	gr			
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Crema diplomática de chocolate	N/A	Crocante de chocolate	N/A	
Ganache de chocolate	N/A	Gelatina de jamaica	N/A	
Bizcocho de chocolate	N/A	Panna cotta de chocolate	N/A	
Flor del pensamiento	N/A	Guarmipoleo	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Emplatar				
PREPARACIÓN:				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 90 Hoja de ruta crema diplomática de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: CREMA DIPLOMATICA DE CHOCOLATE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,05	kg	Azúcar blanca
		0,035	kg	Chocolate semi amargo
		0,02	kg	Maicena
		0,04	kg	Yemas de huevo
		0,05	kg	Crema de leche
		0,25	kg	Leche
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Azúcar blanca	N/A	Chocolate semi amargo	N/A	
Maicena	N/A	Yemas de huevo	N/A	
Crema de leche	N/A	Leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola Bowls Globo Batidora Espátula de goma Manga				
PREPARACIÓN:				
Crema pastelera - Hervir la leche con la mitad del azúcar - Blanquear yemas con azúcar, luego añadir maicena - Templar con un poco de leche caliente y mezclar todo. - Regresar a fuego medio, removiendo hasta que espese, por último, añadir el chocolate Crema diplomática - Por otro lado, montar la crema de leche hasta punto chantilly. - Mezclar con la crema anterior en forma envolvente.				
Observaciones:				



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 91 Hoja de ruta crocante de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CROCANTE DE CHOCOLATE			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,022	kg	Chocolate semi amargo
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chocolate semi amargo	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Bowl Cacerola Lamina de acetato			
PREPARACIÓN:			
Derretir el chocolate a baño maría hasta que llegue a una temperatura de 40 - 45°C - Enfriar revolviendo hasta llegar a una temperatura de 28 – 29°C Una vez disuelto - Recalentar el chocolate a una temperatura de 30° C para poder trabajar - Colocar en una lámina de acetato y esparcir con una espátula hasta obtener un grosor de 1mm y dejar enfriar.			
Observaciones:			


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 92 Hoja de ruta ganache de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,12	kg	Chocolate blanco
		0,075	kg	Crema de leche
			gr	
			gr	
			gr	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Chocolate blanco	N/A	Crema de leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola Bowls Batidora Manga				
PREPARACIÓN:				
Hervir la crema de leche y dejar reposar unos 3 minutos - Poner el chocolate en la crema y derretir con movimientos envolventes - Batir hasta tener una textura sedosa - Refrigerar hasta utilizar				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 93 Hoja de ruta gelatina de Jamaica

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: GEL DE JAMAICA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,15	kg	Agua
	0,012	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Agar - Agar
	0,02	kg	Jamaica
		gr	
		gr	
	gr		
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Agar - Agar	N/A	Jamaica	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Cernidor Molde de silicona			
PREPARACIÓN:			
Añadir el agua, la flor y la azúcar a una cacerola - Mandar a fuego y hervir por 5 minutos. - Apagar, tapar y dejar reposar por 30 minutos. - Colar el líquido y mandar de nuevo a fuego con el agar agar - En el primer hervor, apagar, poner en moldes y refrigerar			
Observaciones:			



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 94 Hoja de ruta bizcocho de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: BIZCOCHO DE CHOCOLATE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,11	kg	Azúcar blanca
		0,032	kg	Cacao amargo
		0,05	kg	Harina
		0,1	kg	Huevo
		0,002	kg	Polvo de hornear
		0,002	kg	Sal
		0,08	kg	Mantequilla
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Azúcar blanca	N/A	Cacao amargo	N/A	
Harina	N/A	Huevo	N/A	
Polvo de hornear	N/A	Sal	N/A	
Mantequilla	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Batidora Bowls Lata de horno Molde para bizcocho				
PREPARACIÓN:				
Batir las claras con la mitad del azúcar y reservarlas - Cremas las yemas con la otra mitad del azúcar y la mantequilla - Mezcla las yemas con los ingredientes secos de forma envolvente e ir incorporando poco a poco las claras - Hornear a 180°C por 20 minutos				
Observaciones:				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 95 Hoja de ruta panna cotta de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: PANACOTA DE CHOCOLATE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,02	kg	Agua
		0,05	kg	Azúcar blanca
		0,012	kg	Cacao amargo
		0,004	kg	Gelatina sin sabor
		0,14	kg	Leche
		0,04	kg	Yogurt natural
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A	
Cacao amargo	N/A	Gelatina sin sabor	N/A	
Leche	N/A	Yogurt natural	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Leche, azúcar y cacao / cocción directa, 5 minutos, 85°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls Cacerola Globo Espátula de goma Moldes de silicona				
PREPARACIÓN:				
Hidratar la gelatina - Calentar la leche y el azúcar, hasta que rompa hervor, también añadir el cacao - Una vez frío añadir el yogurt a la mezcla anterior, temperar la gelatina - Por último, verter en moldes y llevar a congelación				
Observaciones:				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 96 Hoja de ruta Postre mousse de horchata mexicana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: MOUSSE DE HORCHATA MEXICANA

Tipo de Plato:

POSTRE



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,05	kg	Mousse de horchata mexicana
0,04	kg	Bizcocho de vainilla
0,025	kg	Gelatina de tamarindo
0,03	kg	Crema de manjar
0,02	kg	Gel de especias
0,008	kg	Crocante de arroz
0,001	kg	Flor del pensamiento
	gr	
	gr	
	gr	
	gr	
	gr	

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Mousse de horchata mexicana	N/A	Bizcocho de vainilla	N/A
Gelatina de tamarindo	N/A	Crema de manjar	N/A
Gel de especias	N/A	Crocante de arroz	N/A
Flor del pensamiento	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:




PREPARACIÓN:

Emplatar

Observaciones:

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 97 Hoja de ruta bebida de horchata mexicana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: BEBIDA DE HORCHATA MEXICANA				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,325	kg	Agua
		0,17	kg	Arroz
		0,08	kg	Azúcar blanca
		0,001	kg	Canela en rama
		0,145	kg	Leche
			gr	
			gr	
			gr	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Arroz	N/A	
Azúcar blanca	N/A	Canela en rama	N/A	
Leche	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Bowls Licuadora				
PREPARACIÓN:				
Remojar el arroz con el agua un día antes				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 98 Hoja de ruta mousse de horchata mexicana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: MOUSSE DE HORCHATA MEXICANA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,015	kg	Agua
	0,003	kg	Gelatina sin sabor
	0,125	kg	Crema de leche
	0,175	kg	Horchata mexicana
	gr		
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Gelatina sin sabor	N/A
Crema de leche	N/A	Horchata mexicana	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crema de leche/ batido, 3 minutos, 5°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls Licuadora Batidora Molde de silicona			
PREPARACIÓN:			
<p>Licuar el arroz, el agua, la leche, el azúcar y la canela. Después cernir y reservar el líquido</p> <p>- Por otro lado, batir la crema hasta punto de semimontado, luego se va a temperar la gelatina con la preparación anterior para evitar el choque termico, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea</p> <p>- . Luego añadir con todo el restante</p> <p>- Añadir en moldes y llevar al congelador</p>			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 99 Hoja de ruta bizcocho de vainilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: BIZCOCHO DE VAINILLA				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,11	kg	Azúcar blanca
		0,18	kg	Claras de huevo
		0,06	kg	Harina
		0,06	kg	Maicena
		0,1	kg	Yemas de huevo
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Azúcar blanca	N/A	Claras de huevo	N/A	
Harina	N/A	Maicena	N/A	
Yemas de huevo	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Yemas / blanquear, 3 minutos, 18°C				
Equipos y Utensilios:				
Bolws Molde Batidora				
PREPARACIÓN:				
Batir las claras con la mitad del azúcar - Por otro lado, blanquear las yemas con la otra mitad del azúcar - Añadir las yemas las harinas tamizadas y poco a poco, de forma envolvente - En un molde añadir la mezcla y hornear a 190°C de 10 a 12 minutos				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 100 Hoja de ruta gelatina de tamarindo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: GELATINA DE TAMARINDO			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,01	kg	Agua
	0,01	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Agar - Agar
	0,02	kg	Pulpa de tamarindo
		gr	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Agar - Agar	N/A	Pulpa de tamarindo	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de tamarindo, coccion directa, 4 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Cuchillo			
PREPARACIÓN:			
Añadir todos los ingredientes en una cacerola - Poner a fuego hasta que rompa hervor - Dejar enfriar - Cortar en cubos medianos			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 101 Hoja de ruta crema de manjar

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CREMA DE MANJAR			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,2	kg	Crema de leche
	0,08	kg	Manjar
		gr	
		gr	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de leche	N/A	Manjar	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora Bowl Manga			
PREPARACIÓN:			
Batir la crema, añadir el manjar y mezclar de forma envolvente.			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 102 Hoja de ruta gel de especias

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: GEL DE ESPECIAS				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,05	kg	Agua
		0,001	kg	Anís estrellado
		0,015	kg	Azúcar blanca
		0,001	kg	Canela en rama
		0,001	kg	Clavo de olor
		0,001	kg	Pimienta dulce
		0,003	kg	Agar - Agar
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Anís estrellado	N/A	
Azúcar blanca	N/A	Canela en rama	N/A	
Clavo de olor	N/A	Pimienta dulce	N/A	
Agar - Agar	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Gel/ cocción directa, 5 minutos, 90°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola Cernidor Mixer				
PREPARACIÓN:				
<p>Añadir todos los ingredientes a una cacerola</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poner a fuego y una vez del primer hervor, apagar y tapar - Infundir por 30 minutos - Retirar las especias y mandar a hervir añadiendo el agar agar - Dejar enfriar - Procesador la gelatina hasta obtener un gel. 				
Observaciones:				


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 103 Hoja de ruta crocante de arroz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: CROCANTE DE ARROZ				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,015	kg	Agua
		0,03	kg	Arroz
		0,002	kg	Azúcar blanca
		0,002	kg	Canela en rama
			gr	
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Arroz	N/A	
Azúcar blanca	N/A	Canela en rama	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Crocante de arroz/ horneado, 5 minutos, 180°C				
Equipos y Utensilios:				
Mixer Silpack Lata de horno				
PREPARACIÓN:				
Procesar todos los ingredientes hasta obtener una pasta lisa. - Expandir en un silpck y mandar a hornear a 180 °C por 5 minutos.				
Observaciones:				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 104 Hoja de ruta Postre nachos dulces

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: NACHOS DULCES			
Tipo de Plato:		POSTRE	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,015	kg	Tierra de coco
	0,08	kg	Chessecake
	0,01	kg	Crocante de maíz
	0,072	kg	Cremoso de aguacate
	0,015	kg	Pico de frutas
	0,008	kg	Gel de limón
	0,001	kg	Flor del pensamiento
	0,001	kg	Guarmipoleo
	gr		
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tierra de coco	N/A	Chessecake	N/A
Crocante de maíz	N/A	Cremoso de aguacate	N/A
Pico de frutas	N/A	Gel de limón	N/A
Flor del pensamiento	N/A	Guarmipoleo	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ninguna			
Equipos y Utensilios:			
Plato			
PREPARACIÓN:			
Emplatar			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 105 Hoja de ruta tierra de coco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: TIERRA DE COCO**Tipo de Plato:****Subreceta****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,07	kg	Azúcar blanca
0,005	kg	Esencia de vainilla
0,15	kg	Harina
0,05	kg	Huevo
0,004	kg	Polvo de hornear
0,001	kg	Sal
0,06	kg	Coco
0,08	kg	Mantequilla
0,06	kg	Leche de coco
	gr	

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Azúcar blanca	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Harina	N/A	Huevo	N/A
Polvo de hornear	N/A	Sal	N/A
Coco	N/A	Mantequilla	N/A
Leche de coco	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tierra de coco/ horneado, 15 minutos, 175°C

Equipos y Utensilios:




Lata de horno
 Silpack
 Globo
 Espátula de calor

PREPARACIÓN:

Crema la mantequilla con el azúcar
 - Agregar el huevo, la leche de coco y la vainilla.
 - Incorpora todos los ingredientes secos. Mezclar hasta formar una masa homogénea
 - Estirar y hornear durante 12 – 15 minutos a 175° C




Observaciones:**Fuente:** Los autores (2025)

Ilustración 106 Hoja de ruta Cheesecake

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: CHEESECAKE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,025	kg	Agua
		0,038	kg	Azúcar blanca
		0,005	kg	Gelatina sin sabor
		0,063	kg	Crema de leche
		0,18	kg	Queso crema
	gr			
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A	
Gelatina sin sabor	N/A	Crema de leche	N/A	
Queso crema	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Gelatina / baño maria, 1 minuto, 80°C				
Equipos y Utensilios:				
Batidora				
Bowls				
Espátula de goma				
Molde de silicona				
PREPARACIÓN:				
<p>Hidratar la gelatina (por cada gramo de gelatina 5 ml de agua)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Batir la crema de leche hasta tener al punto semi montado junto con el azúcar - Por otro lado, con el queso crema realizar el punto pomada - Unir poco a poco queso crema con la crema de leche en forma envolvente. Y llevar a baño maría la gelatina para derretir, luego se va a temperar la gelatina con la preparación anterior para evitar el choque termico, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea - Verter la preparación en un molde y llevar a refrigeración por 4 a 6 horas hasta que cuaje 				
Observaciones:				

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 107 Hoja de ruta crocante de maíz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CROCANTE DE MAÍZ			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,4	kg	Agua
	0,15	kg	Maiz
		gr	
		gr	
		gr	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Maiz	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Crocante de maíz/ horneado, 10 minutos, 200°C			
Equipos y Utensilios:			
Mixer Silpack Lata de horno Espatula de goma			
PREPARACIÓN:			
Procesar el maíz con el agua hasta obtener una pasta - Colocar en un silpack y llevar al horno - Hornear por 10 minutos a 200°			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 108 Hoja de ruta cremoso de aguacate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: CREMOSO DE AGUACATE				
Tipo de Plato:		Subreceta		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,005	kg	Agua
		0,023	kg	Azúcar blanca
		0,001	kg	Gelatina sin sabor
		0,22	kg	Aguacate
		0,038	kg	Crema de leche
		0,05	kg	Leche
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A	
Gelatina sin sabor	N/A	Aguacate	N/A	
Crema de leche	N/A	Leche	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
cremoso de aguacate/ congelado, 1 hora, -4°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls Licuadora Molde de silicona				
PREPARACIÓN:				
Hidratar la gelatina - Incorporar todos los ingredientes en una licuadora y batir hasta generar una crema espesa. - Añadir la gelatina a la mezcla. - Añadir a los moldes y congelar.				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 109 Hoja de ruta pico de frutas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: PICO DE FRUTAS			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,005	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Vinagre de manzana
	0,01	kg	Frutilla
	0,01	kg	Kiwi
	0,01	kg	Manzana verde
	0,01	kg	Mango
	gr	Limón meyer	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Vinagre de manzana	N/A
Frutilla	brunoise	Kiwi	brunoise
Manzana verde	brunoise	Mango	brunoise
Limón meyer	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo Tabla de corte Bowls Cuchara			
PREPARACIÓN:			
Cortar las frutas en brunoise - Mezclar el azúcar, el limón y el vinagre, mezclar bien - Por último, añadir las frutas y mantenerlo en refrigeración			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 110 Hoja de ruta gel de limón

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: GEL DE LIMÓN			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,008	kg	Agua
	0,01	kg	Azúcar blanca
	0,002	kg	Agar - Agar
	0,02	kg	Limón meyer
		gr	
		gr	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Agar - Agar	N/A	Limón meyer	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa/ cocción directa, 5 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Espátula de goma Mixer			
PREPARACIÓN:			
Añadir el zumo de limón, azúcar y el agua en una cacerola. - Mandar a fuego - Cuando rompa hervor, añadir el agar agar y mezclar bien. - Dejar enfriar y procesar hasta generar una salsa espesa.			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 111 Hoja de ruta Postre frutos rojos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: FRUTOS ROJOS				
Tipo de Plato:		POSTRE		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,03	kg	Masa quebrada
		0,02	kg	Frangipane
		60	gr	Cre moso de frutilla
		0,012	kg	Compota frutos rojos
		0,02	kg	Gel de frutos rojos
		0,05	kg	Helado de fresa
		0,015	kg	Tierra de almendras
		0,001	kg	Guarmipoleo
0,02	kg	Glaseado neutro		
	gr			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Masa quebrada	N/A	Frangipane	N/A	
Cre moso de frutilla	N/A	Compota frutos rojos	N/A	
Gel de frutos rojos	N/A	Helado de fresa	N/A	
Tierra de almendras	N/A	Guarmipoleo	N/A	
Glaseado neutro	N/A	0	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
PREPARACIÓN:				
Observaciones:				




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 112 Hoja de ruta masa quebrada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: MASA QUEBRADA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,12	kg	Azúcar impalpable
	0,001	kg	Esencia de vainilla
	0,266	kg	Harina
	0,05	kg	Huevo
	0,001	kg	Sal
0,133	kg	Mantequilla	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar impalpable	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Harina	N/A	Huevo	N/A
Sal	N/A	Mantequilla	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Masa quebrada/ horneado, 22 minutos, 200°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls Moldes de silicona Espátulas de calor Lata de horno			
PREPARACIÓN:			
Mezclar la mantequilla con la harina, azúcar y la sal con las yemas de los dedos. - Ir añadiendo el huevo y la esencia de vainilla. - Cuando la masa esta lista estirar y hacer la forma deseada - Se picha la masa y por último se pone peso para evitar que se infle. - Se hornea por 22 minutos a 200 grados centígrados.			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 113 Hoja de ruta frangipane

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: FRANGIPANE			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,035	kg	Azúcar blanca
	0,062	kg	Harina de almendras
	0,05	kg	Huevo
	0,05	kg	Frutilla
	0,05	kg	Mantequilla
		gr	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Harina de almendras	N/A
Huevo	N/A	Frutilla	N/A
Mantequilla	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Frangipane/ horneado, 35 minutos, 200°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Silpack Espátula de calor Lata de horno			
PREPARACIÓN:			
Derretir la mantequilla, añadir la almendra y mezclar con el huevo. - Por último, añadir el azúcar y las fresas cortadas en dados. - En una placa estirar la mezcla y llevar al horno por 35 minutos por 200 grados centígrados.			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 114 Hoja de ruta cremoso de frutilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CREMOSO DE FRUTILLA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,015	kg	Agua
	0,04	kg	Azúcar blanca
	0,003	kg	Gelatina sin sabor
	0,04	kg	Yemas de huevo
	0,175	kg	Frutilla
	0,048	kg	Mantequilla
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	Yemas de huevo	N/A
Frutilla	N/A	Mantequilla	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa/ cocción directa, 5 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerolas Bowls Moldes de silicona			
PREPARACIÓN:			
Hidratar la gelatina (por cada gramo de gelatina se añade 5ml de agua) - Poner a hervir la pulpa con la mitad de azúcar - Con la otra mitad del azúcar blanquear con las yemas - Temperar las yemas con la pulpa para evitar que se cocine, regresar al fuego hasta que espese - Añadir la gelatina hidratada y por último dejar que llegue a 35 -40°C para poder añadir la mantequilla			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 115 Hoja de ruta pulpa de frutos rojos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: PULPA DE FRUTOS ROJOS			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,015	kg	Agua
	0,025	kg	Frutilla
	0,025	kg	Mora
	0,025	kg	Arandanos
		gr	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Frutilla	N/A
Mora	N/A	Arandanos	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa/ cocción directa, 5 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Bowl Espátula de calor Licuadora			
PREPARACIÓN:			
Limpiar y desinfectar las frutas Después colocar al fuego hasta que hierva Por ultimo licuar y cernir			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 116 Hoja de ruta compota de frutos rojos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: COMPOTA DE FRUTOS ROJOS			
Tipo de Plato:		Subreceta	
		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
0,03	kg	Azúcar blanca	
0,03	kg	Maicena	
0,03	kg	Frutilla	
0,08	kg	Pulpa frutos rojos	
	gr		
	gr		
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Maicena	N/A
Frutilla	N/A	Pulpa frutos rojos	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Compota/ cocción directa, 5 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Bowl Espátula de calor			
PREPARACIÓN:			
Compota - Con el mismo gelificado de frutos rojos añadir los cuadros de fresa			
Observaciones:			




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 117 Hoja de ruta gel de frutos rojos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: GEL DE FRUTOS ROJOS			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,01	kg	Agua
	0,03	kg	Azúcar blanca
	0,03	kg	Maicena
0,08	kg	Pulpa frutos rojos	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Maicena	N/A	Pulpa frutos rojos	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Gel/ cocción directa, 5 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola Bowl Espátula de calor Licuadora			
PREPARACIÓN:			
Gelificado de frutos rojos - Hervir la pulpa con el azúcar y la maicena hasta que espese.			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 118 Hoja de ruta helado de fresa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: HELADO DE FRESA			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,12	kg	Azúcar blanca
	0,005	kg	Esencia de vainilla
	0,4	kg	Frutilla
	0,005	kg	Limón meyer
	0,2	kg	Crema de leche
	0,2	kg	Leche
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Frutilla	N/A	Limón meyer	N/A
Crema de leche	N/A	Leche	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Licuadora Batidora Bowls Recipiente para congelar Tenedor			
PREPARACIÓN:			
Tritura las frutillas con el azúcar y el jugo de limón en una licuadora o procesadora hasta obtener un puré suave. - En otro recipiente, bate la crema de leche hasta que esté espesa (punto de chantilly). No debe estar demasiado dura. - Incorpora el puré de frutillas a la crema batida con movimientos envolventes. Si deseas, añade la esencia de vainilla. - Vierte la mezcla en un recipiente apto para congelador. Tapa bien. - Lleva al congelador por al menos 4 a 6 horas. - Para mejor textura, puedes batir ligeramente el helado con un tenedor cada 1 o 2 horas durante las primeras 3 horas, para evitar que se formen cristales de hielo.			
Observaciones:			


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 119 Hoja de ruta tierra de almendras

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: TIERRA DE ALMENDRAS			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,04	kg	Azúcar blanca
	0,001	kg	Esencia de vainilla
	0,1	kg	Harina de almendras
	0,001	kg	Sal
	0,03	kg	Mantequilla
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar blanca	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Harina de almendras	N/A	Sal	N/A
Mantequilla	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tierra de almendras/ horneado, 12 minutos, 160°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls Horno Silpack Lata			
PREPARACIÓN:			
<p>En un bol, mezcla la harina de almendras, el azúcar, la sal y los opcionales (canela o vainilla).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agrega la manteca fría cortada en cubitos. - Con los dedos o un tenedor, mezcla hasta obtener una textura de migas o arena húmeda. - Precalienta el horno a 160 °C (320 °F). - Distribuye la mezcla sobre una bandeja con papel manteca o silicona. - Hornea durante 10–12 minutos, revolviendo a mitad de cocción. - Está lista cuando se ve doradita y empieza a oler a tostado - Retira del horno y deja enfriar completamente. Se pondrá crocante al enfriarse. 			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)




Ilustración 120 Hoja de ruta glaseado neutro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: GLASEADO NEUTRO			
Tipo de Plato:		Subreceta	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,25	kg	Agua
	0,05	kg	Azúcar blanca
	0,004	kg	Gelatina sin sabor
	0,045	kg	Miel
	0,005	kg	Limón meyer
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar blanca	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	Miel	N/A
Limón meyer	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua y azúcar / cocción directa, 4 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls Cacerola Espatula de calor			
PREPARACIÓN:			
Hidratar la gelatina Por otro, poner a fuego el agua y el azúcar, después añadir la gelatina Por último, dejar enfriar a temperatura ambiente			
Observaciones:			

Fuente: Los autores (2025)




5.4 Bitácoras

Ilustración 121 Bitácora frutos rojos 1

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Frutos rojos					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso de frutilla	60	Sabor:	Muy dulce	Cocina	100°C	25 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Baño maría	Refrigeración (4°C)	Bajar el dulzor
		Textura:	No muy firme									
		Color:	Opaco									
Gel de frutos rojos	20	Sabor:	Muy Dulce	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Bajar el dulzor
		Textura:	Consistente									
		Color:	Rojo - Morado									
Compota de frutos rojos	12	Sabor:	Muy dulce	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Bajar el dulzor
		Textura:	Espesa pero fluida									
		Color:	Rojo									
Frangipane	20	Sabor:	Bajo	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Aumentar mas frutilla a la preparación
		Textura:	Esfonjoso y suave									
		Color:	Dorado									
Masa quebrada	30	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	20 min	Congelación	(-18°C)	4 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Seca y crujiente									
		Color:	Dorado									



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 122 Bitácora frutos rojos 2

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Frutos rojos					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	2											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso de frutilla	60	Sabor:	Dulce	Cocina	100°C	25 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Baño maría	Refrigeración (4°C)	Subir el color rojo en el mousse
		Textura:	Firme									
		Color:	Rojo Bajo									
Gel de frutos rojos	20	Sabor:	Dulce	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Un se debe bajar el dulzor
		Textura:	Consistente									
		Color:	Rojo - Morado									
Compota de frutos rojos	12	Sabor:	Dulce	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Un se debe bajar el dulzor
		Textura:	Compacta									
		Color:	Rojo									
Fringipane	20	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Esponjoso y suave									
		Color:	Dorado									
Masa quebrada	30	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	20 min	Congelación	(-18°C)	4 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Seca y crujiente									
		Color:	Dorado									
Glaseado	12	Sabor:	Neutro	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Baño maría	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Gelatinosa									
		Color:	Transparente									
Glaseado	13	Sabor:	Neutro	Cocina	100°C	16 min	Congelación	(-18°C)	4 meses	Baño maría	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Gelatinosa									
		Color:	Transparente									




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 123 Bitácora frutos rojos 3

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Frutos rojos					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	3											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Metodo de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Metodo de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso de frutilla	60	Sabor:	Dulce	Cocina	100°C	25 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Baño maría	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Firme									
		Color:	Rojo oscuro									
Gel de frutos rojos	20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Consistente									
		Color:	Rojo - Morado									
Compota de frutos rojos	12	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Compacta									
		Color:	Rojo									
Frangipane	20	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Esponjoso y suave									
		Color:	Dorado									
Masa quebrada	30	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	20 min	Congelación	(-18°C)	4 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Seca y crujiente									
		Color:	Dorado									
Glaseado	12	Sabor:	Neutro	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Baño maría	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Gelatinosa									
		Color:	Transparente									
Glaseado	13	Sabor:	Neutro	Cocina	100°C	16 min	Congelación	(-18°C)	4 meses	Baño maría	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Gelatinosa									
		Color:	Transparente									




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 124 Bitácora nachos dulces 1

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Nachos dulces					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de aguacate	30	Sabor:	Sin sabor	Ninguna	-	0	Refrigeración	(4°C)	1 día	-	Refrigeración (4°C)	Cambiar a un cremoso en vez de crema
		Textura:	Suelta									
		Color:	Verde									
Crocante de Maíz	18	Sabor:	Bajo	Horno	200°C	10 min	Ambiente	(18°C)	1 semana	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Realizar en un silpack y cambiar el maíz sin tostar
		Textura:	Sin forma									
		Color:	Amarillo									
Chessecake	35	Sabor:	Equilibrado	Ninguna	-	14 min	Refrigeración	(4°C)	1 semana	-	Refrigeración (4°C)	Bajar el contenido de gelatina sin sabor y realizar en moldes de quenel
		Textura:	Muy densa y muy cuajada									
		Color:	Blanco									
Gel de limón	8	Sabor:	Muy amargo	Cocina	90°C	15 min	Refrigeración	(4°C)	1 día	-	Refrigeración (4°C)	Cambiar a limón meyer y preparar con agar - agar
		Textura:	Muy densa									
		Color:	Verde bajo									
Galleta de coco	15	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	10 min	Ambiente	(18°C)	1 semana	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Cambiar de galleta a tierra de coco
		Textura:	Muy seca y ancha									
		Color:	Color amarillo bajo									
Pico de gallo		Sabor:	Equilibrado	Ninguna	-	11 min	Refrigeración	(4°C)	1 día	-	Refrigeración (4°C)	Cortar la fruta más uniforme y más pequeños
		Textura:	Muy grandes los cortes de fruta y no uniforme									
		Color:	Varios									

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 125 Bitácora nachos dulces 2

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Nachos dulces					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	2											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso de aguacate	30	Sabor:	Equilibrado	Ninguna	-	0	Refrigeración	(4°C)	1 día	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Consistente									
		Color:	Verde intenso									
Crocante de Maíz	18	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	10 min	Ambiente	(18°C)	1 semana	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Crujiente									
		Color:	Dorado									
Chessecake	35	Sabor:	Equilibrado	Ninguna	-	14 min	Refrigeración	(4°C)	1 semana	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Suave									
		Color:	Blanco									
Gel de limón	8	Sabor:	Equilibrado	Cocina	90°C	15 min	Refrigeración	(4°C)	1 día	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Suave									
		Color:	Verde bajo									
Galleta de coco	15	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	10 min	Ambiente	(18°C)	1 semana	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Crujiente									
		Color:	Dorado									
Pico de gallo		Sabor:	Equilibrado	Ninguna	-	11 min	Refrigeración	(4°C)	1 día	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Uniforme									
		Color:	Varios									

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 126 Bitácora mousse de horchata mexicana 1

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Mousse de horchata mexicana					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crocante de arroz	8	Sabor:	Neutro	Horno	200°C	25 min	Ambiente	(18°C)	1 semana	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Realizar con el mixer y hornear en silpack
		Textura:	Grumosa									
		Color:	Blanco									
Gel de especias	10	Sabor:	Débil	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Infusionar con más especias
		Textura:	Suave y densa									
		Color:	Café bajo									
Gelatina de tamarindo	20	Sabor:	Muy debil	Cocina	100°C	15 min	Refrigeración	(4°C)	1 semana	-	Refrigeración (4°C)	Intensificar el sabor del tamarindo
		Textura:	Gelatinosa									
		Color:	Marron									
Bizcocho de vainilla	30	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Cambiar de bizcocho por uno más liviano
		Textura:	Pesada									
		Color:	Dorada									
Mousse de horchata	50	Sabor:	Equilibrado	Cocina	90°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Refrigeración (4°C)	Incluir en en la receta yemas de huevo para evitar que se separen las densidades. Además de cambiar a un diferente molde
		Textura:	Densidades separadas									
		Color:	Blanco									





Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 127 Bitácora mousse de horchata mexicana 2

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Mousse de horchata mexicana					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	2											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crocante de arroz	8	Sabor:	Neutro	Horno	200°C	25 min	Ambiente	(18°C)	1 semana	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Grumosa									
		Color:	Blanco									
Gel de especias	10	Sabor:	Débil	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Suave y densa									
		Color:	Café bajo									
Gelatina de tamarindo	20	Sabor:	Muy debil	Cocina	100°C	15 min	Refrigeración	(4°C)	1 semana	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Gelatinosa									
		Color:	Marron									
Bizcocho de vainilla	30	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Pesada									
		Color:	Dorada									
Mousse de horchata	50	Sabor:	Equilibrado	Cocina	90°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Densidades separadas									
		Color:	Blanco									
Crema de manjar	15	Sabor:	Equilibrado	Ninguna	0	15 min	Congelación	(-18°C)	4 meses	Refrigeración	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Esponjosa									
		Color:	Marron bajo									


Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 128 Bitácora texturas de chocolate 1

 											
Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración		Postre: Texturas de chocolate				Fotografía de la elaboración			
1											
								 			
Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
25	Sabor:	Equilibrado	Cocina	90°C	25 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Refrigeración (4°C)	Cambiar a un molde redondo más pequeño
	Textura:	Densa y suave									
	Color:	Marrón									
45	Sabor:	Dulce	Horno	180°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Refrigeración (4°C)	Realizar corte más uniforme
	Textura:	Suave y esponjoso									
	Color:	Marrón									
20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Utilizar agar agar en vez de maicena y utilizar un molde en espiral
	Textura:	Suelta									
	Color:	Morado									
30	Sabor:	Dulce	Cocina	90°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Hacerle más densa a al preparación
	Textura:	Cremosa y muy suelta									
	Color:	Blanca									
25	Sabor:	Dulce	Cocina	100°C	25 min	Refrigeración	(-18°C)	2 días	-	Refrigeración (4°C)	Hacer más densa la preparación para poder utilizar boquillas para decoración
	Textura:	Muy suelta									
	Color:	Marrón									
5	Sabor:	Semiamargo	Cocina / Baño maría	100°C	15 min	Refrigeración	(-18°C)	3 semanas	-	Refrigeración (4°C)	Realizar en una hoja de acetato
	Textura:	Muy gruesa									
	Color:	Marrón									





Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 129 Bitácora texturas de chocolate 2

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matías Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Texturas de chocolate					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Metodo de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Metodo de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Panna cotta	25	Sabor:	Equilibrado	Cocina	90°C	25 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Refrigeración (4°C)	Cambiar a un molde redondo más pequeño
	Textura:	Densa y suave										
	Color:	Marrón										
Bizcocho de chocolate	45	Sabor:	Dulce	Horno	180°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Refrigeración (4°C)	Realizar corte más uniforme
	Textura:	Suave y esponjoso										
	Color:	Marrón										
Gel de jamaica	20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Utilizar agar agar en vez de maicena y utilizar un molde en espiral
	Textura:	Firme / gelatinoso										
	Color:	Morado										
Ganache de chocolate	30	Sabor:	Dulce	Cocina	90°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Hacerle más densa a la preparación
	Textura:	Cremosa y firme										
	Color:	Blanca										
Crema diplomática de chocolate	25	Sabor:	Dulce	Cocina	100°C	25 min	Refrigeración	(-18°C)	2 días	-	Refrigeración (4°C)	Hacer más densa la preparación para poder utilizar boquillas para decoración
	Textura:	Firme										
	Color:	Marrón										
Crocante de chocolate	5	Sabor:	Semiamargo	Cocina / Baño maría	100°C	15 min	Refrigeración	(-18°C)	3 semanas	-	Refrigeración (4°C)	Realizar en una hoja de acetato
	Textura:	Delgada										
	Color:	Marrón										




Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 130 Bitácora tropical 1

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Tropical					Fotografía de la elaboración	 		
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa maracuya	20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Refrigeración (4°C)	Textura de la salsa más suelta quitado la leche y la maicena de la preparación
		Textura:	Poco espesa									
		Color:	Amarillo									
Cubos de piña	15	Sabor:	Agridulce	Cocina	100°C	15 min	Refrigeración	(4°C)	2 días	-	Refrigeración (4°C)	Cambiar a mousse de piña
		Textura:	No uniforme									
		Color:	Amarillo									
Biscocho de vainilla	50	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Cambiar a un biscocho más liviano
		Textura:	Pesada									
		Color:	Dorado									
Crema diplomática de coco	25	Sabor:	Equilibrado	Cocina	85°C	10 min	Refrigeración	(4°C)	5 días	-	Refrigeración (4°C)	Espesar más la crema pastelera
		Textura:	Muy suelta									
		Color:	Blanco / amarillo									
Crocante de coco	20	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	11 min	Ambiente	(18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Realizar patesigarre en un molde de silicona en forma de hoja
		Textura:	Gruesa									
		Color:	Dorado									
Helado de coco	40	Sabor:	Dulce	Ninguno	-	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Congelación (-18°C)	Reducir la cantidad de coco en el helado
		Textura:	Grumosa									
		Color:	Blanco									





Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 131 Bitácora tropical 2

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Tropical					Fotografía de la elaboración			
Prueba #	2											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa maracuya	20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Sueta									
		Color:	Amarillo									
Mousse de piña	15	Sabor:	Agridulce	Cocina	100°C	15 min	Refrigeración	(4°C)	2 días	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Firme									
		Color:	Amarillo									
Bizcocho de vainilla	50	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Liviana y esponjosa									
		Color:	Dorado									
Crema diplomática de coco	25	Sabor:	Equilibrado	Cocina	85°C	10 min	Refrigeración	(4°C)	5 días	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Densa									
		Color:	Blanco / amarillo									
Crocante de coco	20	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	11 min	Ambiente	(18°C)	1 mes	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
		Textura:	Delgada, delicada y crujiente									
		Color:	Dorado									
Helado de coco	40	Sabor:	Dulce	Ninguno	-	45 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	-	Congelación (-18°C)	Ninguna
		Textura:	Suave y cremosa									
		Color:	Blanco									


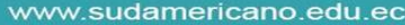

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 132 Bitácora concha mexicana 1

 												
Nombre del realizador	Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración	Postre: Concha Mexicana					Fotografía de la elaboración	 		
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Helado de leche	40	Sabor:	Dulce	Cocina	80°C	35 min	Congelación	(-18°C)	3 mes	-	Congelación (-18°C)	Bajar un poco el dulzor
		Textura:	Suave y cremosa									
		Color:	Blanco									
Biscocho de vainilla	40	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Cambiar de biscocho por uno más liviano
		Textura:	Pesada									
		Color:	Dorado									
Salsa de chocolate	15	Sabor:	Semiamargo	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Hacer la salsa más suelta
		Textura:										
		Color:	Marrón									
Gelatina de mango	30	Sabor:	Bajo	Horno	200°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Hacer que el sabor sea más intenso y colocar un poco más de gelatina
		Textura:	Suelta									
		Color:	Amarillo									
Crocante de suspiro	12	Sabor:	Dulce	Horno	200°C	10 min	Ambiente	(18°C)	3 días	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Cocinarle menos tiempo
		Textura:	Suave y aguada									
		Color:	Dorado									
Crema pastelera de canela	20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	80°C	11 min	Refrigeración	(4°C)	2 días	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
		Textura:	Esponjosa									
		Color:	Beige claro									

Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 133 Bitácora concha mexicana 2

 											
Priscila Morocho y Matias Vazquez		Nombre de la elaboración		Postre: Concha Mexicana				Fotografía de la elaboración			
2											
											
Peso	Características organolépticas		Método de cocción / Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de elaboración / cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
40	Sabor:	Equilibrado	Cocina	80°C	35 min	Congelación	(-18°C)	3 mes	-	Congelación (-18°C)	Ninguna
	Textura:	Suave y cremosa									
	Color:	Blanco									
40	Sabor:	Equilibrado	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
	Textura:	Liviana y esponjosa									
	Color:	Dorado									
15	Sabor:	Semiamargo	Cocina	100°C	15 min	Congelación	(-18°C)	1 mes	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
	Textura:	Suelta									
	Color:	Marrón									
30	Sabor:	Equilibrado	Horno	200°C	15 min	Congelación	(-18°C)	3 meses	Refrigeración	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
	Textura:	Firme									
	Color:	Amarillo									
12	Sabor:	Dulce	Horno	200°C	10 min	Ambiente	(18°C)	3 días	-	Ambiente (18°C - 25°C)	Ninguna
	Textura:	Firme									
	Color:	Dorado									
20	Sabor:	Equilibrado	Cocina	80°C	11 min	Refrigeración	(4°C)	2 días	-	Refrigeración (4°C)	Ninguna
	Textura:	Esponjosa									
	Color:	Beige claro									

Fuente: Los autores (2025)

CONCLUSIONES

La recopilación de información destacó que tener una mayor variedad de postres en el menú contribuye a obtener una mejor experiencia gastronómica hacia el comensal. Esto no solo ayuda a completar el ciclo de la comida sino también añade un valor sensorial y emocional incluyendo la influencia de percepción del restaurante reforzando su identidad cultural junto con la fidelización de los clientes.

La degustación presentada a los encargados del restaurante Chula Birria, logró validar sensorialmente las propuestas gastronómicas, en donde se realizó una presentación de cada platillo detallando cada ingrediente que se eligió junto con una breve explicación de la razón de escoger esos elementos. Esta práctica ayudó a la retroalimentación para ajustar detalles de las recetas o emplatados para la presentación final de los productos.

El análisis de la factibilidad sobre la propuesta de los postres identificó una respuesta positiva respecto a la presentación como el sabor, además de vincular la personalidad cultural del restaurante. Además, se realizó varias encuestas para obtener una opinión más detallada con respecto a la exposición de los postres con el fin de destacar los tres mejores para presentar a un jurado del instituto.

RECOMENDACIONES

Al momento de presentar las encuestas a los representantes del restaurante, es primordial que la realicen en ese mismo instante ya que la información sensorial es más precisa a la experiencia real del postre, impidiendo la confusión de sabores por el paso del tiempo, así mismo se recomienda llenar las fichas de los productos progresivamente con el fin de anotar con mayor precisión cada característica de los productos para facilitar ajustes que se vayan ejecutando con el tiempo.

Referencias

- Abantal. (2016). *Texturas gastronómicas: cremosos*. Obtenido de <https://abantalrestaurante.es/texturas-gastronomicas-cremosos/>
- Alberto, Y. (2020). *Gastronomía 2*. Obtenido de SCRIBD : <https://es.scribd.com/document/352593421/GASTRONOMIA-2>
- Alia, C. (6 de Julio de 2022). *Crema chiboust: qué es, cómo se hace y para qué se utiliza este clásico de la repostería francesa*. Obtenido de Dap : <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/crema-chiboust-que-como-se-hace-se-utiliza-este-clasico-reposteria-francesa>
- Amores, P. K. (2016a). *Plan de negocios para la implementación de un restaurante Raw food en la ciudad de Quito*. Obtenido de Repositorio Digital Universidad De Las Américas : <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5163>
- Aranzazu. (23 de Septiembre de 2022). *Origen de la gelatina*. Obtenido de <https://aranzazu.com/origen-de-la-gelatina/?srsltid=AfmBOoq5lFUCf2jLitfeDTKaaAyfQ3xofwgjk-ZzAALuN5x1ikLGq4Ks>
- Barrientos, A. (2007). *Historia y genética del Aguacate*. Obtenido de avocadosource: https://www.avocadosource.com/journals/cictamex/cictamex_1998-2001/cictamex_1998-2001_pg_100-121.pdf
- Bastidas, L. K. (2016). *Plan de negocio para la creación de una repostería especializada en la elaboración de cupcakes basados en postres tradicionales del Ecuador*. Obtenido de Repositorio Digital Universidad De Las Américas: <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5349>

Baticón, S. (15 de Noviembre de 2021). *Viajamos por el mundo a través de 20 postres.*

Obtenido de <https://www.hola.com/cocina/noticias/20211112199385/recetas-postres-internacionales/>

Baticón, S. (11 de Mayo de 2022). *¿Sabes qué es la crema diplomática y cómo se utiliza?*

Añade suavidad a tus postres. Obtenido de Hola.com :

<https://www.hola.com/cocina/tecnicas-de-cocina/20220511209505/que-es-y-como-hacer-crema-diplomatica/>

Castillo, C. J. (2009). *La falta de actualización de la carta menú y menús estándar, índice en*

la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta

Restaurant. Obtenido de Repositorio UTA :

<https://repositorio.uta.edu.ec/items/fc083a9e-e97a-48d0-ac37-ce1a47aba89f>

Castillo, C. J. (Julio de 2024). *Elaboración de postres asiáticos utilizando como alternativa*

gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa. Obtenido de PUCE :

<https://repositorio.puce.edu.ec/items/f87be930-b759-467d-a3f6-1284bc7cdeb6>

Castillo, L. (2005). *Tema 5.- Análisis documental.* Obtenido de uv.es:

<https://www.uv.es/macass/T5.pdf>

Chavez, M. A. (10 de Septiembre de 2006). *Base de datos, conceptos y características.*

Obtenido de gridmorelos:

<http://www.gridmorelos.uaem.mx/~mcruz/cursos/miic/bd1.pdf>

Clemente, E. (Julio de 2014). *¿Conoces el origen del cheesecake?* Obtenido de

directoalparadar : <https://www.directoalparadar.com/cultura-gastronomica/conoces-el-origen-del-cheesecake>

Cortés Cortés, M., & Iglesias León, M. (2004). *Generalidades de la metodología de la investigación*. Obtenido de unacar.mx:

https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia_investigacion.pdf

Delgado Rodríguez, M., & Llorca Díaz, J. (Abril de 2004). *ESTUDIOS LONGITUDINALES: CONCEPTO Y PARTICULARIDADES*. Obtenido de scielo:

<https://scielo.isciii.es/pdf/resp/v78n2/colaboracion1.pdf>

Diario del sur . (16 de Junio de 2024). *Conoce los usos y beneficios de la flor de Jamaica*.

Obtenido de <https://oem.com.mx/diariodelsur/tendencias/conoce-los-usos-y-beneficios-de-la-flor-de-jamaica-13196592>

Duerte , R., & Rojas , M. (2022). *La ciencia del merengue*. Obtenido de academiaculinaria :

<https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/5/4>

Dulcinenca . (23 de Diciembre de 2012). *Ganache* . Obtenido de

<https://www.dulcinenca.com/rellenos-coberturas/ganache/>

Emporio. (04 de Octubre de 2022). *Gastronomía Mexicana: Historia y platillos*. Obtenido de

<https://hotelesemporio.com/blog/gastronomia-mexicana-historia-y-platillos/>

Equipo editorial Indeed. (10 de Marzo de 2024). *Qué hace un chef: tipos diferentes,*

funciones y competencias esenciales. Obtenido de <https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/como-encontrar-empleo/que-hace-un-chef>

Equipo editorial, Etecé. (23 de Enero de 2023). *Humanidades*. Obtenido de Investigación

Documental : <https://humanidades.com/investigacion-documental/>

Erazo, M. d. (2023). *Producción y comercialización de postres saludables en la ciudad de Cuenca*. Obtenido de Universidad del Azuay :

<https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/13270>

- Erre4m. (18 de Febrero de 2021). *La masa quebrada*. Obtenido de <https://www.erre4m-shop.com/es/blog/la-masa-quebrada/>
- Fernandez , E., Martinez , J., & Martinez, V. (2015). *Documento de Consenso: importancia nutricional y metabólica de la leche*. Obtenido de Scielo : <https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v31n1/09revision09.pdf>
- Franco, A. (2015). *Tecnica de gelificacion*. Obtenido de scribd : <https://es.scribd.com/document/861842027/1-Tecnica-de-gelificacion>
- Fuchs, L. (14 de Marzo de 2023). *Cómo hacer crema muselina o crème mousseline, la refinada variante de la crema pastelera para decorar y rellenar postres*. Obtenido de Dap: <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-crema-muselina-creme-mousseline-refinada-variante-crema-pastelera-para-decorar-rellenar-postres>
- Gastronomica Internacional . (6 de Noviembre de 2019). *¿Qué es postre al plato? Recetas y más para tu restaurante*. Obtenido de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-postre-al-plato/>
- Gastronomica Internacional. (13 de Septiembre de 2017). *La parte historica de las mousses*. Obtenido de Gastronomica Internacional: https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/blog_1096/
- Gatto, A. (26 de Mayo de 2015). *La historia de la azucar*. Obtenido de Uruguay Educa : <http://www.uruguayeduca.edu.uy/sites/default/files/2017-10/Introducci%C3%B3n.pdf>
- Gomez, S. (3 de Mayo de 2021). *No solo para el guacamole: el aguacate en repostería*. Obtenido de El confidencial : https://www.elconfidencial.com/gastronomia/2021-05-03/aguacate-receta-postres_1916022/

Gonzalez, M. A. (2023). *Postres Magolita*. Obtenido de repository.urosario :

<https://repository.urosario.edu.co/server/api/core/bitstreams/e9223446-6045-4264-bfc5-4484b0773c28/content>

González, P. (1 de Febrero de 2023). *Bartender ¿Qué es? Origen, historia y salario*.

Obtenido de Cocteleria.com: <https://www.cocteleria.com.mx/blog/bartender/que-es-un-bartender/>

Ideed. (30 de Septiembre de 2022a). *Técnicas de investigación de campo: qué son y para qué*

sirven. Obtenido de mx.indeed: <https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/desarrollo-profesional/tecnicas-investigacion-campo>

Indeed. (21 de Marzo de 2025). *Gerente de un restaurante: funciones, requisitos y salario*.

Obtenido de <https://www.indeed.com/orientacion-profesional/como-encontrar-empleo/gerente-restaurante-funciones>

Institucional colombia. (2023). *Funciones de un mesero: lo que debe saber para ser el mejor*.

Obtenido de

<https://www.institucionalcolombia.com/gastromarketing/estrategias/funciones-de-un-mesero/>

Jáuregui, M. V. (Mayo de 2011a). *Investigación sobre la evolución de la pastelería y plan de*

mercado. Obtenido de Universidad de los hemisferios:

<https://backspace.uhemisferios.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6c4dc6cd-ec56-4f34-a2a2-f6d89429d54d/content>

Jędraszczyk, F. (01 de Noviembre de 2024). *Postre - información nutricional, beneficios*

para la salud y consejos de compra. Obtenido de Llistonic :

<https://listonic.com/p/es/nutricion/postre>

Jiménez Flores, S. D. (31 de Marzo de 2022). *Plan de negocio para la implementación de un nuevo canal de ventas para postres en restaurantes del distrito de La Molina.*

Obtenido de Repositorio Academico UPC :

[https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/660482/Jim%
nez_FS.pdf?sequence=10&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/660482/Jim%c3%a9nez_FS.pdf?sequence=10&isAllowed=y)

Jordibordas. (11 de Febrero de 2022). *¿En qué consiste la gelificación en pastelería?*

Obtenido de <https://jordibordas.com/blog/en-que-consiste-la-gelificacion-en-pasteleria/>

Lopez, N. (17 de Abril de 2024). *32 frutas mexicanas que debes probar (exóticas y comunes).*

Obtenido de Mexican made meatless : <https://mexicanmademeatless.com/mexican-exotic-and-tropical-fruits/>

Lopez, O., & Perez, L. (Marzo de 2009). *La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz.*

Obtenido de Redalyc : https://www.researchgate.net/profile/Octavio-Paredes-Lopez/publication/43070745_La_nixtamalizacion_y_el_valor_nutritivo_del_maiz/links/00b4952a8a84b3f839000000/La-nixtamalizacion-y-el-valor-nutritivo-del-maiz.pdf

Mairal, D. (30 de Abril de 2014). *Diferencias entre citar y parafrasear; referencia,*

bibliografía y plagio. Obtenido de aragonvalley:

[http://www.aragonvalley.com/es/diferencias-entre-citar-parafrasear-referencia-bibliografia-](http://www.aragonvalley.com/es/diferencias-entre-citar-parafrasear-referencia-bibliografia-plagio/#:~:text=La%20diferencia%20entre%20citar%20y,palabras%20para%20expresarla%2C%20estamos%20parafraseando.)

[plagio/#:~:text=La%20diferencia%20entre%20citar%20y,palabras%20para%20expresarla%2C%20estamos%20parafraseando.](http://www.aragonvalley.com/es/diferencias-entre-citar-parafrasear-referencia-bibliografia-plagio/#:~:text=La%20diferencia%20entre%20citar%20y,palabras%20para%20expresarla%2C%20estamos%20parafraseando.)

Mandamiento Ortiz, A. H., & Ruiz Aponte, D. (2017). *El método deductivo-inferencial y su*

eficacia en el aprendizaje de la matemática de los estudiantes. Obtenido de

repositorio.ucv.:

[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento_OA_HRuiz_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAn%20G%C3%B3mez%20\(2004\)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%20se%20da%20la%20consecuencia.](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento_OA_HRuiz_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAn%20G%C3%B3mez%20(2004)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%20se%20da%20la%20consecuencia.)

Mata Solis, L. D. (21 de Mayo de 2019). *El enfoque cuantitativo de investigación*. Obtenido de investigaliacr: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cuantitativo-de-investigacion/>

Matz, S. (15 de Mayo de 2025). *Hornada cocinando*. Obtenido de Britannica : <https://www.britannica.com/topic/baking>

Mchenny, J. (29 de Septiembre de 2022). *El metodo de cremado en reposteria*. Obtenido de Bake or break: <https://bakeorbreak.com/2021/06/the-creaming-method/>

Medina, M. I. (2006). *Enfoques cuantitativo, cualitativo y mixto*. Obtenido de eumed.net: https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/cualitativo_cuantitativo_mixto.html

Mexicana Grill. (12 de Junio de 2023). *Las especias en la cocina mexicana: una explosión de sabores*. Obtenido de <https://www.mexicana-grill.ch/es/post/las-especias-en-la-cocina-mexicana-una-explosi%C3%B3n-de-sabores>

Ministerio de educación. (Julio de 2010). *Perfil profesional sector hostelería*. Obtenido de https://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2023/12/PP_Recepcionista.pdf

Ministerio de trabajo, empleo y seguridad. (2016). *CAJERO: FUNCIONES-RESPONSABILIDADES-CONDICIONES DE TRABAJO*. Obtenido de MTEES : <https://www.mtess.gov.py/application/files/3115/5834/8901/CAJERO.pdf>

- Montero, J. (2018). “*DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO DE MANTEQUILLA EN BASE A LOS DÍAS DE MADURACIÓN A PARTIR DE CREMA DE LECHE PASTEURIZADA E INOCULADA CON LOS CULTIVOS LÁCTICOS*”. Obtenido de Universidad nacional de Chimborazo:
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/4936/1/UNACH-EC-ING-AGRO-2018-0005.pdf>
- Montes, G. (2000). *METODOLOGÍA Y TECNICAS DE DISEÑO Y REALIZACIÓN DE ENCUESTAS EN EL AREA RURAL*. Obtenido de Scielo:
http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003
- Nestle. (02 de Julio de 2022). *Conoce qué es el baño María y cuándo se usa esta técnica*. Obtenido de Recetas Nestle: <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-sabor/coccion-tecnica/que-es-bano-maria>
- Ortiz Bernal, J. T., & Dominique Gabriela, V. (10 de Octubre de 2024). *Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la percepción del sabor*. Obtenido de UCUENCA: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/192bf7cf-0c6c-4f97-9578-15cfba503a49>
- Ortiz, M. (Octubre de 2024). *Chocolate caliente mexicano: de dónde viene y cómo hacerlo*. Obtenido de amiliakitchen: amiliakitchen.com/es/mexican-hot-chocolate-where-it-came-from-and-how-to-make-it/
- Oses, H. (20 de Mayo de 2021). *Huevos: su función en repostería*. Obtenido de Disfrutando sin gluten: <https://www.disfrutandosingluten.es/recetas/cocinar-sin-gluten/huevos-su-funcion-en-reposteria/>

- Ovando, M. S. (2023). *PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE POSTRES ARTESANALES A TRAVÉS DE UNA PLATAFORMA DIGITAL EN LA CIUDAD DE ASUNCIÓN, AÑO 2023*. Obtenido de UNIDA: <https://www.unida.edu.py/v4/wp-content/uploads/2023/12/ARTICULO-CIENTIFICO-YERUTI-FERREIRA-OVANDO-ANO-2023.pdf>
- Polo, J. A. (2022). *Historia de los bizcochos*. Obtenido de STUDOCU : <https://www.studocu.com/bo/document/colegio-evangelico-emanuel/historia-de-la-matematica/historia-de-los-bizcochos/70256099>
- Porto-muiños. (2021). *Agar-agar en polvo*. Obtenido de Agar-agar en polvo: <https://www.tendaecoloxica.com/pdf/690563.pdf>
- Requena, P. J. (Junio de 2013). *Harinas y derivados, feculas y almidones*. Obtenido de Innovacion y experiencias educativas : https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf
- Rios, M. A., Merchan, A. C., & Peñafiel, M. E. (26 de Noviembre de 2020a). *Principales variables para el emprendimiento exitoso. Caso*. Obtenido de Revista Espacios : <https://revistaespacios.com/a20v41n45/a20v41n45p16.pdf>
- Rodriguez, J. (25 de Enero de 2016). *Cremas y rellenos 2*. Obtenido de Publicaciones Didacticas : <https://core.ac.uk/download/pdf/235860604.pdf>
- Rodriguez, J. (25 de Enero de 2016). *Los Merengues*. Obtenido de Publicaciones Didacticas: <https://core.ac.uk/download/pdf/235860591.pdf>

Scoolinary. (12 de Agosto de 2021). *El origen del helado: breve historia y evolución*.

Obtenido de Scoolinaryblog: <https://blog.scoolinary.com/origen-del-helado>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (19 de Junio de 2016). *Conoce más sobre la flor*

de jamaica. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/conoce-mas-sobre-la-flor-de-jamaica>

Telemesa Booking Service. (25 de Enero de 2021). *La importancia de tener buena carta de*

postres en tu restaurante. Obtenido de En la cocina Magazine:

<https://enlacocina.telemesa.es/marketing-restaurantes/la-importancia-de-tener-buena-carta-de-postres-en-tu-restaurante/>

Téllez, J. C. (28 de Abril de 2017). *Las empresas creen que entre más variedad o surtido de*

sus productos ofrecen al mercado, más probable es que los clientes sean capaces de

encontrar lo que buscan, estar satisfechos y ellas vender más. Obtenido de Semana:

<https://www.semana.com/opinion/columnistas/articulo/variedad-de-productos-no-siempre-es-mejor-juan-sanclemente/244799/>

UNAM. (2017). *¿Cómo hacer citas y referencias en formato APA?* Obtenido de

bibliotecas.unam: <https://bibliotecas.unam.mx/index.php/desarrollo-de-habilidades-informativas/como-hacer-citas-y-referencias-en-formato-apa>

Uso, N. (4 de Mayo de 2014). *Organización de una cocina de gran brigada*. Obtenido de

TallerdeHosteleriabasica:

<http://tallerdehosteleriabasica.blogspot.com/2014/05/organizacion-de-una-cocina-de-gran.html>

Valenzuela, A. (2007). *El chocolate, un placer saludable*. Obtenido de Revista Chilena de

nutricion : <http://redalyc.org/pdf/469/46934302.pdf>

Vega Aguirre, J. V. (1 de Marzo de 2022). *La machica y la repostería clásica*. Obtenido de Univerdad tecnica de Amabato : <https://repositorio.uta.edu.ec/items/ce099e13-3e75-46d7-bd5b-c0215d85e0e4>

Villarreal, K. (2020). *Historia de la reposteria*. Obtenido de Scribd : <https://es.scribd.com/document/317641302/Historia-de-La-Repoteria>

Visne, N. (21 de Abril de 2025). *Una cucharada de historia: el origen de la crema pastelera*. Obtenido de LM NEUQUEN : <https://www.lmneuquen.com/el-comedor/una-cucharada-historia-el-origen-la-crema-pastelera-n1187088>

Viveur, B. (14 de Noviembre de 2017). *Los 10 platos más famosos de la gastronomía mexicana*. Obtenido de Excelencias gourmet: <https://www.excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/gastronomia-mexicana-pasado-y-presente>

GLOSARIO

A

Agar Agar: gelatina vegetal de algas que se sirve para espesar alimentos como salsas o cremas.

Atemperar: proceso para equilibrar temperaturas y no se dañe, se cocine o corte las preparaciones.

B

Baño María: método para calentar preparaciones lentamente.

C

Carbohidrato: es uno de los componentes dentro del emplatado, en los postres principalmente están conformados de harina, por ejemplo, los bizcochos

Centrifugadora: máquina que da rotación en círculos.

Creatividad culinaria: son ideas que surgen en los cocineros, donde no se sigue una receta y se deja llevar por la autoría.

Cremado: técnica de batido para conseguir texturas cremosas.

Crumble: receta donde se tiene que conseguir una cobertura desmenuzable similar a un cake.

E

Elementos de decoración: estos son los que ayudan a dar pequeños detalles visuales mejorando la presentación en el emplatado

Emplatado: construcción de un platillo donde implemente todos los elementos como la proteína, carbohidrato, salsa, decorativos y tierras.

Estandarizado: adaptar y ajustar elementos de un producto a través de una receta.

Experiencia sensorial: estimular nuestros sentidos a través de un platillo o menú.

G

Ganache: emulsión a través de crema de leche y chocolate para crear una salsa espesa.

Gastronomía: el arte de preparar alimentos con recetas o creatividad gastronómica.

Gelificar: procesos para espesar y estabilizar líquidos.

Guarniciones: complemento para la estructura en un emplatado.

H

Hornear: técnica de cocción por medio de un horno.

L

Levadura: producto para realizar pan u otros productos de panadería y repostería.

M

Mantecado: En repostería es cuando se bate la mantequilla sola o con azúcar hasta que esta este cremosa y con aire

Montado: proceso de dar aire a una crema o salsa para esperarla.

Mousse: preparación de una espuma densa a base de crema de leche

P

Panacota: postre con una consistencia gelatinosa.

Punto nieve: estado de las claras de huevo en donde llegan a una textura espumosa y firme.

R

Recetario: enumeración de recetas y métodos de cocción.

Repostería: arte de crear postres o elementos de panadería

S

Salsa: elaboración con una consistencia ligera o espesa para aderezar platillos.

T

Técnicas de repostería: métodos para generar postres, pasteles y otras preparaciones.

V

Validación: probar productos para dar puntos de vista positivos o negativos y dar aprobación.

Variedad de menú: varias opciones de alimentos y bebidas dentro de un restaurante.

ANEXOS

Ilustración 134 Evidencia de la poca variedad de postres

POSTRES

HELADO CON TOSTADAS Y CANELA
Delicioso Helado de Vainilla, servido a la mexicana, con totopos y canela 3,25

CHEESECAKE
Delicioso Cheesecake de la casa, preparado con varios quesos 3,75

FLAN MEXICANO
Postre Típico Mexicano, flan de leche acompañado de almibar de frutilla 3,54

CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO
Masa quebrada rellena de manzana caramelizada con helado de vainilla y curd de limón.....3,98

MENU DIGITAL

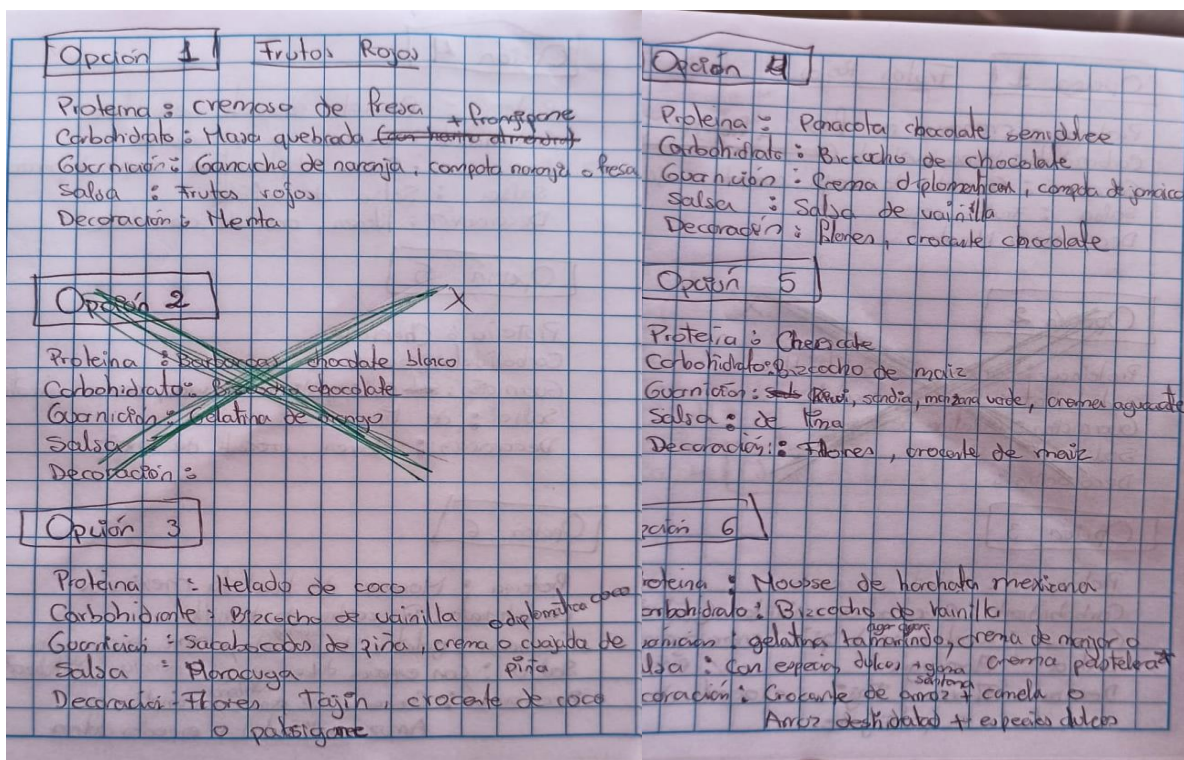
CHULA BIRRIA
...sabores con corazón

Si es alérgico a algún ingrediente por favor avisar al personal de servicio.
**Nuestros precios incluyen impuestos
*No cobramos 10% de servicio. *Las Bebidas con Alcohol son de acompañamiento.

Postre que ya no se hace ni se ofrece

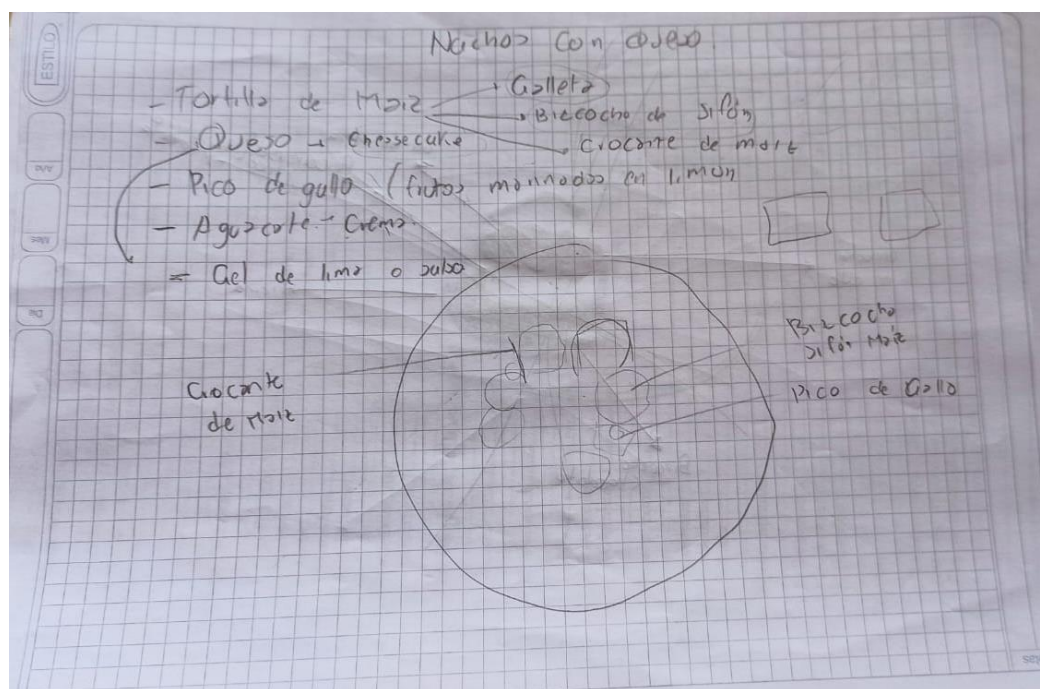
Fuente: Restaurante Chula Birria (2025)

Ilustración 135 Ideas para la propuesta de lo seis postres



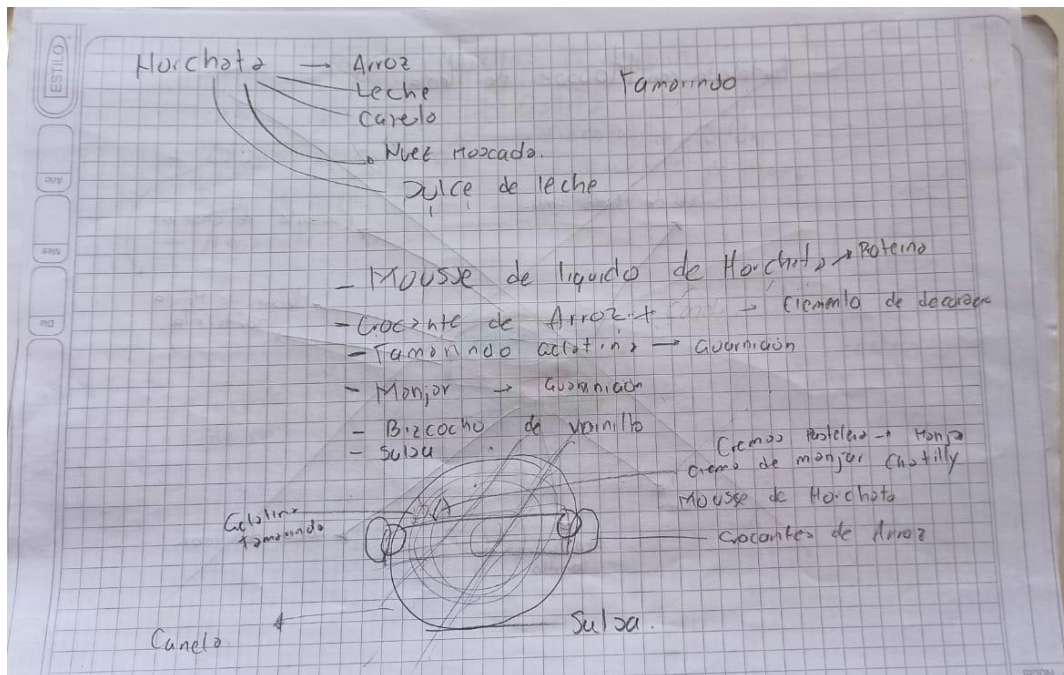
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 136 Boceto de propuesta 1



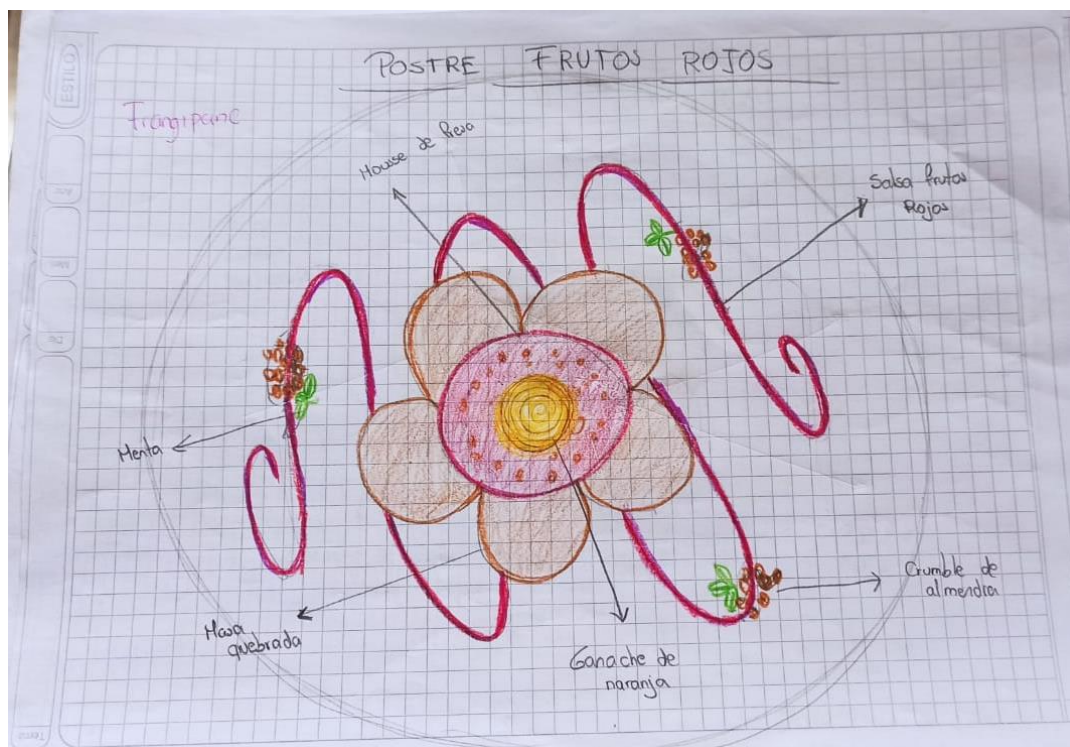
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 137 Boceto de propuestas 2



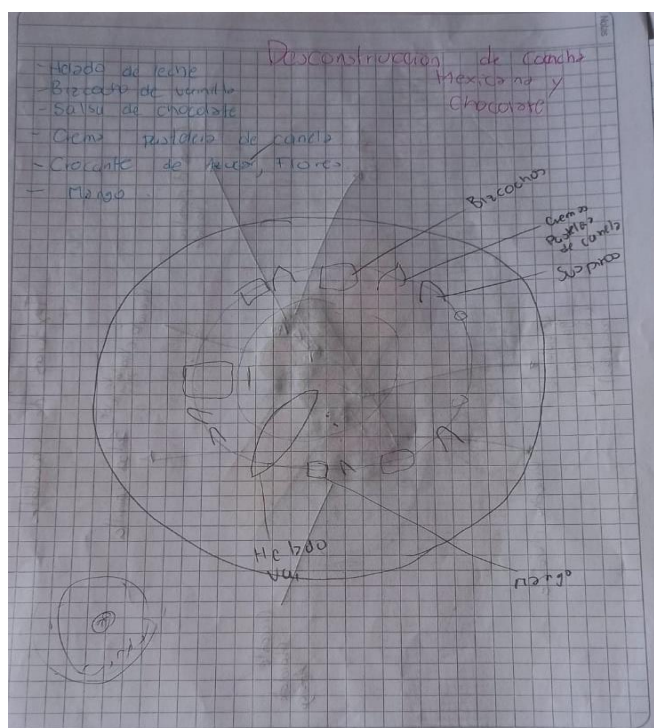
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 138 Boceto de propuestas 3



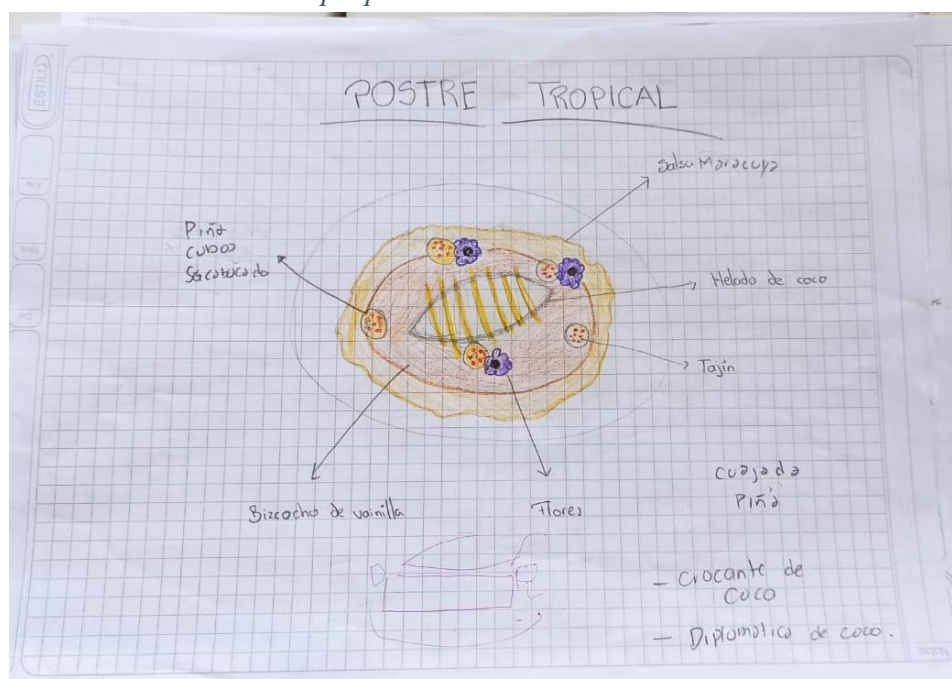
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 139 Boceto de propuestas 4



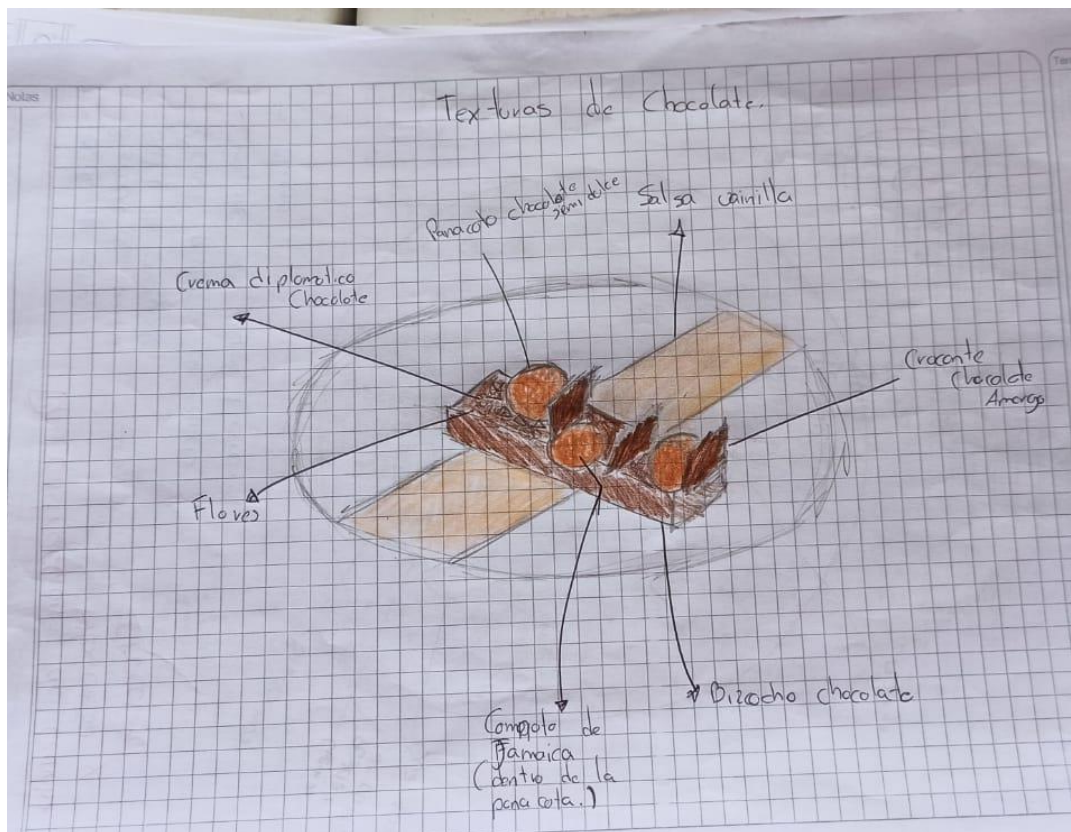
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 140 Boceto de propuestas 5



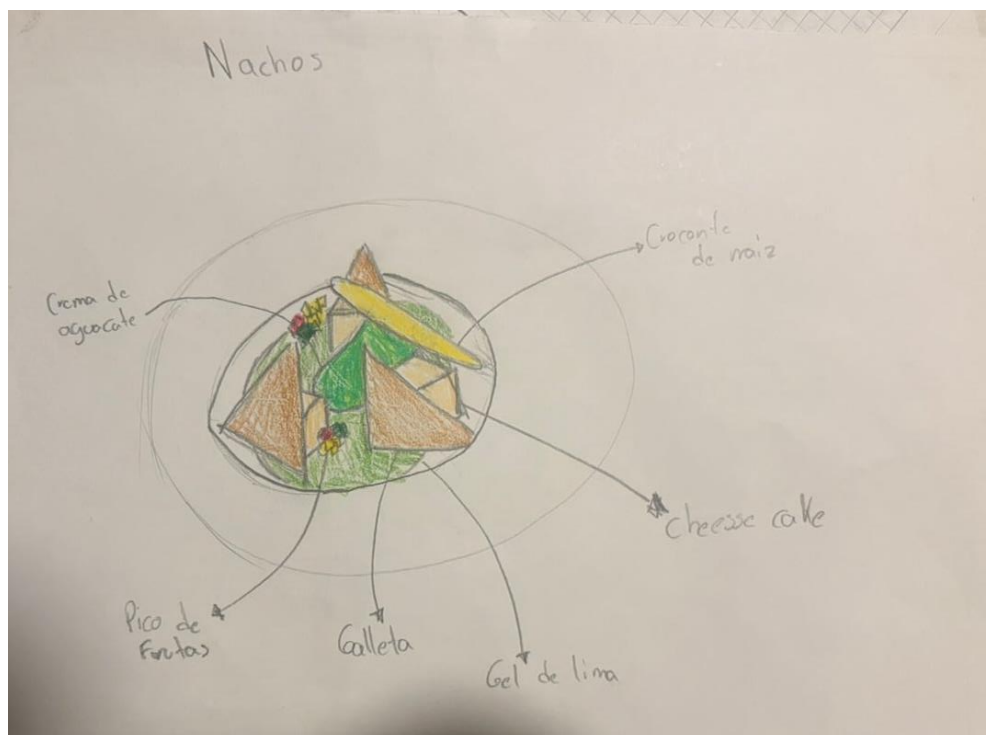
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 141 Boceto de propuestas 6



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 142 Boceto de propuestas 6



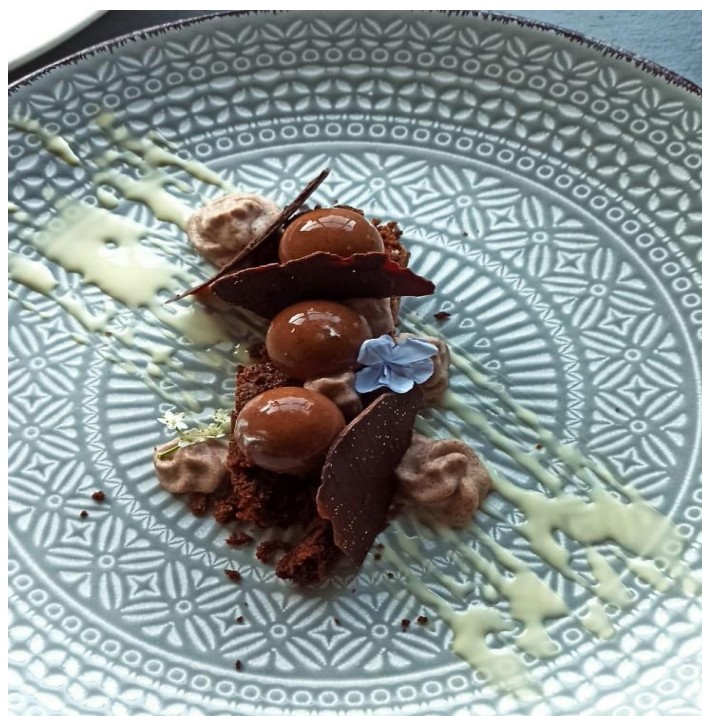
Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 143 Boceto de propuestas 6



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 144 Elaboración de propuestas



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 145 Elaboración de propuestas



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 146 Elaboración de propuestas



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 147 Elaboración de propuestas



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 148 Presentación de las propuestas e integrantes de la investigación



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 149 Presentación de las propuestas 1



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 150 Presentación de las propuestas 2



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 151 Presentación de las propuestas 3



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 152 Presentación de las propuestas 4



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 153 Presentación de las propuestas 5



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 154 Presentación de las propuestas 6



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 155 Presentación de las propuestas 7



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 156 Presentación de las propuestas 8



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 157 Presentación de las propuestas 9



Fuente: Los autores (2025)

Ilustración 158 Presentación de las propuestas 10



Fuente: Los autores (2025)