



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

PUCE TEC

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE TECNÓLOGA EN GESTIÓN CULINARIA**

INNOVACIÓN DE TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS

LÓPEZ REVELO CAMILA ELIZABETH

TUTOR: RUBIO RUEDA ESTEBAN GONZALO

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2024

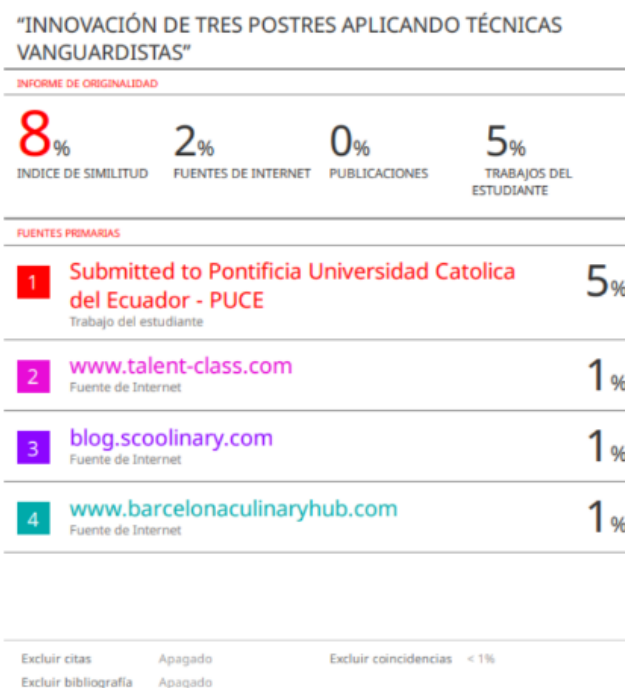
Ibarra, 15 de agosto del 2024

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: “INNOVACIÓN DE TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS”, presentado por el estudiante LOPEZ REVELO CAMILA ELIZABETH con cédula de ciudadanía N° 1004500508, para obtener el Título de TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): _____
MGS. Esteban Gonzalo Rubio Rueda
TUTOR DE TRABAJO
C.C. 1001933462

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f):

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f):

Mgs. Tana Vanessa Palomeque Llerena

C.C.: 1002137162

(f):

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *López Revelo Camila Elizabeth* declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de agosto del 2024

(f): _____

López Revelo Camila Elizabeth

C.C.: 1004500508

AUTORIA

Yo, *López Revelo Camila Elizabeth*, portadora de la cedula de ciudadanía N° 1004500508 declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):

López Revelo Camila Elizabeth

C.C.: 1004500508

DEDICATORIA

Este proyecto de integración está dedicado con profundo amor y gratitud a mis padres Mirian Revelo y Vicente López, gracias por su inquebrantable apoyo y por ser mi pilar en todo momento. Su fe en mis capacidades, sus sacrificios y su amor incondicional han sido mi mayor motivación. Ustedes me han enseñado el valor del esfuerzo y la perseverancia, y por ello, les estoy eternamente agradecida.

A mis hermanos, gracias por ser mis compañeros de vida y mis mejores amigos, su constante ánimo y comprensión han sido fundamentales en este recorrido, cada sonrisa, palabra de aliento y gesto de apoyo de ustedes ha significado más de lo que pueden imaginar.

A todos ustedes, este logro no habría sido posible sin su influencia y apoyo, este proyecto es un reflejo de su amor, dedicación y compromiso conmigo, con todo mi agradecimiento y cariño, les dedico este trabajo

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, Mirian Revelo y Vicente López, quienes, con su amor incondicional, sabiduría y sacrificio han sido la guía y el pilar fundamental en mi vida, a ustedes, que siempre han creído en mí y han fomentado mis sueños, dedico este logro con profunda gratitud y admiración.

A mis hermanos y sobrinos por ser mi fuente de alegría y por su constante ánimo, su compañía ha sido vital para mí en todo momento.

A mis amigos quienes han estado a mi lado en cada paso de este camino, brindándome su apoyo, comprensión y alegría. Gracias por compartir este viaje conmigo y por ser una fuente inagotable de fuerza y amistad.

A mis docentes, por su paciencia, dedicación y por compartir su vasto conocimiento, sus enseñanzas han sido fundamentales para mi crecimiento académico y personal.

Gracias a todos ustedes por su apoyo, comprensión y por ser parte de este importante logro en mi vida.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|------------------------------------------------|-------------|
| CERTIFICACIÓN TUTOR | ii |
| PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL | iii |
| ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS..... | iv |
| AUTORIA | v |
| DEDICATORIA | vi |
| AGRADECIMIENTOS | vii |
| ÍNDICE DE CONTENIDOS..... | viii |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | x |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | xi |
| 1. INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| 2. MARCO TEÓRICO | 4 |
| 1.1 Gastronomía..... | 4 |
| 1.2 Postres..... | 5 |
| 1.3 Innovación..... | 5 |
| 1.4 Técnicas vanguardistas | 7 |
| 1.5 Gelificación:..... | 7 |
| 1.6 Esterificación | 9 |
| 1.7 Deconstrucción: | 9 |
| 1.8 Nitrógeno líquido: | 10 |
| 1.9 Sous Vide:..... | 11 |
| 1.10 Emulsión..... | 12 |
| 1.11 Fermentación | 13 |
| 1.12 Aires y Espumas | 14 |
| 1.13 Sifón | 15 |
| 1.14 Deshidratado..... | 15 |
| 1.15 Evolución | 16 |
| 2.16 Higos con queso..... | 17 |
| 2.17 Helado de paila..... | 18 |
| 2.18 Queso de piña | 18 |
| 2.19 Práctica culinaria | 19 |
| 2.20 Degustación..... | 20 |
| 3. MATERIALES Y MÉTODOS..... | 21 |

| | | |
|-----------|------------------------------------------------|-----------|
| 2.1 | Método de Investigación..... | 21 |
| 2.2 | Técnicas e Instrumentos de Investigación | 22 |
| 4. | RESULTADOS..... | 24 |
| 5. | PROPUESTA | 43 |
| 6. | CONCLUSIONES | 64 |
| 7. | RECOMENDACIONES | 66 |
| 8. | BIBLIOGRAFÍA | 67 |
| 9. | ANEXOS | 69 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 1 Fuentes primarias y secundarias | 24 |
| Tabla 2 Análisis general..... | 34 |
| Tabla 3 Análisis general de la degustación sensorial..... | 42 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | | |
|------------------|-----------------------------------------------|----|
| Figura 1 | Edad..... | 25 |
| Figura 2 | Género | 25 |
| Figura 3 | Técnicas de vanguardia | 26 |
| Figura 4 | Términos específicos | 26 |
| Figura 5 | Consumo de postres..... | 27 |
| Figura 6 | Innovación | 27 |
| Figura 7 | Tipos de postres a probar..... | 28 |
| Figura 8 | Elección de postres | 28 |
| Figura 9 | Aspectos sensoriales importantes..... | 29 |
| Figura 10 | Innovación en la preparación de postres | 29 |
| Figura 11 | Aspectos sensoriales..... | 30 |
| Figura 12 | Aplicación de técnicas vanguardistas..... | 30 |
| Figura 13 | Ficha de Degustación 1 | 36 |
| Figura 14 | Ficha de Degustación 2 | 36 |
| Figura 15 | Ficha de Degustación 3 | 36 |
| Figura 16 | Ficha de Degustación 4 | 38 |
| Figura 17 | Ficha de Degustación 5 | 38 |
| Figura 18 | Ficha de Degustación 6 | 38 |
| Figura 19 | Ficha de Degustación 7 | 40 |
| Figura 20 | Ficha de Degustación 8 | 40 |
| Figura 21 | Ficha de Degustación 9 | 40 |

RESUMEN

La gastronomía contemporánea enfrenta un desafío crítico: la falta de innovación en la preparación de postres, lo que limita la capacidad de los establecimientos gastronómicos para destacarse en un mercado competitivo. Este proyecto se centró en revitalizar tres postres tradicionales ecuatorianos—helado de paila, queso de piña e higos con queso—mediante la aplicación de técnicas vanguardistas como la esferificación y gelificación. El objetivo general fue transformar estos postres en propuestas innovadoras que fusionaran tradición y modernidad, elevando la experiencia culinaria y fortaleciendo la competitividad de los negocios. Los objetivos específicos incluyeron la investigación bibliográfica de técnicas culinarias avanzadas, la elaboración práctica de los postres seleccionados y la evaluación de su aceptación a través de degustaciones. La metodología combinó un enfoque exploratorio, cualitativo y experimental, evaluando tendencias gastronómicas y aplicando técnicas de vanguardia en la elaboración de los postres. Se realizó un análisis sensorial para ajustar y perfeccionar las preparaciones. Los resultados revelaron que la incorporación de técnicas innovadoras mejoró la presentación, sabor y textura de los postres tradicionales, aumentando su aceptación entre los consumidores. Además, estas innovaciones fortalecieron el posicionamiento de los establecimientos en el mercado, destacando por su oferta gastronómica diferenciada. Como conclusión principal, la aplicación de técnicas vanguardistas en postres tradicionales no solo enriquece la oferta culinaria, sino que también impulsa la creatividad en la cocina, contribuyendo al desarrollo económico y turístico del país.

Palabras clave: Innovación culinaria, Técnicas vanguardistas, Postres tradicionales

ABSTRACT

Contemporary gastronomy faces a critical challenge: the lack of innovation in the preparation of desserts, which limits the ability of gastronomic establishments to stand out in a competitive market. This project focused on revitalizing three traditional Ecuadorian desserts-paila ice cream, pineapple cheese and figs with cheese-through the application of avant-garde techniques such as spherification and gelation. The general objective was to transform these desserts into innovative proposals that fused tradition and modernity, enhancing the culinary experience and strengthening business competitiveness. The specific objectives included bibliographic research on advanced culinary techniques, practical elaboration of the selected desserts and evaluation of their acceptance through tastings. The methodology combined an exploratory, qualitative and experimental approach, evaluating gastronomic trends and applying state-of-the-art techniques in the preparation of the desserts. A sensory analysis was carried out to adjust and perfect the preparations. The results revealed that the incorporation of innovative techniques improved the presentation, flavor and texture of traditional desserts, increasing their acceptance among consumers. In addition, these innovations strengthened the positioning of the establishments in the market, standing out for their differentiated gastronomic offer. As a main conclusion, the application of avant-garde techniques to traditional desserts not only enriches the culinary offer, but also boosts creativity in the kitchen, contributing to the economic and tourism development of the country.

Keywords: Culinary innovation, Avant-Garde techniques, Traditional dessert

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía se caracteriza por su constante búsqueda de innovación, sin embargo, en el ámbito de los postres se observa una notable escasez de renovación en las técnicas de preparación. Este estancamiento en la evolución culinaria plantea un desafío para los establecimientos gastronómicos que buscan destacarse en un mercado altamente competitivo, la insuficiencia de una oferta de postres que combine tradición y vanguardia limita la capacidad de estos establecimientos para atraer y retener a un público cada vez más exigente.

Para abordar esta necesidad de explorar nuevas propuestas en el ámbito de los postres, el objetivo general de la investigación es aplicar técnicas vanguardistas a tres postres tradicionales: helado de paila, queso de piña e higos con queso, se exploran presentaciones creativas utilizando esferificación y gelificación, la importancia de este estudio radica en enriquecer la oferta culinaria disponible para los consumidores, impulsar la creatividad y excelencia en la cocina, y contribuir al desarrollo económico y turístico del país. Para lograr estos objetivos, se llevó a cabo un estudio exploratorio y cualitativo que analiza las tendencias gastronómicas actuales y recopila conocimientos transmitidos por generaciones en la comunidad a su vez se emplea un enfoque experimental y empírico para la elaboración de los postres seleccionados, aplicando técnicas de vanguardia y evaluando los resultados en términos de sabor, textura, presentación y aceptación general.

La gastronomía se destaca por su dinamismo y constante búsqueda de innovación, abarcando todos los aspectos de la experiencia culinaria. Sin embargo, en el ámbito de los postres se evidencia una notable carencia de renovación y actualización en las técnicas de preparación, a pesar de la abundancia y diversidad de la oferta gastronómica, muchos postres permanecen rezagados en su evolución culinaria, limitando su capacidad para satisfacer las demandas de un público cada vez más exigente en busca de nuevas experiencias sensoriales y emocionantes (Pérez, 2021).

La insuficiencia de innovación en la preparación de postres representa no solo un estancamiento en la evolución gastronómica, sino también un desafío para los establecimientos gastronómicos que buscan destacarse en un mercado competitivo. La carencia de una oferta de postres que combine la riqueza de la tradición con la frescura y creatividad de la vanguardia obstaculiza la capacidad de estos establecimientos para atraer y retener a un público más amplio, en un mundo donde la innovación y la originalidad son cada vez más valoradas, la

ausencia de renovación en los postres puede resultar en una pérdida de relevancia y competitividad para los negocios gastronómicos (SEECI, 2021).

Por lo tanto, se presenta como imperativo explorar y desarrollar nuevas propuestas en el ámbito de los postres, es crucial que los chefs y establecimientos gastronómicos se comprometan a revitalizar la oferta de postres, incorporando técnicas vanguardistas y creativas para elevar la experiencia culinaria a nuevos niveles, solo así podrán satisfacer las demandas de un público cada vez más exigente y mantenerse relevantes en un entorno gastronómico en constante evolución.

El estudio de la innovación en el ámbito de los postres presenta una utilidad significativa para la gastronomía contemporánea, la aplicación de técnicas innovadoras en la elaboración de postres enriquece la oferta culinaria disponible para los consumidores, impulsando la creatividad y la excelencia en la cocina, esto se traduce en una experiencia gastronómica más diversa y emocionante para los comensales, así como en una mayor satisfacción y fidelización por parte de los clientes (Colima, 2019).

Además, la relevancia de este estudio se articula con objetivos macro establecidos por organismos internacionales como la ONU y la FAO. La innovación en la gastronomía contribuye al desarrollo económico y turístico del país, los establecimientos que destacan por ofrecer postres innovadores y de calidad atraen a un público más amplio, generando un impacto positivo en sus ingresos y contribuyendo al posicionamiento de la marca a nivel local, nacional e internacional (FAO, 2008).

Los beneficiarios directos de este estudio son los establecimientos gastronómicos que pueden incorporar nuevas propuestas culinarias en su oferta, atrayendo a un público más amplio y mejorando su posicionamiento en el mercado. Los beneficiarios indirectos incluyen a los consumidores, que disfrutan de una mayor variedad y calidad en la oferta de postres, así como al sector turístico y económico del país, que se ve fortalecido por el atractivo gastronómico y la innovación en la cocina (Rivas, 2019).

El proyecto de titulación "Innovación de Tres Postres Aplicando Técnicas Vanguardistas" se enfoca en la transformación de postres mediante la incorporación de técnicas culinarias innovadoras. En un mundo gastronómico en constante avance, la búsqueda de nuevas formas de combinar sabores y presentaciones es esencial para mantener la relevancia y atraer

la atención de los consumidores, en este contexto, el proyecto propone explorar y aplicar técnicas vanguardistas a tres postres emblemáticos: helado de paila, queso de piña e higos con queso.

El primer objetivo del proyecto es recopilar investigaciones bibliográficas sobre estos tres postres, enfocándose en las técnicas vanguardistas que podrían aplicarse para su elaboración. Este análisis permite entender los fundamentos y posibles innovaciones que se pueden incorporar en cada uno de los postres, asegurando que la aplicación de técnicas modernas se base en un conocimiento sólido.

El segundo objetivo se centra en la elaboración práctica de los postres seleccionados utilizando técnicas vanguardistas esta fase del proyecto busca mejorar tanto la calidad como la presentación de los postres tradicionales, fusionando elementos de la gastronomía contemporánea con los sabores clásicos de cada receta. La intención es ofrecer una experiencia culinaria renovada que respete las tradiciones, pero que también sorprenda a los comensales con propuestas innovadoras.

Finalmente, se realiza una degustación de los postres elaborados para evaluar su sabor, textura y presentación. Esta fase es crucial para determinar la aceptación de las innovaciones introducidas y para recibir retroalimentación directa de los consumidores, la evaluación permite ajustar y perfeccionar los postres, garantizando que las técnicas vanguardistas aplicadas contribuyan positivamente a la experiencia culinaria.

2. MARCO TEÓRICO

1.1 Gastronomía

La gastronomía aporta un enfoque cultural utilizando la comida como eje principal. Esta no es sólo el gusto por la comida o la cocina.

La gastronomía es un símbolo territorial, un ejemplo de cultura y naturaleza que nos define como pueblos con raíces en un lugar específico. En cualquier caso, la cocina y todo lo que la rodea, la cultura misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida social en cualquier parte del mundo. (Forné, 2020)

La gastronomía es el arte de preparar los alimentos de la manera más perfecta, cuidando las especias y la presentación, conocida como el arte y ciencia del buen comer, como un arte que requiere la interacción de los cinco sentidos y produce una experiencia para quien lo consume.

A lo largo de la historia, la conexión entre el hombre y la comida fue constante, pero es en el siglo XXI cuando esta conexión ha alcanzado su apogeo y ha dado paso a nuevos conceptos culinarios por otro lado conceptos como gourmet nacieron para denotar a una persona con sofisticación en la elección de los platos y un gastrónomo técnico que recurre a la ciencia detrás de la deliciosa cocina.

Si bien desde el nacimiento del hombre se inició una estrecha relación con la comida, no fue hasta el siglo XXI cuando la palabra alcanzó su máximo esplendor y con ella comenzaron nuevos conceptos como gastrónomo (experto en la mesa) gastronauta (explorador culinario). para emerger. born, gourmet (persona con gran refinamiento en la elección de sus platos) y gastro técnico (la ciencia de la cocina deliciosa) redacta. (Mones, 2014)

La gastronomía en general dice mucho sobre la cultura de cada región del mundo, es una carta de presentación para los visitantes, porque además de brindar un rico sabor, también puede mostrar sobre las costumbres y estilo de vida de la gente.

1.2 Postres

El postre es el toque final de una comida, es decir, una comida dulce y deliciosa que disfrutamos tras terminar el plato principal. Son esos placeres culinarios que nos brindan un toque de dulzura y satisfacción al final de una comida. la RAE (2021) menciona que es un "Alimento, especialmente fruta o dulce, servido como final de una comida " Un postre es esa deliciosa tentación dulce que disfrutamos al final de una comida, puede ser un pastel esponjoso, un cremoso helado o incluso un rico chocolate, para sintetizar es el toque dulce que cierra con broche de oro cualquier comida, sin importar si es una ocasión especial o simplemente un capricho.

Durante la Edad Media, los postres eran un lujo reservado a la nobleza, elaborados con ingredientes como azúcar y especias.

En la Edad Media, los postres utilizaron ingredientes como el azúcar y las especias que estaban reservados a la nobleza. La Revolución Industrial facilitó la producción masiva de ingredientes como el azúcar y la harina y los hizo más accesibles. Existen diferentes tipos de postres a base de masa, como tartas, galletas, muffins, macarons, crepes, bizcochos y churros. (Nehuén, 2024)

Actualmente, los postres son considerados una parte fundamental de la gastronomía, destacándose por una amplia variedad que incluye desde exquisitas tartas y galletas hasta decadentes postres de chocolate, con opciones para todos los gustos, se continúa deleitando a los paladares con cada bocado, representando así una celebración de la dulzura y la creatividad en la cocina.

1.3 Innovación

La innovación es el proceso de introducir nuevas ideas, métodos, productos o servicios que crean valor y contribuyen al progreso y desarrollo en diversos campos, esto incluye la capacidad de pensar creativamente, resolver problemas de manera efectiva y realizar cambios significativos para mejorar o transformar algo que ya existe. "Una descripción general útil de algunas de las tendencias culinarias más populares este proceso recoge los principios de elaboración de la llamada "cocina de fusión", cocina y consumo basados en el movimiento *Slow Food*; Agricultura "limpia", alternativa u orgánica". (Mahecha, 2020)

La innovación representa la fuerza impulsora detrás del progreso y la evolución en todas las esferas de la vida. A través de la introducción de nuevas ideas y soluciones creativas, la innovación impulsa el cambio y la mejora continua, permitiendo que las sociedades avancen hacia un futuro más prometedor y próspero.

Desde crear nuevas presentaciones hasta innovar en decoración, este arte culinario no deja de sorprender. La creatividad y la innovación son pilares fundamentales en este ámbito, donde la decoración vanguardista es crucial.

Ecuador tiene una importante cultura gastronómica tradicional. Sin embargo, el desarrollo de la gastronomía profesional y la globalización de las nuevas tendencias culinarias han llevado al público a demandar ofertas gastronómicas más sofisticadas que incluyen la atención a los productos y la cultura tradicionales. Por ello, el objetivo del programa es crear productos gastronómicos innovadores basados en procesos creativos y técnicos. (Toledo, 2019)

En definitiva, la repostería moderna se caracteriza por su capacidad de sorprender y encantar con su creatividad e innovación, en un mundo donde la primera impresión lo es todo, la confitería se esfuerza por crear impresiones visuales convincentes que complementan el sabor y la calidad superiores de sus productos.

La innovación en la gastronomía de postres se refiere a la introducción de nuevas ideas, técnicas, ingredientes y presentaciones en la preparación y presentación de postres, esta práctica implica romper con las convenciones tradicionales y explorar nuevas formas de crear experiencias culinarias emocionantes y únicas. Una parte crucial de la innovación en postres implica el uso de ingredientes inusuales o poco convencionales, así como la aplicación de técnicas culinarias vanguardistas, como la esferificación, la gelificación o la espuma, para transformar los postres tradicionales en creaciones sorprendentes y modernas.

La fusión de influencias culinarias de diferentes culturas también es común en la innovación gastronómica, lo que resulta en postres únicos que combinan lo tradicional con lo contemporáneo. Otro aspecto importante de la innovación en postres es la experimentación con texturas y temperaturas, así como la combinación de elementos calientes y fríos para crear contrastes sensoriales. Además, los chefs y pasteleros innovadores suelen personalizar los postres según las preferencias del

cliente, ofreciendo opciones que se adapten a diferentes restricciones dietéticas o preferencias alimentarias. (Cellán, 2012)

Las innovaciones en postres pueden incluir la exploración de presentaciones creativas y artísticas que estimulen los sentidos y sorprendan visualmente al comensal. Esto puede implicar el uso de tecnología en la preparación o presentación de postres, como la impresión 3D de chocolate o la creación de postres con ingredientes molecularmente modificados.

1.4 Técnicas vanguardistas

La repostería creativa es el arte de elaborar postres utilizando nuestras mejores herramientas, la imaginación y la creatividad. El término repostería se utiliza para referirse a un tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces como tartas, tartas, repostería, flanes y muchos más.

Esto nos permite combinar innumerables técnicas de panificación con diversas materias primas, donde es importante conocer las características organolépticas de los alimentos para poder modificarlas mediante el uso de técnicas culinarias avanzadas aplicadas en repostería de última generación, produciendo así el resultado final. Productos intrincados de alta complejidad que se unen en forma, apariencia, textura, sabor y color reflejados en un montaje de postres en capas. (Torreblanca, 2006)

La repostería contemporánea es el resultado de una fascinante fusión entre tradiciones culinarias arraigadas en el pasado y las innovaciones de la cocina moderna, la versatilidad de las técnicas de horneado y la amplia gama de ingredientes disponibles permiten a los pasteleros crear obras maestras de gran complejidad, cada capa, textura, sabor y color se combinan armoniosamente.

1.5 Gelificación:

Lo mencionado por Hub Barcelona Culinary (2004) se considera relevante en este contexto "químicos gelificantes que se les añade a los líquidos se disuelven y construyen una estructura interna que permite que el gel que se forma como resultado de esta mezcla, tenga aspecto de sustancia sólida." (p.4) Esta técnica es muy utilizada en la cocina para crear variedad de texturas y servir platos y postres.

En términos generales, la gelificación implica la formación de una red tridimensional en la que las moléculas gelificantes se entrelazan con las moléculas líquidas, reteniendo agua y creando una estructura fuerte, dependiendo del tipo de gelificante utilizado, las condiciones de temperatura y PH se pueden obtener diferentes texturas, desde geles suaves y flexibles hasta geles duros y elásticos. Jérez&Verdugo (2022) interpretan que "es el acto de coagular un líquido, la misma ha estado presente siempre en la gastronomía con el colágeno de huesos hasta la utilización de grenetina para gelificar" Existen una variedad de gelificantes que son fundamentales en la cocina molecular. Estos ingredientes especializados desempeñan un papel crucial al crear texturas innovadoras y sorprendentes en platos modernos. Desde la gelatina hasta el agar-agar y la goma xantana, cada gelificante aporta características únicas que permiten experimentar con nuevas formas y presentaciones culinarias.

1. *Goma Xantana*: En primer lugar, la goma xantana (una de las más utilizadas en la cocina) proviene de una bacteria y se disuelve tanto en frío como en caliente; posteriormente, se debe batir hasta que notemos que la sustancia se está empezando.

2. *Instan gel*: a diferencia de la mayoría de los gelificantes, tiene un origen animal. Es capaz de formar gelatina a bajas temperaturas. Se recomienda para mousses, espumas de sifón etc.

3. *Gelburger*: Este gelificante en particular es una mezcla entre alginato y calcio retardante. Es especialmente ideal para tarrinas de carnes y pescados. Sin embargo, este es un gel completamente irreversible.

4. *Pectina*: proviene de la piel de los cítricos. Siempre se debe añadir con el azúcar y el ácido. Asimismo, la pectina se debe poner a hervir y luego dejar enfriar. Puede llegar a tardar hasta 14h conseguir el efecto deseado.

5. *agar-agar*: proviene de diferentes tipos de alga roja. Este tipo de gelificación no tiene ni olor ni sabor y puede llegar a soportar temperaturas de hasta 90 grados. Sin embargo, no aguanta temperaturas muy frías hasta la congelación. (Flores, 2023)

Estos mismos representan sólo una muestra de la variedad de agentes gelificantes disponibles, cada uno con sus propias cualidades y usos culinarios, la selección de agentes gelificantes apropiados implica la consideración de las propiedades de la receta, los efectos deseados sobre la textura.

1.6 Esterificación

La esferificación es una técnica culinaria de vanguardia utilizada en la gastronomía molecular para convertir líquidos en esferas gelatinosas con una fina membrana exterior. Se basa en la reacción química entre un agente gelificante como el alginato de sodio y un agente gelificante como las sales de calcio.

La esferificación es una de las técnicas más comunes de la llamada cocina molecular por lo vistosa que puede llegar a ser y porque tiene requerimientos de ingredientes y equipamiento muy modestos. Aun así, no existe una comprensión sólida del procedimiento y sus variables. La esferificación más difundida requiere alginato de sodio y una fuente de calcio, que forman un gel mediante un mecanismo de gelificación iónica. (Duarte & Rojas, 2022)

Explorar la técnica de la esferificación en la cocina es adentrarse en un mundo lleno de creatividad y sorpresas. La capacidad de transformar líquidos en delicadas bolas que estallan en la boca ofrece una experiencia gastronómica fascinante y única

La esferificación en cocina molecular se divide principalmente en dos técnicas: la básica y la inversa. En la esferificación básica, se sumerge un líquido con alginato en una solución de calcio para formar esferas. Con respecto a la esferificación inversa, se sumerge un líquido con calcio en una solución de alginato para lograr el mismo efecto.

Interpretando lo que afirma Acosta & Llerena (2019) plantea que "Consiste en encapsular líquidos en esferas de capa gelatinosa" La esferificación en gastronomía molecular ofrece a los chefs experimentales un universo de posibilidades creativas, ya sea con la técnica directa, que crea pequeños glóbulos líquidos que sorprenden perfectamente al paladar, o con la técnica inversa, que permite controlar el espesor de la capa exterior y mantener un interior líquido, cada método ofrece una experiencia gastronómica única.

1.7 Deconstrucción:

La técnica de la deconstrucción en la cocina fue popularizada por el chef español Ferran Adrià, quien es ampliamente reconocido como uno de los pioneros de la cocina molecular y creativa. Adrià fue el chef principal del restaurante El Bulli en España, que fue famoso por su

enfoque innovador y experimental en la gastronomía. A lo largo de su carrera, Adrià desarrolló y refinó la técnica de la deconstrucción, entre otras, y su influencia ha sido significativa en el mundo de la alta cocina contemporánea.

Ferrán Adrià es conocido en todo el mundo debido a sus ideas por apostar en la innovación gastronómica. Así, se le llega a conocer como “cocina vanguardista” o incluso “tecno emocional”. De esta manera, pone en juego todos los sentidos: el gusto en el sabor, el tacto en la temperatura de cada uno de los ingredientes, el olfato en el olor de esos componentes, la vista en la forma y el oído en los sonidos al masticar y probar el plato. (Culinary, 2021)

La deconstrucción en la cocina es una técnica vanguardista que desafía las convenciones culinarias al transformar platos tradicionales en presentaciones innovadoras y sorprendentes. Al descomponer los elementos de un plato conocido y volver a ensamblarlos de manera creativa, los chefs pueden ofrecer nuevas experiencias gastronómicas que estimulan tanto el paladar como la imaginación. Álvarez. (2018) menciona que “La deconstrucción consiste en respetar las armonías y sabores de los ingredientes de un plato, pero transformando sus texturas, formas y temperatura” En definitiva la deconstrucción culinaria es una herramienta poderosa que permite a los chefs explorar nuevas formas de expresión gastronómica al desafiar las expectativas y ofrecer interpretaciones frescas y emocionantes de platos clásicos al transformar lo familiar en lo inesperado, esta técnica invita a los comensales a disfrutar de una experiencia culinaria única y memorable.

1.8 Nitrógeno líquido:

El nitrógeno líquido es un compuesto químico extremadamente frío que se utiliza en diversas aplicaciones, incluida la gastronomía molecular. Con una temperatura de ebullición de aproximadamente $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$, el nitrógeno líquido tiene la capacidad de congelar instantáneamente alimentos y crear texturas únicas y sorprendentes en la cocina. Según Acosta & Llerena (2019) afirman que el Nitrógeno líquido es “ Un elemento presente en la atmósfera que se vuelve líquido a $195.79\text{ }^{\circ}\text{C}$. Se utiliza para congelar sustancias en segundos”.

El nitrógeno líquido es una herramienta fascinante y versátil en la gastronomía molecular que permite a los chefs experimentar con la temperatura y la textura de los alimentos

de manera innovadora desde sorbetes ultra cremosos hasta crujientes instantáneos, su uso en la cocina añade un toque de magia y creatividad a las creaciones culinarias.

El nitrógeno líquido, conocido por su temperatura extremadamente baja, es un elemento indispensable en la cocina de vanguardia. Su capacidad para congelar instantáneamente los alimentos lo convierte en una herramienta única para experimentar con texturas y presentaciones innovadoras. El nitrógeno también es muy útil a la hora de hacer helado porque la congelación instantánea evita la formación de cristales de hielo. (Barcelona, 2022)

El nitrógeno líquido ofrece a los chefs la posibilidad de explorar nuevas dimensiones en la cocina, desde crear sensaciones de frío y calor simultáneas hasta mantener el interior de los alimentos líquidos mientras se forma una capa exterior. A sí mismo, su efecto de congelación instantánea en la preparación de helados y la nube de humo resultante añaden un toque de espectacularidad a la experiencia gastronómica.

1.9 Sous Vide:

La técnica culinaria *sous vide*, del francés "bajo vacío", ha revolucionado la forma en que se cocina en los últimos años. Consiste en cocinar alimentos envasados al vacío a una temperatura precisa y constante en un baño de agua controlado. Esta técnica garantiza una cocción uniforme y precisa, preservando los sabores, jugosidad y texturas naturales de los alimentos. De acuerdo con Tatiana (2021) menciona que "La cocina al vacío es una técnica culinaria consistente en envasar los alimentos al vacío para a continuación cocinarlos a baja temperatura controlando la temperatura y el tiempo de cocción de forma muy precisa" En conclusión, *sous vide* ofrece a los chefs y entusiastas culinarios la capacidad de lograr resultados de cocción consistentes y de alta calidad con una precisión sin igual. Desde carnes jugosas hasta verduras tiernas y postres perfectamente cocidos, esta técnica proporciona una nueva dimensión de creatividad y excelencia en la cocina.

El *sous vide*, una técnica culinaria que ha ganado popularidad en los últimos años, implica cocinar alimentos envasados al vacío a una temperatura precisa y constante en un baño de agua controlado. Esta técnica, que significa "bajo vacío" en francés, ofrece una manera única de lograr resultados de cocción uniformes y consistentes, conservando al mismo tiempo los sabores y nutrientes naturales de los alimentos.

En primer lugar, su capacidad para cocinar alimentos a una temperatura precisa y constante garantiza resultados consistentes y predecibles en todo momento. Además, cocinar alimentos envasados al vacío a bajas temperaturas preserva los nutrientes, jugos y sabores naturales, dando como resultado platos más sabrosos y nutritivos. (Laica, 2020)

En definitiva, el *sous vide* se reconoce como una técnica que ha revolucionado la cocina actual, al permitir a los chefs y entusiastas culinarios alcanzar resultados de cocción perfectos con una precisión inigualable. Desde carnes jugosas hasta vegetales tiernos y postres delicados, se ofrece una nueva dimensión de sabor, textura y creatividad en la cocina moderna.

1.10 Emulsión

En la cocina de vanguardia, la técnica de emulsión fue llevada a nuevas alturas, ofreciendo a los chefs la oportunidad de experimentar con texturas y sabores de manera innovadora y emocionante. Más allá de las simples mezclas de aceite y agua, las emulsiones en la cocina de vanguardia pueden incluir ingredientes inusuales y técnicas avanzadas para crear experiencias gastronómicas únicas. “Una emulsión es la unión más o menos estable de moléculas grasas y acuosas, es decir de dos sustancias inmiscibles. En cambio, un emulgente tiene una parte soluble en agua, y otra soluble en aceite, en su propia molécula.” (Álvarez, 2018)

Para sintetizar, la técnica de emulsión en la cocina de vanguardia permite a los chefs explorar nuevos horizontes en la creación culinaria, agregando una dimensión de sofisticación y creatividad a sus platos, desde emulsiones estables y sedosas hasta espumas y gelificaciones, esta técnica ofrece un mundo de posibilidades para sorprender y deleitar a los comensales con sabores y texturas innovadoras.

Las emulsiones, esas mezclas aparentemente simples, pero sorprendentemente complejas de aceite y agua, juegan un papel fundamental en la cocina en cuanto a las emulsiones en las que la grasa está dispersa en agua, como la mayonesa o el helado. Por otro lado, aquellos en los que se disuelve agua en grasa, como la vinagreta. Por ejemplo, tenemos salsas emulsionadas frías como la vinagreta, mayonesa o salsa tártara, y salsas emulsionadas

calientes como la bearnesa o la holandesa. Con lo mencionado por Jérez (2022) “La característica más destacable de estos últimos es su capacidad para unir dos fases que no se pueden mezclar, como son los medios grasos y los medios acuosos” las emulsiones nos ofrecen una ventana a la complejidad y versatilidad de la cocina. Ya sea en frío o en caliente, estas mezclas nos invitan a explorar y experimentar con sabores, texturas y técnicas culinarias.

1.11 Fermentación

La fermentación, una de las tecnologías culinarias más antiguas y extendidas en la historia de la humanidad, ha resurgido recientemente gracias a la exploración de tecnologías avanzadas. Tradicionalmente asociada a la producción de productos como pan, queso, vino y cerveza, la fermentación se está reinventando en el mundo culinario a través de enfoques innovadores y tecnológicos. Estas nuevas tecnologías no sólo amplían la gama de sabores y texturas disponibles, sino que también abren oportunidades para la experimentación y la creatividad ilimitada.

El origen de la fermentación es tan antiguo como la humanidad. Se fermentaba como técnica de conservación sin saber una explicación científica de lo que ocurría.

El hombre fermentaba frutas dejándolas pudrir y permitiendo la generación de alcohol; igual hacía con carnes, pescados y vegetales, que ponía a secar al sol y “dependiendo de la humedad del lugar se generaban algunos tipos de hongos u organismos que acidificaban el ambiente y no solo eso, también los hace mucho más saludables y les da sabores deliciosos. Una prueba son aquellos productos fermentados que consumimos en nuestra cotidianidad como el yogur, el vino, la cerveza, el café o las aceitunas. (ScoolinaryBlog, 2022)

Esta antigua técnica se utiliza para producir alimentos básicos como pan y queso, y actualmente encuentra un nuevo hogar en la vanguardia culinaria. Gracias a la combinación de tradición e innovación por parte de chefs de todo el mundo, se exploran nuevas formas de fermentar alimentos, desde verduras y frutas hasta carnes y productos lácteos. Tecnologías modernas como la fermentación controlada, el injerto de cepas específicas y la manipulación de factores ambientales se emplean para crear sabores y aromas sin precedentes.

1.12 Aires y Espumas

En el vasto universo de la gastronomía, las espumas y aires se destacan como una técnica culinaria única que desafía las convenciones tradicionales y eleva la experiencia gastronómica a nuevas alturas. Originadas en el laboratorio creativo de Ferrán Adrià y la revolucionaria cocina molecular, estas delicadas creaciones representan mucho más que simples platos; son una manifestación de la creatividad y la innovación en la cocina contemporánea. A través de la emulsión entre un gas y un líquido, montada con la ayuda de un sifón, estas exquisitas texturas ofrecen una explosión de sabores sin precedentes, llevando a los comensales en un viaje sensorial inolvidable.

La espuma es una loción similar a una esponja con una sensación suave en la boca, Se produce inyectando óxido nitroso (N₂O) en un líquido. Se basa en grasa, almidón o gelatina. Ferran Adrià en El Bullí 1994 Ampliar el uso de sifones en diferentes composiciones, no solo Si no había nata, hacía mousse salada y dulce, fría y caliente. (Echeverría, 2019)

En cada bocado de espuma o aire, se esconde una historia de innovación y audacia culinaria. Ferrán Adrià, pionero de la cocina moderna, no solo nos legó un nuevo enfoque gastronómico, sino que también democratizó la creatividad en la cocina al hacer accesible esta técnica a cualquier aficionado desde entonces, las espumas y aires se han convertido en un elemento imprescindible en la caja de herramientas de los chefs de vanguardia, desafiando nuestras percepciones y despertando nuestros sentidos con cada creación. Así, más que un plato, cada espuma y aire representa un acto de innovación y un tributo al poder transformador de la gastronomía.

En el mundo de la alta cocina, los “aires” representan una técnica culinaria innovadora que desafía las nociones tradicionales de textura y sabor. Ya sean dulces o salados, los “Aires” son un testimonio de la creatividad y la innovación de la cocina contemporánea. Según Domínguez (2019) “Los aires o humos sirven para llevar al plato un determinado aroma. A veces en forma de globos que se alcanzan al comensal para que deje escapar sus aromas antes de probar algún plato”. Del laboratorio creativo de la alta cocina, esta hermosa espuma nos invita a un mundo de sabores efímeros y texturas refinadas. Cada cucharada de “aire” es un viaje hacia lo desconocido, donde el comensal experimenta una explosión de sabores sin

siquiera tocar la lengua. Así, el “aire” nos recuerda que en la cocina la magia no está sólo en los platos, sino también en la forma en que los experimentamos.

1.13 Sifón

El sifón de cocina molecular es una herramienta versátil e imprescindible en la gastronomía moderna, especialmente en la gastronomía molecular. El dispositivo, que parece un sifón de crema batida, funciona inyectando gases como óxido nitroso (N₂O) o dióxido de carbono (CO₂) en líquidos para crear texturas y apariencias innovadoras. Se utiliza en la preparación de mousses ligeras y aireadas a partir de purés, jugos, salsas y cremas, y en el uso de espesantes como la lecitina para crear un aire fino. Además, el sifón puede carbonatar bebidas y frutas, añadiendo un efecto efervescente único.

Un sifón es un utensilio muy utilizado en la gastronomía molecular. Es un montador de nata, o crema, al cual se le incorpora aire mediante cargas de NO₂ comprimido. Este principio es el que permite la elaboración de espumas y texturas de una variedad enorme. (Lozano, 2009)

La versatilidad del colador lo hace adecuado para una variedad de productos dulces y salados, ayudando a crear nuevas texturas de manera efectiva. Ejemplos de aplicaciones incluyen mousse de maracuyá, mousse de foie gras y aire de menta, cada uno de los cuales ofrece una nueva experiencia sensorial que no es posible con los métodos tradicionales. Por eso, el sifón de cocina molecular se ha convertido en una herramienta imprescindible para los chefs que buscan innovaciones y sorpresas gastronómicas.

1.14 Deshidratado

La deshidratación, una técnica culinaria que se utiliza desde la antigüedad para conservar los alimentos, ha experimentado un renacimiento en la cocina moderna, este proceso, que consiste en extraer agua de los alimentos, no sólo prolonga su vida útil, sino que también concentra su sabor y crea una textura crujiente única.

Con la deshidratación se consigue ampliar la vida de los alimentos aportando valor agregado, lo que permite que se mantengan tanto frutas como hortalizas durante todo el año. Aunque la deshidratación es muy beneficiosa en diferentes ámbitos, también se pierden algunos nutrientes. Se puede deshidratar cualquier fruta u hortaliza,

aunque las más comunes son las ciruelas, uvas, higos, tomates, pimientos, cebollas, plátanos y kiwis. (Hub B. C., 2022)

Así como el sol evapora el rocío de la mañana para dar la bienvenida a un nuevo día, la deshidratación transforma los alimentos en un sabor intenso y una textura crujiente mediante la deshidratación, la cocina de vanguardia nos invita a redescubrir la sencillez y la belleza de los alimentos en su forma más pura y concentrada.

1.15 Evolución

Interpretando lo que sugiere Jaramillo (2019) “La evolución en los postres de vanguardia se ha caracterizado por una amplia innovación en técnicas culinarias, la exploración de ingredientes y sabores, y un enfoque en la estética y la presentación.” Los chefs han adoptado métodos como la esferificación, la gelificación y la cocción al vacío para crear texturas sorprendentes, mientras que han incorporado ingredientes diversos como hierbas, especias y frutas exóticas para expandir la paleta de sabores.

La evolución del arte de la pastelería se considera una fuente constante de fascinación y creatividad a lo largo de los años. Al explorar esta evolución, se permite ingresar a un mundo de sabores, texturas y estilos que reflejan tanto el pasado como el futuro de la repostería moderna.

Por otro lado, se ha prestado una atención especial a la personalización y experiencia del cliente, desarrollando opciones adaptadas a diferentes necesidades dietéticas. Estas innovaciones, impulsadas por colaboraciones entre profesionales de la gastronomía, han elevado el estándar de excelencia en la industria de la pastelería y la gastronomía, ofreciendo a los comensales experiencias culinarias únicas y memorables. (Hub B. C., 2023)

Las tendencias actuales en pastelería no solo se centran en la creatividad y la innovación en técnicas y sabores, sino también en la personalización y la experiencia del cliente. Gracias a la colaboración entre profesionales de la gastronomía, la industria de la pastelería ha elevado sus estándares de excelencia, ofreciendo a los comensales experiencias culinarias únicas y memorables que van más allá del simple placer de probar un postre."

2.16 Higos con queso

Consisten en higos frescos, normalmente cortados en mitades o cuartos, servidos con queso, normalmente con queso. Esta combinación ofrece un interesante contraste de sabores y texturas: el dulzor y cremosidad de los higos se complementa con la cremosidad y salinidad del queso.

Los higos con queso es un plato tradicional y muy apreciado en varias culturas, y su origen se remonta a tiempos antiguos en diferentes partes del mundo. Sin embargo, en relación con la ciudad de Ibarra, Ecuador, los higos con queso tienen una conexión especial. (Zurita, 2023)

Ibarra es conocida por ser una región donde se produce una gran cantidad de higos debido a su clima favorable. Los higos son una fruta bastante común en la zona y se utilizan en una variedad de platos y postres locales. En cuanto a la combinación de higos con queso en particular, se ha convertido en un símbolo culinario de la región de Ibarra. Los higos de la zona se sirven tradicionalmente con queso fresco de la región, creando un equilibrio delicioso entre la dulzura de la fruta y la suavidad y salinidad del queso.

Durante la Semana Santa o Semana Santa el consumo de fanesca se ha convertido en una tradición en el país, pero no es la única delicia gastronómica de la temporada; Pero también se incluyen los postres típicos y tradicionales del Ecuador.

Según Estefanía Peralvo, chef profesional, los dulces de higo, que, según la historia ecuatoriana, llegaron al país con los españoles desde Asia Menor. El platillo más popular es el cocinado en miel con panela o raspadura, acompañado de queso crema para evitar el dulzor del dulce. (Heraldo, 2019)

En definitiva, los higos con queso ofrecen una experiencia gastronómica única que combina en perfecta armonía los sabores dulces y salados. Independientemente que se disfruten solos o acompañados de otros acompañamientos, los higos con queso son un deleite sensorial que vale la pena probar y apreciar en cualquier ocasión especial. ocasión o simplemente como un regalo culinario.

2.17 Helado de paila

El tradicional helado de paila lleva más de 100 años endulzando los gustos de la familia Ibarra. Un postre apetecible que ha evolucionado en sabor y que, según la historia, es originario de la Ciudad Blanca.

Los orígenes de la elaboración del helado de paila comenzaron en 1896 cuando Rosalía Suárez tuvo la idea de elaborar este delicioso postre. "Su bisabuela nació en 1880 y abrió su primera heladería en 1896, cuando solo tenía 16 años. La inventora de todo fue Rosalía Suárez, pero quien dio el impulso y lo hizo grande fue su abuela Angélica Suárez", dijo Tiberio Francisco Vásquez Maldonado, bisnieto de Rosalía Suárez. (Agroecuador, 2021)

El helado de paila es el rey de Ibarra. Por historia y tradición, el helado de paila es una de las comidas favoritas de Ibarra, capital de Imbabura. En la Ciudad Blanca.

Esta antigua técnica consiste en verter jugo de fruta fresca en una olla de bronce que reposa sobre un lecho de paja con hielo y sal. Con una máquina especial, se agita vigorosamente la olla hasta que el jugo se forma hielo.

La tradición dicta que el jugo de fruta fresca se coloca en una olla de bronce. El brillante recipiente yacía sobre un nido de paja, que contenía fragmentos de hielo y granos de sal. Allí, la máquina para hacer helados hace girar la sartén vigorosamente hasta que el juego se congela. Luego recogen el producto con una cuchara de madera. El helado que ya está listo para degustar se guarda en el congelador, a la espera de los más golosos. (Comercio, 2021)

La técnica artesanal con la que se elabora el helado es un tesoro de la tradición culinaria. A través de un cuidadoso y ancestral proceso, el zumo de frutas se transforma en helado gracias al frío del hielo y la sal.

2.18 Queso de piña

El Queso de Piña es un postre tradicional ecuatoriano que se caracteriza por su forma y textura similar a la de una piña, de ahí su nombre este queso es originario de la provincia de Loja, en el sur de Ecuador, y es considerado un símbolo culinario de la región.

El Queso de Piña es un alimento beneficioso para la salud, elaborado con ingredientes naturales y cuidadosamente seleccionados. Además, brinda productos adaptados a las necesidades del organismo, promoviendo una costumbre sana de alimentación diaria. Esto facilita la adopción de un estilo de vida más saludable mediante cambios en los hábitos alimenticios. (Rivera, 2013)

La producción de Queso de Piña es un proceso que requiere habilidad y dedicación, desde cuajar la leche fresca hasta darle forma de piña y tratarla con calor para lograr la consistencia adecuada, cada paso es crucial para obtener este delicioso queso.

El queso de piña es un plato culinario de textura densa y ligeramente elástica, que recuerda al queso fresco, pero tiene un sabor suave y dulce, no sólo es apreciado por su sabor único, sino también por su apariencia distintiva, que le da sabor y es visualmente atractivos.

El Queso de Piña tiene una textura firme y ligeramente elástica, similar a la del queso fresco, pero con un sabor más suave y dulce. Se suele disfrutar como postre o como acompañamiento de café o té. Además de su delicioso sabor, el Queso de Piña es apreciado por su aspecto distintivo, que lo convierte en un regalo visualmente atractivo. (Astelus, 2021)

Este postre es parte fundamental de la identidad culinaria de la provincia de Loja y es un símbolo de orgullo local. Su elaboración artesanal y su arraigo en la tradición gastronómica ecuatoriana lo posicionan como un tesoro culinario valorado y apreciado en toda la región.

2.19 Práctica culinaria

La práctica culinaria se refiere al proceso de realización de actividades relacionadas con la preparación de los alimentos en la cocina. Estas actividades pueden incluir desde tareas básicas como pelar, picar y cocinar ingredientes, hasta técnicas más avanzadas como asar, emulsionar y otras. Como Vallejo, (s.f.) señala "La práctica culinaria está muy marcada en la parroquia de acuerdo a los productos que siembran y cosechan. La base de su alimentación se caracteriza por procedimientos, técnicas y métodos de cocción adquiridas de generación en generación". La práctica de la cocina es un arte que implica la aplicación de conocimientos y habilidades para transformar ingredientes crudos en platos y recetas deliciosas, desde elegir los

ingredientes hasta utilizar las técnicas de cocina adecuadas, cada paso es importante para lograr el sabor que deseas. textura y presentación.

2.20 Degustación

Una degustación de postres es una experiencia tentadora que puede convertirse en un verdadero placer culinario. Para organizarla, es fundamental seleccionar una variedad de postres que ofrezcan una amplia gama de sabores, texturas y presentaciones.

Desde clásicas tartas y pasteles hasta opciones más creativas y vanguardistas, la clave está en ofrecer una selección que sorprenda y satisfaga a los comensales. Además de la variedad, es importante considerar el maridaje de sabores durante la degustación. Organizar los postres de manera que haya una armonía entre los sabores es esencial. Puedes comenzar con opciones más ligeras y frutales para abrir el apetito, seguidas de postres más ricos y decadentes para culminar la experiencia con una explosión de sabores. (Porto, 2023)

La presentación también juega un papel crucial en una degustación de postres cuida cada detalle, desde la elección de platos y utensilios hasta la decoración con frutas frescas, hierbas aromáticas o salsas decorativas. Una presentación elegante no solo realza la experiencia visual, sino que también anticipa la delicia que está por venir.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

Tipo de Estudio

- **Exploratorio:** Se realizó una exploración detallada de las tendencias gastronómicas actuales y de las innovaciones en técnicas culinarias a través del análisis de libros, revistas especializadas y recursos en línea, este análisis permitió identificar las tendencias más relevantes y emergentes en el ámbito de la pastelería moderna.

- **Experimental:** Se prepararon los postres seleccionados utilizando las recetas como base, durante este proceso se aplicaron las técnicas de vanguardia previamente diseñadas en el plan experimental, los postres experimentales fueron evaluados en términos de sabor, textura, presentación y aceptación general, se utilizaron métodos de evaluación sensorial y se recopilaron datos cuantitativos y cualitativos para analizar los resultados.

- **Cualitativo:** Se seleccionaron participantes clave dentro de la comunidad, como chefs locales, este enfoque permitió obtener una perspectiva rica y variada sobre las tradiciones y prácticas culinarias en la preparación de postres.

2.1 Método de Investigación

- **Análisis Documental:** Se llevó a cabo una revisión exhaustiva en libros y artículos especializados en gastronomía y pastelería vanguardista, esta investigación documental proporcionó información sobre las últimas técnicas y tendencias en la pastelería moderna, así como antecedentes históricos relevantes.

- **Encuestas Semiestructuradas:** Se llevaron a cabo encuestas semiestructuradas dirigidas a jóvenes profesionales previamente seleccionados, esta técnica cualitativa permitió recolectar información profunda y detallada sobre sus preferencias y hábitos de consumo de postres, las encuestas se diseñaron para explorar a fondo no solo si consumen postres, sino también sus motivaciones, frecuencias de consumo, tipos de postres favoritos y las circunstancias en las que suelen disfrutar de estos dulces, por otro lado se buscó entender sus expectativas y percepciones sobre los postres innovadores con el objetivo de identificar tendencias y oportunidades para el desarrollo de nuevos productos en el mercado de la repostería, este enfoque permitió obtener una comprensión más integral y matizada de las actitudes y comportamientos de los jóvenes profesionales en relación con el consumo de postres.

2.2 Técnicas e Instrumentos de Investigación

- **Revisión Bibliográfica:** Esta técnica implicó la búsqueda y análisis de fuentes bibliográficas relevantes sobre técnicas vanguardistas en la preparación de postres, la revisión de la bibliografía existente permitió identificar nuevas ideas y enfoques para aplicar en la creación de postres innovadores, obteniendo información actualizada y fundamentada sobre las tendencias y avances en la gastronomía dulce.

- **Práctica Culinaria:** A través de la experimentación en la cocina, se aplicaron las técnicas vanguardistas identificadas en la revisión bibliográfica, la práctica culinaria permitió probar diferentes combinaciones de ingredientes, métodos de cocción y presentaciones para crear postres únicos y sorprendentes, documentando el proceso y los resultados obtenidos.

- **Degustación sensorial:** Se utilizó esta técnica de investigación cualitativa para obtener información y retroalimentación directa de un grupo de personas sobre la innovación en la preparación de postres, mediante la interacción con los participantes de la degustación sensorial, se conocieron sus aptitudes, necesidades, intereses y motivaciones en relación a los postres vanguardistas, esta información fue valiosa para ajustar y mejorar las técnicas aplicadas en la creación de los postres.

- **Instrumentos de Recolección de Datos:**

Encuestas: Se utilizaron para recopilar datos cuantitativos sobre la aceptación y preferencias de los postres experimentales. El cuestionario constó de 10 preguntas, las variables más significativas fueron conocimiento sobre técnicas de vanguardia innovación de postres, aspectos sensoriales, factores que influyen en la elección de postres, preferencias de postres.

- **Sesiones de evaluación sensorial:** En la primera degustación sensorial se organizó una evaluación del sabor, la textura y la presentación de los postres con los colegas de clase, los tres postres recibieron una gran aceptación, sin embargo, esta degustación sensorial fue muy útil para identificar áreas de mejora en la textura, el sabor y la presentación de los postres.

En la segunda degustación sensorial se organizó una evaluación con los docentes de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica, sede Ibarra, los postres recibieron una gran aceptación, sin embargo, se identificaron

pequeños errores que deben ser corregidos para poder ofrecer productos más gustosos para los clientes.

- **Diarios de campo y notas:** Se mantuvieron durante las prácticas culinarias para documentar detalladamente el proceso y los resultados de los experimentos con los postres, estos registros incluyeron observaciones sobre la preparación, ajustes realizados en las recetas, comentarios de las degustaciones sensoriales, y reflexiones sobre las mejoras necesarias en textura, sabor y presentación, la documentación sistemática en los diarios de campo fue fundamental para realizar un análisis riguroso y desarrollar productos finales más atractivos y satisfactorios para los clientes.

4. RESULTADOS

En esta sección, se presentan los resultados obtenidos a partir de las encuestas y la degustación sensorial que se realizó como parte del proceso de desarrollo del prototipo de postres innovadores utilizando técnicas de vanguardia, las encuestas se diseñaron para recolectar datos cuantitativos sobre las preferencias y percepciones de los consumidores, mientras que la degustación sensorial permitió obtener una comprensión más profunda y cualitativa de las opiniones y sugerencias de los participantes, estos resultados proporcionaron una base sólida para refinar y mejorar los prototipos, asegurando que cumplieran con las expectativas y necesidades del mercado objetivo.

Análisis de las fuentes primarias

Tabla 1

Análisis de fuentes primarias y secundarias

| Autor/Entidad | Título | Fuente |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Agro Ecuador | Los tradicionales helados de paila tienen su origen en la ciudad blanca | Enlace |
| Astelus | Flan o Queso de Piña | Enlace |
| Barcelona, U. | Nitrógeno líquido en la cocina | Enlace |
| Comercio, E. | Imbabura: paraíso de helados tradicionales y exóticos | Enlace |
| Culinary, B. | Técnica deconstrucción en cocina | Enlace |
| Flores, E. M. | Trabajo de grado | Enlace |
| Heraldo, E. | Gastronomía ancestral de Semana Santa | Enlace |
| Hub, B. C. | Deshidratación en gastronomía | Enlace |
| Hub, B. C. | Cocina de vanguardia | Enlace |
| Laica | Qué es sous-vide | Enlace |
| Mones, M. (Ed.) | ¿Qué es la gastronomía? | Enlace |
| ScoolinaryBlog | Beneficios de la fermentación | Enlace |
| Torreblanca, P. | Blog de gastronomía | Enlace |

| | | |
|----------------|---------------------------------------------------|------------------------|
| Vallejo, Z. Z. | Tradiciones, memorias y prácticas culinarias | Enlace |
| Zurita, A. | Dulce de higos: la esencia del postre ecuatoriano | Enlace |

Análisis de la encuesta

Figura 1

Edad

Edad

102 respuestas

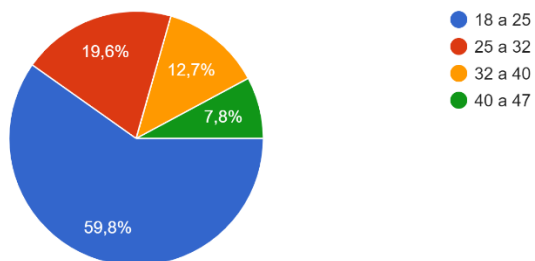


Figura 2

Genero

Género

102 respuestas

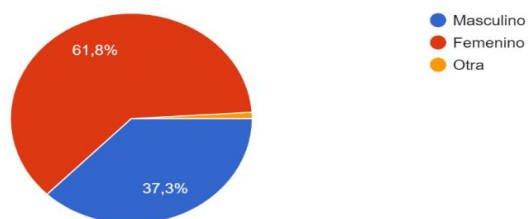


Figura 3

Conocimiento de Técnicas de Vanguardia:

1. ¿Tienes conocimiento de lo que es una técnica de vanguardia?

102 respuestas

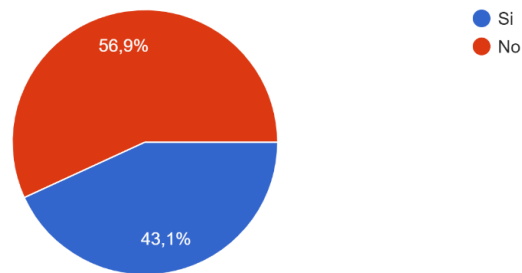


Figura 4

Familiaridad con Términos Específicos:

2. ¿Estas familiarizado/a con términos como esferificación, gelificación o nitrohelado en el contexto de la preparación de postres?

102 respuestas

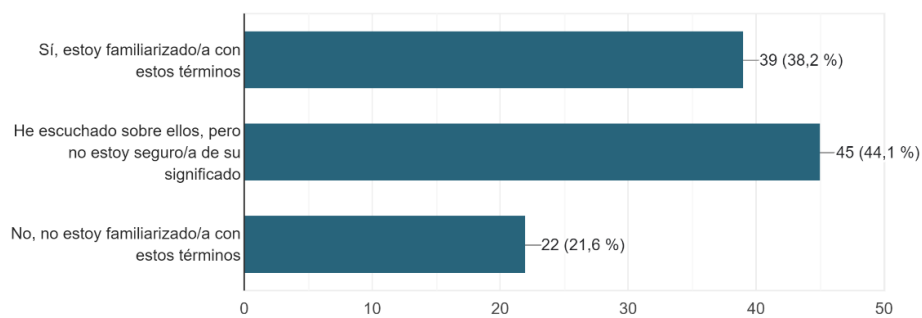
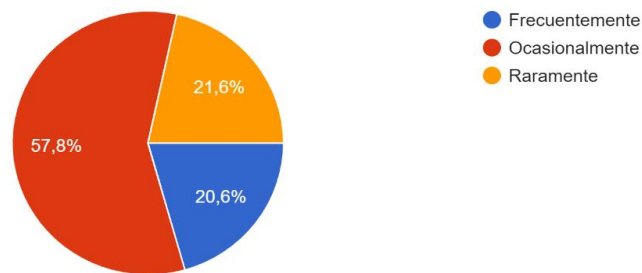


Figura 5*Frecuencia de Consumo de Postres:*

3. ¿Con qué frecuencia sueles disfrutar de postres en restaurantes o en casa?
102 respuestas

**Figura 6***Importancia de la Innovación:*

5. ¿Prefieres postres tradicionales o aquellos que incorporan técnicas vanguardistas y creativas?
102 respuestas

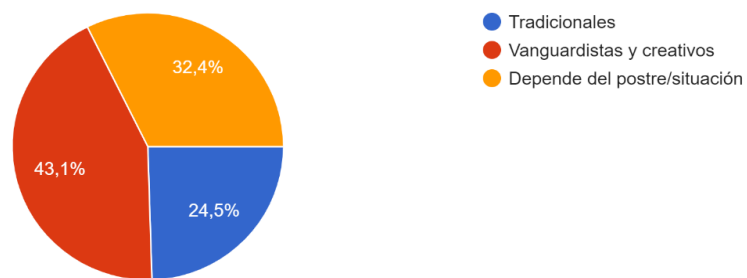


Figura 7

Tipos de Postres a Probar:

6. ¿Qué tipo de postres te gustaría probar más en el futuro?

102 respuestas

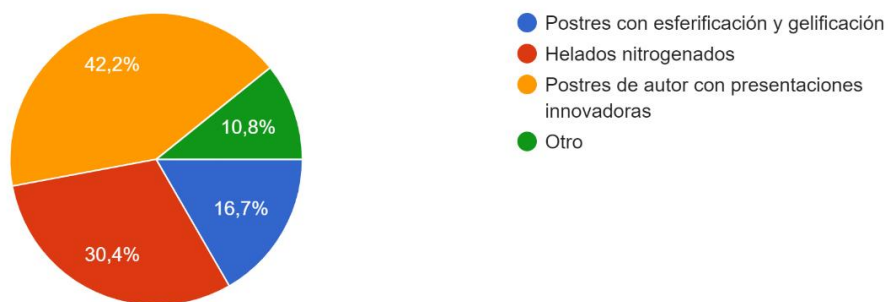


Figura 8

Factores Influyentes en la Elección de Postres:

7. ¿Qué factores influyen más en tu elección de postres? (Selecciona todas las que correspondan)

102 respuestas

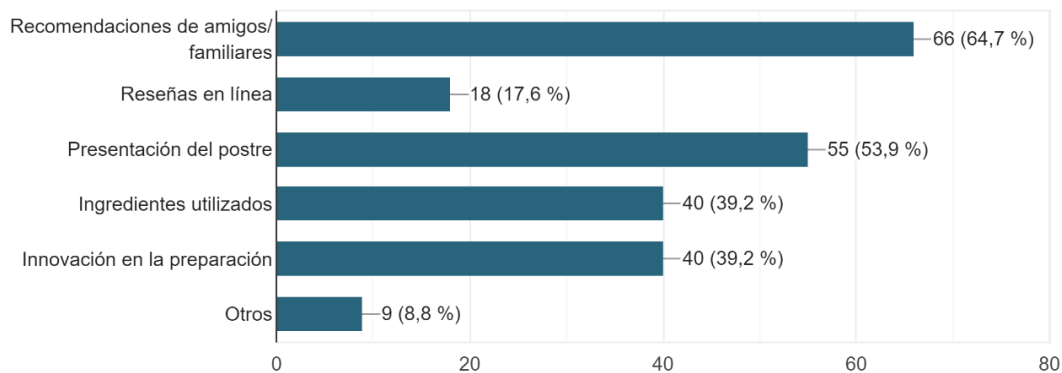


Figura 9

Aspectos Sensoriales Importantes

9. ¿Qué aspectos sensoriales consideras más importantes al probar un nuevo postre? (Selecciona todas las que correspondan)

103 respuestas

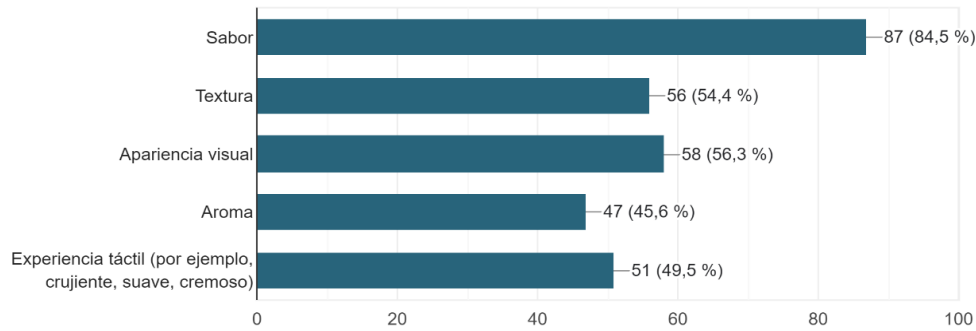


Figura 10

Innovación en la preparación de postres

8. ¿Crees que la innovación en la preparación de postres es importante para el desarrollo gastronómico del país?

103 respuestas

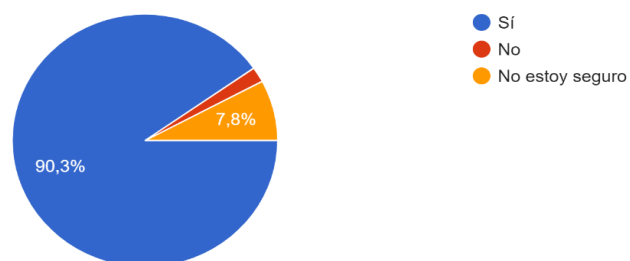


Figura 11

Aspectos sensoriales

9. ¿Qué aspectos sensoriales consideras más importantes al probar un nuevo postre? (Selecciona todas las que correspondan)

103 respuestas

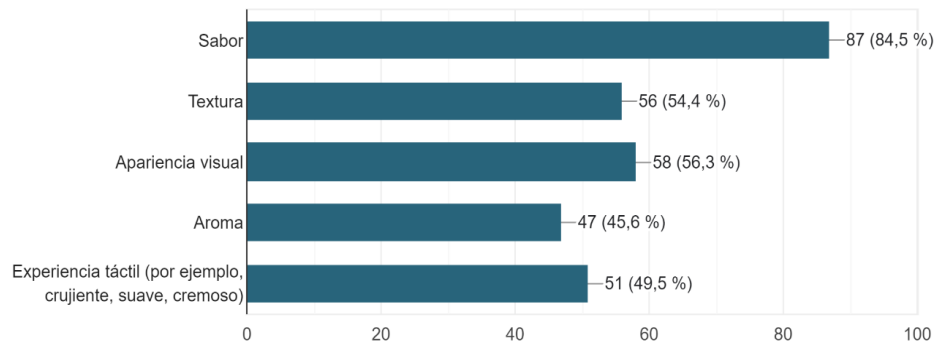
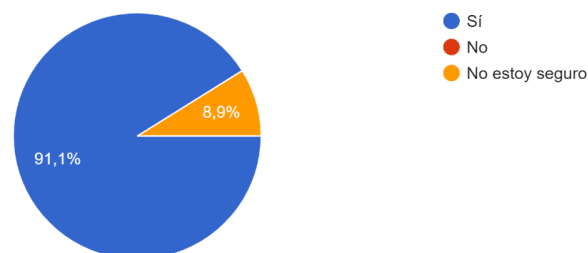


Figura 12

Aplicación de técnicas vanguardistas

10. ¿Consideras que la aplicación de técnicas vanguardistas en la elaboración de postres mejora la experiencia del cliente en las cafeterías?

101 respuestas



Análisis de resultados de la encuesta

Los datos revelan una predominancia significativa de individuos jóvenes entre 18 y 25 años, quienes constituyen el 59.8% de la muestra, le siguen las personas de 25 a 32 años con el 19.6%, los grupos de edades más avanzadas, entre 32 y 40 años, representan el 12.7%, mientras que aquellos de 40 a 47 años conforman el 8% restante, este patrón indica un enfoque predominante en comprender las características y comportamientos de los jóvenes, al tiempo que se consideran las perspectivas de grupos etarios más adultos dentro del estudio.

La distribución de género en la muestra estudiada muestra que el 62% de los encuestados son mujeres, mientras que el 37% son hombres, un pequeño porcentaje, equivalente al 1%, identifica su género como "otro", esta composición revela una predominancia femenina significativa dentro del grupo encuestado, sugiriendo la importancia de considerar las diferencias de género al interpretar los resultados y al diseñar estrategias pertinentes según el contexto del estudio.

En relación con la variable analizada, el 43% de los encuestados respondieron afirmativamente ("Sí"), mientras que el 57% lo hicieron negativamente ("No"), estos resultados sugieren una inclinación hacia la respuesta negativa en la muestra estudiada, es crucial considerar las implicaciones de esta distribución al interpretar los datos.

Los resultados muestran que el 38% de los encuestados están familiarizados con los términos en cuestión, mientras que el 44% ha escuchado sobre ellos, pero no está seguro de su significado exacto. Por otro lado, el 22% indicó no estar familiarizado con estos términos. Este patrón revela una distribución variada en el conocimiento y la comprensión de los términos analizados dentro de la muestra encuestada, es notable que una proporción significativa de los encuestados haya escuchado sobre los términos sin estar completamente seguros de su significado, lo que puede sugerir una necesidad de clarificación o educación adicional sobre estos conceptos.

La distribución de respuestas muestra que el 58% de los encuestados indicaron que realizan la acción "ocasionalmente", seguido por el 22% que lo hacen "raramente", y el 21% que lo hace "frecuentemente", estos resultados sugieren que la mayoría de los encuestados realizan la acción de manera ocasional, mientras que una proporción menor la realiza con mayor o menor frecuencia, esta distribución de respuestas permite inferir que la acción en

cuestión no es una práctica habitual para la mayoría de los encuestados, pero aun así ocurre de manera intermitente en diversos grados.

La distribución de respuestas muestra que el 43% de los encuestados se identifican como "vanguardistas y creativos" en cuanto a sus preferencias de postres, mientras que el 25% se considera "tradicional", además, el 33% indicó que su elección depende del postre o la situación específica, estos resultados sugieren una diversidad significativa en las preferencias y actitudes hacia los postres dentro de la muestra encuestada. La mayoría de los encuestados muestran una inclinación hacia nuevas y creativas propuestas en sus elecciones de postres, aunque un grupo considerable sigue valorando las opciones tradicionales

Los datos muestran una diversidad en las preferencias de los encuestados respecto a técnicas y presentaciones innovadoras en postres, el 42% de los encuestados prefieren postres de autor con presentaciones innovadoras, seguido por el 30% que prefiere helados nitrogenados y el 17% que opta por postres con esferificación y gelificación. Además, un 11% menciona preferir otras opciones no especificadas en las categorías anteriores, estos resultados indican una clara preferencia por postres que incorporan técnicas y presentaciones modernas y creativas, reflejando un interés destacado por la innovación.

Los datos revelan diversas influencias que afectan la elección de postres entre los encuestados, la mayoría (65%) indicó que las recomendaciones de amigos o familiares son un factor decisivo, la presentación del postre también juega un papel significativo, con un 54% que considera este aspecto al elegir un postre, además, un porcentaje considerable valora los ingredientes utilizados (39%) y la innovación en la preparación (39%), las reseñas en línea tienen menos influencia, mencionadas por el 18% de los encuestados, mientras que un pequeño porcentaje menciona otros factores no especificados en las opciones proporcionadas (9%), estos resultados destacan la importancia de la recomendación personal y la presentación visual en la elección de postres, junto con la valoración de la calidad de los ingredientes.

Los datos muestran que los encuestados valoran principalmente el sabor al elegir un postre, con un alto porcentaje del 84% que lo considera como factor decisivo, le siguen la apariencia visual, mencionada por el 56% de los encuestados, y la textura, que es importante para el 54%, además, el aroma y la experiencia táctil (como lo crujiente, suave o cremoso) son factores relevantes, con un 45% y un 49% respectivamente, que los consideran al elegir un postre. Estos resultados subrayan la importancia de múltiples aspectos sensoriales en la

experiencia gastronómica de los postres, reflejando una valoración equilibrada entre el gusto, la presentación visual, la textura y otros elementos sensoriales.

Finalmente, los datos proporcionados muestran que el 91% de los encuestados respondieron afirmativamente ("Sí") a la variable analizada, indicando una alta tasa de afirmación en esta categoría, el 9% restante indicó no estar seguro sobre la cuestión. Es notable que no se registraron respuestas negativas ("No") en la muestra.

En síntesis, los datos analizados reflejan una tendencia clara hacia la innovación y la creatividad en las preferencias de consumo de postres, especialmente entre los jóvenes adultos que predominan en la muestra. La marcada inclinación hacia las nuevas técnicas y presentaciones vanguardistas, combinada con la importancia del sabor y otros factores sensoriales, subraya la necesidad de un enfoque integral que no solo contemple la calidad del producto, sino también su presentación y la experiencia del consumidor.

El rol crucial que juegan las recomendaciones personales y la apariencia visual en la decisión de compra sugiere que las estrategias de marketing deben centrarse en generar productos atractivos tanto visual como gustativamente, capaces de ser compartidos y recomendados en círculos sociales. Además, la falta de familiaridad con ciertos términos y conceptos, junto con una inclinación significativa hacia respuestas negativas en ciertas categorías, revela una oportunidad para educar al consumidor y crear una mayor conexión con productos innovadores a través de campañas informativas.

En este contexto, el desafío radica en equilibrar la innovación con las expectativas sensoriales tradicionales, asegurando que las propuestas culinarias no solo capturen la atención por su novedad, sino que también satisfagan plenamente las exigencias gustativas y experienciales del consumidor. El éxito en este ámbito dependerá de la capacidad para interpretar estos datos de manera holística y traducirlos en estrategias que respondan tanto a las tendencias emergentes como a los deseos fundamentales de los consumidores.

A continuación, se presenta la Tabla 2 de análisis que resume los resultados mencionados

:

Tabla 2*Análisis general de la encuesta*

| Variable | Resultado | Análisis |
|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edad | 18-25 años: 59.8%, | Predominancia de jóvenes entre 18 y 25 años (59.8%). Importancia de considerar a los adultos jóvenes y grupos etarios más avanzados. |
| | 25-32 años: 19.6%, | |
| | 32-40 años: 12.7% | |
| | 40-47 años: 8% | |
| Género | Mujeres: 62% | Predominancia femenina significativa (62%). Necesidad de considerar diferencias de género en el análisis y estrategias. |
| | Hombres: 37% | |
| | Otro: 1% | |
| Respuesta afirmativa | Sí: 43% | Mayoría de respuestas negativas (57%). Crucial considerar las implicaciones de esta tendencia. |
| | No: 57% | |
| Familiaridad con términos | Familiarizados: 38% | Distribución variada en conocimiento de términos. Necesidad de clarificación o educación adicional. |
| | Han escuchado, pero no seguros: 44% | |
| | No familiarizados: 22% | |
| Frecuencia de acción | Ocasionalmente: 58% | Mayoría realiza la acción ocasionalmente (58%). Acción no habitual, pero ocurre de manera intermitente. |
| | Raramente: 22% | |
| | Frecuentemente: 21% | |
| Preferencias de postres | Vanguardistas y creativos: 43% | Diversidad en preferencias. Inclinación hacia propuestas nuevas y creativas (43%). |
| | Tradicional: 25% | |
| | Depende del postre/situación: 33% | |

| | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Técnicas y presentaciones de postres | Postres de autor con presentaciones innovadoras: 42% | Preferencia por técnicas y presentaciones modernas (42%), interés destacado por la innovación. |
| | Helados nitrogenados: 30% | |
| | Postres con esferificación y gelificación: 17% | |
| | Otras opciones: 11% | |
| Factores que influyen en elección de postres | Recomendaciones de amigos/familiares: 65% | Importancia de recomendaciones personales y presentación visual. Valoración de calidad de ingredientes e innovación. |
| | Presentación: 54% | |
| | Ingredientes: 39% | |
| | Innovación: 39% | |
| | Reseñas en línea: 18% | |
| Aspectos sensoriales en elección de postres | Otros: 9% | Importancia de múltiples aspectos sensoriales. Valoración equilibrada entre gusto, apariencia, textura y otros elementos sensoriales. |
| | Sabor: 84% | |
| | Apariencia visual: 56% | |
| | Textura: 54% | |
| | Aroma: 45% | |
| Tasa de afirmación | Experiencia táctil: 49% | Alta tasa de afirmación (91%). Ninguna respuesta negativa. |
| | Sí: 91% | |
| | No seguro: 9% | |
| | No: 0% | |

La tabla proporciona un resumen claro y organizado de los datos y sugiere algunas interpretaciones y consideraciones importantes basadas en los resultados.

Análisis de la Degustación Sensorial

Figura 13

Ficha de Degustación 1


| | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tema | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" | | | | |
| | Evaluable | Jocelyn... | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | |
| Color | | | | | | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. |
| Aroma | | | | | | |
| Sabor | | | | | | |
| Textura | | | | | | |
| Dulzor | | | | | | |
| visual | | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: <i>Presentar un individual en cada postre. Muy dulce.</i> | | | | | | |

Figura 14

Ficha de Degustación 2



| | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tema | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" | | | | |
| | Evaluable | JUAN CARLOS ECHEVERRIA | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | |
| Color | X | | | | | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. |
| Aroma | | X | | | | |
| Sabor | | | X | | | |
| Textura | | X | | | | |
| Dulzor | | | | X | | |
| visual | | | X | | | |
| Observaciones y sugerencias: <i>Galleta sal / Esferificación que amén los otros sabores. Mas dulce. / chocolate / Mas técnica en el higo / Técnica en el queso crema.</i> | | | | | | |

Figura 15

Ficha de Degustación 3

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tema | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" | | | | |
| | Evaluable | Martha Carlos... | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | |
| Color | | | | | | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. |
| Aroma | | | | | | |
| Sabor | | | | | | |
| Textura | | | | | | |
| Dulzor | | | | | | |
| visual | | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: <i>Trabaja de mejor manera las técnicas de vanguardia. Trabaja el queso para realizar una espuma. Las esferificaciones están perfectas.</i> | | | | | | |

Análisis

En definitiva, es necesario cambiar las indicaciones dadas para fortalecer la argumentación en relación con los resultados obtenidos de las fichas. Durante la reciente prueba de degustación, realizada con los chefs Juan Carlos Andrade, Juan Carlos Echeverría y Maritza Carlosama, se evaluó un nuevo postre en desarrollo. Aunque los tres coincidieron en que el postre tenía una buena calidad y una presentación aceptable, también identificaron varias áreas en las que se podría mejorar.

Primero, observaron que, aunque el postre era agradable, los sabores podrían beneficiarse de una mayor variedad. Se sugirió la incorporación de diferentes notas de sabor para crear una experiencia más compleja y satisfactoria al paladar. Es fundamental sorprender y deleitar a los comensales con matices inesperados que enriquezcan cada bocado.

En segundo lugar, discutieron el nivel de dulzura del postre. Aunque el dulzor estaba dentro de un rango aceptable, reducir un poco el azúcar podría hacer que el postre sea más equilibrado y menos empalagoso. Esta modificación no solo lo haría más atractivo para aquellos que prefieren sabores menos intensos, sino que también permitiría que otros ingredientes y sabores se destaquen mejor en la receta.

En resumen, la evaluación fue positiva, pero con críticas constructivas enfocadas en mejorar el balance de sabores y ajustar el nivel de dulzura. Estas recomendaciones son cruciales para perfeccionar la receta y asegurar que el postre final ofrezca una experiencia culinaria memorable y bien equilibrada.

Figura 16

Ficha de Degustación 4


| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  PUCE IBARRA QUESO PIZA | Tema | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" | | | | |
| | Evaluable | JUAN CARLOS ECHEVERRIA | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | |
| Color | X | | | | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. | |
| Aroma | | X | | | | |
| Sabor | | X | | | | |
| Textura | | X | | | | |
| Dulzor | | | | | | |
| visual | | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: Demasiado dulce las esferas /tantulito sin azucar | | | | | | |

Figura 17

Ficha de Degustación 5



| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  PUCE IBARRA | Tema | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" | | | | |
| | Evaluable | Martha Carlosama | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | uso de Piza | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | |
| Color | X | | | | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. | |
| Aroma | | X | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura | X | | | | | |
| Dulzor | | X | | | | |
| visual | X | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: • Mejorar la técnica de la galleta para que sea facil de cortar. • Dar el protagonismo a los esferificadores, cambiar por sabor a piza. Felicitaciones por la técnica aplicada en la decoración de flor de bugameilla. | | | | | | |

Figura 18

Ficha de Degustación 6

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  PUCE IBARRA | Tema | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" | | | | |
| | Evaluable | Juan Carlos Echeverria | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | |
| Color | | | | X | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. | |
| Aroma | | | | X | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura | X | | | | | |
| Dulzor | | X | | | | |
| visual | | | | X | | |
| Observaciones y sugerencias: mejorar la presentación del postre. | | | | | | |

Análisis

En la reciente prueba de degustación, los chefs Juan Carlos Andrade, Juan Carlos Echeverría y Maritza Carlosama ofrecieron varias observaciones detalladas sobre el postre evaluado. En particular, mencionaron que la técnica utilizada para la preparación de la galleta de queso de piña necesitaba mejoras. Consideraron que la galleta resultaba demasiado dulce y sugirieron que se podría beneficiar de la implementación de una galleta salada, la cual complementarían mejor el sabor del queso de piña y aportarían un equilibrio más adecuado al postre. Además, señalaron que las esferificaciones utilizadas eran excesivamente dulces y recomendaron ajustar esta técnica para lograr una mejor armonía en el sabor general del postre.

Por otro lado, los chefs expresaron su entusiasmo por la deshidratación de la buganvilia, calificándola como un elemento destacado del postre. Consideraron que la textura y el sabor resultantes de este proceso fueron excepcionales y aportaron un toque distintivo y atractivo.

La combinación de estas observaciones y sugerencias proporciona una guía clara para la mejora del postre, enfocándose en el equilibrio de sabores y en la perfección de las técnicas empleadas. Es fundamental comprender y analizar el contexto detrás de estos datos para fortalecer la argumentación en relación con los resultados obtenidos de las fichas. La implementación de las recomendaciones permitirá ajustar el perfil gustativo y mejorar la calidad general del postre, asegurando que ofrezca una experiencia culinaria equilibrada y satisfactoria.

Figura 19

Ficha de Degustación 7


| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|----------------|-------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tema | | | | | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" |
| | Evaluador | | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. |
| Color | X | | | | | |
| Aroma | | X | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura | X | | | | | |
| Dulzor visual | X | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: No chocolate ganu protagonis me fort | | | | | | |

Figura 20

Ficha de Degustación 8

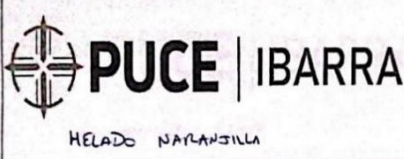

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|----------------|-------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tema | | | | | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" |
| | Evaluador | | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. |
| Color | X | | | | | |
| Aroma | | X | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura | X | | | | | |
| Dulzor visual | X | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: No chocolate ganu protagonis me fort | | | | | | |

Figura 21

Ficha de Degustación 9

| | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|----------------|-------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tema | | | | | "INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS" |
| | Evaluador | | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | |
| Postres a preparar: Helado naranjilla | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. |
| Color | | X | | | | |
| Aroma | | | X | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura | X | | | | | |
| Dulzor visual | X | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: Aplicar una técnica que este más enfocada al tema de la tesis. La textura del helado es perfecta. El bizcochuelo esta bien regulado para agregarse a la técnica se podría hacer una esponja. | | | | | | |

Análisis

Durante la última sesión de degustación, los chefs Juan Carlos Andrade, Juan Carlos Echeverría y Maritza Carlosama destacaron varios aspectos del postre evaluado. En primer lugar, señalaron que los sabores del helado eran espectaculares, logrando una combinación que impresionó gratamente a los tres. No obstante, sugirieron omitir el chocolate en la receta, ya que consideraron que podría desviar la atención de los sabores principales que tanto apreciaron.

Además, recomendaron mejorar la presentación del postre, indicando que una presentación más refinada y visualmente atractiva podría elevar la experiencia gastronómica. Propusieron la incorporación de técnicas de vanguardia adicionales para añadir innovación y sofisticación al postre. Según ellos, la aplicación de estas técnicas no solo mejoraría la textura y el sabor, sino que también sorprendería y deleitaría a los comensales, proporcionando una experiencia culinaria más completa y memorable.

La combinación de estas observaciones y recomendaciones proporciona una guía clara para la mejora del postre. Es esencial comprender y analizar el contexto detrás de estos datos para fortalecer la argumentación en relación con los resultados obtenidos de las fichas. Implementar estas sugerencias permitirá ajustar el perfil gustativo, optimizar la presentación y añadir elementos innovadores, asegurando que el postre final ofrezca una experiencia gastronómica equilibrada, atractiva y excepcional.

En general, la evaluación ofrece directrices valiosas para perfeccionar el postre en desarrollo. Las observaciones destacan que, aunque el postre tiene una calidad notable en términos de sabor, es crucial ajustar ciertos aspectos para mejorar la experiencia general. En particular, se sugiere eliminar elementos que puedan desviar la atención de los sabores principales y enfocar los esfuerzos en optimizar la presentación del postre.

La incorporación de técnicas innovadoras es recomendada para añadir sofisticación y originalidad, lo que no solo mejorará la textura y el sabor, sino que también ofrecerá una experiencia culinaria más completa y memorable. En resumen, estas recomendaciones son esenciales para ajustar el perfil gustativo, mejorar la presentación y aportar un toque innovador, asegurando que el postre final sea equilibrado, atractivo y destacado en el mercado.

Tabla 3*Análisis de la Degustación Sensorial*

| Chef | Observaciones Sobre Sabores | Sugerencias para Mejorar Técnicas | Observaciones Sobre Presentación | Comentarios Generales |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Juan Carlos Andrade | -Recomendó incorporar una mayor variedad de sabores. -Reducir un poco el azúcar para un mejor equilibrio. | -Mejorar la técnica de la galleta de queso de piña. -Implementar una galleta salada en lugar de una dulce. | -Mejorar la presentación para hacerla más refinada. | -La deshidratación de la buganvilia fue destacada. -Implementar una galleta salada en lugar de una dulce. |
| Juan Carlos Echeverría | -Sugerencia de incorporar diferentes notas de sabor. -Niveles de dulzura dentro de un rango aceptable, pero reducir un poco el azúcar. | -Ajustar la técnica de esferificaciones para menos dulzor. -Considerar la eliminación del chocolate en la receta. | -Presentación más visualmente atractiva. | -La deshidratación de la buganvilia fue excepcional. -Helado impresionante, combinación espectacular de sabores. |
| Maritza Carlosama | -Mayor variedad de sabores para una experiencia más compleja. | -Ajustar la técnica de esferificaciones. - Implementar técnicas de vanguardia. | -Refinar la presentación del postre. | -Helado con combinación de sabores muy lograda. |

5. PROPUESTA

Descripción del Proyecto

- **Objetivo** Aplicar técnicas vanguardistas a tres postres explorando presentaciones creativas con el fin de innovar en la combinación de sabores para crear experiencias culinarias únicas.
- **Misión** Revolucionar la experiencia de los postres mediante técnicas de vanguardia, combinando creatividad y sabor para deleitar a nuestros clientes.
- **Visión** Ser líderes en pastelería innovadora, fusionando tradición y modernidad.

"Delicias Avant-Garde" Es un emprendimiento gastronómico ubicado en Ibarra, dedicado a revolucionar la experiencia de los postres a través de técnicas culinarias de vanguardia. Su objetivo es aplicar métodos innovadores en la creación de tres postres exclusivos, explorando presentaciones creativas y combinaciones de sabores únicos para deleitar tanto a cafeterías como a personas jóvenes, ávidas de nuevas experiencias culinarias.

En "Delicias Avant-Garde," creen que un postre no solo debe satisfacer el paladar, sino también inspirar y sorprender a quienes lo degustan. Su eslogan, "Postres que inspiran y sorprenden," refleja su compromiso con la creatividad y la calidad, asegurando que cada bocado sea una aventura sensorial.

Su misión es revolucionar la manera en que se perciben y disfrutan los postres, combinando creatividad y sabor para ofrecer a sus clientes una experiencia inolvidable. Con una visión clara de ser pioneros en la innovación de postres en Ibarra, "Delicias Avant-Garde" se posiciona como la opción ideal para aquellos que buscan algo más que un simple postre, una obra maestra culinaria.

Plan de Negocios

Segmento de Clientes

Clientes Masivos, cafeterías y delicatessen que buscan productos innovadores y de alta calidad. Jóvenes Adultos (18-35 años): Interesados en probar nuevas experiencias gastronómicas y seguir tendencias culinarias, personas en busca de sabores locales y

experiencias culinarias únicas, profesionales, individuos con gusto por la alta cocina y la innovación.

El nicho de mercado objetivo son profesionales jóvenes con estilos de vida ocupados y conciencia sobre la salud, entre 18 y 50 años. Estas personas tienen un trabajo demandante que les deja poco tiempo libre y buscan opciones prácticas y convenientes para mantener una alimentación saludable. Sin embargo, encuentran dificultades para cocinar comidas saludables y encontrar opciones de postres saludables y deliciosas en el mercado.

Una parte de este nicho son personas que están interesados en la gastronomía internacional y buscan postres auténticos que representan la diversidad de sabores y culturas del mundo. También hay jóvenes adultos que buscan postres vanguardistas que fusionan técnicas culinarias innovadoras con ingredientes saludables y de alta calidad.

Finalmente, hay un grupo que se enfoca en las tendencias culinarias y busca postres que desafíen las expectativas y sorprenden al paladar, todos estos grupos comparten la dificultad de encontrar postres que sean visualmente atractivos y dignos de ser compartidos en redes sociales. En resumen, este nicho de mercado busca postres rápidos, fáciles de preparar, nutritivos, sabrosos, creativos, auténticos, vanguardistas y visualmente atractivos que se ajusten a sus estilos de vida ocupados y preferencias dietéticas y culturales.

Propuesta de Valor

Se centra en ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable a través de la combinación de técnicas de vanguardia e ingredientes de alta calidad para crear postres innovadores, utilizan técnicas culinarias avanzadas como esferificación, gelificación y espumas para transformar la textura y presentación de los postres, ofreciendo diseños modernos que sorprenden visualmente antes de deleitar con su sabor, la selección de ingredientes frescos, junto con la colaboración con proveedores locales, garantiza que cada postre sea delicioso, saludable y sostenible.

Además, "Delicias Avant-Garde" ofrece exclusividad en sus postres, permitiendo adaptarlos a las preferencias y necesidades del cliente, presentan ediciones limitadas y sabores exclusivos que se renuevan periódicamente para mantener el interés y la novedad entre los clientes, la combinación de sabores, texturas y aromas crea una experiencia culinaria completa

que involucra todos los sentidos, con una presentación detallista que hace que cada bocado sea memorable.

El compromiso de la empresa con la sostenibilidad y la responsabilidad se refleja en la selección de ingredientes y en los procesos de producción y empaquetado, utilizando materiales biodegradables y reciclables para reducir el impacto ambiental, además, "Delicias Avant-Garde" promueve la educación y la comunidad a través de talleres y clases maestras, donde los clientes pueden aprender sobre las técnicas de vanguardia utilizadas, la participación activa en eventos y ferias gastronómicas permite compartir conocimientos y experiencias con otros profesionales y amantes de la cocina en definitiva su propuesta de valor no solo busca satisfacer el paladar, sino también crear una experiencia culinaria inolvidable alineada con las tendencias actuales de innovación y sostenibilidad en la gastronomía.

Canales de Distribución

Los productos se distribuirán a través de varios canales para llegar a una amplia audiencia. Primero, habrá una tienda física ubicada en una zona de alta concurrencia, donde los clientes podrán disfrutar de los postres en un ambiente agradable, también se contará con una plataforma de comercio electrónico fácil de usar, permitiendo a los clientes hacer pedidos personalizados y recibirlos en la comodidad de sus hogares, además, se aprovecharán aplicaciones de redes sociales como Instagram y Facebook para promocionar los postres, mostrando su preparación y presentación para atraer a un público más amplio y diverso.

Se establecerán puntos de venta en restaurantes y cafeterías locales interesados en ofrecer estos postres exclusivos en sus menús, la participación en eventos y ferias gastronómicas será fundamental para dar a conocer los productos y atraer nuevos clientes.

Relación con el Cliente

Proveer una atención personalizada es crucial para ofrecer un servicio cercano y atento a las necesidades y preferencias de cada cliente, para ello, se mantiene una interacción activa en redes sociales como Instagram, Facebook donde se publica contenido atractivo, se responden consultas y se recoge *feedback*. Además, se organizan eventos y degustaciones periódicas en tiendas y cafeterías asociadas, así como talleres y clases maestras, permitiendo a los clientes probar nuevos productos y aprender sobre las técnicas de vanguardia utilizadas en su elaboración.

El soporte al cliente se ofrece a través de múltiples canales, incluyendo teléfono, correo electrónico y chat en vivo, asegurando una respuesta rápida y eficaz, las políticas de devolución y reemplazo son claras y justas, ofreciendo soluciones rápidas y satisfactorias en caso de insatisfacción o problemas con la calidad, también se realizan seguimientos postventa para asegurar la satisfacción del cliente, enviando correos electrónicos de agradecimiento y solicitando *feedback* sobre la experiencia de compra y el producto recibido.

Para fomentar la lealtad, se implementan programas de puntos donde los clientes acumulan puntos por cada compra, canjeables por descuentos o productos gratuitos, además, se ofrecen descuentos exclusivos y promociones especiales para clientes recurrentes, así como membresías que brindan beneficios adicionales como descuentos permanentes y envíos gratuitos, las opciones de suscripción mensual o trimestral permiten a los clientes recibir nuevos productos directamente en casa, incentivando la compra recurrente, finalmente, se realizan encuestas regulares para recoger opiniones y sugerencias, implementando mejoras basadas en el *feedback* recibido para asegurar que los productos y servicios evolucionen según las necesidades y expectativas de los clientes.

Fuentes de Ingresos

- **Modelos de Ingresos y Estrategias de Monetización:**

La principal fuente de ingresos provendrá de la venta de postres innovadores, estos postres se podrán adquirir a través de varios canales de distribución, como tiendas físicas, pedidos en línea, entregas a domicilio y participación en eventos y ferias gastronómicas, adicionalmente, se ofrecerán planes de suscripción donde los clientes recibirán regularmente nuevos postres exclusivos o tendrán acceso a eventos especiales, generando ingresos recurrentes y fidelizando a los clientes.

Otra fuente de ingresos será la oferta de servicios de catering para eventos especiales, tales como bodas, fiestas corporativas o lanzamientos de productos, estos servicios permitirán alcanzar a un público más amplio y diversificar las fuentes de ingresos, así mismo se impartirán talleres y clases de cocina en los que los clientes podrán aprender las técnicas innovadoras utilizadas en la elaboración de los postres, estos talleres no solo generarán ingresos adicionales, sino que también fortalecerán la relación con los clientes y aumentarán la visibilidad de la marca.

- **Precios y Estructuras de Costos:**

Los precios de los postres se establecerán en función de la calidad de los ingredientes utilizados, el tiempo de preparación y la complejidad de las técnicas empleadas, se aplicará una estrategia de precios premium, dado el carácter exclusivo e innovador de los productos, para los planes de suscripción, se ofrecerán diferentes niveles de membresía con beneficios incrementales, permitiendo a los clientes elegir el plan que mejor se ajuste a sus necesidades y presupuesto.

En cuanto a las estructuras de costos, se considerarán los siguientes componentes:

- **Costos de ingredientes:** Selección de ingredientes frescos y de alta calidad.
- **Costos de producción:** Mano de obra y tiempo dedicado a la preparación de los postres.
- **Costos de distribución:** Gastos asociados con la entrega a domicilio y la logística.
- **Costos de marketing y promoción:** Inversión en campañas publicitarias y promoción en redes sociales.
- **Costos de infraestructura:** Mantenimiento del equipamiento de cocina y alquiler de espacios para talleres y eventos.

- **Análisis de Rentabilidad y Proyecciones Financieras:**

Para asegurar la rentabilidad del negocio, se realizará un análisis detallado de los márgenes de ganancia por producto, considerando los costos de producción y los precios de venta, se establecerán metas de ventas mensuales y anuales, ajustando las estrategias de marketing y distribución según sea necesario para alcanzar estos objetivos.

Las proyecciones financieras incluirán estimaciones de ingresos y gastos a corto y largo plazo, teniendo en cuenta las distintas fuentes de ingresos y las estructuras de costos, se elaborarán escenarios optimistas, realistas y pesimistas para prever diferentes situaciones del mercado y ajustar las estrategias en consecuencia, a sí mismo se monitorearán regularmente los indicadores financieros clave como el flujo de caja y el retorno de la inversión, para garantizar la sostenibilidad y el crecimiento del negocio.

Recursos Clave

En primer lugar, es crucial contar con un equipo de chefs y personal de cocina altamente especializado, estos profesionales deben estar capacitados en técnicas avanzadas como cocina molecular, gelificación, y uso de sifones por otro lado deben poseer una sólida comprensión de la combinación de sabores y la presentación estética para crear experiencias culinarias únicas y memorables.

La elección de ingredientes de alta calidad es fundamental para garantizar la excelencia en cada detalle del producto final, esto implica establecer relaciones con proveedores que ofrezcan productos frescos y de primera calidad, asegurando así un estándar de calidad constante y la posibilidad de innovar con nuevos ingredientes y combinaciones.

La infraestructura de cocina debe estar equipada con tecnología avanzada y herramientas especializadas, esto incluye desde cámaras de vacío y sifones para espumas hasta equipos de cocción *sous-vide* y moldes de silicona para formas y texturas personalizadas, estos recursos permiten experimentar y ejecutar ideas innovadoras con precisión y eficiencia.

Una plataforma de comercio electrónico robusta es esencial para la venta en línea de productos, debe ofrecer una experiencia de usuario intuitiva, gestión eficiente de pedidos y pagos seguros y una red de logística bien estructurada garantiza la entrega oportuna y la integridad de los productos, optimizando la experiencia del cliente desde la compra hasta la recepción.

Actividades Clave

En el primer mes, el emprendimiento centrará sus esfuerzos en la investigación y desarrollo, se realizarán pruebas de producto y estudios de mercado para asegurar la aceptación y calidad de los postres Higos con queso, Helado de paila y Queso de piña, además, se negociarán contratos con proveedores de higos, piña, frutas para helado y queso fresco, durante este periodo, se experimentará con combinaciones de sabores y técnicas para garantizar la excelencia del producto final.

El segundo mes estará dedicado a la preparación de la infraestructura de producción y el desarrollo de estrategias de marketing, se adecuará el espacio de producción y se adquirirá el equipo necesario para la elaboración de los postres, al mismo tiempo, se planificarán

campañas de marketing y se diseñarán materiales publicitarios, incluyendo branding y empaques atractivos, se realizarán pruebas piloto de los procesos de producción para ajustar detalles y optimizar el flujo de trabajo.

En el tercer mes, comenzará la producción inicial de los primeros lotes de Higos con queso, Helado de paila y Queso de piña, asegurando la consistencia y calidad, las campañas publicitarias se lanzarán en redes sociales y otros medios, destacando la innovación y calidad de los postres, se establecerán las primeras colaboraciones con tiendas y restaurantes locales para la venta de los productos.

Durante el cuarto mes, se iniciará la distribución de los productos a puntos de venta y directamente a clientes, asegurando una logística eficiente, el emprendimiento participará en ferias y eventos gastronómicos para dar a conocer los postres y generar interés, además, se recogerá *feedback* de los clientes y puntos de venta para evaluar la recepción del mercado y realizar los ajustes necesarios en la producción y marketing.

En el quinto mes, se implementarán mejoras en los procesos de producción basadas en el *feedback* recibido, asegurando la eficiencia y calidad constante, la red de distribución se ampliará para llegar a más puntos de venta y clientes, optimizando las rutas de entrega, el emprendimiento continuará desarrollando nuevas recetas y variantes de los postres actuales para mantener el interés del mercado y atraer nuevos públicos.

A partir del sexto mes en adelante, se consolidará la presencia de la marca en el mercado mediante campañas de marketing continuas y colaboraciones estratégicas, se introducirán nuevas líneas de postres y variaciones estacionales para ampliar la oferta y satisfacer diferentes gustos y preferencias, el monitoreo constante de las tendencias del mercado y el desempeño del negocio permitirá realizar ajustes y mejoras continuas para asegurar el éxito a largo plazo.

Socios Clave

Para asegurar el éxito del emprendimiento centrado en la innovación de postres en Ecuador, es fundamental establecer colaboraciones estratégicas con socios clave que desempeñen roles específicos y contribuyan al crecimiento del negocio.

- **Proveedores de ingredientes de alta calidad:** Establecer relaciones sólidas con proveedores de ingredientes saludables y de alta calidad es crucial, estos

socios aseguran un suministro constante de materias primas premium para los postres, garantizando que cada producto mantenga los estándares de frescura y sabor que el mercado ecuatoriano demanda.

- **Cafeterías y delicatessen:** Las colaboraciones con cafeterías y tiendas delicatessen son estratégicas para llegar al público objetivo, estos socios actúan como puntos de venta adicionales, ampliando la visibilidad y accesibilidad de los postres innovadores en diferentes puntos de la ciudad o región.

- **Plataformas de distribución y logística:** Trabajar con empresas de distribución y logística eficientes es esencial para asegurar que los postres lleguen a tiempo y en condiciones óptimas a los clientes finales, estos socios facilitan la entrega a domicilio, garantizando una experiencia de compra satisfactoria que fortalece la reputación del negocio.

- **Organizadores de eventos y ferias gastronómicas:** Participar en eventos y ferias gastronómicas permite al emprendimiento presentar sus productos directamente al público, estos socios proporcionan plataformas donde los clientes pueden conocer y probar los postres innovadores, generando interacciones directas que impulsan las ventas y construyen relaciones con clientes potenciales.

Cada uno de estos socios estratégicos desempeña un papel crucial en la expansión y consolidación del negocio de postres innovadores en Ecuador, a través de acuerdos y colaboraciones establecidas con estos socios, el emprendimiento no solo amplía su alcance en el mercado, sino que también fortalece su posición como líder en la oferta de experiencias dulces únicas y de alta calidad.

Estructura de Costos

En primer lugar, la calidad de los ingredientes juega un papel fundamental en la creación de postres distintivos, invertir en ingredientes de alta calidad, como productos orgánicos o locales, no solo mejora el sabor y la salud, sino que también eleva la propuesta de valor del negocio frente a la competencia, este enfoque debe ser prioritario al calcular los costos de producción para asegurar estándares consistentes de excelencia.

Además, la implementación de técnicas de vanguardia requiere la adquisición de equipos y tecnología especializados, desde máquinas de precisión hasta moldes específicos y herramientas de cocina avanzadas, estos recursos no solo optimizan la eficiencia en la

producción, sino que también garantizan la presentación visualmente atractiva de cada postre, es fundamental considerar estos costos como inversiones estratégicas que contribuyen a la calidad y la innovación del producto final.

En términos de estructura de costos, tanto los gastos fijos como variables deben ser cuidadosamente gestionados, los costos fijos, como el alquiler de espacio para un local físico, deben ser evaluados en función de su ubicación estratégica, asegurando acceso conveniente para el mercado objetivo y maximizando la visibilidad del negocio, por otro lado los costos variables, que incluyen materia prima y mano de obra especializada, deben ser monitoreados de cerca para ajustarse según la demanda y la capacidad de producción.

Para optimizar la gestión de costos, se pueden implementar diversas estrategias, esto incluye negociar con proveedores para obtener precios competitivos en ingredientes clave, explorar opciones de financiamiento para la adquisición de equipos costosos y buscar eficiencias operativas que reduzcan el desperdicio y mejoren la productividad.

Finalmente, invertir en estrategias de marketing y promoción efectivas es fundamental para atraer y retener clientes, desde publicidad digital dirigida hasta participación activa en eventos gastronómicos y desarrollo de campañas promocionales creativas, estas acciones no solo aumentan la visibilidad de la marca, sino que también generan demanda y fidelidad entre los consumidores.

Desarrollo del Producto o Servicio

- **Nombre Slogan y Logotipo**

"Delicias Avant-Garde"

Postres que inspiran y sorprenden

Figura 22*Logotipo*

"Delicias Avant-Garde" es un emprendimiento gastronómico ubicado en Ibarra, dedicado a revolucionar la experiencia de los postres a través de técnicas culinarias de vanguardia, su objetivo es aplicar métodos innovadores en la creación de tres postres exclusivos, explorando presentaciones creativas y combinaciones de sabores únicas para deleitar tanto a cafeterías como a personas jóvenes, ávidas de nuevas experiencias culinarias.

En "Delicias Avant-Garde," creen que un postre no solo debe satisfacer el paladar, sino también inspirar y sorprender a quienes lo degustan. Su eslogan, "Postres que inspiran y sorprenden," refleja su compromiso con la creatividad y la calidad, asegurando que cada bocado sea una aventura sensorial.

Su misión es revolucionar la manera en que se perciben y disfrutan los postres, combinando creatividad y sabor para ofrecer a sus clientes una experiencia inolvidable, con una visión clara de ser pioneros en la innovación de postres en Ibarra, "Delicias Avant-Garde" se posiciona como la opción ideal para aquellos que buscan algo más que un simple postre, una obra maestra culinaria.

Descripción del Primer Prototipo

Se desarrollaron recetas y productos iniciales que cumplen con las necesidades identificadas.

- **Componentes del Prototipo:**
- **Receta Básica:** Se realizó una prueba degustativa de un helado de guanábana, pero no tuvo buena aceptación por parte del público, la presentación del producto tampoco fue adecuada, los primeros prototipos se probaron internamente y por un grupo reducido de estudiantes para obtener retroalimentación inicial.
 - **Productos Gastronómicos:** Se crearon muestras de productos para degustación que destacan por su sabor y presentación, se reconoce la importancia de la retroalimentación recibida y se está comprometido en mejorar los prototipos para satisfacer mejor las expectativas del público.
 - **Estándares de Calidad:** Para corregir estos problemas, se decidió realizar varias modificaciones, primero, se está trabajando en ajustar la receta del helado para mejorar su sabor y hacerlo más atractivo para los consumidores, además, se está rediseñando la presentación del producto para que sea más llamativa y apetitosa.
 - **Receta Básica:** Se realizó una prueba de cata de un pastel, pero no obtuvo buena aceptación por parte de los degustadores y la presentación del producto tampoco fue adecuada, los primeros prototipos fueron evaluados internamente y por un grupo reducido de estudiantes para obtener retroalimentación preliminar.
 - **Productos Gastronómicos:** Se elaboraron muestras de productos para degustación que destacan tanto en sabor como en presentación, se valora mucho la retroalimentación obtenida y se está trabajando para mejorar los prototipos con el fin de satisfacer mejor las expectativas del público.
 - **Estándares de Calidad:** Para corregir estos problemas, se decidió realizar varias modificaciones. Primero, se está ajustando la receta del pastel para mejorar su sabor y hacerlo más atractivo para los consumidores, además, se está rediseñando la presentación del producto para que sea más llamativa y apetecible.
 - **Receta Básica:** Se realizó una prueba de cata de higo con queso, pero no tuvo buena aceptación por parte del público debido a su excesiva dulzura, y la presentación del producto tampoco fue adecuada, los primeros prototipos se evaluaron internamente y por un grupo reducido de estudiantes para obtener retroalimentación inicial.
 - **Productos Gastronómicos:** Se elaboraron muestras de productos para degustación que destacan por su sabor y presentación, se reconoce la importancia de la

retroalimentación recibida y se está comprometido en mejorar los prototipos para satisfacer mejor las expectativas del público.

- **Estándares de Calidad:** Para corregir estos problemas, se decidió realizar varias modificaciones, primero, se está ajustando la receta del higo con queso para equilibrar mejor los sabores y hacerlo más agradable para los consumidores, a su vez se está rediseñando la presentación del producto para que sea más llamativa y apetitosa.

- **Evaluación y Feedback Inicial:**

Los primeros prototipos fueron probados internamente y por un grupo reducido de estudiantes para obtener retroalimentación inicial.

Helado de Guanábana:

- **Observaciones:** No tuvo buena aceptación por parte del público, y la presentación del producto no fue adecuada.

- **Acciones:** Se está trabajando en ajustar la receta para mejorar su sabor y hacerlo más atractivo para los consumidores, además, se está rediseñando la presentación del producto para que sea más llamativa y apetitosa.

bizcocho:

- **Observaciones:** La prueba de cata del bizcocho no fue bien recibida por los degustadores, y la presentación tampoco resultó adecuada.

- **Acciones:** Se está ajustando la receta del pastel para mejorar su sabor y hacerlo más atractivo para los consumidores, también se está rediseñando la presentación del producto para que sea más llamativa y apetecible.

Higo con Queso:

- **Observaciones:** El higo con queso no fue bien aceptado debido a su excesiva dulzura, y la presentación del producto no fue adecuada.

- **Acciones:** Se está ajustando la receta del higo con queso para equilibrar mejor los sabores y hacerlo más agradable para los consumidores, además, se está rediseñando la presentación del producto para que sea más llamativa y apetitosa..

Prototipos como Versiones Iniciales del Producto Mínimo Viable (MVP)

Objetivo:

Refinar los prototipos iniciales basándose en el *feedback* recibido para crear versiones mejoradas que puedan ser probadas en el mercado real.

Proceso Iterativo:

- **Construir:** Mejorar las recetas y productos gastronómicos iniciales incorporando las sugerencias recibidas. Por ejemplo, se perfeccionó la presentación de los postres para hacerla más atractiva y visualmente impactante, además, se ajustó la textura de los postres, logrando una consistencia más agradable al paladar.
- **Medir:** Evaluar el rendimiento de las versiones mejoradas a través de pruebas adicionales. Se reconoció que aún había áreas en las que se podía seguir mejorando, como el equilibrio del nivel de dulzura de los postres.
- **Aprender:** Identificar qué funciona bien y qué necesita ajustes, realizando las modificaciones necesarias. Gracias a los comentarios, los postres mejoraron notablemente en textura, sabor y presentación visual.
- **MVP Mejorado:** Se desarrollaron recetas y productos gastronómicos listos para ser lanzados y probados en un entorno real, asegurando que los postres no solo sean innovadores y atractivos, sino también viables desde el punto de vista comercial.

Resultados de las Pruebas y Feedback Recibido

Objetivo:

Evaluar la aceptación de los productos gastronómicos y recopilar datos sobre necesidades y preferencias de los consumidores.

Degustación Sensorial con Compañeros de Gastronomía

Descripción de los Participantes:

- Participaron 4 estudiantes de gastronomía con conocimientos variados en cocina y técnicas culinarias.

- Los participantes fueron seleccionados para representar una amplia gama de gustos y preferencias.
- **Sesiones de Degustación:** Los participantes probaron los productos y recetas en sesiones organizadas.
- **Discusión en Grupo:** Se facilitó una discusión en grupo para compartir impresiones y sugerencias.

Resultados Obtenidos:

- **Aceptación del Producto:** La mayoría de los productos recibieron una respuesta positiva en términos de sabor y presentación.
- **Preferencias del Consumidor:** Los participantes destacaron la preferencia por productos fáciles de preparar.
- **Sugerencias de Mejora:** Se sugirieron ajustes en las recetas para mejorar la textura y el balance de sabores.

Producto Mínimo Viable:

Los datos recopilados indicaron una fuerte preferencia por productos que combinan sabor y facilidad de preparación, las sugerencias de los participantes fueron incorporadas en las versiones finales de los productos, mejorando su aceptación y viabilidad en el mercado.

Iteraciones y Mejoras Basadas en la Validación

Luego del *feedback* recibido en la degustación sensorial, se realizaron ajustes importantes en los prototipos del producto, se redujo la cantidad de azúcar en las recetas para mejorar el balance de sabores, y se hicieron modificaciones en la textura para que fuera más uniforme, también se realizaron cambios en la presentación de los productos para que fueran más atractivos visualmente, atendiendo las observaciones sobre cómo se veían los postres.

Con base en las necesidades y preferencias identificadas, se crearon nuevas versiones de los productos, estas versiones incorporaron opciones fáciles de preparar, en línea con las preferencias de los participantes, se ajustaron las recetas para mejorar la textura y el sabor, y se buscaron alternativas para hacer los productos más accesibles y atractivos para el público, los prototipos actualizados están diseñados para ofrecer una combinación adecuada de sabor y facilidad de preparación, con el fin de mejorar su aceptación en el mercado.

Segundo Prototipo

Proceso de Desarrollo:

- **Áreas de Mejora Identificadas:**
- Basadas en el *feedback* recibido del primer prototipo, se identificaron varias áreas de mejora en los aspectos de presentación, sabor y textura.
- Se tomaron en cuenta las pruebas degustativas anteriores y se enfocó en mejorar significativamente estos aspectos.
- La revisión de las recetas y la implementación de nuevas técnicas culinarias fueron esenciales para alcanzar un producto más refinado y de mayor calidad.

Características Mejoradas del Segundo Prototipo:

- **Ingredientes:**

Se realizaron ajustes importantes en los ingredientes., se cambió el sabor del helado, optando por una base más rica y compleja, se aumentó la cantidad de hierbas frescas para intensificar el sabor del helado

- **Métodos de Preparación:**

Se introdujo un nuevo método para la preparación del helado, utilizando una base de crema inglesa, este cambio fue crucial para lograr una textura más cremosa y suave, mejorando notablemente la calidad del producto final, se implementaron técnicas de vanguardia como la gelificación y esferificaciones más perfectas para innovar en la textura y presentación de los productos.

- **Presentación:**

La presentación del segundo prototipo también se mejoró significativamente, se emplearon técnicas de emplatado más sofisticadas y atractivas, lo que incrementó el atractivo visual de los productos, el uso de elementos decorativos, como flores comestibles deshidratadas, añadió frescura y color a la presentación, haciendo que los platos no solo fueran deliciosos, sino también visualmente impresionantes, estas mejoras en la presentación elevaron la percepción de calidad y sofisticación entre los consumidores.

Presentación del Prototipo Final

Higos con Queso

Ingredientes:

- Higos frescos
- Queso fresco
- Miel de abeja
- Canela en polvo

Se seleccionaron estos ingredientes porque son accesibles en cualquier parte de la zona geográfica del país.

Métodos de Preparación:

- **Preparación de los Higos:** Los higos se limpian y se cortan en mitades, manteniendo su forma y frescura.
- **Relleno de Queso:** Cada mitad de higo se rellena con una porción generosa de queso fresco, creando un contraste cremoso y dulce.
- **Adición de Miel:** Se vierte un hilo de miel de abeja sobre los higos rellenos, aportando una dulzura natural y equilibrada.
- **Toque Final:** Se espolvorean nueces troceadas y canela en polvo para añadir textura y un toque aromático.

Se implementó el uso de miel de abeja para intensificar la dulzura natural de los higos y crear una combinación armoniosa de sabores.

Presentación:

- **Emplatado:** Los higos con queso se presentan en una tartaleta, destacando sus colores naturales y vibrantes.
- **Decoración:** Se decora con un hilo adicional de miel y una pizca de canela, creando una armonía visual y olfativa. Se usan platos blancos para que los colores naturales de los higos y el queso tengan más protagonismo y armonía.

Logros:

- **Satisfacción Sensorial:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades sensoriales, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabor, textura y aroma.
- **Innovación y Originalidad:** La combinación de higos con queso ha sido bien recibida, destacando la originalidad del postre.
- **Presentación:** La presentación de los higos con queso ha sido mejorada utilizando técnicas modernas de emplatado que realzan la estética y la experiencia gastronómica.

El producto final ha logrado satisfacer las necesidades del mercado, ofreciendo un producto que combina sabor, calidad y presentación excepcional.

Próximos Pasos:

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen la producción a mayor escala para pruebas piloto y la realización de un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto entre un público más amplio.

Helado de Paila de Naranja**Ingredientes:**

El helado de paila a base de crema inglesa de naranja se ha refinado con los siguientes ingredientes finales:

- Pulpa de naranja fresca
- Azúcar
- Yemas de huevo
- Leche
- Crema de leche
- Vainilla
- Hielo
- Sal

Se seleccionaron estos ingredientes porque son accesibles en cualquier parte de la zona geográfica del país.

Métodos de Preparación:

- **Preparación de la Crema Inglesa:** Se calientan la leche y la crema de leche en una cacerola con una vaina de vainilla, en un bol aparte, se baten las yemas de huevo con azúcar hasta obtener una mezcla suave, luego, se vierte lentamente la mezcla caliente sobre las yemas batidas, revolviendo constantemente, y se cocina a fuego lento hasta que la mezcla espese.
- **Incorporación de la Naranja:** Se añade la pulpa de naranja a la crema inglesa, mezclando bien para integrar los sabores.
- **Congelación en Paila:** La mezcla se vierte en una paila (recipiente de bronce) colocada sobre hielo y sal, se agita continuamente hasta alcanzar una consistencia cremosa y congelada.
- **Toque Final:** Se sirve inmediatamente o se mantiene en congelación hasta el momento de servir.

Se implementó el uso de crema inglesa para añadir una textura rica y cremosa al helado, complementando el sabor ácido y vibrante de la naranja.

Presentación:

- **Emplatado:** El helado de paila a base de crema inglesa de naranja se presenta en copas de vidrio transparente, destacando sus colores vibrantes y naturales.
- **Decoración:** Se decora con hojas de menta fresca y rodajas de naranja, creando una armonía visual y olfativa.

Se usan copas de vidrio transparente para que los colores naturales del helado tengan más protagonismo y armonía.

Logros:

- **Satisfacción Sensorial:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades sensoriales, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabor, textura y aroma.

- **Innovación y Originalidad:** La incorporación de crema inglesa con naranjilla ha sido bien recibida, destacando la originalidad del postre.
- **Presentación:** La presentación del helado de paila ha sido mejorada utilizando técnicas modernas de emplatado que realzan la estética y la experiencia gastronómica.

El producto final ha logrado satisfacer las necesidades del mercado, ofreciendo un producto que combina sabor, calidad y presentación excepcional.

Próximos Pasos:

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen la producción a mayor escala para pruebas piloto y la realización de un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto entre un público más amplio.

Preparación para el lanzamiento comercial del producto, incluyendo estrategias de marketing y distribución.

Queso de Piña:

Ingredientes:

- piña pelada
- azúcar
- maicena
- agua
- crema de leche
- leche condensada
- huevos
- gelatina sin sabor (hidratada)

Se seleccionaron estos ingredientes porque son accesibles en cualquier parte de la zona geográfica del país.

Métodos de Preparación:

- **Cocción de la Piña:** Cocinar la piña cortada en trozos con el azúcar hasta que esté un poco amelcochada.
- **Espesar con Maicena:** Agregar la maicena disuelta en el agua a la piña cocida y dejar espesar la mezcla.
- **Mezcla de Ingredientes Líquidos:** En la licuadora, mezclar la crema de leche, la leche condensada y los huevos hasta obtener una mezcla homogénea.
- **Incorporación de la Piña y la Gelatina:** Incorporar la piña cocinada y la gelatina disuelta a la mezcla de la licuadora.
- **Refrigeración:** Verter la mezcla en moldes individuales y refrigerar durante al menos 4 horas o hasta que esté bien cuajado.

Se implementó el uso de gelatina para asegurar que el postre adquiriera una textura firme y estable sin necesidad de horneado.

Presentación:

- **Emplatado:** El queso de piña se presenta en moldes individuales, destacando sus colores naturales y vibrantes.
- **Decoración:** Se decora con rodajas de piña y hojas de menta fresca, creando una armonía visual y olfativa.

Se usan moldes individuales y platos blancos para que los colores naturales del postre tengan más protagonismo y armonía.

Logros:

- **Satisfacción Sensorial:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades sensoriales, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabor, textura y aroma.
- **Innovación y Originalidad:** La combinación de piña caramelizada con una mezcla de crema y huevo ha sido bien recibida, destacando la originalidad del postre.
- **Presentación:** La presentación del queso de piña ha sido mejorada utilizando técnicas modernas de emplatado que realzan la estética y la experiencia gastronómica.

El producto final ha logrado satisfacer las necesidades del mercado, ofreciendo un producto que combina sabor, calidad y presentación excepcional.

Próximos Pasos:

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen la producción a mayor escala para pruebas piloto y la realización de un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto entre un público más amplio.

Preparación para el lanzamiento comercial del producto, incluyendo estrategias de marketing y distribución.

6. CONCLUSIONES

La aplicación de técnicas vanguardistas a los postres tradicionales, como el helado de paila, queso de piña e higos con queso, ha revelado un impacto transformador en la calidad y presentación de estos productos icónicos de la repostería ecuatoriana, este enfoque innovador ha permitido no solo mantener la esencia de los postres tradicionales, sino también elevárselos mediante la introducción de técnicas modernas que aportan sofisticación y frescura a las recetas clásicas.

El proceso de integración de técnicas vanguardistas ha demostrado ser un catalizador para la creación de combinaciones de sabores innovadoras que han sido bien recibidas por los consumidores la incorporación de estas técnicas ha permitido una reinterpretación de los sabores tradicionales, enriqueciendo la experiencia gastronómica y satisfaciendo la demanda de los consumidores por propuestas más originales y sorprendentes. Esta capacidad para fusionar la tradición con la modernidad refleja el potencial de la innovación para revitalizar la repostería tradicional ecuatoriana, llevándola a nuevas alturas sin perder su identidad.

La base teórica obtenida de la investigación bibliográfica ha sido fundamental para entender tanto las características de los postres tradicionales como las posibilidades ofrecidas por las técnicas vanguardistas. Este conocimiento previo facilitó la integración efectiva de las técnicas modernas, permitiendo un equilibrio delicado entre la preservación de la esencia tradicional y la implementación de innovaciones que enriquecen la experiencia culinaria. La combinación de la tradición con la modernidad no solo ha permitido la preservación del legado gastronómico, sino también su evolución hacia nuevas formas que responden a las expectativas contemporáneas.

La implementación de técnicas vanguardistas en la elaboración de los postres condujo a mejoras significativas en la calidad y presentación de los productos. Las técnicas modernas han realzado no solo la textura y el sabor, sino también la apariencia visual de los postres, creando versiones más sofisticadas y atractivas que capturan la atención de los consumidores y elevan la percepción del producto, este avance refleja la capacidad de las técnicas vanguardistas para transformar productos tradicionales en experiencias gastronómicas más completas y competitivas en el mercado.

Las degustaciones realizadas han confirmado la aceptación positiva de los postres innovados. Los consumidores valoraron las mejoras en términos de sabor, textura y presentación, lo que valida la efectividad de las técnicas vanguardistas aplicadas. Los resultados destacan que la integración de la innovación con la tradición no solo es viable, sino que puede ofrecer experiencias culinarias nuevas y enriquecedoras. Esta integración demuestra que es posible respetar y revitalizar la tradición mientras se introducen elementos contemporáneos, creando así un equilibrio entre lo clásico y lo moderno que resulta en una oferta gastronómica única y memorable.

7. RECOMENDACIONES

Es fundamental seguir innovando y mejorando continuamente en las técnicas de preparación y presentación de los postres para mantener una ventaja competitiva en el mercado, la adaptación a las expectativas y necesidades cambiantes de los consumidores resulta crucial en un entorno gastronómico dinámico.

Optimizar el equilibrio de sabores, la textura y la apariencia visual de los postres es esencial para proporcionar una experiencia más satisfactoria, un balance adecuado en estos aspectos no solo contribuye a la calidad del producto, sino que también refuerza su presencia en el mercado, una presentación atractiva y un perfil de sabor bien logrado son decisivos para captar la atención del cliente y distinguir el producto de la competencia.

Explorar y aplicar técnicas que mejoren la calidad del postre es fundamental la incorporación de métodos innovadores puede elevar el perfil del producto, aportando sofisticación y frescura a las recetas tradicionales, asegurar que estos métodos mantengan la integridad del postre garantiza que siga siendo atractivo y satisfactorio.

La evaluación continua con expertos resulta crucial para garantizar la calidad y la relevancia del postre, realizar degustaciones sensoriales periódicas con chefs profesionales proporciona retroalimentación valiosa para ajustar y perfeccionar los productos, alineándolos con los estándares más altos, esta práctica asegura que los postres no solo cumplan con las expectativas del mercado, sino que también ofrezcan una experiencia culinaria memorable.

Se sugiere desarrollar estrategias de marketing eficaces es fundamental para destacar las características innovadoras del postre, utilizar canales como redes sociales y reseñas en línea aumenta la visibilidad y el atractivo del producto estrategias de marketing bien diseñadas resaltan las cualidades únicas del postre, atraen a un público más amplio y fomentan la fidelidad del cliente. Una comunicación efectiva que ponga en valor la innovación y los aspectos distintivos del producto puede ser determinante para su éxito comercial.

8. BIBLIOGRAFÍA

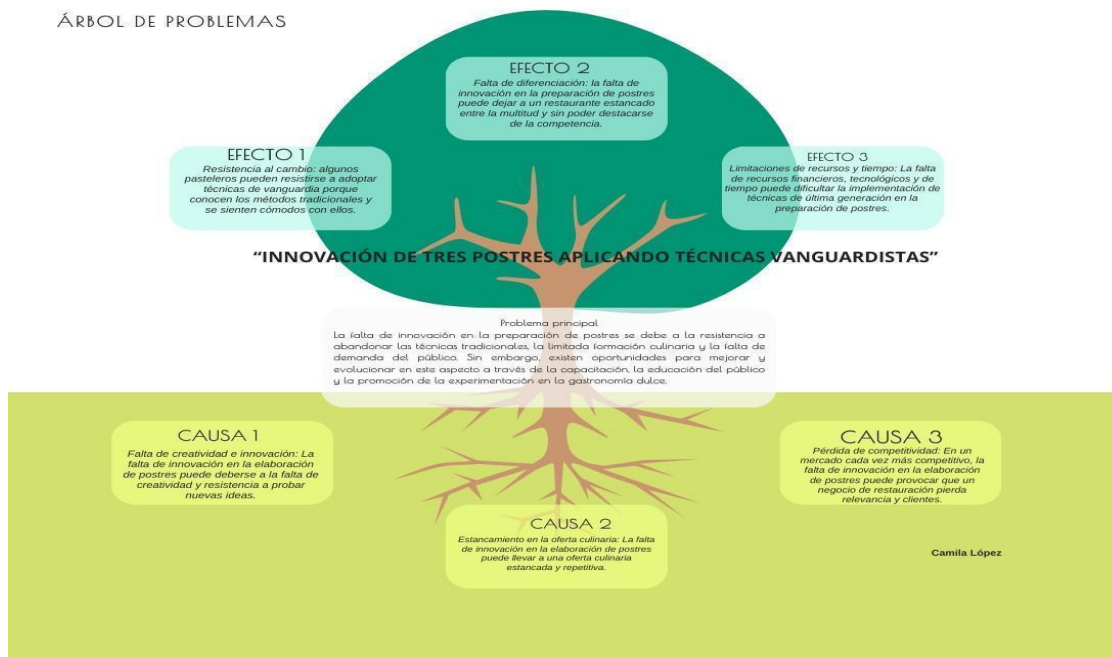
- Agroecuador. (01 de 11 de 2021). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://agroecuadortv.com/los-tradicionales-helados-de-paila-tienen-su-origen-en-la-ciudad-blanca/>
- Alvarez, L. M. (02 de 2018). *Universidad de Cuenca*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29589/1/Tesis.pdf>
- Astelus. (11 de 1 de 2021). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://astelus.com/comida-tipica-de-ecuador/flan-o-queso-de-pina/>
- Barcelona, U. (30 de 11 de 2022). Recuperado el 11 de 05 de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/nitrogeno-liquido-cocina>
- Colima, U. d. (29 de 10 de 2019). *Universidad de Colima*. Recuperado el 26 de 03 de 2024, de http://ww.ucol.mx/content/publicacionesenlinea/adjuntos/Gastronomia-tecnol-e-identidad_478.pdf
- Comercio, E. (22 de 08 de 2021). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/imbabura-paraiso-helados-tradicionales-exoticos.html>
- Culinary, B. (23 de 06 de 2021). Recuperado el 11 de 05 de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina>
- Echeverría, M. E. (2019). *UNIVERSIDAD DE CUENCA*. Recuperado el 20 de 05 de 2024, de <https://core.ac.uk/download/pdf/288582656.pdf>
- FAO. (31 de 05 de 2008). Recuperado el 26 de 03 de 2024, de <https://www.fao.org/about/about-fao/es/#:~:text=Acerca%20de%20la%20FAO,una%20vida%20activa%20y%20sana.>
- Flores, E. M. (19 de 06 de 2023). Recuperado el 11 de 05 de 2022, de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14118/2/02%20LGAS%20071%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Heraldo, E. (21 de 04 de 2019). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://www.elheraldo.com.ec/gastronomia-ancestral-de-semana-santa/>
- Hub, B. C. (24 de 05 de 2022). Recuperado el 11 de 05 de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/deshidratacion-gastronomia>
- Hub, B. C. (11 de 12 de 2023). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>
- Laica. (11 de 08 de 2020). Recuperado el 11 de 05 de 2024, de <https://www.laica.com/es/que-es-sous-vide/>

- Lozano, A. &. (12 de 2009). Obtenido de <https://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2009/25267.pdf>
- Mahecha, J. D. (2020). Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/346456733.pdf>
- Mones, M. (Ed.). (10 de 01 de 2014). *EMCEBAR*. Recuperado el 28 de 4 de 2024, de <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/gastronomia/que-es-la-gastronomia/>
- Pérez, M. R. (28 de 01 de 2021). *SciELO*. Recuperado el 26 de 03 de 2024, de <http://www.scielo.org.co/pdf/ridi/v11n1/2389-9417-ridi-11-01-23.pdf>
- Porto, J. P. (17 de 10 de 2023). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://definicion.de/degustacion/>
- RIVAS, M. M. (2019). *UAM*. Recuperado el 26 de 03 de 2026, de https://repositorio.autonoma.edu.co/bitstream/11182/372/1/Caracter%C3%ADsticas_innovaci%C3%B3n_social_gastronom%C3%ADa.pdf
- Rivera, N. &. (2013). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/3011/2/02%20ICA%20607%20TE SIS.pdf>
- ScoolinaryBlog. (10 de 05 de 2022). Recuperado el 11 de 05 de 2024, de <https://blog.scoolinary.com/fermentacion-beneficios>
- SEECI. (15 de 10 de 2021). Recuperado el 26 de 03 de 2024, de SEECI: <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Toledo, D. (2019). Obtenido de <https://doi.org/10.53592/convtech.v1i1.24>
- Torreblanca, P. (2006). Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://samiraatl.wordpress.com/>
- Vallejo, Z. Z. (s.f.). Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/tradiciones-memorias-y-practicas-culinarias.pdf>
- Zurita, A. (06 de 09 de 2023). *Sabor, EU*. Recuperado el 28 de 04 de 2024, de <https://sabor.eluniverso.com/dulce-de-higos-la-esencia-del-postre-ecuadoriano/#:~:text=El%20dulce%20de%20higos%20es,a%20lo%20largo%20del%20a%C3%B1o.>

9. ANEXOS

Anexo 1

Árbol de Problemas




Anexo 2

Matriz Metodológica

| Objetivo | Tipo de Estudio | Método | Técnica | Instrumento |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|------------------------|---------------------------------|
| Recopilar investigaciones bibliográficas sobre tres postres helado de paleta, queso de piña e higos con queso y técnicas vanguardistas aplicables a su elaboración. | Exploratorio | Análisis documental | Revisión bibliográfica | Fuentes primarias y secundarias |
| Elaborar los postres seleccionados utilizando técnicas vanguardistas con el fin de mejorar su calidad y presentación. | Experimental | Experimental | Práctica culinaria | Encuestas |
| Realizar una degustación de los postres elaborados para evaluar su sabor, textura y presentación para determinar su aceptación. | Cualitativo | Análisis | Degustación Sensorial | Ficha de validación |

Anexo 3

Ficha de la Degustación sensorial

| | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|----------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | | Tema | | | | | “INNOVACIÓN EN TRES POSTRES APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS” |
| | | Evaluador | | | | | |
| Nota: Los datos que se obtengan en la ficha de observación, será usada para la finalización del mencionado trabajo de investigación. | | | | | | | |
| Nombre del Evaluador: | | | | | Fecha: | | |
| Postres a preparar: | 5 (Excelente) | 4 (Bueno) | 3 (Intermedio) | 2 (Regular) | 1 (Malo) | Indicaciones: Marcar con una X en el casillero, dependiendo de su valoración. | |
| Color | | | | | | | |
| Aroma | | | | | | | |
| Sabor | | | | | | | |
| Textura | | | | | | | |
| Dulzor visual | | | | | | | |
| Observaciones y sugerencias: | | | | | | | |