

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
PUCE TEC

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

**ELABORACIÓN DE TRES POSTRES CON CHIRIMOYA, BABACO Y
PLÁTANO ORITO.**

STEPHANY GISSELLE RAMÍREZ FLORES

TUTOR: JUAN CARLOS ECHEVERRÍA ALMEIDA

IBARRA – ECUADOR

FEBRERO, 2025

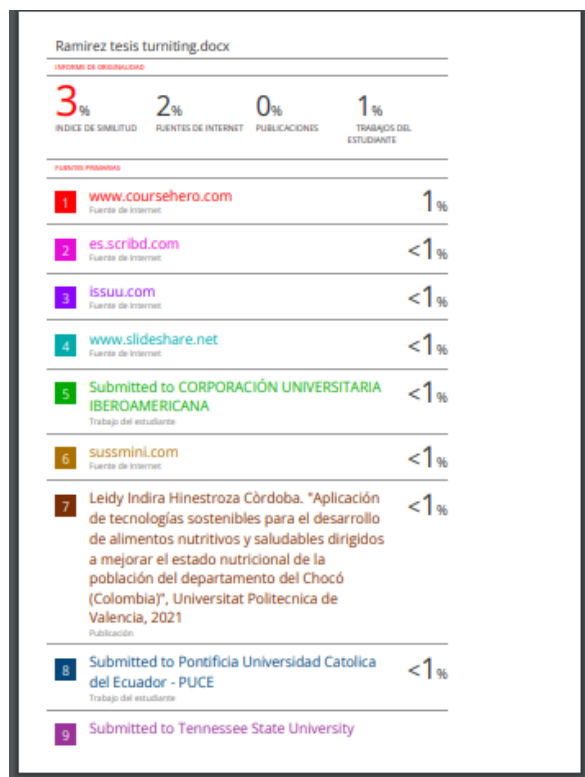
Ibarra, 21 de febrero 2025

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo final del proyecto integrador titulado:

ELABORACIÓN DE TRES POSTRES CON CHIRIMOYA, BABACO Y PLÁTANO ORITO, presentado por la estudiante: Ramírez Flores Stephany Gisselle con cédula de ciudadanía N° 175224520-7, para obtener el Título de TÉCNOLOGA 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.

Msc. Juan Carlos Echeverría
(f). Almeida
Firmado digitalmente por
Msc. Juan Carlos Echeverría Almeida
Fecha: 2025.02.21

Mgs. Juan Carlos Echeverría A.

TUTOR DE TRABAJO

C.C.: 1002081212

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

Msc. Juan Carlos
Echeverría
Almeida
(f):
Firmado digitalmente por Msc.
Juan Carlos Echeverría Almeida
Fecha: 2025.02.24 07:12:39 -05'00'

Mg. Echeverría Almeida Juan Carlos

C.C.: 1002081212

PhD.
Lorena
Arellano
(f):
Firmado digitalmente por
PhD. Lorena
Arellano
Fecha: 2025.02.24
16:39:19 -05'00'

PhD. Arellano Guerrón Sonia Lorena

C.C.: 1001579802

Mgs. Ronny
Soriano O.
(f):
Firmado digitalmente por
Mgs. Ronny Soriano O.
Fecha: 2025.02.24
12:16:19 -05'00'

Mg. Soriano Olvera Ronny Kleber

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Ramírez Flores Stephany Gisselle*, 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 febrero 2025.

(f): _____

Ramírez Flores Stephany Gisselle

C.C.: 1752245207

AUTORIA

Yo, *Ramírez Flores Stephany Gisselle*, portador (@ de la cedula de ciudadanía N° 1752245207, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor@, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Ramírez Flores Stephany Gisselle

C.C.: 1752245207

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a Dios, mi guía y fortaleza, que me ha acompañado y bendecido en cada paso de mi camino universitario. Su amor y sabiduría me han permitido superar obstáculos y alcanzar mis metas. A mis padres, que me han brindado su apoyo incondicional y amor constante. Su confianza en mí me ha motivado a seguir adelante y nunca rendirme. Gracias por ser mi roca y mi inspiración. A mi hermano, que me ha ofrecido su apoyo moral y su amistad incondicional. A mi abuelito, que me ha compartido su sabiduría y experiencia a través de consejos valiosos y amorosos. Tu legado vivirá en mí para siempre. Y a todos aquellos que me han apoyado y alentado en este camino, les expreso mi más sincero agradecimiento. Este logro no es solo mío, sino también de todos ustedes que han creído en mí y me han ayudado a llegar hasta aquí.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a: Magíster Juan Carlos Echeverría, por ser mi tutor y guía en este proyecto. Su orientación y apoyo me permitieron superar obstáculos y alcanzar mis metas. Su dedicación y experiencia fueron fundamentales para mi crecimiento académico. PhD Lorena Arrellano, nuestra asesora de integración curricular, por indicarnos cada paso a seguir para poder finalizar nuestro proyecto. Su liderazgo y conocimiento nos permitieron navegar con éxito por el proceso de investigación. Nathaly López y John, por su invaluable ayuda en la realización de mi proyecto. Sus grandiosos postres fueron un éxito y su apoyo fue fundamental para mi éxito. A todos los profesores que me han brindado sus conocimientos y experiencia a lo largo de mi carrera. Su dedicación y pasión por la enseñanza han sido fundamentales para mi formación como profesional. Este logro no es solo mío, sino también de todos ustedes que han creído en mí y me han ayudado a llegar hasta aquí.

INDICE GENERAL DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORIA	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
INDICE GENERAL DE CONTENIDOS	viii
INDICE DE FIGURAS	xii
1. RESUMEN.....	xiv
2. ABSTRACT	xv
3. INTRODUCCION.....	1
4. MARCO TEORICO	2
4.1 Estado del arte	2
4.1.1 Estudios internacionales	2
4.1.2 Estudios locales (Quito)	4
4.1.3 Estudios nacionales	5
4.2 Marco conceptual.....	6
4.2.1 Frutas tropicales.....	6
4.2.2 Especificaciones de Frutas Tropicales Específicas	7
4.2.3 Importancia de las Frutas Tropicales en la Gastronomía Ecuatoriana	9
4.2.4 Innovación Gastronómica.....	9
4.2.5 Diversificación de Productos.....	10
4.2.6 Uso de ingredientes locales	10
4.2.7 Importancia Cultural y Sostenibilidad.....	10
4.2.8 Repostería	11
4.2.9 Categorías de Repostería	11
4.2.10 Técnicas Básicas en la Elaboración de Postres	11
4.2.11 Importancia Cultural y Gastronómica	12
4.2.12 Cultura gastronómica ecuatoriana	12
4.2.13 Importancia de Integrar Ingredientes Autóctonos	12
4.2.14 Conexión entre Tradición Culinaria e Innovación	13
4.2.15 Aplicaciones Prácticas.....	13
4.3 Marco legal.....	13
5. Metodología.....	14

5.1. Tipo de investigación.....	14
5.2. Enfoque.....	15
5.2.1. Enfoque cuantitativo.....	15
5.2.2. Enfoque cualitativo.....	16
5.3 Alcance.....	16
5.3.1. Alcance descriptivo.....	16
5.3.2. Alcance explicativo.....	16
5.4 Métodos.....	17
5.4.1. Método Inductivo-Deductivo.....	17
5.4.2. Método Analítico-Sintético.....	18
5.4.3. Método experimental.....	18
5.5 Técnicas.....	18
5.5.1. Encuesta.....	19
5.5.2. Entrevista.....	19
5.5.3. Observación indirecta.....	20
5.6. Instrumentos.....	20
5.7. Cálculo de la muestra.....	21
6. Resultados.....	23
6.1. Tabulación de las encuestas.....	23
6.1.1. Datos generales.....	23
6.1.1.1. ¿Cuál es tu rango de edad?.....	23
6.2. Análisis de las encuestas.....	27
6.3 Resultados de las entrevistas.....	28
6.3.1. Datos de los entrevistados.....	28
6.3.2. Guion de entrevista.....	28
6.3.3. Transcripción de las entrevistas.....	29
6.3.4. Interpretación de las entrevistas.....	39
6.4. Análisis de las fichas de la degustación.....	42
6.4.1. Datos de los degustadores.....	42
6.4.2. Modelo de la ficha de degustación.....	42
6.4.3 Transcripción de las fichas de evaluación de la degustación.....	43
6.4.4. Interpretación de las fichas de evaluación de degustación.....	45
6.5. Propuesta.....	46
6.5.1. Introducción de la propuesta.....	46
6.5.2. Desarrollo de los postres.....	47

6.5.2.1. Postre con chirimoya.....	47
6.5.2.1.1. Helado de paila de chirimoya.....	47
6.5.2.1.2. Helado de paila de babaco.....	49
6.5.2.1.3. Pan de plátano orito.....	51
6.5.3. Variabilidad y aplicación del mercado.....	53
6.5.4. Sostenibilidad y aprovechamiento de ingredientes.....	54
7. CONCLUSIONES.....	55
8. RECOMENDACIONES.....	56
9. BIBLIOGRAFIA.....	57
10. ANEXOS.....	59

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	
<i>Aporte nutricional de la chirimoya</i>	7
Tabla 3	
<i>Aporte nutricional del plátano orito</i>	9
Tabla 4.....	28
<i>Datos de los entrevistados</i>	28
Tabla 5	42
<i>Datos de las personas que degustaron</i>	42
Tabla 6	
<i>Primer degustador</i>	43
Tabla 7	
<i>Segunda degustadora</i>	43
Tabla 8	
<i>Tercer degustador</i>	44
Tabla 9	
<i>Cuarto degustador</i>	45

INDICE DE FIGURAS

Figura 1.....	21
<i>Cálculo de la muestra.....</i>	21
Figura 2	
<i>Edad de los encuestados.....</i>	23
Figura 3	
<i>Género de los encuestados.....</i>	24
Figura 4	
<i>Sabores de las frutas.....</i>	24
Figura 5	
<i>Consumo de las frutas en postres.....</i>	25
Figura 6	
<i>En qué tipo de postres quisiera probar las frutas.....</i>	25
Figura 7	
<i>Dispuesto a pagar por postres utilizados frutas locales.....</i>	26
Figura 8	
<i>Qué precio estaría dispuesto a pagar.....</i>	26
Figura 9	
<i>Dónde preferían adquirir los postres.....</i>	27
Figura 10	
<i>Extracción de la pulpa de la chirimoya.....</i>	49
Figura 11	
<i>Elaboración del helado de paila de babaco.....</i>	51
Figura 12	
<i>Elaboración de la masa para el pan.....</i>	53
Figura 13	
<i>Receta estándar del helado de paila de chirimoya.....</i>	59
Figura 14	
<i>Receta estándar del helado de paila de babaco.....</i>	60
Figura 15.....	61
<i>Receta estandar del pan de platano orito.....</i>	61
Figura 16	
<i>Degustación de los postres.....</i>	62
Figura 17	
<i>Extracción de la pulpa del babaco.....</i>	62

Figura 18	
<i>Calificación de la degustación de los postres</i>	63
Figura 19	
<i>Extrayendo el fruto para sacar la pulpa</i>	63
Figura 20	
<i>Plátano orito machacado para el pan</i>	64
Figura 21	
<i>Ficha de evaluación sensorial</i>	65
Figura 22	
<i>Ficha calificada por el Mg. Gonzalo Rubio</i>	66
Figura 23	67
<i>Ficha calificada por el Mg. Juan Carlos Andrade</i>	67
Figura 24	68
<i>Ficha calificada por el Mg. Ronny Soriano- pan de plátano orito</i>	68
Figura 25	69
<i>Ficha calificada por el Mg. Ronny Soriano- helado de paila de chirimoya</i>	69
Figura 26	70
<i>Calificado por la Lic. Nathaly Lopez – helado de paila de chirimoya</i>	70
Figura 27	71
<i>Calificado por Mg. Ronny Soriano- Helado de paila de babaco</i>	71
Figura 28	72
<i>Calificado por Lic. Nathaly Lopez- pan de plátano orito</i>	72
Figura 29	73
<i>Calificado por Lic. Nathaly Lopez- Helado de paila de babaco</i>	73

1. RESUMEN

El presente estudio aborda la elaboración de tres postres ecuatorianos utilizando chirimoya, babaco y plátano orito, tres frutas tropicales autóctonas de Ecuador que, a pesar de su alto valor nutricional, han sido infrautilizadas en la gastronomía local. Este problema responde a la falta de conocimiento sobre sus propiedades y técnicas de aplicación, lo que limita su incorporación en la repostería y restringe la diversificación de productos saludables en el mercado. El objetivo general fue desarrollar postres que maximizan el valor funcional y nutricional de estas frutas, fomentando así su integración en la oferta gastronómica local. El enfoque metodológico fue mixto. Se utilizaron encuestas aplicadas a 169 consumidores en Quito para obtener datos cuantitativos sobre la aceptación de estos postres y entrevistas a expertos en repostería para recopilar información cualitativa sobre su percepción y viabilidad. Además, se aplicarán técnicas experimentales en la formulación y evaluación sensorial de los postres, considerando aspectos como sabor y textura. Los resultados destacan una alta aceptación de los postres que incorporan estas frutas, especialmente en opciones como helados, espumillas, flanes, panes y emborrajados. Los consumidores valoraron su sabor tropical, mientras que los expertos resaltaron la versatilidad de estas frutas para innovar en recetas tradicionales. Además, la investigación evidencia el potencial de estas frutas para resaltar la identidad gastronómica ecuatoriana y su contribución a un modelo de producción sostenible. Se concluye que la chirimoya, el babaco y el plátano orito poseen propiedades únicas que las posicionan como ingredientes clave en la creación de postres funcionales, saludables e innovadores. Su uso promueve no solo la diversificación de la repostería local, sino también la sostenibilidad y valorización de la cultura gastronómica ecuatoriana.

Palabras claves: postres, gastronomía, frutas tropicales, cultura y repostería.

2. ABSTRACT

This study addresses the preparation of three Ecuadorian desserts using custard apple, babaco and orito banana, three tropical fruits native to Ecuador that, despite their high nutritional value, have been underutilized in local gastronomy. This problem responds to the lack of knowledge about their properties and application techniques, which limits their incorporation in confectionery and restricts the diversification of healthy products in the market. The general objective was to develop desserts that maximize the functional and nutritional value of these fruits, thus promoting their integration into the local gastronomic offer. The methodological approach was mixed. Surveys applied to 169 consumers in Quito were used to obtain quantitative data on the acceptance of these desserts and interviews with pastry experts were used to gather qualitative information on their perception and viability. In addition, experimental techniques will be applied in the formulation and sensory evaluation of the desserts, considering aspects such as flavor and texture. The results highlight a high acceptance of desserts incorporating these fruits, especially in options such as ice cream, espumillas, flans, breads and emborrajados. Consumers valued their tropical flavor, while experts highlighted the versatility of these fruits to innovate in traditional recipes. In addition, the research shows the potential of these fruits to highlight Ecuador's gastronomic identity and their contribution to a sustainable production model. It is concluded that cherimoya, babaco and orito banana have unique properties that position them as key ingredients in the creation of functional, healthy and innovative desserts. Their use promotes not only the diversification of local confectionery, but also the sustainability and valorization of Ecuadorian gastronomic culture.

Key words: desserts, gastronomy, tropical fruits, culture and confectionery.

3. INTRODUCCION

Las frutas tropicales han desempeñado un papel fundamental en la alimentación de diversas culturas debido a su alto valor nutricional y versatilidad gastronómica. En Ecuador, la chirimoya, el babaco y el plátano orito son ingredientes autóctonos que poseen características únicas en cuanto a sabor, textura y beneficios para la salud. Sin embargo, su uso en la repostería sigue siendo limitado, lo que representa una oportunidad para la innovación culinaria. Este estudio explora la elaboración de tres postres utilizando estas frutas con el objetivo de diversificar la oferta gastronómica y fomentar el consumo de productos locales.

A pesar del creciente interés por la alimentación saludable y la incorporación de ingredientes naturales en la repostería, las frutas tropicales como la chirimoya, el babaco y el plátano orito no han sido plenamente aprovechadas en la industria gastronómica ecuatoriana. La falta de conocimiento sobre sus propiedades y su potencial en la elaboración de postres ha impedido su integración en el mercado. Como consecuencia, se desaprovechan sus beneficios nutricionales y se pierde la oportunidad de desarrollar productos innovadores que puedan satisfacer la demanda de los consumidores en busca de opciones más saludables y autóctonas.

La presente investigación es relevante porque busca revalorizar productos locales mediante su incorporación en la repostería. La elaboración de postres con chirimoya, babaco y plátano orito permitirá demostrar su potencial culinario, promoviendo su consumo y generando nuevas alternativas en el ámbito gastronómico. Además, este estudio contribuirá a la seguridad y soberanía alimentaria al fomentar el uso de ingredientes autóctonos, beneficiando tanto a productores como a consumidores. También servirá como referencia para futuros estudios en el ámbito de la gastronomía sostenible y la innovación culinaria.

El objetivo general de este estudio es desarrollar y evaluar postres elaborados con chirimoya, babaco y plátano orito, optimizando su formulación para garantizar su calidad valor nutricional. Los objetivos específicos incluyen identificar las propiedades de estas frutas mediante una revisión bibliográfica, experimentar con diferentes formulaciones

para la creación de tres postres innovadores y evaluar la aceptación de los productos a través de pruebas sensoriales con consumidores.

La metodología de la investigación adopta un enfoque mixto, combinando métodos cualitativos y cuantitativos. Se llevarán a cabo pruebas experimentales en la elaboración de postres para determinar las combinaciones óptimas de ingredientes y técnicas de preparación. Posteriormente, se aplicarán encuestas y entrevistas a expertos y consumidores para evaluar la percepción del producto. Este proceso permitirá obtener datos relevantes sobre la viabilidad y aceptación de los postres propuestos.

Los resultados esperados de este estudio incluyen el desarrollo de tres postres innovadores con chirimoya, babaco y plátano orito que destaquen por su sabor, textura y aporte nutricional. Asimismo, se espera que estos productos sean bien recibidos por los consumidores y contribuyan a diversificar la oferta gastronómica ecuatoriana. A través de este estudio, se busca fomentar el aprovechamiento de ingredientes autóctonos y generar un impacto positivo en la industria alimentaria del país.

El presente trabajo está organizado en cuatro apartados: el primero el marco teórico. El segundo la metodología. El tercero los resultados; dentro de los resultados se encuentra la propuesta. En el Cuarto y último se encuentra las conclusiones y recomendaciones.

4. MARCO TEORICO

4.1 Estado del arte

El presente apartado se abordan estudios sobre la aplicación de la chirimoya, babaco y plátano orito en postres ecuatorianos.

4.1.1 Estudios internacionales

Las hojas de la chirimoya poseen un alto contenido de compuestos bioactivos que les otorgan propiedades terapéuticas y potenciales usos en diversas aplicaciones. Según estudios, es importante realizar investigaciones detalladas para comprender plenamente "la gran cantidad de compuestos bioactivos que se combinan para dar a la hoja su valor terapéutico, sus mecanismos de acción y más beneficios potenciales" (Wu et al., 2020, p. 7). Entre sus posibles aplicaciones, se ha identificado su capacidad como conservante

natural en alimentos, debido a sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas. Esto sugiere que, además de su uso en la medicina natural, las hojas de chirimoya podrían integrarse en la industria alimentaria como una alternativa sostenible y saludable. para prolongar la vida útil de los productos.

El babaco, un cultivo nativo de Ecuador, es apreciado tanto por su sabor distintivo como por sus notables propiedades nutricionales, que incluyen un alto contenido de enzimas digestivas como la papaína, vitaminas y antioxidantes. Estas características lo convierten en un fruto versátil con aplicaciones en la gastronomía, especialmente en postres y preparaciones ligeras (Ocaña et al., 2023, p.1). Además de su valor alimenticio, investigaciones recientes han enfocado su atención en mejorar la propagación de plantas de babaco mediante protocolos de cultivo de tejidos. Este proceso incluye técnicas avanzadas como el establecimiento in vitro, la multiplicación, el enraizamiento y la aclimatación, lo que permite obtener plantas libres de virus y fomentar una producción más sostenible y eficiente (Ocaña et al., 2023, p.2).

Las hojas del plátano orito contienen compuestos bioactivos que les otorgan beneficios significativos, tanto a nivel medicinal como potencial en la industria alimentaria. Según investigaciones, estas hojas son ricas en polisacáridos y polifenoles, como flavonoides y compuestos iridoídicos, que poseen propiedades antioxidantes, antifúngicas, antitumorales y prebióticas. Estos componentes no solo contribuyen a combatir el estrés oxidativo, sino que también pueden favorecer la salud intestinal al actuar como prebióticos, estimulando el crecimiento de bacterias beneficiosas en el tracto digestivo (Zaharie et al., 2022, p.1). Este perfil bioactivo convierte a las hojas del plátano orito en una fuente prometedora de bioproductos naturales con aplicaciones en la salud humana y en el desarrollo de conservantes y suplementos alimenticios sostenibles.

La evaluación sensorial de postres elaborados con chirimoya y babaco ha demostrado un alto nivel de aceptación por parte de los consumidores, alcanzando hasta un 85% de agrado en estudios recientes. Esta combinación se distingue por el equilibrio entre la dulzura cremosa de la chirimoya y la acidez refrescante del babaco, lo que crea un perfil de sabor atractivo y único. Los resultados sugieren que estos postres no solo destacan por su innovación, sino también por su potencial para satisfacer las preferencias del mercado actual, en el que los consumidores buscan productos con sabores distintivos y naturales (Ramírez et al., 2022, p.3). Este alto nivel de aceptación posiciona a la chirimoya y al

babaco como ingredientes clave para el desarrollo de nuevas propuestas en la repostería moderna.

La producción de postres con frutas tropicales como la chirimoya, el babaco y el plátano orito ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, impulsada por la preferencia del consumidor por opciones más saludables y la valorización de ingredientes autóctonos. Este aumento en la demanda no solo beneficia a la industria gastronómica, que diversifica su oferta con productos innovadores, sino también a los agricultores locales, quienes encuentran en estas frutas una oportunidad para incrementar sus ingresos. Al incorporar estos ingredientes en la repostería, se promueve una cadena de valor que conecta la producción agrícola con mercados especializados, tanto locales como internacionales, contribuyendo al desarrollo económico sostenible. Este modelo de producción no solo fortalece la identidad gastronómica de la región, sino que también posiciona a estas frutas como recursos estratégicos en la economía del sector alimenticio (Dialnet, 2023, p.2)

4.1.2 Estudios locales (Quito)

En la ciudad de Quito, un estudio sobre el uso de la chirimoya en la elaboración de postres ha evidenciado un notable crecimiento en la producción de este tipo de preparaciones en los últimos años. Este incremento ha sido impulsado por la creciente preferencia de los consumidores hacia opciones más saludables y el reconocimiento del valor de los ingredientes autóctonos en la gastronomía. La investigación destaca que este fenómeno no solo beneficia a la industria gastronómica, que logra diversificar su oferta con productos innovadores y atractivos, sino también a los agricultores locales, quienes se ven favorecidos por el aumento de la demanda de chirimoya. Este círculo virtuoso fortalece tanto la identidad gastronómica como la economía local, posicionando a la chirimoya como un recurso clave en la repostería ecuatoriana (Universidad de las Américas [UDLA], 2024, p. 147).

La aceptación de postres elaborados con babaco en cafeterías de Quito está experimentando un crecimiento notable, motivada por el creciente interés en ingredientes autóctonos y opciones más saludables. Esta tendencia refleja un cambio hacia el consumo consciente, donde los comensales buscan disfrutar de propuestas innovadoras sin sacrificar los beneficios nutricionales. Sin embargo, a pesar de este auge, todavía persisten desafíos relacionados con la falta de conocimiento del babaco y la competencia de otros

ingredientes más tradicionales. Superar estas barreras podría consolidar al babaco como un ingrediente clave en la repostería quiteña, posicionándolo no solo por su sabor exótico, sino también por sus propiedades saludables, contribuyendo a diversificar y enriquecer la oferta gastronómica de la ciudad (Nan Magazine, 2024).

En la ciudad de Quito, un estudio sobre el uso del plátano orito en postres ha revelado su viabilidad económica, especialmente en la producción de postres congelados como helados y sorbetes. Este análisis considera factores clave como la amplia disponibilidad del plátano orito en la región, sus propiedades nutricionales destacadas y el creciente interés del mercado por ingredientes locales y naturales. Su dulzura natural y textura cremosa no solo reduce la necesidad de azúcares añadidos, sino que también mejoran la calidad sensorial de los postres. Estos atributos, combinados con su bajo costo de producción, lo posicionan como una opción ideal para satisfacer la demanda de productos innovadores y saludables (UDLA Ecuador, 2023).

4.1.3 Estudios nacionales

Un estudio realizado en Ecuador sobre la incorporación de la pulpa de chirimoya en la elaboración de postres destaca su potencial para diversificar la oferta gastronómica del país. Este trabajo se enfoca en aprovechar las características sensoriales de esta fruta autóctona, como su sabor dulce y textura cremosa, para crear preparaciones innovadoras que complementen los postres tradicionales. Además de ampliar las opciones culinarias, el estudio busca resaltar la importancia de utilizar ingredientes locales que refuercen la identidad de la gastronomía ecuatoriana. Como parte del análisis, se evalúa la aceptación del público hacia estos postres y su viabilidad comercial en el mercado local. Los resultados preliminares sugieren que la incorporación de la chirimoya en la repostería puede ser una estrategia exitosa para satisfacer la demanda de productos distintivos y naturales, promoviendo al mismo tiempo el desarrollo (Polo del conocimiento, 2024, p. 6)

Un estudio realizado en Ecuador exploró el uso del babaco en la preparación de helados y espumillas, destacando su potencial en el ámbito de la repostería ecuatoriana. Este enfoque no solo busca diversificar los postres tradicionales, sino también promover opciones más saludables al integrar las propiedades nutricionales de esta fruta andina. Los resultados revelaron una buena aceptación por parte de los consumidores, lo que indica un mercado prometedor para estos productos innovadores dentro del país,

especialmente en un contexto que valora cada vez más la alimentación consciente y la valorización de ingredientes locales (Maxionline, 2021).

En Ecuador, se ha investigado la incorporación del plátano orito en la elaboración de postres congelados, como helados y panes, con un enfoque en repostería ecuatoriana. Este estudio resalta cómo la dulzura natural del orito permite reducir significativamente la necesidad de azúcares añadidos, favoreciendo la creación de alternativas más saludables. Además, las propiedades nutricionales de esta fruta tropical, rica en vitaminas, minerales y antioxidantes, ofrecen beneficios adicionales que complementan su sabor distintivo, lo que la convierte en una opción atractiva para consumidores que buscan disfrutar postres más equilibrados (Crespo, 2022)

Un estudio realizado en Ecuador evaluó la combinación de chirimoya y babaco para el desarrollo de postres orientados al mercado local, con un enfoque en la repostería funcional. Los resultados destacaron que esta mezcla permite crear opciones atractivas, como panes, espumillas o helados, donde la dulzura cremosa de la chirimoya se complementa armoniosamente con el toque agridulce y fresco del babaco. Esta sinergia no solo realza los sabores, sino que también genera texturas interesantes, las posibilidades para innovar en la repostería ecuatoriana y atraer a consumidores interesados en productos diferenciados y nutritivos (Brito A, 2021, p. 65-67).

Un estudio en Ecuador analizó el impacto económico del uso del plátano orito en pequeñas empresas dedicadas a la repostería ecuatoriana. Esta variedad, conocida por su dulzura y tamaño compacto, ha impulsado el crecimiento de emprendimientos locales al ser un ingrediente clave en la creación de productos innovadores como postres saludables. La alta disponibilidad del orito en regiones como La Maná y Bucay, junto con su creciente aceptación en mercados nacionales e internacionales, ha permitido a pequeños productores diversificar su oferta y aumentar sus ingresos. Este enfoque aprovecha tanto las condiciones climáticas favorables de Ecuador como la demanda por alimentos (Tomalá, 2020, p. 41).

4.2 Marco conceptual

4.2.1 Frutas tropicales

Las frutas tropicales son aquellas que se cultivan en regiones con climas cálidos y húmedos, generalmente localizadas cerca del ecuador. Estas frutas son incapaces de soportar temperaturas frías, lo que limita su desarrollo a áreas tropicales y subtropicales (Cuerpamente, 2024). Se caracterizan por su sabor dulce, textura jugosa, colores vibrantes y aroma intenso, lo que las convierte en una opción popular tanto para el consumo fresco como para su uso en la cocina (Botanical-online, 2024). Además, las frutas tropicales son reconocidas por su alto contenido en vitaminas, minerales y fibra, lo que les confiere un gran valor nutricional (Diarium, 2024).

4.2.2 Especificaciones de Frutas Tropicales Específicas

Chirimoya

La chirimoya (*Annona cherimola*) es originaria de los Andes sudamericanos. Su forma es ovalada con una piel verde escamosa. La pulpa es blanca y cremosa, con un sabor que combina notas de piña y plátano (Schattenhofer, 2024). Químicamente, contiene carbohidratos simples como fructosa y glucosa, así como un alto contenido de vitamina C y potasio. Su valor nutricional incluye propiedades antioxidantes que contribuyen a la salud cardiovascular. En la gastronomía, se utiliza en batidos, postres y ensaladas. Esta fruta en especial se cultiva en la Sierra ecuatoriana para que de esta fruta el clima debe estar a una temperatura entre 18° C y 25° C se desarrolla bien a 800 y 2,500 metros sobre el nivel del mar después de haberla sembrado su producción empieza entre 3 a 5 años y para que el fruto esté listo para su consumo tiene que ser cosechada y esperar de 5 a 7 días.

Tabla 1

Aporte nutricional de la chirimoya

COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LA CHIRIMOYA			
Energía	176 Kcal	Hierro	0.27 mg
Proteínas	3.7 g	Magnesio	17 mg
Lípidos	1.6 g	Zinc	0.16 mg
Hidratos de carbono	41.6 g	Sodio	7 mg
Fibra	7.1 g	Potasio	287 mg
Agua	186.6 g	Fósforo	26 mg
Calcio	10 mg	Tiamina	0.101 mg

Riboflavina	0.131 mg	Equivalentes niacina	0.644 mg
Vitamina C	12.6 mg	Vitamina E	0.27 mg
Vitamina B5	0.345 mg	Vitamina B6	0.257 mg

Babaco

El babaco (*Vasconcellea x heilbornii*) es otra fruta originaria de Ecuador. Se caracteriza por su forma alargada y piel amarilla. Su sabor es suave y dulce, similar a la papaya. En términos de composición química, el babaco es rico en vitamina C y fibra dietética (Botanical-online, 2024). Este fruto es bajo en calorías y se utiliza principalmente en jugos naturales y ensaladas. Es la protagonista en la colada morada típica bebida ecuatoriana. Este fruto se da en la Sierra ecuatoriana en clima subtropical o tropical alto, para poderla sembrar tiene que estar a una temperatura entre los 16°C y 24°C a la altura de 1,000 y 2,500 metros al nivel del mar. Su inicio de producción comienza aproximadamente entre los 10 y 12 meses de ser plantado esta fruta se madura en el árbol, pero también si no la recolectan en su correcta maduración tiene que esperar de 7 a 10 días para su consumo.

Tabla 2

Aporte nutricional del babaco

APORTE NUTRICIONAL DEL BABACO			
Agua	95g	Sodio	1 mg
Proteína	0.7g	Potasio	165 mg
Lípidos	0.1g	Hierro	0.3 mg
Fibra	2.3g	Calcio	10 mg
Calorías	21 Kcal	Fósforo	7 mg
Vitamina C	28 mg	Vitamina A	27 mg

Plátano Orito

El plátano orito (*Musa acuminata*) es una variedad de plátano pequeño también originaria de Ecuador. Se distingue por su sabor dulce y textura suave. Este plátano es rico en carbohidratos complejos y potasio (Cuerpomente, 2024). Su valor nutricional incluye un alto contenido de fibra que favorece la salud digestiva. En la cocina ecuatoriana, el plátano orito se utiliza tanto en platos dulces como salados; puede ser consumido frito o

asado. Para la producción de este fruto tiene que ser en un clima tropical o subtropical la temperatura optima es 20°C y 30° C a una altitud de 1,200 metros sobre el nivel del mar, necesita una humedad relativa de 75% y 85% para poderlo cultivar se tiene que pasar de 9 a 10 meses, pero la planta solo produce una vez y toca volver a sembrar de los retoños que permiten ser cosechadas cada 6 a 8 meses. Para su correcto consumo después de ser cosechado tendría que esperar que madure en 5 a 7 días.

Tabla 3

Aporte nutricional del plátano orito

APORTE NUTRICIONAL DEL PLÁTANO ORITO			
Energía	89 Kcal	Grasas	0.3 g
Carbohidratos	22.8 g	Vitamina C	8.7 g
Azúcares	12.2 g	Vitamina B6	0.37 mg
Fibra	2.6 g	Potasio	358 mg
Proteínas	1.1 g	Magnesio	27 mg

4.2.3 Importancia de las Frutas Tropicales en la Gastronomía Ecuatoriana

Las frutas tropicales juegan un papel fundamental en la gastronomía ecuatoriana debido a su diversidad y riqueza nutricional. Estas frutas no solo aportan sabores únicos a los platillos tradicionales, sino que también representan una parte importante de la cultura alimentaria del país (CIAD, 2024). La utilización de frutas como la chirimoya, el babaco y el plátano orito permite a los chefs ecuatorianos crear platos innovadores que destaquen la biodiversidad del Ecuador. Además, el consumo de estas frutas fomenta el desarrollo económico local al apoyar a los agricultores y promover prácticas sostenibles.

4.2.4 Innovación Gastronómica

La innovación gastronómica se define como el proceso de creación, experimentación y redefinición de técnicas, ingredientes y presentaciones en la cocina. Este enfoque no solo busca sorprender a los comensales con nuevas experiencias culinarias, sino que también integra aspectos culturales, sociales y ambientales en la gastronomía (Schattenhofer, 2024). La innovación en este campo es esencial para mantener la relevancia en un entorno

gastronómico en evolución constante, donde los consumidores exigen experiencias únicas y memorables (Two Many Chefs, 2024).

4.2.5 Diversificación de Productos

Uno de los pilares fundamentales de la innovación gastronómica es la diversificación de productos. Esta estrategia permite a los chefs explorar nuevas combinaciones de ingredientes y técnicas culinarias, lo que resulta en la creación de platos que no solo son innovadores, sino que también reflejan la identidad cultural de una región (Fernández, 2024). Por ejemplo, al incorporar ingredientes autóctonos como la chirimoya, el babaco y el plátano orito en recetas modernas, los chefs pueden reinterpretar platos tradicionales y ofrecer una experiencia gastronómica que resuena con la cultura local. Esta diversificación no solo amplía el horizonte culinario, sino que también promueve la sostenibilidad al utilizar productos locales y reducir el impacto ambiental asociado con el transporte de alimentos (Schattenhofer, 2024).

4.2.6 Uso de ingredientes locales

El uso de ingredientes locales es una estrategia clave dentro de la innovación gastronómica que permite destacar la identidad culinaria. Al emplear productos que son característicos de una región, los chefs no solo apoyan a los agricultores locales, sino que también crean un vínculo más profundo entre el comensal y el entorno cultural del que provienen los alimentos (Two Many Chefs, 2024). Por ejemplo, la chirimoya puede ser utilizada en postres como espumillas o tartas; el babaco puede incorporarse en helados o dulces; y el plátano orito puede ser utilizado en buñuelos o pristiños. Estas aplicaciones no solo resaltan las características únicas de cada ingrediente, sino que también permiten a los chefs ofrecer sabores frescos y auténticos que reflejan la riqueza agrícola del Ecuador.

4.2.7 Importancia Cultural y Sostenibilidad

La innovación gastronómica también tiene un impacto significativo en la sostenibilidad y la preservación cultural. Al reinventar recetas tradicionales utilizando ingredientes locales y técnicas modernas, los chefs contribuyen a mantener vivas las tradiciones culinarias mientras se adaptan a las expectativas contemporáneas del consumidor (Fernández, 2024). Esta fusión entre lo antiguo y lo nuevo no solo crea platos innovadores, sino que también fomenta una mayor apreciación por la diversidad cultural a través de la comida.

4.2.8 Repostería

La repostería es una rama de la gastronomía que se especializa en la elaboración y decoración de productos alimenticios dulces, tales como tortas, galletas, pasteles, helados y otros postres (Significados, 2024). Este oficio requiere un conocimiento profundo de técnicas culinarias y una atención meticulosa a los detalles, ya que la presentación es fundamental para despertar el interés del comensal (Cuerpamente, 2024). La repostería no solo implica la preparación de alimentos, sino también la creación de experiencias sensoriales a través de sabores, texturas y decoraciones visualmente atractivas.

4.2.9 Categorías de Repostería

La repostería se puede clasificar en tres categorías principales:

- **Repostería Tradicional:** Incluye recetas y técnicas que han sido transmitidas a lo largo de generaciones. Se caracteriza por el uso de ingredientes básicos como harina, azúcar y huevos para crear postres clásicos como bizcochos y tartas.
- **Repostería Funcional:** Esta categoría se centra en la creación de productos que no solo son deliciosos, sino también beneficiosos para la salud. Incluye postres que utilizan ingredientes nutritivos o que están diseñados para satisfacer necesidades dietéticas específicas, como opciones sin gluten o bajas en azúcar.
- **Repostería Innovadora:** Implica la experimentación con nuevos ingredientes, técnicas y presentaciones. Los reposteros innovadores buscan sorprender a los comensales con combinaciones inesperadas y presentaciones artísticas que desafían las normas tradicionales (Cuerpamente, 2024).

4.2.10 Técnicas Básicas en la Elaboración de Postres

Las técnicas básicas en la repostería son fundamentales para la creación de una variedad de postres. Algunas de estas técnicas incluyen:

- **Helados:** La elaboración de helados implica mezclar ingredientes como crema, leche y azúcar, seguido de un proceso de congelación. Se pueden incorporar frutas tropicales como chirimoya o babaco para aportar sabores únicos.
- **Chuculas:** Este postre ecuatoriano se prepara a base de maíz y puede enriquecerse con purés de plátano orito para agregar dulzura natural y textura.

- **Dulces:** Los dulces pueden elaborarse utilizando frutas tropicales en su preparación, como en el caso de las espumillas hechas con chirimoya.
- **Espumillas:** Este postre merengado ecuatoriano se puede hacer con claras de huevo y azúcar, incorporando pulpa de chirimoya para un toque frutal.
 - **Pristiños y Buñuelos:** Ambos son frituras que pueden incluir puré de babaco o plátano orito en sus masas para enriquecer el sabor.
 - **Coladas y Mazamorras:** Estos postres tradicionales pueden ser adaptados utilizando leches vegetales o incorporando frutas tropicales para darles un perfil nutritivo más atractivo.

4.2.11 Importancia Cultural y Gastronómica

La repostería tiene un papel crucial en la cultura gastronómica ecuatoriana. Los postres no solo son una forma de satisfacer el paladar; También representan tradiciones familiares y celebraciones culturales. Al incorporar ingredientes autóctonos como chirimoya, babaco y plátano orito en las recetas modernas, los reposteros no solo preservan las tradiciones culinarias, sino que también innovan al ofrecer nuevas experiencias a los comensales (Schattenhofer, 2024). Esta fusión entre lo tradicional y lo moderno permite destacar la riqueza agrícola del país mientras se promueve una gastronomía sostenible.

4.2.12 Cultura gastronómica ecuatoriana

La cultura gastronómica ecuatoriana es un reflejo de la diversidad geográfica y cultural del país, caracterizada por la integración de ingredientes autóctonos en la cocina moderna. Esta práctica no solo enriquece la oferta culinaria, sino que también fortalece la identidad cultural y promueve la sostenibilidad (Guzmán, 2023). La utilización de productos locales como la chirimoya, el babaco y el plátano orito permite a los chefs reinterpretar recetas tradicionales, creando un vínculo entre el pasado y el presente que resalta la riqueza agrícola del Ecuador.

4.2.13 Importancia de Integrar Ingredientes Autóctonos

La integración de ingredientes autóctonos en la cocina moderna es fundamental para preservar las tradiciones culinarias y fomentar el desarrollo económico local. Estos ingredientes, que han sido cultivados y consumidos por comunidades durante siglos, aportan un sabor único y auténtico a los platillos (Tania Sánchez, 2024). Por ejemplo, la chirimoya se puede utilizar en postres innovadores, mientras que el babaco puede

incorporarse en ensaladas o helados. El plátano orito, con su dulzura natural, es ideal para preparar buñuelos o pristiños. Al emplear estos ingredientes en recetas contemporáneas, los chefs no solo enriquecen su oferta gastronómica, sino que también contribuyen a la revalorización de su patrimonio cultural (Cuerpamente, 2024).

4.2.14 Conexión entre Tradición Culinaria e Innovación

La conexión entre la tradición culinaria y la innovación es un aspecto clave de la cultura gastronómica ecuatoriana. La gastronomía del país ha sido influenciada por diversas culturas a lo largo de su historia, incluyendo las tradiciones indígenas, españolas y africanas (Guzmán, 2023). Esta fusión ha dado lugar a una rica variedad de técnicas y sabores que los chefs contemporáneos pueden reinterpretar. La adaptación de métodos tradicionales a las tendencias actuales permite que las recetas ancestrales se mantengan relevantes y atractivas para las nuevas generaciones (Tania Sánchez, 2024).

4.2.15 Aplicaciones Prácticas

La aplicación de ingredientes autóctonos en la gastronomía moderna no solo se limita a su uso en recetas tradicionales. Los chefs ecuatorianos están explorando nuevas formas de presentar estos ingredientes mediante técnicas innovadoras. Por ejemplo:

- **Chirimoya:** Utilizada en espumillas o helados gourmet, ofreciendo un sabor fresco y exótico.
- **Babaco:** Incorporado en dulces o helados que acompañan platos principales, resaltando su versatilidad.
- **Plátano Orito:** Empleado en postres fritos o como base para tartas, aportando dulzura y textura.

Estas aplicaciones no solo enriquecen los menús de los restaurantes, sino que también educan a los comensales sobre la importancia de los ingredientes locales y su valor cultural (Tania Sánchez, 2024).

4.3 Marco legal

En Ecuador, la elaboración de postres con chirimoya, babaco y plátano orito debe cumplir con regulaciones que garanticen la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y el uso adecuado de ingredientes locales. Una de las normativas clave es el Reglamento

Sanitario de Alimentos, el cual establece los requisitos de higiene, etiquetado y comercialización de productos alimenticios para proteger la salud del consumidor (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2015). Esta normativa es fundamental para asegurar que los postres elaborados con frutas tropicales cumplan con los estándares de inocuidad y trazabilidad.

Asimismo, el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones fomenta el uso de materias primas nacionales y promueve el desarrollo de la agroindustria a través de incentivos para el emprendimiento gastronómico y la comercialización de productos innovadores (Asamblea Nacional del Ecuador, 2010). Esto permite que la repostería ecuatoriana incorpore ingredientes autóctonos, fortaleciendo la identidad cultural y el desarrollo económico local.

Además, la Ley de Fomento y Desarrollo Agropecuario impulsa la producción sostenible de cultivos locales, asegurando el acceso a ingredientes frescos y fomentando la diversificación de productos agrícolas en el sector gastronómico (Asamblea Nacional del Ecuador, 2007). Esta ley es relevante para la inclusión de frutas como la chirimoya, el babaco y el plátano orito en la repostería, ya que apoya la producción responsable y la generación de valor agregado en la cadena agroalimentaria.

5. Metodología

Este estudio se identifica como una investigación, con enfoque mixto.

5.1. Tipo de investigación.

La presente investigación se clasifica como un estudio aplicado, orientado a la elaboración de tres postres innovadores que incorporan chirimoya, babaco y plátano orito, frutas autóctonas. Este enfoque busca no solo generar conocimiento teórico sobre las propiedades y características de estos ingredientes, sino también implementar este conocimiento en la práctica culinaria para desarrollar recetas viables y atractivas para el consumidor. A través de la experimentación en la cocina y la evaluación sensorial de los postres, se pretende identificar las combinaciones óptimas de sabores y texturas que maximicen la aceptación del público. Asimismo, se llevará a cabo un análisis del impacto potencial de estos postres en el mercado local, promoviendo el uso de frutas nativas y contribuyendo al rescate de la biodiversidad gastronómica. Al final, esta investigación

aspira a ofrecer propuestas concretas que puedan ser adoptadas por emprendedores y chefs en Quito, fomentando así una mayor valorización de los productos locales en la repostería.

5.2. Enfoque

El enfoque de esta investigación es mixto, ya que integra los métodos cuantitativos y cualitativos para analizar de manera integral el proceso de elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito. El enfoque cuantitativo se emplea para recolectar y analizar datos numéricos a través de encuestas aplicadas a los consumidores, permitiendo identificar patrones, preferencias y niveles de aceptación de los postres propuestos. Por otro lado, el enfoque cualitativo complementa este análisis al explorar en profundidad las percepciones y sugerencias de expertos y consumidores mediante entrevistas, proporcionando información detallada sobre los atributos sensoriales, culturales y gastronómicos de estas frutas. Esta combinación de enfoques asegura una visión completa del tema, permitiendo fundamentar las propuestas de innovación en la repostería con bases sólidas y multidimensionales.

5.2.1. Enfoque cuantitativo

El enfoque cuantitativo de esta investigación se centra en la elaboración de tres postres innovadores utilizando chirimoya, babaco y plátano orito, y se fundamenta en la recolección y análisis de datos numéricos para evaluar la aceptación y preferencia de estos postres entre los consumidores en Quito. Se implementará un diseño de investigación descriptivo, donde se realizarán encuestas estructuradas para recopilar información sobre las opiniones de los participantes respecto a aspectos como el sabor, la presentación y la textura de los postres. Estos datos permitirán establecer correlaciones entre las características de los postres y las preferencias del público, facilitando la identificación de tendencias y patrones en el consumo. Además, se aplicarán técnicas estadísticas para analizar los resultados obtenidos, lo que proporcionará una base sólida para la toma de decisiones en el desarrollo y comercialización de estos productos en el mercado local. Este enfoque no solo busca medir la aceptación, sino también contribuir al conocimiento sobre el uso de frutas autóctonas en la repostería.

5.2.2. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo de esta investigación se orienta a explorar en profundidad las percepciones, experiencias y opiniones de expertos en gastronomía y amantes a la repostería de la ciudad de Quito sobre la elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito. A través de entrevistas semiestructuradas, se recolectaron narrativas que permitieron comprender las expectativas, los atributos sensoriales más valorados, y las sugerencias para integrar estas frutas tropicales en postres innovadores. Este enfoque proporciona una visión detallada y contextualizada de los factores culturales, emocionales y gastronómicos que influyen en la aceptación y valoración de estos postres.

5.3 Alcance

5.3.1. Alcance descriptivo

El alcance descriptivo de esta investigación se enfoca en detallar las características y procesos involucrados en la elaboración de tres postres innovadores que utilizan chirimoya, babaco y plátano orito como ingredientes principales. A través de un análisis exhaustivo, se documentarán las recetas, las técnicas de preparación y los métodos de presentación de cada postre, así como las propiedades organolépticas de las frutas empleadas. Además, se describirán las preferencias de los consumidores a través de encuestas y entrevistas, brindando un panorama claro sobre la aceptación y el impacto potencial de estos postres en el mercado local. Este enfoque permitirá no solo resaltar la versatilidad y el valor nutricional de estas frutas autóctonas, sino también contribuir al conocimiento sobre su uso en la repostería, promoviendo así su integración en la oferta gastronómica de Quito.

5.3.2. Alcance explicativo

El alcance explicativo se centra en el análisis de las reacciones químicas y las propiedades nutritivas de la chirimoya, el babaco y el plátano orito al ser transformados en postres. Se explican los procesos involucrados, como la caramelización de los azúcares naturales, la gelatinización de las fibras y el equilibrio de acidez y dulzura en las recetas. Además, se

abordan las razones detrás de la elección de cada técnica, como por qué se usa la chirimoya en una crema para resaltar su textura suave, o cómo el babaco aporta frescura debido a su acidez. Esta parte busca brindar una comprensión más profunda de cómo y por qué se combinan ciertos ingredientes para obtener un resultado óptimo en términos de sabor y textura.

5.4 Métodos

Para la investigación sobre la elaboración de tres postres a base de chirimoya, babaco y plátano orito. El método inductivo-deductivo permitirá establecer patrones y generalizaciones a partir de la observación de las características organolépticas y la aceptación de los postres ecuatorianos elaborados, comenzando con la recolección de datos específicos sobre cada fruta y culminando en conclusiones sobre su uso en la repostería. A su vez, el enfoque analítico-sintético facilitará el procesamiento de los elementos que componen cada postre, como sabores, texturas y presentaciones, para luego recomponerlos en recetas que maximicen su atractivo y aceptación. Finalmente, el método experimental se utilizará para llevar a cabo pruebas prácticas en la cocina, donde se elaborarán los postres y se someterán a evaluaciones sensoriales por parte de un grupo de degustadores. Esta combinación metodológica no solo permitirá una comprensión profunda del proceso creativo en la repostería ecuatoriana, sino que también garantizará que los resultados sean aplicables y relevantes para el mercado gastronómico local.

5.4.1. Método Inductivo-Deductivo

Para la elaboración de los tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito, el método inductivo-deductivo resulta esencial, ya que se inicia recopilando observaciones específicas sobre las propiedades de estas frutas en la repostería ecuatoriana, basándose en un estado del arte exhaustivo que identifica sus aplicaciones en helados, chuculas, dulces, espumillas, pristiños, buñuelos, coladas y mazamoras. Con esta base, se establecen patrones y principios generales sobre cómo estas frutas pueden aportar beneficios específicos, como la textura cremosa de la chirimoya o la frescura del babaco.

Posteriormente, mediante el enfoque deductivo, se aplican estas teorías y principios generales al desarrollo de formulaciones específicas de postres, probando si las hipótesis sobre las combinaciones y técnicas generan un resultado óptimo en términos de sabor y aceptación del consumidor.

5.4.2. Método Analítico-Sintético

El método analítico-sintético se emplea en esta investigación comenzando con un análisis detallado de cada fruta por separado: se descomponen sus propiedades sensoriales, como sabor, aroma y textura, y se estudia su composición química para entender cómo contribuyen individualmente a las preparaciones de postres. Este análisis también incluye una evaluación de las técnicas de cocina adecuadas, como la caramelización del plátano orito o la gelificación natural del babaco. Luego, mediante el proceso sintético, se integran estos hallazgos para desarrollar formulaciones de postres donde se combinan las frutas y técnicas de manera armónica, optimizando las propiedades sensoriales y asegurando una experiencia gastronómica que valore la riqueza de estas frutas ecuatorianas.

5.4.3. Método experimental

El método experimental es clave para cumplir los objetivos específicos relacionados con la creación y optimización de postres innovadores. Se diseña un experimento en el cual se desarrollan y prueban diversas formulaciones que incluyen chirimoya, babaco y plátano orito, aplicando técnicas culinarias como la gelificación, el batido y la caramelización. Durante el proceso, se manipulan variables como las proporciones de fruta, los tiempos de cocción y las técnicas de preparación para evaluar su efecto en la textura, sabor y aroma del producto final. Se llevan a cabo pruebas sensoriales con consumidores, recopilando datos sobre la aceptación y satisfacción, y ajustando las recetas en función de los resultados para optimizar las características de cada postre. De esta manera, se logra identificar las combinaciones y técnicas más exitosas en términos de atractivo sensorial y viabilidad culinaria.

5.5 Técnicas

Las técnicas que se desarrollarán en este trabajo sobre la elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito incluyen encuestas, entrevistas y observación indirecta. La técnica documental se utilizará para recopilar información sobre las propiedades nutricionales de estas frutas, así como sobre técnicas de repostería que han sido empleadas en la gastronomía ecuatoriana. Las encuestas se aplicarán a un grupo diverso de consumidores para evaluar sus preferencias y expectativas respecto a los postres elaborados, proporcionando datos cuantitativos sobre la aceptación del producto. Además, se llevarán a cabo entrevistas con chefs y expertos en gastronomía que aportarán su perspectiva sobre el uso de estos ingredientes en la repostería, enriqueciendo así el contexto cualitativo de la investigación. Por último, la técnica de conservación indirecta se implementará para asegurar que los postres mantengan su frescura y calidad durante el proceso de evaluación sensorial, garantizando que los resultados reflejen con precisión la experiencia del consumidor. Estas técnicas integradas permitirán obtener una visión integral y profunda sobre el desarrollo y la aceptación de los postres propuestos.

5.5.1. Encuesta

La encuesta es una herramienta clave en esta investigación sobre la elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito, ya que permitirá recopilar datos cuantitativos sobre las preferencias y percepciones de los consumidores en Quito. A través de un cuestionario estructurado, se explorarán aspectos como la aceptación del sabor, la textura, la presentación y la originalidad de los postres elaborados. La encuesta incluirá preguntas cerradas y abiertas, lo que facilitará un análisis estadístico de las respuestas y, al mismo tiempo, brindará a los participantes la oportunidad de expresar sus opiniones y sugerencias. Este enfoque permitirá identificar tendencias en el consumo y evaluar el interés del público por estos postres innovadores, proporcionando información valiosa para ajustar las recetas y mejorar la propuesta gastronómica. Al final, los resultados de la encuesta contribuirán a una comprensión más profunda del mercado local y a la promoción del uso de frutas autóctonas en la repostería.

5.5.2. Entrevista

La técnica de la entrevista se utilizará en esta investigación para obtener descubrimientos profundos y cualitativos sobre la elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito. Se llevarán a cabo entrevistas semiestructuradas con chefs, reposteros y expertos en gastronomía local, quienes compartirán su experiencia y conocimiento sobre el uso de estas frutas autóctonas en la repostería. A través de preguntas abiertas, se buscará explorar aspectos como las técnicas de preparación más efectivas, las combinaciones de sabores que resaltan las características únicas de cada fruta y las tendencias actuales en el consumo de postres en Quito. Además, se indagará sobre las percepciones culturales y emocionales asociadas a estos ingredientes, lo que permitirá comprender mejor cómo pueden integrarse en la oferta gastronómica contemporánea. Los datos obtenidos de estas entrevistas no solo enriquecerán el marco teórico de la investigación, sino que también proporcionarán recomendaciones prácticas para el desarrollo de recetas que sean atractivas y viables en el mercado local.

5.5.3. Observación indirecta

La observación indirecta será una técnica fundamental en esta investigación sobre la elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito, ya que permitirá recopilar información sobre las dinámicas de consumo y las preferencias de los clientes en contextos reales. Esta técnica implicará el análisis de comportamientos y reacciones de los consumidores en establecimientos gastronómicos que ofrezcan postres elaborados con estas frutas autóctonas. A través de la observación de la presentación de los productos, la interacción de los clientes con el menú y sus elecciones al momento de ordenar, se podrá obtener una comprensión más clara sobre qué características resultan más atractivas para el público. Además, se tomarán notas sobre la disposición del producto, la respuesta emocional de los consumidores al degustar los postres y cualquier comentario verbal que puedan expresar durante su experiencia. Esta información complementará los datos obtenidos a través de encuestas y entrevistas, proporcionando un panorama integral sobre la aceptación y el potencial comercial de estos postres innovadores en el mercado local.

5.6. Instrumentos

- Guion de entrevista
- Encuesta
- Ficha de evaluación sensorial
- Teléfono celular

5.7. Cálculo de la muestra

El universo de estudio fue 1.763.275 personas que corresponden a la PEA de la ciudad de Quito de la provincia de Pichincha. Al aplicar la fórmula para población finita se encontró que la muestra es 167 (INEC,2024).

Figura 1

Cálculo de la muestra

Margen de error:

Nivel de confianza:

Tamaño de Poblacion:

Margen: **10%**
Nivel de confianza: **99%**
Poblacion: **1763275**

Tamaño de muestra: **167**

Tomado de AEM (2024). Calculadora de muestras.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

La fórmula utilizada para el cálculo es:

La fórmula básica del tamaño de muestra sin corrección por población finita (n) es:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q}{E^2}$$

Donde:

- $Z=2.576$: Valor asociado al 99% de nivel de confianza.
- $p=0.5$: Proporción esperada de éxito.
- $q=1-p=0.5$: Proporción de fracaso.
- $E=0.1$: Margen de error permitido (10%).

Sustituimos los valores:

$$n = \frac{(2.576)^2 \cdot (0.5) \cdot (0.5)}{(0.1)^2}$$

$$n = \frac{1.6589}{0.01} = 165.89$$

Ahora se calcula el tamaño de muestra ajustado con corrección por población finita (n_f) en donde su fórmula con corrección es:

$$n_f = \frac{n}{1 + \frac{n-1}{N}}$$

Donde:

- $n=166$ (muestra sin corrección)
- $N=1,763,275$ (tamaño de la población)

Sustituimos valores:

$$n_f = \frac{166}{1 + \frac{166-1}{1,763,275}}$$

$$n_f = \frac{166}{1.0000936}$$

$$n_f \approx 165.98$$

Redondeando, el tamaño final de la muestra es 166.

6. Resultados

En el segmento de resultados, se presentan los datos obtenidos mediante un enfoque mixto que combina análisis cuantitativos y cualitativos. Los resultados cuantitativos, derivados de encuestas aplicadas a los participantes, se exponen a través de gráficos que facilitan la interpretación de las tendencias y preferencias del público respecto a los postres elaborados con chirimoya, babaco y plátano orito. Por otro lado, los hallazgos cualitativos provenientes de entrevistas con expertos y consumidores se presentan mediante narrativas que destacan las percepciones, sugerencias y perspectivas más relevantes. Esta combinación de métodos permite una comprensión integral de los factores claves relacionados con el desarrollo y la aceptación de estos productos en el mercado.

6.1. Tabulación de las encuestas

6.1.1. Datos generales

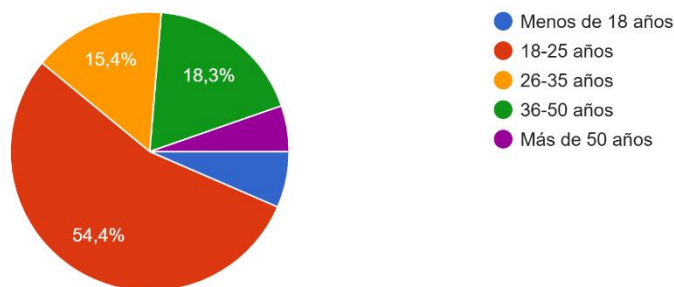
6.1.1.1. ¿Cuál es tu rango de edad?

Figura 2

Edad de los encuestados

¿Cuál es tu rango de edad?

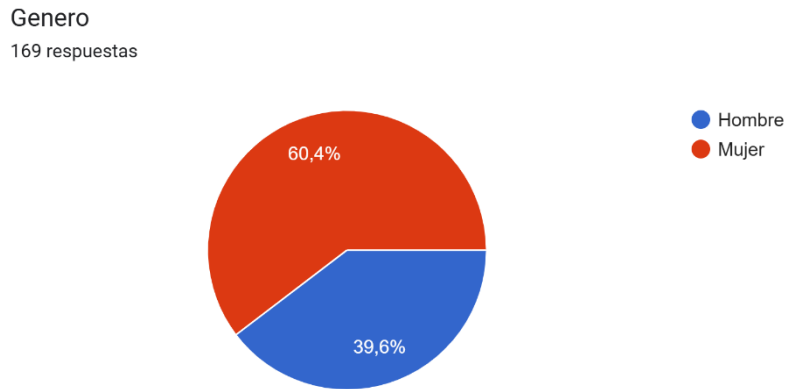
169 respuestas



6.1.1.2. Género

Figura 3

Género de los encuestados

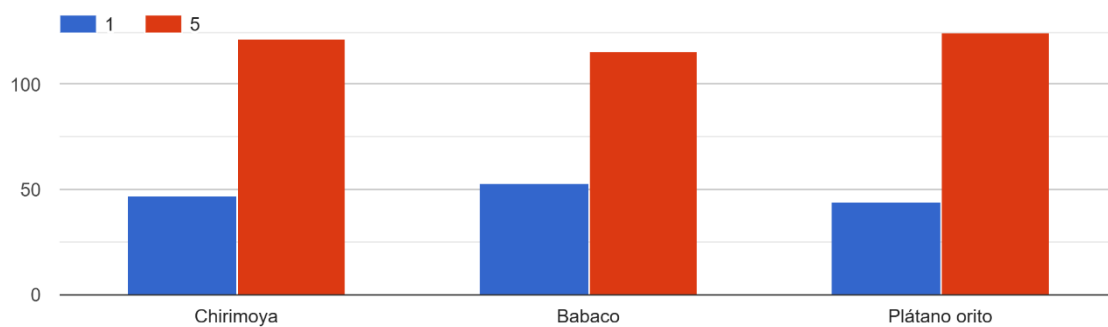


6.1.1.3. ¿Qué tan familiarizado(a) está con los sabores de las siguientes frutas? (1=Nada familiarizado, 5= Muy familiarizado)

Figura 4

Sabores de las frutas

¿Qué tan familiarizado(a) está con los sabores de las siguientes fruta? (1=Nada familiarizado, 5= Muy familiarizado)

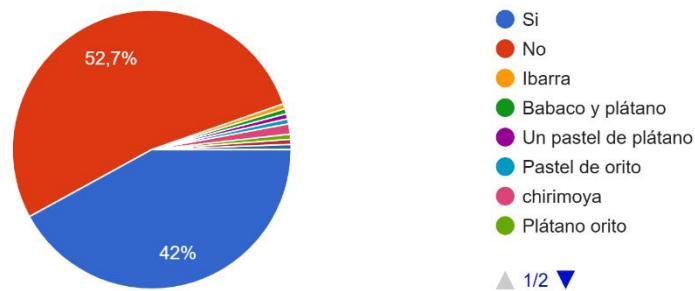


6.1.1.4. ¿Ha probado postres con alguna de estas frutas? y cuales

Figura 5

Consumo de las frutas en postres

¿Ha probado postres con alguna de estas frutas? y cuales
169 respuestas



6.1.1.5. ¿Qué tipo de postres preferiría que incluyeran estas frutas?

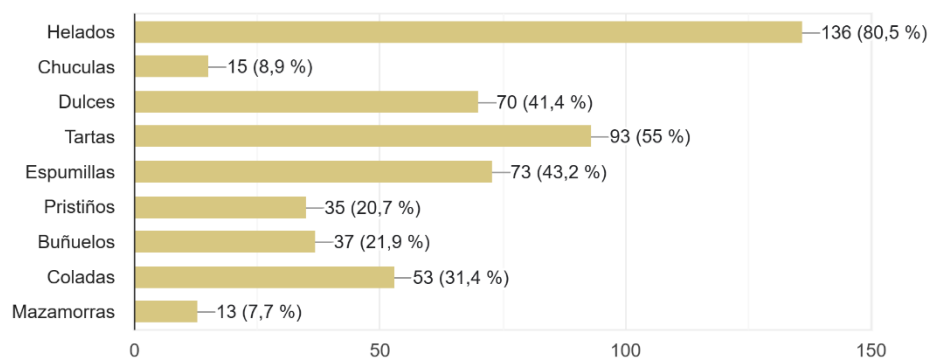
(Seleccione todas las opciones que apliquen)

Figura 6

En qué tipo de postres quisiera probar las frutas

¿Qué tipo de postres preferiría que incluyeran estas frutas? (Seleccione todas las opciones que apliquen)

169 respuestas



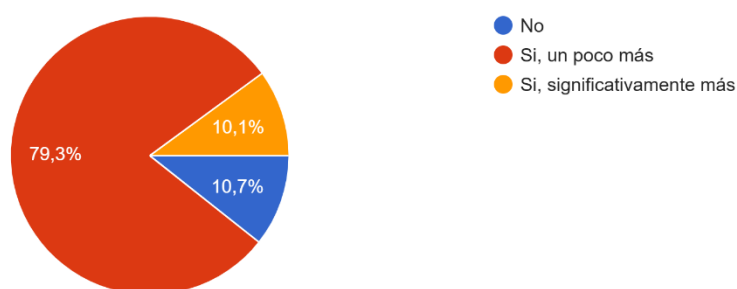
6.1.1.6. ¿Estaría dispuesto(a) a pagar más por un postre que utilice ingredientes locales como la chirimoya, babaco o plátano orito?

Figura 7

Dispuesto a pagar por postres utilizados frutas locales

¿Estaría dispuesto(a) a pagar más por un postre que utilice ingredientes locales como la chirimoya, babaco o plátano orito?

169 respuestas



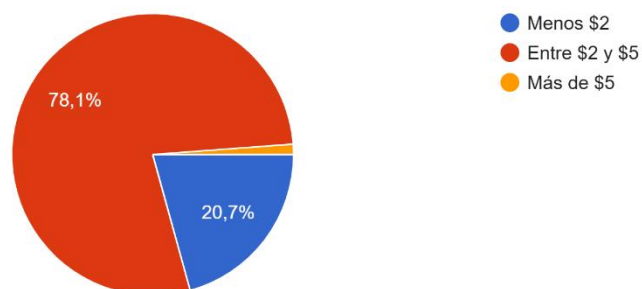
6.1.1.7. ¿Qué precio estaría dispuesto(a) a pagar por un postre con estas frutas?

Figura 8

Qué precio estaría dispuesto a pagar

¿Qué precio estaría dispuesto(a) a pagar por un postre con estas frutas?

169 respuestas

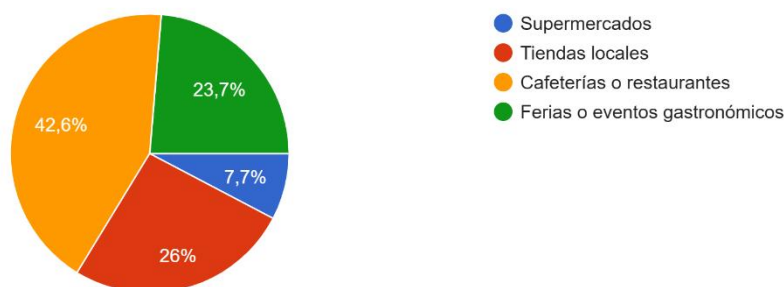


6.1.1.8. ¿Dónde preferiría adquirir estos postres?

Figura 9

Dónde preferían adquirir los postres

¿Dónde preferiría adquirir estos postres?
169 respuestas



5.2. Análisis de las encuestas

El análisis de las encuestas realizadas a la población de Quito refleja diversos patrones relevantes para entender la percepción de productos locales. En términos demográficos, predominan los jóvenes adultos de 18 a 25 años, quienes manifiestan mayor interés en productos innovadores, mientras que las mujeres representaron una mayoría en las respuestas, posiblemente debido a su inclinación hacia tendencias gastronómicas. Respecto al conocimiento de frutas locales, el plátano orito es ampliamente conocido, seguido de la chirimoya y el babaco, aunque este último enfrenta mayores retos de popularidad.

Las preferencias de consumo muestran que los helados son los postres favoritos para incorporar estas frutas, seguidos de tartas, dulces y espumillas, mientras que las opciones tradicionales tienen menor aceptación, sugiriendo oportunidades limitadas en este nicho. Sobre disposición a pagar, el rango preferido oscila entre \$2 y \$5, destacando una sensibilidad al costo y una percepción de valor que debe equilibrarse con accesibilidad. En cuanto a los lugares de compra, las cafeterías y restaurantes lideran como los espacios ideales, superando a tiendas locales y ferias, mientras que los supermercados son menos atractivos para este tipo de productos. Estos resultados subrayan la necesidad de

estrategias que resalten el valor cultural y sensorial de los postres con frutas locales, ajustándose a las expectativas económicas y contextos de consumo más valorados.

6.3 Resultados de las entrevistas

6.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 4

Datos de los entrevistados

Código	Fecha entrevista	Nombre del entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	10-12-2024	Nathaly López	Licenciada en administración de empresas Alumni de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Y creadora de SOTTISES venta de postres bajo pedido
E2	15-12-2024	Erika Martínez	Repostera Artesana Y dueña de SU BAKERY pasteles y postres bajo pedido
E3	16-12-2024	Melany Tatiana Guachamin Vargas	Dueña de la panadería y pastelería "GOMEZA"
E4	20-01-2025	Dayana Abigail Fures Tituaña	Licenciada en administración de empresas gastronómicas

6.3.2. Guion de entrevista

1. ¿Qué tan familiarizado(a) está con las frutas tropicales como:
Chirimoya:
Babaco:
Plátano orito:
2. En su opinión, ¿qué distingue a estas frutas de otras que se utilizan comúnmente en la repostería?

3. ¿Ha probado postres elaborados con alguna de estas frutas? Si es así, ¿cómo describiría la experiencia?
Chirimoya:
Babaco:
Plátano orito:
4. ¿Qué espera de un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito?
5. ¿Qué características considera más importantes en un postre, como sabor, textura, aroma o presentación visual?
6. ¿Cómo cree que estas frutas podrían integrarse en recetas ecuatorianas, como helados, tortas, chucula, espumillas, pristiños, buñuelos y coladas?
7. ¿Qué tan importante es para usted que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana?
8. ¿Qué factores influirían en su decisión de comprar un postre elaborado con chirimoya, babaco y plátano orito?
9. ¿Dónde preferiría adquirir estos postres: supermercados, cafeterías, restaurantes, ¿o ferias gastronómicas?
10. ¿Qué oportunidades ve en el mercado actual para postres ecuatorianos innovadores con estas frutas?
Chirimoya:
Babaco:
Plátano orito:
11. ¿Tiene alguna recomendación para garantizar que estos postres sean exitosos y bien aceptados por los consumidores?

6.3.3. Transcripción de las entrevistas

6.3.3.1. Entrevistada #1 Nathaly López creadora de SOTTISES venta de postres bajo pedido

1. ¿Qué tan familiarizado(a) está con las frutas tropicales como:
Chirimoya: Muy familiarizado
Babaco: Muy familiarizada
Plátano orito: Bastante

2. En su opinión, ¿qué distingue a estas frutas de otras que se utilizan comúnmente en la repostería?

Las frutas como la chirimoya, el babaco y el plátano orito tienen características que las distinguen de otras frutas comúnmente usadas en la repostería, tanto por su sabor único, como por su textura y propiedades nutricionales.

A diferencia de frutas más comunes como manzanas, peras o fresas, que tienen sabores bastante neutros o ácidos, estas frutas tropicales aportan una gama de sabores más complejos y exóticos, lo que las hace destacar en recetas que buscan ofrecer algo diferente.

Las frutas mencionadas tienen una mayor jugosidad o cremosidad que muchas otras, lo que las hace ideales para postres que requieren una textura suave, como mousses, cremas o helados. Lo que distingue a la chirimoya, el babaco y el plátano orito en repostería es su capacidad para ofrecer sabores exóticos, texturas únicas y un contraste interesante con los sabores más comunes de otras frutas.

3. ¿Ha probado postres elaborados con alguna de estas frutas? Si es así, ¿cómo describiría la experiencia?

Chirimoya: No he probado postres con chirimoya

Babaco: Si he probado postres con esta fruta, el dulce de babaco o en conserva

Plátano orito: Con esta fruta no he probado postres.

4. ¿Qué espera de un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito?

Yo esperaré un postre innovador que combine la chirimoya, babaco y plátano orito, podría ofrecer una experiencia única y refrescante, fusionando lo mejor de las frutas tropicales con una textura suave y un sabor complejo. Puede ser un solo postre con las tres frutas o varios que sean de cada fruta, incorporando buen sabor que sea refrescante, único y diferente a lo tradicional, que tengan diferentes texturas, una buena presentación visual.

En resumen, de un postre que combine estas frutas, espero una experiencia única, refrescante y equilibrada, con un perfil de sabor tropical sofisticado, texturas variadas y

una presentación atractiva. Sería el tipo de postre que no solo sorprendería por su sabor, sino que también capturaría la esencia de la biodiversidad de las frutas tropicales.

5. ¿Qué características considera más importantes en un postre, como sabor, textura, aroma o presentación visual?

En mi opinión, todas las características de un postre —sabor, textura, aroma y presentación visual— son importantes y están interrelacionadas, pero algunas tienen un impacto más inmediato en la experiencia general del consumidor.

Desde mi punto de vista considero que todas estas opciones son importantes en los postres ya que mientras más vistosos llaman más la atención, las características más importantes de un postre son el sabor (como la base de la experiencia), seguido de textura, aroma y finalmente, la presentación visual. Un postre debe ser un deleite completo para los sentidos, y cuando todas estas características se integran de manera equilibrada, el postre no solo será bien aceptado, sino que será memorable.

6. ¿Cómo cree que estas frutas podrían integrarse en recetas ecuatorianas, como helados, tortas, chucula, espumillas, pristiños, buñuelos y coladas?

Integrar frutas como chirimoya, babaco y plátano orito en recetas tradicionales ecuatorianas es una excelente manera de aportar frescura y sabores tropicales, mientras se mantiene el respeto por las tradiciones culinarias del país.

Estas frutas tropicales pueden aportar nuevas texturas, sabores frescos y un toque exótico a la repostería y bebidas tradicionales ecuatorianas. Las combinaciones de la chirimoya, el babaco y el plátano orito ofrecen una excelente oportunidad para innovar dentro de la rica tradición culinaria ecuatoriana, manteniendo la esencia de los platos, pero con un giro creativo. Puede ser en helados, pristiños, coladas, tortas y pasteles y varias más.

7. ¿Qué tan importante es para usted que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana?

Para mí, es muy importante que los postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana, ya que la comida no solo es una forma de satisfacer el paladar, sino también una manera de conectar con la cultura, las tradiciones y la historia de un país. La gastronomía ecuatoriana es tan diversa como su geografía, y reflejar eso en los postres no

solo celebra la riqueza de sus ingredientes, sino también el profundo vínculo que tienen las personas con su tierra y sus costumbres.

Creo que resaltar la identidad gastronómica ecuatoriana en los postres es fundamental, no solo por la belleza y riqueza de los ingredientes autóctonos, sino también porque estos postres son una forma de mantener vivas las tradiciones, compartir la cultura ecuatoriana con el mundo y fomentar el orgullo por lo que Ecuador tiene para ofrecer. La innovación debe ser vista como un puente entre lo tradicional y lo moderno, pero siempre con respeto a los sabores, técnicas y valores culturales que hacen que la gastronomía ecuatoriana sea tan especial.

8. ¿Qué factores influirían en su decisión de comprar un postre elaborado con chirimoya, babaco y plátano orito?

La decisión de comprar un postre elaborado con chirimoya, babaco y plátano orito dependería de varios factores que involucran tanto aspectos sensoriales como prácticos como la elaboración, ingredientes, costo, tamaño, porción, forma de vender, publicidad, entre otros.

9. ¿Dónde preferiría adquirir estos postres: supermercados, cafeterías, restaurantes, ¿o ferias gastronómicas?

En realidad, me gustaría encontrar estos postres en cafeterías clásicas, ferias gastronómicas y restaurantes, ya que siento que tendría más acogida de esta manera.

10. ¿Qué oportunidades ve en el mercado actual para postres ecuatorianos innovadores con estas frutas?

El mercado actual ofrece varias oportunidades para los postres ecuatorianos innovadores, especialmente con frutas autóctonas como la chirimoya, el babaco y el plátano orito. Estas frutas, aunque tradicionales en Ecuador, todavía están por explorar completamente en muchos mercados internacionales, y su inclusión en postres innovadores puede abrir nuevas puertas tanto en el mercado local como en el global.

- Salud y bienestar: Las tendencias de salud y bienestar, como los productos sin azúcar, veganos, sin gluten y orgánicos, están en auge. Las frutas ecuatorianas ofrecen

muchas oportunidades para posicionarse como ingredientes frescos y saludables en postres.

- **Gastronomía sostenible:** En un mercado global que valora la sostenibilidad, la inclusión de frutas locales como la chirimoya, el babaco y el plátano orito en postres innovadores puede destacar por su autenticidad y su vínculo con la cultura y los productores locales.
- **Diversificación de productos:** Postres innovadores con estas frutas pueden extenderse a bebidas (smoothies, jugos), productos listos para consumir (barras energéticas, snacks) y productos gourmet (mermeladas, salsas).

Al aprovechar el carácter único de estas frutas y fusionarlas con técnicas modernas de repostería y tendencias actuales de consumo, Ecuador tiene una gran oportunidad de destacar en el mercado global de postres, ofreciendo algo exclusivo, saludable y auténtico.

11. ¿Tiene alguna recomendación para garantizar que estos postres sean exitosos y bien aceptados por los consumidores?

Para garantizar que los postres ecuatorianos innovadores sean exitosos y bien aceptados por los consumidores, es crucial combinar una calidad excepcional con innovación respetuosa con la tradición. Además, la educación sobre las frutas, una presentación atractiva, y el aprovechamiento de tendencias de salud y sostenibilidad son elementos clave. Un buen marketing, que resalte el origen y la autenticidad de los ingredientes ecuatorianos, también jugará un papel fundamental en la aceptación del producto en el mercado local e internacional.

6.3.3.2. Entrevistada #2 Erika Martínez dueña de SU BAKERY pasteles y postres bajo pedido

1. ¿Qué tan familiarizado(a) está con las frutas tropicales como:

Chirimoya: si lo conozco

Babaco: si lo conozco

Plátano orito: si lo conozco

2. En su opinión, ¿qué distingue a estas frutas de otras que se utilizan comúnmente en la repostería?

Son frutas no son muy comúnmente conocidas por que son frutas propias del Ecuador y la futa en si tiene sabores y texturas diferentes a las que estamos acostumbrados a consumir.

3. ¿Ha probado postres elaborados con alguna de estas frutas? Si es así, ¿cómo describiría la experiencia?

Chirimoya: No he tenido el gusto de probar en algún producto repostero

Babaco: He probado la mermelada de babaco es muy deliciosa y su textura es muy suave.

Plátano orito: No he tenido el gusto de probar en algún producto repostero

4. ¿Qué espera de un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito? De preferencia un postre frio considero que se podría combinar mejor las frutas juntas.

5. ¿Qué características considera más importantes en un postre, como sabor, textura, aroma o presentación visual?

Sabor: que los sabores este equilibrados y no se pierda el sabor de ninguna de las frutas. Textura: la textura considero que podría varias, pero de preferencia algo suave y cremoso al paladar sería bueno.

Aroma: considero que deba ser gustoso al percibir, al combinar los tres frutos se tendría que percibir un aroma neutral sin embargo no sabría que aroma pueda dar como resultado esta combinación.

Presentación Visual: Considero que este sería el mejor elemento en cualquier plato ya que lo primero que uno nota es la presentación del plato y este debe ser llamativo y apetitoso a las papilas gustativas solo con la visualización del plato.

6. ¿Cómo cree que estas frutas podrían integrarse en recetas ecuatorianas, como helados, tortas, chucula, espumillas, pristiños, buñuelos y coladas?

Para tipo de postre hay que considerar extraer el máximo potencial de sabor para que no se pierda en la preparación final, en este caso lo mejor sería trabajar con reducciones para cada fruta y de ahí proceder con las preparaciones para cada tipo de postre.

7. ¿Qué tan importante es para usted que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana?

Lo considero algo novedoso e innovador que si sería genial potencializar las preparaciones con estos productos y si llamaría la atención de la gastronomía ecuatoriana ya que estos frutos con étnicos de Ecuador

8. ¿Qué factores influirían en su decisión de comprar un postre elaborado con chirimoya, babaco y plátano orito?

La visualización

9. ¿Dónde preferiría adquirir estos postres: supermercados, cafeterías, restaurantes, ¿o ferias gastronómicas?

Cafeterías y Restaurantes.

10. ¿Qué oportunidades ve en el mercado actual para postres ecuatorianos innovadores con estas frutas?

Chirimoya: MEDIO

Babaco: ALTO

Plátano orito: ALTO

11. ¿Tiene alguna recomendación para garantizar que estos postres sean exitosos y bien aceptados por los consumidores?

Enfatizo en la presentación del producto y también en el costo del mismo.

6.3.3.3. Entrevistada #3 Melany Guachamin Dueña de la panadería y pastelería "GOMEZA"

1. ¿Qué tan familiarizado(a) está con las frutas tropicales como:

Chirimoya: No Estoy muy familiarizada porque no es muy común en mi zona.

Babaco: lo Conozco porque se utiliza con frecuencia para hacer jugos y en la colada morada igual es un ingrediente esencial

Orito: Estoy muy familiarizada, es muy común como un tipo de snack

2. En su opinión, ¿qué distingue a estas frutas de otras que se utilizan comúnmente en la repostería?

La chirimoya se distingue por su textura cremosa y sabor dulce, ideal para postres suaves y cremosos como mousses o helados. El babaco, en cambio, aporta un toque refrescante y ligeramente ácido que lo hace perfecto para recetas ligeras como mermeladas o tartas. Finalmente, el plátano orito destaca por su dulzura natural, su pequeño tamaño y su aroma, lo que lo convierte en un excelente complemento para decorar o enriquecer postres tropicales.

3. ¿Ha probado postres elaborados con alguna de estas frutas? Si es así, ¿cómo describiría la experiencia?

Chirimoya:

Babaco:

Plátano orito:

No he probado ningún postre con estas frutas, pero sería muy interesante hacerlo

4. ¿Qué espera de un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito?

De un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito, espero una mezcla equilibrada de sabores, Además, espero que tenga una textura agradable, suave y ligera, con una presentación visual atractiva en el que refleje los colores principales de estas 3 frutas

5. ¿Qué características considera más importantes en un postre, como sabor, textura, aroma o presentación visual?

Yo considero importante el sabor y la presentación visual porque si es atractivo incentivo a probarlo y hace que la experiencia sea diferente.

6. ¿Cómo cree que estas frutas podrían integrarse en recetas ecuatorianas, como helados, tortas, chucula, espumillas, pristiños, buñuelos y coladas?

Creo que estas frutas se pueden integrar de manera creativa en recetas ecuatorianas. La chirimoya sería ideal para preparar helados y espumillas debido a su textura cremosa y sabor dulce. El babaco, por su toque ácido y refrescante, podría funcionar

muy bien en coladas y el plátano orito sería perfecto en buñuelos añadiendo un sabor dulce y un aroma delicioso que resalta las preparaciones tradicionales

7. ¿Qué tan importante es para usted que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana?

Es muy importante que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana, ya que la comida refleja nuestra cultura y tradiciones. Usar frutas autóctonas como la chirimoya, el babaco y el plátano orito ayuda a preservar nuestro patrimonio y conectar con nuestras raíces.

8. ¿Qué factores influirían en su decisión de comprar un postre elaborado con chirimoya, babaco y plátano orito?

Creo que es una excelente idea utilizar frutas tropicales en lugar de azúcares refinados, ya que no solo hace que los postres sean más saludables, sino que también resalta los sabores naturales de las frutas.

9. ¿Dónde preferiría adquirir estos postres: supermercados, cafeterías, restaurantes, ¿o ferias gastronómicas?

En las cafeterías

10. ¿Qué oportunidades ve en el mercado actual para postres ecuatorianos innovadores con estas frutas?

Chirimoya: Alto

Babaco: Alto

Plátano orito: Medio

11. ¿Tiene alguna recomendación para garantizar que estos postres sean exitosos y bien aceptados por los consumidores?

Que tengan una buena acogida por el público para poder resaltar los sabores de estas frutas

6.3.3.4 Entrevistada #4 Dayana Abigail Fueres Tituaña Licenciada en administración de empresas gastronómicas

1. ¿Qué tan familiarizado(a) está con las frutas tropicales como:

- a. Chirimoya: moderadamente
 - b. Babaco: moderadamente
 - c. Plátano orito: moderadamente
2. En su opinión, ¿qué distingue a estas frutas de otras que se utilizan comúnmente en la repostería?

Creo que lo que distingue a estas frutas es su sabor y textura únicos, así como su origen tropical, sin embargo, tanto la chirimoya como el babaco son frutas que pueden encontrarse en la sierra; además de su conexión con la cultura ecuatoriana, estas frutas han sido utilizadas en la preparación de postres caseros.

3. ¿Ha probado postres elaborados con alguna de estas frutas? Si es así, ¿cómo describiría la experiencia?
- a. Chirimoya: Alguna vez probé un helado artesanal de chirimoya que tenía trozos pequeños de caramelo salado, la experiencia fue muy gratificante ya que la chirimoya es suave y cremosa.
 - b. Babaco: Lo he probado en mermeladas, tiene un sabor ácido muy agradable al paladar
 - c. Plátano orito: No he tenido la oportunidad de probar esta fruta.

4. ¿Qué espera de un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito?

Me gustaría que un postre innovador que combine chirimoya, babaco y plátano orito sea creativo y sorprendente, que sea un postre de autor, que utilice técnicas de vanguardia, que dé como resultado una combinación armónica de aromas, sabores y texturas

5. ¿Qué características considera más importantes en un postre, como sabor, textura, aroma o presentación visual?

Creo que lo más importante en un postre es el sabor, seguido de la textura y la presentación visual.

6. ¿Cómo cree que estas frutas podrían integrarse en recetas ecuatorianas, como helados, tortas, chucula, espumillas, pristiños, buñuelos y coladas?

Creo que estas frutas se pueden integrar perfectamente en recetas ecuatorianas como helados, tortas, chucula, espumillas, pristiños, buñuelos y coladas. La chirimoya y el

plátano orito se pueden utilizar en postres dulces, mientras que el babaco se puede utilizar en postres más ácidos.

7. ¿Qué tan importante es para usted que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana?

Creo que es muy importante que estos postres resalten la identidad gastronómica ecuatoriana, ya que es una parte importante de la cultura y la tradición del país. En muchos casos también, los postres tradicionales cuentan un poco de nuestra historia familiar, creo que son pequeños detalles que son de gran valor.

8. ¿Qué factores influirían en su decisión de comprar un postre elaborado con chirimoya, babaco y plátano orito?

Los factores que influyen en mi decisión de compra son el sabor, la calidad de los ingredientes, la presentación y el precio.

9. ¿Dónde preferiría adquirir estos postres: supermercados, cafeterías, restaurantes, ¿o ferias gastronómicas?

Preferiría adquirir estos postres en ferias gastronómicas o en restaurantes o cafeterías que se especialicen en la gastronomía ecuatoriana.

10. ¿Qué oportunidades ve en el mercado actual para postres ecuatorianos innovadores con estas frutas?

- a. Chirimoya: Si hay oportunidad.
- b. Babaco: Si hay oportunidad.
- c. Plátano orito: Si hay oportunidad.

11. ¿Tiene alguna recomendación para garantizar que estos postres sean exitosos y bien aceptados por los consumidores?

Mi recomendación es que los postres sean auténticos y reflejen la cultura y la tradición ecuatoriana, y que se utilicen ingredientes frescos y de alta calidad, y que tu base sean las recetas originales para que puedas hacer modificaciones y así crear tu propia receta.

6.3.4. Interpretación de las entrevistas

En relación con la familiaridad con las frutas tropicales como la chirimoya, el babaco y el plátano orito, E1 se mostró muy familiarizada con la chirimoya y el babaco, y "bastante" familiarizada con el plátano orito. E2 mencionó conocer las tres frutas, aunque no especificó un grado particular de familiaridad. Por su parte, E3 expresó que no estaba muy familiarizado con la chirimoya, pero reconoció que el babaco es común en la colada morada y que el plátano orito es ampliamente consumido como snack. E4 indicó un nivel moderado de familiaridad con las tres frutas, mencionando su conexión con la cultura ecuatoriana y su uso en postres caseros. Las respuestas reflejan una variabilidad en el grado de conocimiento sobre estas frutas, con mayor familiaridad hacia el babaco y el plátano orito en comparación con la chirimoya.

Sobre lo que distingue a estas frutas de otras utilizadas comúnmente en repostería, E1 destacó su sabor exótico, textura jugosa y propiedades nutricionales, que las hacen ideales para postres suaves como mousses y helados. E2 mencionó que estas frutas no son tan conocidas, pero tienen sabores y texturas diferentes a las frutas convencionales, lo que les otorga un carácter único. E3 resaltó la cremosidad de la chirimoya, la acidez refrescante del babaco y la dulzura natural del plátano orito como sus principales atributos distintivos. E4 agregó que su textura y sabor únicos, junto con su origen tropical, las hacen diferentes, resaltando su conexión cultural con la gastronomía ecuatoriana. Todas las entrevistadas coincidieron en que estas frutas poseen cualidades únicas que las diferencian de otras opciones más convencionales.

Respecto a la experiencia probando postres con estas frutas, E1 mencionó haber probado el dulce de babaco, pero no postres con chirimoya o plátano orito. E2 indicó que había probado la mermelada de babaco, calificándola como deliciosa, pero no tenía experiencia con postres de chirimoya ni plátano orito. E3 señaló que no había probado postres con ninguna de estas frutas, aunque expresó interés en hacerlo. E4 compartió haber probado un helado artesanal de chirimoya con caramelo salado y mermelada de babaco, pero no postres con plátano orito. Esto refleja una exposición limitada a postres elaborados con estas frutas, especialmente en el caso del plátano orito, lo que resalta una oportunidad para explorar innovaciones gastronómicas en este ámbito.

Sobre las expectativas de un postre innovador que combina chirimoya, babaco y plátano orito, E1 imaginó una experiencia única, refrescante y equilibrada, con texturas variadas y presentación atractiva. E2 sugirió que sería mejor optar por un postre frío que permita

integrar mejores las frutas. E3 esperaba una combinación armónica de sabores, una textura suave y una presentación que reflejara los colores de las frutas. E4 planteó que un postre de autor con técnicas de vanguardia sería ideal para crear una mezcla sorprendente de aromas, sabores y texturas. Todas las entrevistadas coincidieron en que un postre innovador debe combinar sabores y texturas de forma equilibrada, con una presentación visual que realce su atractivo.

En cuanto a las características más importantes en un postre, E1 valoró el equilibrio entre sabor, textura, aroma y presentación visual, aunque destacó el sabor como base de la experiencia. E2 señaló que los sabores deben estar equilibrados, mientras que la textura debería ser suave y cremosa, con una presentación llamativa. E3 priorizó el sabor y la presentación visual, considerando que un postre atractivo incentiva a probarlo. E4 destacó el sabor como lo más importante, seguido por la textura y la presentación visual. Aunque las preferencias específicas variaron ligeramente, todas las entrevistadas coincidieron en que un postre exitoso debe integrar todos estos aspectos.

Sobre cómo estas frutas podrían integrarse en recetas ecuatorianas tradicionales, E1 y E3 coincidieron en que estas frutas pueden aportar frescura y sabores nuevos, siendo ideales para helados, prístinos y coladas. E2 sugirió trabajar con reducciones para maximizar el sabor de las frutas en recetas como tortas y espumillas. E4 enfatizó que la chirimoya y el plátano orito serían más adecuados para postres dulces, mientras que el babaco funcionaría mejor en preparaciones con un toque ácido, como coladas. Las respuestas demuestran el potencial de estas frutas para innovar dentro de las tradiciones gastronómicas ecuatorianas.

En relación a la importancia de resaltar la identidad gastronómica ecuatoriana, E1 y E4 señalaron que es fundamental, ya que los postres pueden celebrar la cultura y las tradiciones del país. E2 calificó la propuesta como novedosa e innovadora, mientras que E3 valoró que los postres reflejaban la riqueza cultural ecuatoriana. Todas las entrevistadas compartieron la visión de que resaltar la identidad nacional a través de estos postres es clave para su aceptación y éxito.

Respecto a los factores que influirían en su decisión de compra, E1 y E2 destacaron la presentación visual, mientras que E3 mencionó la calidad de los ingredientes. E4 incluyó el sabor, la presentación y el precio como elementos decisivos. Esto indica que la estética,

junto con el equilibrio entre calidad y costo, desempeñan un papel crucial en la atracción de consumidores.

Finalmente, sobre las oportunidades en el mercado actual, todas las entrevistadas coincidieron en que estas frutas ofrecen un alto potencial para postres innovadores, destacando su capacidad para alinearse con tendencias como la sostenibilidad y la gastronomía saludable. E1 y E2 mencionaron que estas frutas pueden posicionarse como productos exclusivos y únicos, mientras que E3 y E4 enfatizaron su conexión con la tradición y el patrimonio cultural ecuatoriano. Estas respuestas refuerzan el atractivo comercial y cultural de los postres elaborados con chirimoya, babaco y plátano orito.

6.4. Análisis de las fichas de la degustación

La validación se realizó el lunes 27 de enero de 2025, con la presencia de cuatro personas relacionadas con el ámbito gastronómico de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a los cuales se les entregó una ficha de evaluación sensorial con el objetivo de obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el sabor de los tres postres elaborados con chirimoya, babaco y plátano orito.

6.4.1. Datos de los degustadores

Tabla 5

Datos de las personas que degustaron

Código	Fecha de degustación	Nombre de la persona
D1	27-01-2025	Mgst. Ronny Soriano
D2	27-01-2024	Lic. Nathaly López
D3	27-01-2024	Mgst. Gonzalo Rubio
D4	27-01-2024	Mgst. Juan Carlos Andrade

6.4.2. Modelo de la ficha de degustación

La ficha de evaluación sensorial presentada es una herramienta diseñada para medir la calidad de postres elaborados con chirimoya, babaco y plátano orito. Su objetivo principal es valorar la aceptación de estos productos gastronómicos mediante una escala de calificación del 1 al 5 en aspectos clave como sabor, aroma, apariencia/color, inocuidad y balance general. Además, permite registrar observaciones detalladas del

evaluador, proporcionando retroalimentación cualitativa sobre la experiencia sensorial de cada postre. La inclusión de un apartado para sugerencias del evaluador permite identificar oportunidades de mejora en la formulación y presentación de los postres, asegurando un producto final más refinado y atractivo para el consumidor. Esta ficha es fundamental para obtener datos precisos que ayuden a optimizar las recetas y potenciar el uso de ingredientes autóctonos en la repostería ecuatoriana.

6.4.3 Transcripción de las fichas de evaluación de la degustación.

6.4.3.1 Mgst. Ronny Soriano

Tabla 6

Primer degustador

Preparación	Criterio	Calificación (1-5)	Observación del evaluador
Pan de plátano orito	Sabor	4	Utilizar cuajo podría ser otra opción
	Aroma	4	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	4	
Helado de paila de chirimoya	Sabor	5	
	Aroma	5	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	
Helado de paila de babaco	Sabor	3	Falta identidad de la fruta
	Aroma	3	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	4	
	Balance general	3	
			No muy agradable

6.4.3.2. Lic. Nathaly López.

Tabla 7

Segunda degustadora

Preparación	Criterio	Calificación (1-5)	Observación del evaluador
--------------------	-----------------	---------------------------	----------------------------------

Pan de plátano orito	Sabor	4	Falta un poco más de sabor
	Aroma	4	Muy buen aroma
	Apariencia/ color	5	Suave- crujiente- buena miga
	Inocuidad	5	
	Balance general	4	
Helado de paila de chirimoya	Sabor	5	Agregar algún complemento
	Aroma	4	Buen
	Apariencia/ color	5	Buen
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	Excelente
Helado de paila de babaco	Sabor	5	Buen sabor
	Aroma	4	Buen aroma
	Apariencia/ color	5	Buen color
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	Excelente

6.4.3.3. Mgst. Gonzalo Rubio.

Tabla 8
Tercer degustador

Preparación	Criterio	Calificación (1-5)	Observación del evaluador
Pan de plátano orito	Sabor	5	
	Aroma	5	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	
Helado de paila de chirimoya	Sabor	5	
	Aroma	5	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	

	Sabor	5
Helado de paila de babaco	Aroma	5
	Apariencia/ color	5
	Inocuidad	5
	Balance general	5

6.4.3.4. Mgst. Juan Carlos Andrade.

Tabla 9
Cuarto degustador

Preparación	Criterio	Calificación (1-5)	Observación del evaluador
Pan de plátano orito	Sabor	5	
	Aroma	5	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	
Helado de paila de chirimoya	Sabor	5	
	Aroma	5	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	
Helado de paila de babaco	Sabor	5	
	Aroma	5	
	Apariencia/ color	5	
	Inocuidad	5	
	Balance general	5	

Observación general: Los postres excelentes/ deliciosos

6.4.4. Interpretación de las fichas de evaluación de degustación

En la evaluación de los postres elaborados con chirimoya, babaco y plátano orito, los degustadores presentaron diferentes percepciones en cuanto a sabor, aroma, apariencia y balance general. Para el pan de plátano orito, D1 y D2 otorgaron una calificación de 4 en

sabor y balance general, mientras que D3 y D4 calificaron con 5 en todos los criterios; D1 sugirió el uso de cuajo y mejorar el aroma, mientras que D2 recomendó agregar un complemento para potenciar el sabor. El helado de paila de chirimoya recibió una evaluación muy positiva, con calificaciones de 5 en todos los aspectos por parte de D3 y D4, mientras que D1 y D2 dieron una calificación de 4 en aroma. Para el helado de paila de babaco, D1 calificó con 3 en sabor y aroma, indicando falta de identidad en la fruta, mientras que D2 lo consideró excelente con calificaciones de 5; D3 y D4 otorgaron la máxima puntuación en todos los criterios.

6.5. Propuesta

6.5.1. Introducción de la propuesta

La presente propuesta tiene como objetivo el desarrollo y evaluación de tres postres ecuatorianos utilizando chirimoya, babaco y plátano orito como ingredientes principales. Estas frutas, autóctonas del Ecuador, poseen un alto valor nutricional y características organolépticas únicas que las convierten en excelentes opciones para la repostería. Sin embargo, su uso en la elaboración.

El estudio responde a la necesidad de crear alternativas de postres funcionales en el mercado, promoviendo el consumo de productos naturales y autóctonos. A través de esta investigación, se pretende no solo aprovechar el potencial gastronómico de estas frutas, sino también contribuir al desarrollo sostenible de la industria alimentaria local, beneficiando a productores y consumidores por igual.

Para lograr este objetivo, se aplicará una metodología de enfoque mixto. En la fase cuantitativa, se realizarán encuestas a la población de Quito para conocer su nivel de familiaridad con estas frutas y su disposición a consumir postres elaborados con ellas. Asimismo, se llevará a cabo un análisis cualitativo mediante entrevistas con expertos en gastronomía y repostería, quienes aportarán su conocimiento sobre las mejores técnicas de preparación y combinación de sabores.

Los postres seleccionados para la investigación serán evaluados en términos de sabor, textura, presentación y aceptación general. Se analizarán también los aspectos tecnológicos necesarios para optimizar su formulación, garantizando estabilidad, calidad y viabilidad comercial. Además, se explorará la percepción del consumidor sobre estos

productos en comparación con opciones tradicionales, identificando oportunidades de mercado y estrategias de comercialización.

6.5.2. Desarrollo de los postres

Los postres diseñados en esta propuesta fueron el resultado de un proceso de formulación y evaluación sensorial que permitió optimizar la combinación de chirimoya, babaco y plátano orito en diferentes preparaciones. Estas frutas fueron seleccionadas por sus perfiles organolépticos distintivos, los cuales aportan dulzura, acidez y cremosidad, permitiendo la creación de postres innovadores que reflejan la identidad gastronómica ecuatoriana. Durante el desarrollo de las recetas, se llevaron a cabo múltiples pruebas para ajustar proporciones, texturas y métodos de preparación, logrando un balance armonioso entre los sabores naturales de cada fruta y la estructura de los postres.

Para maximizar las características de cada ingrediente, se aplicaron diversas técnicas culinarias. La chirimoya, por su textura suave y sabor delicado, fue incorporada en helados y espumillas mediante procesos de aireado y emulsión, lo que permitió una consistencia ligera sin perder su esencia. El babaco, con su toque ácido y refrescante, fue tratado con técnicas de reducción y extracción para intensificar su dulzura natural y lograr contrastes en el paladar. El plátano orito, por su dulzura y textura firme, fue utilizado tanto en su estado natural como en compotas y horneados, resaltando su versatilidad en la repostería.

Cada postre fue sometido a pruebas de degustación con consumidores y expertos en repostería, quienes evaluaron atributos como sabor, textura, aroma y presentación. Se realizaron ajustes en la formulación para garantizar una experiencia sensorial equilibrada y atractiva. Además, la presentación de los postres fue cuidadosamente diseñada, incorporando decoraciones que resaltarán la identidad ecuatoriana y enfatizarán la combinación de ingredientes autóctonos. Como resultado, se logró una línea de postres innovadores que no solo destacan por su calidad sensorial, sino también por su contribución a la valorización de productos locales en la repostería ecuatoriana.

6.5.2.1. Postre con chirimoya.

6.5.2.1.1. Helado de paila de chirimoya

Para la preparación del helado de paila, es fundamental realizar una serie de pasos previos que aseguren un correcto proceso de congelación y textura óptima del producto final. Aproximadamente media hora antes de la preparación, colocamos la paila de bronce dentro del congelador para enfriarla completamente, lo que ayuda a mantener la temperatura baja durante la elaboración del helado y evita que la mezcla se derrita rápidamente.

Mientras la paila se enfría, preparamos la base para la congelación. En un bowl grande, colocamos una cama abundante de paja, seguida de hielo en cubos y sal en grano. La sal es un elemento clave, ya que ayuda a reducir la temperatura del hielo, acelerando el proceso de congelación del helado. Dejamos un espacio en el centro del bowl para insertar la paila y asegurarnos de que pueda girar correctamente sin restricciones.

Una vez que la paila esté bien fría y lista para usar, vertemos en ella la pulpa de chirimoya previamente licuada y colada, asegurándonos de distribuirla de manera uniforme. Inmediatamente, comenzamos a girar la paila de manera constante, permitiendo que la mezcla entre en contacto con las paredes frías del recipiente y comience a congelarse progresivamente. Durante este proceso, utilizamos una espátula de goma para raspar los bordes y el centro de la paila, asegurándonos de que la mezcla se congele de manera uniforme sin formar cristales de hielo grandes. Este procedimiento debe realizarse durante aproximadamente 10 minutos, manteniendo un ritmo de movimiento constante.

Cuando la mezcla ha adquirido una textura más espesa, incorporamos claras de huevo batidas a punto de nieve. Este ingrediente ayuda a darle una textura más cremosa y aireada al helado, evitando que se vuelva demasiado compacto. Seguimos mezclando la preparación en la paila por unos 5 minutos adicionales, asegurándonos de que las claras se integren completamente y aporten la suavidad deseada.

Luego, agregamos dos cucharadas de azúcar, las cuales no solo endulzan el helado, sino que también contribuyen a mejorar su textura y estabilidad. Continuamos batiendo la mezcla con la espátula mientras revisamos el estado del hielo y la sal en el bowl. Es importante asegurarse de que el hielo no se haya derretido demasiado y que la sal siga actuando para mantener la temperatura adecuada.

El proceso total dura aproximadamente 15 a 20 minutos, dependiendo de las condiciones de temperatura y la cantidad de mezcla utilizada. Una vez que el helado haya alcanzado la consistencia deseada, se retira de la paila y se sirve de inmediato o se almacena en un recipiente.

Figura 10

Extracción de la pulpa de la chirimoya



6.5.2.1.2. Helado de paila de babaco

Para la elaboración del helado de paila de babaco, el proceso es ligeramente más rápido en comparación con el de chirimoya, debido a que la pulpa del babaco tiene una consistencia más líquida y menos espesa. Esto permite que la mezcla se enfríe y congele en menor tiempo, facilitando su manipulación en la paila.

Antes de comenzar con la preparación, es fundamental enfriar la paila de bronce en el congelador durante al menos 30 minutos, lo que ayudará a mantener la temperatura baja y agilizar la formación del helado. Mientras tanto, en un bowl grande, colocamos una

cama de paja, abundante hielo en cubos y sal en grano para reducir la temperatura del recipiente y permitir que el helado se forme de manera adecuada.

Una vez que la paila está fría, vertemos la pulpa de babaco previamente licuada y colada, asegurándonos de que la distribución en la paila sea uniforme. En este punto, comenzamos a girar la paila de manera constante, mientras con una espátula de goma raspamos los bordes y el centro para evitar la formación de cristales grandes de hielo y garantizar una textura uniforme.

Para mejorar la cremosidad y estabilidad del helado, agregamos crema inglesa, una preparación elaborada con crema de leche, leche y yemas de huevo. La crema inglesa es un ingrediente clave, ya que aporta suavidad y untuosidad, evitando que el helado quede demasiado cristalizado. Añadimos la crema de manera gradual, mezclándola constantemente para que se integre bien con la pulpa de babaco.

Paralelamente, preparamos un jarabe de azúcar, combinando agua, azúcar y gotas de limón, el cual ayuda a equilibrar la acidez natural del babaco y a potenciar su dulzura sin opacar su sabor característico. Este jarabe se incorpora poco a poco en la mezcla, mientras seguimos girando la paila y raspando con la espátula para lograr una integración homogénea de todos los ingredientes.

A medida que la mezcla se va espesando y adquiriendo la textura deseada, es importante revisar constantemente el estado del hielo y la sal, asegurándonos de que la temperatura siga siendo lo suficientemente baja para evitar que el helado se derrita antes de alcanzar la consistencia adecuada.

El proceso completo de elaboración dura aproximadamente 10 a 15 minutos, dependiendo de la cantidad de mezcla y la temperatura ambiente. Una vez que el helado ha alcanzado una textura cremosa y bien estructurada, se retira de la paila y se puede servir de inmediato.

Figura 11

Elaboración del helado de paila de babaco

**6.5.2.1.3. Pan de plátano orito**

Para la elaboración del pan de plátano orito, es fundamental seguir un proceso detallado que permita obtener un pan suave, esponjoso y con el sabor característico de esta fruta. Los ingredientes principales incluyen harina de trigo, sal, levadura, agua tibia, mantequilla y plátano orito, cada uno desempeñando un papel clave en la estructura y sabor del pan.

El primer paso consiste en activar la levadura, para lo cual se disuelve en agua tibia (aproximadamente a 37-40°C) y se deja reposar durante 10 minutos, hasta que la mezcla comience a generar espuma. Este proceso es crucial, ya que indica que la levadura está viva y lista para fermentar la masa, permitiendo que el pan crezca adecuadamente.

Mientras la levadura se activa, en un bowl grande o en la batidora, colocamos la harina previamente tamizada junto con la sal, asegurando que los ingredientes secos estén bien distribuidos. Luego, agregamos la levadura activada, la mantequilla a temperatura ambiente y el plátano orito machacado, el cual aportará humedad y un dulzor natural a la masa.

Procedemos a amasar la mezcla durante aproximadamente 10 a 15 minutos, ya sea a mano o con una batidora con el escudo. Durante este proceso, la masa debe volverse elástica, lisa y homogénea, lo que indica que se ha desarrollado adecuadamente el gluten, permitiendo una textura aireada en el pan. Si la masa está demasiado pegajosa, se puede espolvorear un poco más de harina, pero sin excederse, para no endurecer el pan.

Una vez obtenida la textura deseada, colocamos la masa en un recipiente engrasado, la cubrimos con un paño limpio o papel film y la dejamos reposar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño. Este proceso de leudado puede tardar entre 1 a 2 horas, dependiendo de la temperatura ambiente. Es importante no interrumpir este paso, ya que la fermentación permitirá que el pan tenga una buena estructura y un sabor más desarrollado.

Cuando la masa ha crecido lo suficiente, la proporcionamos de acuerdo con el tamaño y la forma deseada del pan. En este caso, optamos por realizar panes redondos, asegurándonos de que cada porción tenga un tamaño uniforme para una cocción pareja. Colocamos las porciones en una bandeja previamente engrasada, dejando suficiente espacio entre ellas para permitir su expansión.

Antes de hornear, dejamos leudar nuevamente los panes durante aproximadamente 30 a 40 minutos, para que terminen de crecer y adquieran una textura ligera y aireada. Este segundo reposo es esencial para que el pan tenga una mejor miga y una mayor esponjosidad.

Finalmente, llevamos los panes al horno precalentado a 180°C, dejándolos hornear entre 35 y 40 minutos, o hasta que adquieran un color dorado y una corteza ligeramente crujiente.

Una vez horneado, retiramos el pan del horno y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

Figura 12

Elaboración de la masa para el pan

**6.5.3. Variabilidad y aplicación del mercado.**

Los postres desarrollados en esta investigación presentan un alto potencial de aceptación en el mercado ecuatoriano, especialmente en cafeterías, restaurantes y ferias gastronómicas. La chirimoya, el babaco y el plátano orito han demostrado ser ingredientes versátiles con sabores que resultan familiares para los consumidores, pero con combinaciones innovadoras que pueden despertar interés en nuevas propuestas. La clave para su comercialización radica en resaltar la identidad ecuatoriana de los postres y en estrategias de posicionamiento que destaquen su valor nutricional y su aporte a la diversificación de la repostería local.

Para una comercialización efectiva, es fundamental diseñar campañas de marketing enfocadas en la historia y tradición de estas frutas, resaltando su origen y beneficios. Actualmente, el sector gastronómico valora cada vez más la autenticidad y el uso de productos locales, por lo que una estrategia basada en la conexión cultural y la sostenibilidad puede generar mayor interés. La introducción de estos postres en cafeterías

de autor y restaurantes especializados en cocina ecuatoriana permitirá evaluar su aceptación y fortalecer su posicionamiento como productos diferenciadores dentro del mercado.

El creciente interés por la gastronomía con identidad y la tendencia hacia el consumo de alimentos naturales y sostenibles representan una oportunidad clave para la introducción de estos postres. La valorización de productos autóctonos en la repostería ha ganado popularidad, lo que facilita su aceptación entre consumidores que buscan experiencias gastronómicas novedosas. Además, la participación en festivales y ferias gastronómicas permitirá probar la recepción del público en diferentes segmentos y adaptar las recetas según las preferencias de los consumidores.

Para garantizar la viabilidad comercial de estos postres, es importante considerar la disponibilidad de los ingredientes y su costo de producción. La chirimoya, el babaco y el plátano orito son productos accesibles en diversas regiones del país, lo que facilita su abastecimiento continuo. La integración de estos postres en menús de temporada o en ediciones limitadas permitirá su introducción gradual en el mercado, generando interés y curiosidad entre los consumidores y consolidando su presencia en la oferta gastronómica ecuatoriana.

6.5.4. Sostenibilidad y aprovechamiento de ingredientes

El enfoque sostenible en la elaboración de estos postres representa un valor agregado dentro de la repostería ecuatoriana. Una de las estrategias clave es la utilización integral de la chirimoya, el babaco y el plátano orito, aprovechando sus diferentes partes para minimizar el desperdicio. La cáscara del babaco, por ejemplo, puede utilizarse en infusiones o extractos naturales, mientras que el plátano orito puede aprovecharse en distintas etapas de maduración para generar contrastes de sabor y textura en las preparaciones. Este enfoque no solo optimiza el uso de los ingredientes, sino que también fomenta la reducción de residuos en la industria alimentaria.

La sostenibilidad de estos postres también radica en el uso de productos locales, lo que favorece la economía de proximidad y reduce la huella de carbono asociada a la importación de insumos. La chirimoya, el babaco y el plátano orito son cultivos propios de Ecuador con una producción estable en diferentes regiones, lo que garantiza su disponibilidad sin afectar los ecosistemas locales. Además, la incorporación de estas

frutas en la repostería impulsa el desarrollo de pequeños productores y fortalece la cadena de valor de la agricultura sostenible, generando oportunidades económicas en comunidades rurales.

Otra estrategia aplicada en la formulación de estos postres es la reducción de ingredientes altamente procesados y la sustitución de azúcares refinados por los azúcares naturales presentes en estas frutas. Esto no solo contribuye a la salud del consumidor, sino que también apoya la tendencia de una alimentación más limpia y responsable. La implementación de estas prácticas en la industria gastronómica podría incentivar una mayor conciencia sobre el consumo de ingredientes autóctonos y su impacto positivo en la biodiversidad.

Para consolidar la sostenibilidad de estos postres, es recomendable establecer alianzas con productores locales y fomentar el comercio justo, asegurando una cadena de suministro responsable. La promoción de estos ingredientes dentro de la repostería no solo incrementará su reconocimiento en el mercado, sino que también generará una demanda constante que beneficie tanto a los emprendedores gastronómicos como a los agricultores. Además, la educación del consumidor sobre la importancia de elegir productos sostenibles fortalecerá la aceptación de estos postres, posicionándolos como alternativas innovadoras y comprometidas con el medioambiente.

7. CONCLUSIONES

- La chirimoya, el babaco y el plátano orito poseen propiedades sensoriales y nutricionales únicas que las hacen ideales para la repostería ecuatoriana.
- Estas frutas destacan por su sabor, textura y versatilidad, aportando beneficios funcionales y culturales a las preparaciones.
- Las formulaciones desarrolladas demostraron la capacidad de estas frutas para integrarse en diversas técnicas de repostería, logrando postres atractivos y bien aceptados.

- La incorporación de estas frutas en postres fortalece la identidad gastronómica ecuatoriana y promueve la sostenibilidad mediante el uso de productos locales.
- Los principales usos de estas frutas incluyen helados, espumillas y flanes, optimizados mediante técnicas que garantizan estabilidad y calidad.
- Los consumidores mostraron una alta aceptación hacia postres innovadores con estas frutas, valorando su autenticidad y conexión con la cultura local.

8. RECOMENDACIONES

- La academia debe ampliar la investigación sobre las propiedades y usos de la chirimoya, babaco y plátano orito en repostería.
- Las autoridades deben promover estas frutas como ingredientes clave de la gastronomía ecuatoriana, impulsando su comercialización local e internacional.
- El público debe valorar y consumir postres con estas frutas, apoyando la identidad cultural y la economía local.
- Se recomienda perfeccionar técnicas de integración y procesamiento de estas frutas para garantizar la calidad de los productos.
- Las autoridades deben crear programas de capacitación para productores y reposteros, fomentando su uso sostenible en la industria alimentaria.
- El público puede explorar postres innovadores que destaquen estas frutas, contribuyendo a la diversificación de la gastronomía ecuatoriana.

9. BIBLIOGRAFIA

- Botánico-en línea. (2024). Tipos y características de las frutas tropicales. Recuperado de Botanical-online.com
- Brito Pillco, A. F. (2021, 19 de agosto). Propuesta de elaboración de helados cremosos artesanales con base en sustitutos lácteos y estabilizantes de origen vegetal PDF. <file:///C:/Users/HP/Downloads/Trabajo%20titulaci%C3%B3n.pdf>
- CIAD. (2024). Frutas tropicales exóticas: deliciosas fuentes de salud . Recuperado de ciad.mx
- Cuerpamente. (2024). Frutas tropicales: nombres, fotos, propiedades y recetas. Recuperado de cuerpamente.com
- Cuerpamente. (2024). La importancia de los ingredientes autóctonos en la gastronomía. Recuperado de cuerpamente.com
- Cuerpamente. (2024). Tipos de repostería: nombres, fotos, propiedades y recetas. Recuperado de cuerpamente.com
- Diario. (2024). ¿Sabes lo que son las frutas tropicales y dónde se originan? . Recuperado de diarium.usal.es
- Dos muchos chefs. (2024). La importancia de innovar en la cocina . Recuperado de twomanychefs.com
- Fernández, Á. (2024). Innovación Gastronómica . Recuperado de [LinkedIn](https://www.linkedin.com)
- Gaytán-Andrade J.J. a*, Solís Salas L.M. a , López López L.I. a , Cobos Puc L.Ea , Silva Belmares S.Y. a . a Universidad Autónoma de Coahuila, Facultad de Ciencias Químicas, Departamento de Investigación en Alimentos, Posgrado en Ciencia y Tecnología en Alimentos, Grupo de investigación en Compuestos Bioactivos, Blvd. V. Carranza s/n. Col. Republica Oriente. C.P. 25280, Saltillo de Zaragoza, Coahuila, México. <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume4/4/6/82.pdf>
- Guzmán, J. (2023). Cultura Gastronómica Ecuatoriana: Un viaje por sus sabores. Recuperado de dspace.uniandes.edu.ec
- Maxi, R. (2021, 26 septiembre). Babaco, una fruta para deleitar. Revista MaxiOnline. <https://www.maxionline.ec/recetas/babaco-una-fruta-para-deleitar/>
- Morales, L.; Sinchigalo, R.; Córdova, A.; & Bedoya, M. (Recibido: noviembre 30, 2023). Producción de Frutas Tropicales en Ecuador. Recuperado desde: <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9752389.pdf>

- Revista Nan Magazine. (2024). Bambú para celebrar a Quito. Nan Magazine. https://www.nanmagazine.com/bambu-para-celebrar-a-quito/?utm_source=chatgpt.com
- Ocaña, D., Zúñiga, C., García, C., Bravo, L., Rodríguez, A., & Pérez, J. (2023). Avances en la propagación del babaco (*Vasconcellea × heilbornii*) y sus potenciales aplicaciones . *Plantas*, 12 (13), 2560. <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/13/2560>
- Polo del conocimiento. (2024, 7 de septiembre). Elaboración de postres tipo vitrina por medio del uso de alimentos propios del cantón Cotacachi PDF. [file:///C:/Users/HP/Downloads/7981-41952-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/7981-41952-1-PB%20(1).pdf)
- Sánchez, T. (2024). Ingredientes ancestrales: estrellas de la alta cocina. Recuperado de prensa.ec
- Schattenhofer, D. (2024). Qué es la Innovación Culinaria: Un Salto Adelante en los Fogones del Mundo. Recuperado de diegoschatten.com
- Significados. (2024). Repostería (qué es, características y tipos) . Recuperado de significados.com
- Tomalá Mendoza, I. Y.. (2020) Análisis De Los Costos De Producción Del Banano Orito Orgánico En El Cantón Bucay De La Provincia Del Guayas Para La Exportación En El Mercado De Estados Unidos PDF <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/3524/1/T-ULVR-3095.pdf>
- UDLA Ecuador. (2023, 6 de abril). ¿Sabes qué puedes hacer con el orito? [Video]. YouTube. <https://youtu.be/3u8MS5fbEn4>
- Vásquez Castillo, W. A., Viteri Díaz, P. F., Viera Arroyo, W. F., Tamayo Gutiérrez, E. A., Mejía Bonilla, P. R., Racines Oliva, M. A., Merino Toro, J. L., Noboa Basantes, M. A., Cartagena Ayala, Y. E., & Meléndez-Jácome, M. R. (2024). "El chirimoyo producción en los valles interandinos de Ecuador." <https://www.udlaediciones.com.ec/wp-content/uploads/2024/07/Chirimoyo.pdf>
- Wu, T., He, M., Zang, X., Zhou, Y., Qiu, T., Pan, S., y Xu, X. (2020). [Mecanismos moleculares de compuestos bioactivos contra la](https://doi.org/10.3390/molecules25112612) lesión cutánea inducida por estrés oxidativo . *Molecules* , 25 (11) , 2612. <file:///C:/Users/HP/Downloads/molecules-25-02612.pdf>
- Zaharie, M.-GO, Radu, N., Pirvu, L., Bostan, M., Voicescu, M., Begea, M., Constantin, M., Voaides, C., Babeanu, N., & Roman, V. (2022). [Estudios sobre el potencial farmacéutico de los](https://doi.org/10.3390/plants11141827) productos derivados del plátano . *Plantas*, 11 (14) , 1827. <https://www.mdpi.com/2223-7747/11/14/1827>

10. ANEXOS

Figura 13

Receta estándar del helado de paila de chirimoya



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR #1					
OMBRE DEL PLATO		Helado de paila de chirimoya		Porción Estándar (g)	205,50
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
400	g	Chirimoya	0,0050	2,0000	
120	g	Azucar	0,0042	0,5000	
2	u	Huevos- Claras	0,1500	0,3000	
200	g	Hielo	0,0049	0,9800	
100	g	Sal en grano	0,0050	0,5000	
		paja			
			#¡DIVI!		
			#¡DIVI!		
			#¡DIVI!		
				Costo Total:	4,280
				Costo Porción	1,07
TIEMPO DE PREPARACIÓN					
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Frij <input type="checkbox"/> Calient <input type="checkbox"/>		
			Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input checked="" type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1.- Se extrae la pulpa de la chirimoya y se livua hasta obtener una textura cremosa 2.- En un bowl se agrega la paja, hielo y la sal dejando un espacio para que quepa la paila de bronce sin problemas para girar 3.- Se agrega la pulpa de la chirimoya a la paila mientras gira y con la espátula de goma, se raspa los bordes para evitar la cristalización. 4.- Después de 10 minutos. Se agregan las claras de huevo a punto de nieve y luego de 5 minutos agregar el azúcar 5.- Durante el proceso, es importante verificar constantemente la cantidad de hielo y sal para asegurarse que el helado se solidifique correctamente.			GRADO DE DIFICULTAD BAJO <input type="radio"/> MED <input checked="" type="radio"/> AL <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
Nombre del Docente:			Nombre del Alumno: Stephany Ramirez		

Figura 16

Degustación de los postres

**Figura 17**

Extracción de la pulpa del babaco



Figura 18

Calificación de la degustación de los postres

**Figura 19**

Extrayendo el fruto para sacar la pulpa



Figura 20

Plátano orito machacado para el pan



Figura 21*Ficha de evaluación sensorial*

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito.

Objetivo: Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.

Tipo de frutas a evaluar: Postre:

Chirimoya
 Babaco
 Plátano orito

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 5
Aroma	1 2 3 4 5
Apariencia/Color	1 2 3 4 5
Inocuidad	1 2 3 4 5
Balance general	1 2 3 4 5

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: _____
Fecha: _____

Figura 22

Ficha calificada por el Mg. Gonzalo Rubio

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: *Elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito.*

Objetivo: *Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.*

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya

Babaco

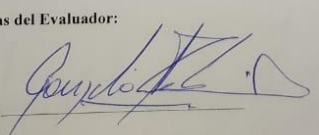
Plátano orito

Postre:

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 (5)
Aroma	1 2 3 4 (5)
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)
Salinidad	1 2 3 4 (5)
Balance general	1 2 3 4 (5)

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: 

Fecha: _____

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:26

Figura 23

Ficha calificada por el Mg. Juan Carlos Andrade

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Elaboración de tres postres con chirimoya, babaco y plátano orito.

Objetivo: Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya

Babaco

Plátano orito

Postre:

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 (5)	Los postres excelentes Deliciosos
Aroma	1 2 3 4 (5)	
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)	
Salinidad	1 2 3 4 (5)	
Balance general	1 2 3 4 (5)	

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: *Juan Carlos Andrade*

Fecha: *27/1/25*

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:26

Figura 24

Ficha calificada por el Mg. Ronny Soriano- pan de plátano orito

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: *Elaboración de tres postres con chirimoya babaco y plátano orito.*

Objetivo: *Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.*

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya

Babaco

Plátano orito

Postre: *Pan de orito*

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 <u>4</u> 5	<i>Amigable con el pan y la masa está suave y podría ser una opción</i>
Aroma	1 2 3 <u>4</u> 5	<i>falta aroma a orito</i>
Apariencia/Color	1 2 3 4 <u>5</u>	
Salinidad <i>inocuidad</i>	1 2 3 4 <u>5</u>	
Balance general	1 2 3 <u>4</u> 5	

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: *Ronny Soriano*

Fecha: *27-11-2025*

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:26

Figura 25

Ficha calificada por el Mg. Ronny Soriano- helado de paila de chirimoya

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Elaboración de tres postres con chirimoya babaco y plátano orito.

Objetivo: Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya
 Babaco
 Plátano orito

Postre: Helado de chirimoya paila

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 5	
Aroma	1 2 3 4 5	
Apariencia/Color	1 2 3 4 5	
Salinidad <i>Inocuidad</i>	1 2 3 4 5	
Balance general	1 2 3 4 5	

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: *Ronny Soriano*

Fecha: *27.1.2025*

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:27

Figura 26

Calificado por la Lic. Nathaly Lopez – helado de paila de chirimoya

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Elaboración de tres postres con chirimoya babaco y plátano orito.

Objetivo: Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya
 Babaco
 Plátano orito

Postre: Helado de Paila de Chirimoya

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 ⑤	Buen sabor
Aroma	1 2 3 ④ 5	Buen aroma
Apariencia/Color	1 2 3 4 ⑤	Buen color
Salinidad	① 2 3 4 5	
Balance general	1 2 3 4 ⑤	Excelente

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: Lic. Nathaly Lopez
Fecha: 27/01/2025

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:27

Figura 27

Calificado por Mg. Ronny Soriano- Helado de paila de babaco

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: *Elaboración de tres postres con chirimoya babaco y plátano orito.*

Objetivo: *Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.*

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya

Babaco

Plátano orito

Postre: *Helado de paila de babaco*

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 5	
Aroma	1 2 3 4 5	
Apariencia/Color	1 2 3 4 5	
Salinidad	1 2 3 4 5	
Balance general	1 2 3 4 5	

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: *Ronny Soriano O. S.S.*

Fecha: *27-1-2025*

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:27

Figura 28

Calificado por Lic. Nathaly Lopez- pan de plátano orito

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Elaboración de tres postres con chirimoya babaco y plátano orito.

Objetivo: Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya

Babaco

Plátano orito

Postre: Pan de Plátano Orito

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 (4) 5	Falta un poco más de sabor
Aroma	1 2 3 (4) 5	Muy buen aroma
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)	Pan suave - crujiente - suave - buen color - buena miga
Salinidad	(1) 2 3 4 5	
Balance general	1 2 3 (4) 5	Agrega algo complemento

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: Lic. Nathaly Lopez

Fecha: 27/01/2025

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:27

Figura 29

Calificado por Lic. Nathaly Lopez- Helado de paila de babaco

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Elaboración de tres postres con chirimoya babaco y plátano orito.

Objetivo: Desarrollar postres ecuatorianos, utilizando ingredientes locales para crear experiencias gastronómicas.

Tipo de frutas a evaluar:

Chirimoya

Babaco

Plátano orito

Postre: Helado de Paila de Babaco

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 (5)	Buen sabor
Aroma	1 2 3 (4) 5	Buen aroma
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)	Buen color
Salinidad	(1) 2 3 4 5	
Balance general	1 2 3 4 (5)	Excelente

Sugerencias del Evaluador:

Evalua
Fecha

Evaluador: Lic. Nathaly Lopez

Fecha: 27/01/2025

REDMI NOTE 13 11/02/2025 01:27