



Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS “GESTURH”

**INFORME FINAL DEL PROYECTO**

TEMA:

Creación de cinco postres a base de productos regionales del cantón Ibarra mediante el uso de repostería fina para su revalorización.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

Línea de investigación 04: Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales

Sublínea: Desarrollo sostenibilidad o seguridad y soberanía alimentaria

AUTORA: LÓPEZ FLORES NATHALY ALEXANDRA  
ASESOR: MSC. JUAN CARLOS ECHEVERRÍA ALMEIDA

IBARRA, MAYO – 2024

## CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 08 de marzo del 2024

MSc. Juan Carlos Echeverría Almeida  
ASESOR

### **CERTIFICA:**

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(F):.....

MSc. Juan Carlos Echeverría Almeida  
C.C.: 100208121-2

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f):  .....

MSc. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 100208121-2

(f):  .....

MSc. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 100294913-7

(f):  .....

MSc. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 100157980-2

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Nathaly Alexandra López Flores, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la 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 utilizaciones de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 31 de mayo del 2024



f): .....

Nathaly Alexandra López Flores

C.C. : 100460831-9

## AUTORÍA

Yo, Nathaly Alexandra López Flores, portador de la cédula de ciudadanía N° 100460831-9, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):  .....

Nathaly Alexandra López Flores

C.C. : 100460831-9

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Nathaly Alexandra López Flores, con CC: 100460831-9, autor del trabajo de grado intitulado: Creación de cinco postres a base de productos regionales del cantón Ibarra mediante el uso de repostería fina para su revalorización, previo a la obtención del título profesional de Licenciada en Administración de Empresas Gastronómicas, en la Escuela de GESTURH

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 31 de mayo del 2024

(f.).....

Nathaly Alexandra López Flores

C.C. 100460831-9

## DEDICATORIA

Este proyecto me lo dedicó entérame a mí, a mis queridos amigos y familia, en quienes he encontrado el apoyo incondicional, la motivación constante y la alegría compartida, a través de este camino de investigación y aprendizaje, vuestra presencia ha sido mi mayor fortaleza y vuestras palabras de aliento, mi combustible. A ustedes dedico este trabajo con profundo agradecimiento, por ser la inspiración detrás de cada logro alcanzado.

A mí misma, en este momento de culminación, miro atrás y reconozco el camino que he recorrido. Cada desafío superado, cada obstáculo sorteado, ha sido un testimonio de mi determinación y perseverancia. A lo largo de este viaje, he crecido, he aprendido y he evolucionado de maneras que nunca imaginé. Esta tesis es más que un trabajo académico; es un símbolo de mi fuerza interior, de mi capacidad para enfrentar los desafíos y perseverar hasta el final. Me dedico este logro con orgullo y gratitud, reconociendo el valor de mi esfuerzo y el poder de mi voluntad. Que este logro sea un recordatorio constante de mi capacidad para alcanzar mis metas y cumplir mis sueños. Brindo por mí misma y por todos los éxitos que están por venir

A Dios, en este momento de culminación, elevo mi gratitud hacia Ti. Tu guía constante y tu amor eterno han sido la fuerza que me ha sostenido en cada paso de este camino académico. En los momentos de duda, encontré consuelo en tu presencia. En las horas de trabajo arduo, tu luz iluminó mi camino. Esta tesis es un testimonio de tu bondad y misericordia, y te la dedico con humildad y gratitud.

A mis padres Hugo López y Nancy Flores, en este día de logro, mi corazón rebosa de gratitud hacia ustedes. Su amor incondicional, su sacrificio y su constante apoyo han sido el faro que me ha guiado a lo largo de este viaje académico. Cada paso que he dado, cada obstáculo que he superado ha sido posible gracias a su infinita dedicación y aliento. Esta tesis no solo es un reflejo de mi esfuerzo, sino también de su amor y compromiso con mi educación. Con profundo cariño y admiración, les dedico este logro, reconociendo que su amor y guía son los cimientos sobre los que he construido mi éxito.

A Jessica Venegas mi mejor amiga de todo el proceso universitario, en este viaje académico, tu apoyo ha sido mi roca. Con cada desafío que enfrenté, estuviste ahí para levantarme con palabras de ánimo y un corazón lleno de comprensión. Tu presencia constante iluminó mis días más oscuros y celebró mis triunfos más pequeños con una alegría contagiosa. Esta tesis no solo representa mi esfuerzo, sino también el tuyo, pues cada paso lo hemos dado juntas.

A Jhon Jairo Cunalata, mi mejor amigo de todo el proceso universitario, porque en esta travesía, tú apoyo y esfuerzo han sido un pilar fundamental. Tus palabras de aliento, tu paciencia y tu inquebrantable confianza en mí han sido la luz que me ha guiado en los momentos más desafiantes. Gracias por estar siempre ahí, por compartir mis alegrías y aliviar mis preocupaciones. Esta tesis lleva tu nombre en cada página, como un testimonio de gratitud por tu constante compañía y apoyo incondicional.

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco profundamente a mis padres, cuyo amor incondicional y apoyo constante han sido mi mayor inspiración y fortaleza a lo largo de este camino. Su sacrificio y dedicación han allanado el camino para que yo persiga mis sueños con determinación y confianza.

Agradezco también a mí misma, por mi valentía para enfrentar desafíos, mi perseverancia para superar obstáculos y mi dedicación incansable para alcanzar mis metas. Este logro es un recordatorio de mi fuerza interior y mi capacidad para triunfar incluso en los momentos más difíciles. Agradezco a mis mejores amigos, cuya amistad inquebrantable y apoyo incondicional han sido un faro de luz en los días oscuros y una fuente constante de alegría en los momentos de celebración. Su presencia ha enriquecido mi vida de formas innumerables.

Y finalmente, agradezco a mis profesores, cuya sabiduría, orientación y dedicación han sido fundamentales en mi formación académica y profesional. Su pasión por enseñar y su compromiso con el éxito de sus estudiantes han dejado una marca indeleble en mi vida. En especial a MSc. Dayané Arroyo y Mba. Gonzalo Rubio, ya que, gracias a ellos, su enseñanza y paciencia yo aprendí a ver mi carrera como una de mis pasiones, y no tener miedo a las oportunidades que voy recibiendo gracias a mi profesión.

Agradezco sinceramente a BTS por ser una fuente constante de inspiración en mi vida. Su música, su arte y su mensaje de amor, aceptación y perseverancia han sido un faro de luz en mis días más oscuros y una fuente de motivación en mis momentos de duda. Su dedicación, pasión y compromiso con su arte y con su comunidad de seguidores me han enseñado el valor del trabajo arduo, la determinación y el amor propio. A través de su música, he encontrado consuelo, fuerza y esperanza, y estoy profundamente agradecida por el impacto positivo que han tenido en mi vida. ¡Gracias, BTS, por ser motores de inspiración y por recordarme que los sueños pueden hacerse realidad!

A todos ustedes, les debo mi gratitud eterna. Este logro no hubiera sido posible sin su amor, apoyo y guía. ¡Gracias por ser parte de este viaje conmigo!

## ÍNDICE

<b>CERTIFICACIÓN DE ASESOR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....</b>	<b>iii</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS .....</b>	<b>iv</b>
<b>AUTORÍA.....</b>	<b>v</b>
<b>DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN.....</b>	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>vii</b>
<b>AGRADECIMIENTOS .....</b>	<b>ix</b>
<b>1. RESUMEN .....</b>	<b>xv</b>
<b>2. ABSTRACT .....</b>	<b>xvi</b>
<b>3. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>4. MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>5</b>
4.1. Estado del Arte .....	5
4.1.1. Estudios internacionales .....	5
4.1.2. Estudios nacionales.....	8
4.1.3. Estudios locales.....	11
4.2. Bases Teóricas .....	12
4.3. Marco conceptual.....	15
4.3.1. Definición de repostería fina.....	15
4.3.2. Definición repostería.....	15
4.3.3. Definición de técnica .....	16
4.3.4. Definición de técnicas culinarias .....	17
4.3.5. Definición de técnicas francesas .....	18
4.3.6. Técnicas de repostería francesa .....	18
4.3.7. Técnicas más usadas en la repostería.....	19
4.3.8. Técnicas de repostería.....	20
4.3.9. Grupos o familias generales de las técnicas de repostería .....	22
4.3.10. Técnicas principales de la repostería .....	23
4.3.11. Definición de productos regionales, originarios y tradicionales.....	26

4.3.12.	Producto Regional.....	27
4.3.13.	Producto Originario (Autóctono).....	27
4.3.14.	Producto Tradicional.....	28
4.3.15.	Frutas .....	29
4.3.16.	Cereales.....	29
4.3.17.	Verduras.....	30
4.3.18.	Lácteos .....	30
4.3.19.	Postres.....	31
4.4.	Bases Legales.....	32
4.4.1.	Norma INEN ISO 22000 .....	33
4.4.2.	Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).....	34
4.4.3.	ODS 2: Hambre Cero.....	34
4.4.4.	ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico.....	35
4.4.5.	ODS 12: Producción y Consumo Responsables .....	36
<b>5.</b>	<b>MATERIALES Y MÉTODOS.....</b>	<b>38</b>
5.1.	Metodología .....	<b>38</b>
5.1.1.	Métodos .....	38
5.1.1.1	Método inductivo-deductivo .....	38
5.1.1.2	Método analítico-sintético.....	38
5.1.2.	Tipos de investigación .....	39
5.1.3.	Técnicas .....	39
5.1.3.1	Encuesta. ....	39
5.1.3.2	Entrevista.....	40
5.1.4.	Instrumentos.....	40
5.1.5.	Cálculo de la muestra.....	41
5.1.5.1.	Población.....	41

5.1.5.2.	Muestra .....	41
5.1.6.	Enfoque de la investigación .....	42
5.2.	Diseño metodológico .....	43
<b>6.</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>45</b>
6.1.	Tabulación de las encuestas .....	45
	Encuestas anteriores .....	46
	Encuestas nuevas.....	51
6.1.1.	Análisis general de las encuestas aplicadas .....	55
6.1.2.	Resultados y análisis de las entrevistas.....	57
6.1.3.	Guion de entrevista número 1 dirigida a cinco Chefs del sector repostero .....	58
6.1.4.	Guion de entrevista número 2 dirigida a cuatro Chefs del sector repostero .....	58
6.1.5.	Transcripción de las entrevistas a Chef Reposteros.....	59
6.1.6.	Interpretación general de cada pregunta de las entrevistas de chefs reposteros ..	74
6.1.7.	Interpretación general de cada pregunta de las entrevistas chefs reposteros .....	76
6.1.8.	Análisis general de las entrevistas .....	78
6.1.9.	Resultados Análisis sensorial (Degustación).....	80
6.2.	Discusión.....	86
6.3.	Propuesta .....	88
6.3.1.	Recetario digital .....	93
<b>7.</b>	<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>105</b>
<b>8.</b>	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>108</b>
<b>9.</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>109</b>
<b>10.</b>	<b>ANEXOS .....</b>	<b>113</b>

## ÍNDICE TABLAS

<b>TABLA 1</b> Glosario de técnicas .....	<b>25</b>
<b>TABLA 2</b> Diseño metodológico.....	<b>43</b>
<b>TABLA 3</b> Datos de los entrevistados .....	<b>57</b>
<b>TABLA 4</b> Resultados ficha de evaluación MBA Gonzalo Rubio.....	<b>81</b>
<b>TABLA 5</b> Resultados ficha de evaluación MSc Dayané Arroyo .....	<b>82</b>
<b>TABLA 6</b> Resultados ficha de evaluación MSc Lorena Arellano .....	<b>83</b>
<b>TABLA 7</b> Resultados ficha de evaluación MSc Ronny Soriano.....	<b>84</b>
<b>TABLA 8</b> Resultados ficha de evaluación Ing. Polett Pineda.....	<b>85</b>
<b>TABLA 9</b> Resumen de la propuesta.....	<b>90</b>
<b>TABLA 10</b> Matriz del estado del arte .....	<b>113</b>

## ÍNDICE FIGURAS

<b>FIGURA 1</b> Cálculo de la muestra .....	<b>41</b>
<b>FIGURA 2</b> Género de los encuestados .....	<b>46</b>
<b>FIGURA 3</b> Edad de los encuestados .....	<b>46</b>
<b>FIGURA 4</b> Frecuencia de consumo de postres .....	<b>47</b>
<b>FIGURA 5</b> Repostería Francesa.....	<b>47</b>
<b>FIGURA 6</b> Importancia del consumo .....	<b>48</b>
<b>FIGURA 7</b> Selección de frutas .....	<b>48</b>
<b>FIGURA 8</b> Recomendaciones de un buen postre .....	<b>49</b>
<b>FIGURA 9</b> Precio del producto.....	<b>49</b>
<b>FIGURA 10</b> Compra del producto según la ocasión .....	<b>50</b>
<b>FIGURA 11</b> Compra del producto según el lugar .....	<b>50</b>
<b>FIGURA 12</b> Concepto de técnicas francesas .....	<b>51</b>
<b>FIGURA 13</b> Conocimiento de técnicas francesas.....	<b>51</b>
<b>FIGURA 14</b> Productos regionales del cantón Ibarra .....	<b>52</b>
<b>FIGURA 15</b> Importancia de las técnicas francesas.....	<b>52</b>
<b>FIGURA 16</b> Beneficios de crear postres.....	<b>53</b>
<b>FIGURA 17</b> Combinación de técnicas y postres .....	<b>53</b>
<b>FIGURA 18</b> Degustación de postres.....	<b>54</b>
<b>FIGURA 19</b> Identidad gastronómica de Ibarra con postres.....	<b>54</b>

## 1. RESUMEN

La presente investigación se centra en la creación de cinco postres innovadores que incorporan productos regionales del cantón Ibarra, aplicando técnicas de repostería fina. La motivación principal es revalorizar la identidad gastronómica local mediante el rescate y la promoción de ingredientes autóctonos que, a menudo, son desconocidos o subestimados tanto a nivel local como turístico. El objetivo general de esta investigación es crear cinco postres innovadores, fusionando productos cultivados en la región con técnicas de repostería fina, para destacar la riqueza y diversidad culinaria de Ibarra, integrando productos tradicionales como frutas, granos y otros ingredientes regionales, con el fin de fomentar su consumo y promover la sostenibilidad y el desarrollo económico local. La metodología empleada incluye una fase de investigación documental sobre los productos autóctonos de Ibarra, seguida de la experimentación culinaria en la que se aplicaron técnicas avanzadas de repostería fina. Se realizaron pruebas y ajustes para perfeccionar las recetas de los cinco postres seleccionados. Además, se llevaron a cabo degustaciones con un panel de expertos para evaluar la aceptación y la calidad de las creaciones. Los resultados demuestran que fue posible crear cinco postres innovadores: *Mousse au chocolat et à l'orange* - *Couronne de pâtes pour vélo* - *Mini tarte chiboust aux framboises* - *Bulle violette* - *Soirée gourmande* con los siguientes productos regionales: mandarina, fresa, cacao, arveja, quinua, naranja y ataco. Estos fueron los postres que no solo fueron bien recibidos por los expertos, sino que también poseen un gran potencial para ser comercializados. Los postres desarrollados destacan por su originalidad y su capacidad para realzar los sabores tradicionales de la región. Se concluye que la creación de estos postres puede generar un mayor interés en los productos regionales, impulsando la economía local y promoviendo la sostenibilidad agrícola y alimentaria en la región.

**Palabras clave:** Repostería fina, técnicas francesas, identidad gastronómica, repostería.

## 2. ABSTRACT

This research focuses on the creation of five innovative desserts that incorporate regional products from the canton of Ibarra, applying fine pastry techniques. The main motivation is to revalue the local gastronomic identity by rescuing and promoting native ingredients that are often unknown or underestimated both locally and by tourists. The overall objective of this research is to create five innovative desserts, fusing products grown in the region with fine pastry techniques, to highlight the culinary richness and diversity of Ibarra, integrating traditional products such as fruits, grains and other regional ingredients, in order to encourage their consumption and promote sustainability and local economic development. The methodology employed included a documentary research phase on Ibarra's native products, followed by culinary experimentation in which advanced fine pastry techniques were applied. Tests and adjustments were made to perfect the recipes of the five selected desserts. In addition, tastings were conducted with a panel of experts to evaluate the acceptance and quality of the creations. The results show that it was possible to create five innovative desserts: Mousse au chocolat et à l'orange - Couronne de pâtes pour vélo - Mini tarte chiboust aux framboises - Bulle violette - Soirée gourmande with the following regional products: mandarin, strawberry, cocoa, pea, quinoa, orange and ataco. These were the desserts that were not only well received by the experts, but also have great potential to be marketed. The desserts developed stand out for their originality and their ability to enhance the traditional flavors of the region. It is concluded that the creation of these desserts can generate greater interest in regional products, boosting the local economy and promoting agricultural and food sustainability in the region.

**Keywords:** Fine pastry, French techniques, gastronomic identity, confectionery.

### 3. INTRODUCCIÓN

La repostería, es un arte culinario que se sumerge en un universo de experiencias sensoriales únicas, donde sabores, técnicas y creatividad se entrelazan armoniosamente. En el contexto del lugar citado, este arte adquiere una dimensión especial gracias a la diversidad de productos agrícolas que se despliegan como un lienzo versátil, listo para explorarse y elevarse a nuevas alturas gastronómicas. Esta propuesta investigativa se enfoca en la creación de cinco postres excepcionales, elaborados con la autenticidad de los productos regionales y el aporte de la repostería fina. En un mundo que tiende hacia la homogeneización cultural y gastronómica debido a la globalización, surge la tarea vital de resaltar y preservar la identidad culinaria única de la región.

La problemática central del presente trabajo de investigación radica en la necesidad de revalorizar los productos regionales del cantón Ibarra a través de la repostería fina. En muchos casos, los ingredientes locales son subutilizados o pasan desapercibidos en la gastronomía, lo que conlleva a la pérdida de identidad cultural y a un menor aprovechamiento de los recursos disponibles en la región. La falta de valorización de estos productos puede resultar en un impacto negativo en la economía local y en la preservación de tradiciones culinarias ancestrales. Asimismo, la ausencia de iniciativas que promuevan la integración de ingredientes locales en la repostería fina limita el desarrollo gastronómico sostenible y la diversificación de la oferta culinaria en el cantón Ibarra. En este sentido, la creación de cinco postres innovadores puede contribuir a poner en relieve la riqueza gastronómica local, pero también plantea desafíos como la aceptación del público y la viabilidad comercial de estas propuestas.

La justificación de esta investigación se cimienta en la imperiosa necesidad de impulsar el consumo y el desarrollo socioeconómico, valorando y preservando la identidad cultural y culinaria de nuestros productos. Al rescatar y destacar estos tesoros culinarios locales, no solo se contribuirá a la preservación de la diversidad gastronómica, sino que también se abrirán nuevas oportunidades para los agricultores y productores locales. La incorporación de estas técnicas actúa como un catalizador para elevar la calidad y diversidad de los postres ofrecidos, aspirando a cautivar no solo los paladares locales sino también a los turistas y visitantes ávidos de explorar y saborear una identidad gastronómica única.

Los objetivos de esta investigación son audaces y se orientan hacia la excelencia gastronómica. El objetivo general de crear cinco postres innovadores, fusionando nuestros productos cultivados con técnicas de repostería fina, se desglosa en cuatro metas específicas. En primer lugar, se busca identificar los productos regionales del cantón con mayor potencial para ser utilizados en la repostería, aplicando al mismo tiempo técnicas de la repostería fina. La sinergia entre estos elementos locales y técnicas de renombre internacional se presenta como un desafío apasionante, pero también como una oportunidad única de resaltar la singularidad de la oferta gastronómica de Ibarra. En segundo lugar, la aplicación de cinco técnicas francesas de repostería en productos regionales específicos del cantón constituye un proceso clave. Este paso no solo busca crear postres deliciosos, sino también honrar la autenticidad de los ingredientes locales mediante una síntesis armoniosa. En tercer lugar, la evaluación sensorial de los cinco postres mediante una degustación proporciona el cierre necesario para este ciclo creativo. Esta fase no solo se limita a la apreciación de los sabores, sino que también abarca la presentación, la textura y la experiencia global que ofrecen los postres.

La metodología empleada en esta investigación se compone de varias fases detalladas que garantizan un enfoque riguroso y sistemático para la creación de postres innovadores utilizando productos autóctonos de Ibarra. Cada fase tiene su propósito específico y contribuye al logro de los objetivos de la investigación. En la fase de investigación documental, el objetivo es identificar y comprender los productos autóctonos de Ibarra, su historia, características y potencial en la gastronomía. Las actividades incluyen la revisión de literatura existente sobre productos regionales, como libros, artículos académicos y publicaciones locales. Además, se consultan archivos históricos y documentos sobre la tradición culinaria de Ibarra. Para obtener información de primera mano sobre los ingredientes nativos y su uso tradicional, se realizan entrevistas con agricultores, productores locales y expertos en gastronomía.

La fase de experimentación culinaria busca aplicar técnicas avanzadas de repostería fina para crear postres innovadores utilizando los productos autóctonos identificados. En esta etapa, se desarrollan conceptos de postres basados en la información recopilada durante la investigación documental. Se aplican técnicas avanzadas de repostería, como texturizarían,

emulsificación y el uso de tecnología moderna en la cocina. Se crean prototipos de postres, combinando ingredientes autóctonos con métodos de alta repostería. Para perfeccionar las recetas iniciales y asegurar un balance adecuado de sabores, texturas y presentación, se realizan pruebas y ajustes de las recetas. Esto implica la realización de múltiples pruebas de cada receta, evaluando aspectos como el sabor, la textura, la apariencia y la estabilidad del producto final. Las proporciones de ingredientes y las técnicas de preparación se ajustan según los resultados de las pruebas, y se documenta detalladamente cada ajuste y sus resultados para crear un registro claro del desarrollo de las recetas.

Finalmente, se llevan a cabo degustaciones con un panel de expertos para evaluar la aceptación y la calidad de los postres desarrollados, obteniendo retroalimentación crítica para posibles mejoras. Se selecciona un panel de expertos en gastronomía, incluyendo chefs, críticos culinarios y conocedores de la cocina local. Se organizan sesiones de degustación estructuradas, donde cada postre es evaluado en términos de sabor, presentación, innovación y uso de ingredientes autóctonos. Los comentarios y puntuaciones de los expertos se recopilan y analizan para realizar ajustes finales a las recetas.

Los resultados de este presente estudio sobre la creación de postres a base de productos regionales del cantón Ibarra son múltiples y significativos. En primer lugar, se destaca la revitalización de la identidad culinaria local al poner en valor ingredientes regionales. Esta revalorización contribuye a fortalecer el sentido de pertenencia de la comunidad hacia sus tradiciones gastronómicas. Además, la creación de cinco postres innovadores permite diversificar la oferta gastronómica del cantón, atrayendo tanto a residentes como a turistas en busca de experiencias culinarias auténticas y distintivas. Este enfoque también impulsa el desarrollo económico local al fomentar la comercialización de productos regionales y promover emprendimientos gastronómicos basados en la identidad local. En última instancia, estos resultados positivos se traducen en un mayor reconocimiento y aprecio por la riqueza gastronómica de Ibarra, tanto a nivel local como nacional e incluso internacional. Este trabajo se organiza en cuatro apartados, el primero es el marco teórico donde se abordan temas sobre repostería fina, técnica francesa, productos autóctonos y regionales, entre otros. El segundo apartado es la metodología la cual explica el diseño metodológico que se usó para el desarrollo de la investigación y principalmente la consecución de los objetivos. El

tercer apartado son los resultados que se resumen en cinco postres con productos regionales del cantón Ibarra, utilizando técnicas de repostería fina. También, se incluye una discusión de resultados y la propuesta hecha por la autora del trabajo. Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

## **4. MARCO TEÓRICO**

### **4.1. Estado del Arte**

En esta investigación se propone utilizar productos regionales del cantón Ibarra, mediante la creación de cinco postres; para la obtención de estos datos, se ha realizado una amplia búsqueda de varias fuentes secundarias como tesis, artículos científicos, revistas especializadas, páginas web oficiales, trabajos de titulación, las cuales se encuentran en repositorios de diferentes instituciones y universidades que difunden la elaboración y preparación de los postres. La siguiente información bibliográfica está dividida en tres secciones, las cuales se componen de investigaciones internacionales, nacionales y locales. Mediante la siguiente investigación, se busca evidenciar la creación de cinco postres con productos regionales del cantón Ibarra.

#### **4.1.1. Estudios internacionales**

La diferenciación entre la repostería artesanal y la industrial radica en la elaboración manual y los ingredientes frescos frente al uso de máquinas y aditivos. Este contraste de enfoques culinarios resalta la búsqueda de autenticidad y calidad en la creación de postres regionales y técnicas de la repostería fina.

En la repostería artesanal todos los productos se elaboran a mano y normalmente bajo el seguimiento de las recetas más tradicionales con ingredientes frescos y naturales mientras que, la repostería industrial suele valerse de máquinas, saborizantes y conservantes por lo que los resultados en el paladar no pueden ser iguales. (Can Pons, 2019. párr. 3)

Este contrapunto subraya la esencia de la propuesta culinaria en la investigación, que busca unir la riqueza de los productos locales con la sofisticación de la repostería fina, revalorizando la identidad gastronómica y promoviendo una experiencia única en el paladar.

En el ámbito de la cocina a nivel internacional, las técnicas culinarias francesas juegan un papel fundamental en el impulso y desarrollo de la gastronomía moderna. La reputación y la sofisticación de la cocina francesa han llevado a que sus técnicas se adopten y adapten en todo el mundo. Sin embargo, esta adaptación no es sencilla; implica una cuidadosa

consideración de factores, que, en muchos casos, se produce una combinación de técnicas de la repostería fina con productos regionales específicos de cada zona, resultando en una culinaria única que fusiona lo mejor de ambas tradiciones.

La incorporación de las técnicas culinarias francesas en la gastronomía de otros países es un proceso complejo que está influenciado por factores culturales, lingüísticos y relacionados con los ingredientes. Es así que, en el caso estudiado por Gambato (2018) en Brasil

los chefs franceses han tenido que adaptar su cocina para incluir sabores e ingredientes locales, como frutas tropicales y especias. Este mestizaje culinario no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también refleja la diversidad y la riqueza de la cultura culinaria a nivel global. (párr. 1)

La adaptación de las técnicas de repostería fina a contextos regionales específicos puede enriquecer y diversificar la oferta gastronómica, al igual que sucede en el ámbito de la repostería al combinar técnicas con productos regionales. Esta fusión abre un abanico de posibilidades creativas y gustativas. Al utilizar ingredientes locales en la repostería, no solo se realzan los sabores autóctonos, sino que también se crean postres únicos que reflejan la identidad culinaria de cada región. Este enfoque de fusión culinaria promueve la innovación en la cocina y contribuye a preservar y valorar la diversidad cultural y gastronómica en todo el mundo.

En el ámbito de la gastronomía a nivel internacional, las técnicas culinarias de origen francés juegan un papel crucial en el progreso y desarrollo de la gastronomía contemporánea. Esta influencia se ve reforzada por la combinación de las técnicas de repostería fina con los ingredientes regionales de cada zona donde se aplican. Esta fusión da lugar a una sinergia especial que impulsa la innovación y la creatividad en la cocina, permitiendo la adaptación de recetas tradicionales a diferentes contextos culturales y gastronómicos.

Destaca la manera en que la introducción de las tapas españolas en los menús parisinos ha planteado desafíos en cuanto a la traducción y la transferencia cultural. Este caso ejemplifica cómo el intercambio gastronómico entre culturas distintas puede dar lugar a un proceso de adaptación y reinterpretación, en el que las técnicas

culinarias y los ingredientes locales se combinan para crear nuevas experiencias gastronómicas. (Rodríguez & López, 2021, p. 2)

La dinámica de intercambio y adaptación en el ámbito gastronómico demuestra la importancia de fusionar técnicas culinarias francesas con productos regionales. Al unir la elegancia y sofisticación de la repostería fina con la autenticidad de los ingredientes regionales, se abre un espacio para la creatividad y diversidad en la repostería. Este enfoque no solo enriquece la oferta culinaria, sino que también fomenta la apreciación de la identidad gastronómica local y regional.

Las técnicas culinarias francesas son fundamentales para promover y avanzar la gastronomía moderna. Esta influencia se refleja en la combinación de las técnicas francesas con los ingredientes regionales de cada área, creando una gastronomía exclusiva y variada. La colaboración entre las técnicas culinarias francesas y los productos regionales contribuye a enriquecer la oferta gastronómica y a dar reconocimiento internacional a las cocinas locales.

El caso del País Vasco destaca cómo la mezcla de ingredientes tradicionales y técnicas culinarias modernas, como la *nouvelle cuisine*, ha llevado la gastronomía local a niveles de reconocimiento a nivel mundial. Este ejemplo muestra cómo la integración de técnicas francesas con productos regionales puede realzar la identidad gastronómica local y crear una oferta culinaria única y de excelente calidad. (Aranceta & Pérez, 2019)

En este sentido, combinar técnicas culinarias francesas con ingredientes locales brinda la oportunidad de crear postres innovadores que mantengan sus raíces en la tradición regional. Al fusionar la elegancia y sofisticación de las técnicas francesas con la autenticidad y frescura de los ingredientes locales, se pueden elaborar postres que cautiven tanto a los paladares locales como internacionales. Esta fusión no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también contribuye a promover y valorar la cultura culinaria local a nivel mundial.

La interacción entre la elección nutricional y la conexión con elementos como el conocimiento de los ingredientes y su acceso, impulsa un desarrollo armonioso. Este enfoque concuerda con la investigación, que fusiona técnicas culinarias francesas y productos locales para enriquecer la experiencia gastronómica, destacando la importancia de la identidad y calidad.

Una de las principales premisas que se ha planteado en las personas para propender en lograr un adecuado estado nutricional es la búsqueda de un desarrollo armónico e interrelacionado con factores de referencia tales como; el conocimiento acerca del producto, acceso de los alimentos y su consumo. (Jaramillo et al., 2020. p. 13)

En este contexto, la investigación busca fundir saberes, propiciando la apreciación consciente de la comida. La culminación de técnicas francesas y elementos regionales revaloriza no solo la oferta gastronómica, sino también la conexión con las tradiciones y el desarrollo socioeconómico local.

#### **4.1.2. Estudios nacionales**

La elección de ingredientes con alto valor nutricional se alinea con la búsqueda de un desarrollo armonioso en la nutrición. Esta perspectiva respalda la presente investigación, que amalgama técnicas francesas y productos locales del cantón Ibarra, enriqueciendo la experiencia gastronómica con alternativas más beneficiosas para el consumo consciente y la revalorización culinaria. En ese sentido, Brito (2018) en un estudio comenta que el chontaduro por su alto contenido nutricional puede utilizarse en diversos tipos de preparaciones, en su caso específico en repostería. Así, se evidencia la convergencia entre la selección de ingredientes nutricionales y la propuesta de la investigación, que fusiona tradiciones culinarias para promover una experiencia sensorial única y contribuir al desarrollo sostenible de la región.

La necesidad de postres saludables con productos regionales del cantón Ibarra se evidencia, destacando la carencia de opciones nutritivas. Este vacío resalta la relevancia de la investigación, que busca fusionar técnicas la repostería francesa con productos regionales, llenando este espacio y promoviendo la revalorización gastronómica a través de postres

atractivos y beneficiosos para todos. De manera similar Pesántez & Rodríguez (2019) llegaron a la conclusión que.

En la ciudad de Ibarra hoy por hoy no es fácil encontrar pequeños pasteles hechos a base de productos que resguarden la salud de las personas. Y mucho menos realizados con productos autóctonos de la ciudad, los cuales serán reconocidos por el carácter atractivo y sabor de los mismos, estos se ofrecen para todo tipo de personas. (p. 21)

La propuesta de la presente investigación surge como respuesta a la demanda de opciones culinarias locales y saludables, enfocándose en enriquecer la oferta gastronómica con postres innovadores que conjuguen sabores auténticos y técnicas refinadas, contribuyendo así al desarrollo socioeconómico y al deleite de diversas audiencias.

El presente estudio resalta la fusión entre productos regionales y repostería fina, creando postres vanguardistas que elevan las tradiciones culinarias nacionales. Esto sintoniza con la investigación en curso, que busca revalorizar la identidad gastronómica de Ibarra a través de la convergencia de técnicas culinarias refinadas y productos regionales.

La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada es un estudio que propone el uso de productos y preparaciones propias del Ecuador, con el interés de transformar nuestras frutas y recetas ecuatorianas en un postre vanguardista, con la ayuda de técnicas francesas conocidas por el mundo como la cuna de la alta pastelería llamados así por el desenvolvimiento de algunos de sus representantes que revolucionaron y crearon a la pastelería como una profesión artística y de mucho renombre en Europa. (Medina, 2019, p. 10)

La conjunción entre el reconocimiento de la repostería fina y la repostería francesa como arte y la riqueza de los productos ecuatorianos motiva a explorar la potencia culinaria de Ibarra, incorporando sabores autóctonos en postres innovadores, enriqueciendo la experiencia gastronómica y resaltando la herencia culinaria de la región.

En la escena gastronómica del Ecuador, las técnicas culinarias francesas juegan un papel crucial en el avance y evolución de la cocina contemporánea. Esta influencia se refleja en la mezcla de técnicas francesas con los productos regionales de cada zona, lo que da lugar a

una fusión de sabores y costumbres que enriquecen la oferta culinaria nacional. Desde la costa hasta la sierra y la Amazonía, se pueden apreciar ejemplos de cómo las técnicas francesas se fusionan con ingredientes regionales para crear platos innovadores que resaltan la diversidad y la riqueza gastronómica del Ecuador.

En Ecuador se ha investigado la fusión de técnicas culinarias tradicionales con métodos modernos para enriquecer la gastronomía local. Esta propuesta destaca la relevancia de unir lo más destacado de la cocina tradicional ecuatoriana con las sofisticadas técnicas de la cocina francesa, dando lugar a una experiencia culinaria única y fascinante que celebra la diversidad cultural y gastronómica local. (Aranceta & Pérez-Rodrigo, 2019)

La combinación de técnicas francesas de repostería con ingredientes regionales ofrece una gran oportunidad para innovar y destacar en la escena gastronómica nacional. Al unir la elegancia y precisión de las técnicas francesas con la autenticidad y frescura de los ingredientes ecuatorianos, es posible crear postres que sorprendan a los comensales y resalten la identidad culinaria del país. Esta armoniosa fusión no solo fomenta la apreciación de los productos locales, sino que también impulsa el desarrollo y la promoción de la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional e internacional.

Las técnicas culinarias francesas han tenido un papel fundamental en el desarrollo y progreso de la gastronomía contemporánea. Su influencia se aprecia en la mezcla de técnicas francesas con ingredientes regionales de cada región del país, generando una fusión de sabores y costumbres que enriquecen la oferta culinaria nacional. Desde la costa hasta la sierra y la Amazonía, se pueden observar ejemplos de cómo las técnicas francesas se combinan con productos locales para crear platos innovadores que resaltan la diversidad y riqueza gastronómica del Ecuador. Así, se encuentra el postre llamado higos con queso, cuya técnica francesa utilizada es la cocción de los higos en *sous-vide*.

Se destaca la relevancia de conservar y fomentar la gastronomía tradicional ecuatoriana, haciendo hincapié en la utilización de productos locales. Esta perspectiva refuerza la noción de que la auténtica esencia culinaria de un país reside en sus ingredientes nativos y en el respeto por las técnicas culinarias transmitidas de forma generacional (Herrera & Velázquez,

2020). La fusión de la repostería francesa con los ingredientes regionales de Ecuador brinda una oportunidad única para innovar y enriquecer la escena gastronómica nacional.

Al unir la elegancia de las técnicas francesas con la autenticidad de los productos locales, se pueden crear postres que no solo satisfagan el paladar, sino que también resalten la identidad culinaria del país. Esta combinación armoniosa no solo destaca la diversidad gastronómica de Ecuador, sino que también promueve el reconocimiento y la apreciación de los productos regionales a nivel nacional e internacional.

#### **4.1.3. Estudios locales**

Para el desarrollo de esta investigación se han seleccionado ciertas frutas por su versatilidad y capacidad para complementar otros ingredientes, lo que da lugar a la creación de postres innovadores. Según lo planteado por Pozo (2020), ciertas frutas pueden convertirse en ingredientes fundamentales en la repostería de autor, lo que podría aumentar su consumo y fomentar un mayor conocimiento sobre estos productos. Esto, a su vez, podría inspirar el desarrollo de nuevas técnicas de preparación que realcen las cualidades naturales de las frutas y contribuyan a su valorización en la gastronomía local.

En la escena gastronómica local del cantón de Ibarra, la influencia de las técnicas culinarias francesas fue fundamental para el avance y la evolución de la gastronomía regional. Esta influencia se refleja en la combinación de técnicas francesas con los productos de cada región, lo que da lugar a una fusión de sabores y tradiciones que enriquecen la oferta culinaria. Desde postres tradicionales como los helados de paila y dulces tradicionales como las nogadas, suspiros y roscones que se elaboran en Ibarra, hasta platos innovadores, el uso de técnicas francesas aporta elegancia y excelencia a la gastronomía ibarreña, al mismo tiempo que celebra su identidad culinaria única.

En Ibarra, el uso de procesos técnicos en la elaboración de platos gastronómicos es notable, lo que demuestra la relevancia histórica de la repostería en Ibarra. Por ejemplo, destacan los arropes de mora, de tamarindo, de uvilla; los helados de paila, entre otros. Finalmente, las nogadas representan la identidad ibarreña. Desde sus inicios, la repostería ha formado parte

esencial de la vida diaria, siendo frecuentemente introducida por emprendedores en busca de nuevas oportunidades para mantener a sus familias (Prendho, 2021). Entre los emprendimientos que destacan están La Bermejita, Rosalía Suárez, entre otros.

Es de gran importancia utilizar ingredientes regionales en la preparación de postres, ya que esto no solo conserva la tradición cultural, sino que también agrega autenticidad y valor al producto final. Es fundamental que los postres representen la identidad local y se elaboren con el debido respeto a lo típico y tradicional. Esta consideración no solo enaltece la cultura local, sino que también garantiza una conexión más auténtica y significativa con los comensales, quienes pueden apreciar y valorar el legado culinario de la región (Chamba, 2023).

Una investigación de Pozo (2020b) permite conocer procesos y sustancias, a los que se pueden exponer las frutas seleccionadas, como ingrediente principal en la repostería, estableciendo postres nuevos e innovadores, y así, poder impulsar a los consumidores la degustación de los productos.

Tiempo atrás, la elaboración de postres se la realizaba con la mezcla de los principales ingredientes conocidos en la repostería, pero al paso del tiempo la repostería fue adaptando y creando nuevas técnicas con la finalidad de crear un producto adecuado y perfecto mediante ingredientes de calidad (p. 1).

Esto reconoce que la repostería con el paso del tiempo se sigue desarrollando, por esta razón el chef o pastelero, puede implementar nuevas técnicas e ingredientes dando innovación y estableciendo nuevas recetas, de igual manera se puede jugar con la combinación tanto de ingredientes, texturas, su preparación e incluir nuevas técnicas de la repostería fina.

## **4.2. Bases Teóricas**

Los diferentes sucesos que acontecieron a la revolución francesa marcaron un hito histórico en el antes, durante y después, de la gastronomía en general, es este el punto de partida en donde los caminos entre cocineros y reposteros comienzan a separarse ligeramente; “Fue en la Edad Media cuando se estableció la diferencia entre cocineros y pasteleros. Los pasteles

perdieron su carácter sagrado y se convirtieron en platos festivos” (Sosa, 2016, párr. 2); durante esta época los chefs reposteros, desataron su potencial creativo que, a su vez potenciados por el favoritismo de la monarquía y nobleza, tuvieron un gran margen entorno a sus creaciones.

El gran auge que tuvo la popularización gastronómica a lo largo y ancho de Europa y entre la nobleza generó una gran suma de recursos y equipos los cuales debían servir de mucho provecho para la demanda que exigía las clases sociales dominantes, que buscaban su satisfacción.

Técnicas culinarias desarrolladas en consciencia artística (la aristocracia y la realeza no comían para alimentarse sino para *divertirse*), propiciadas y estimuladas por esos nobles que competían entre sí, por medio de sus cocineros, pasarían a poder ser conocidas y disfrutadas bastante más allá de castillos y palacios, los que, por otra parte, se convertían en “bienes nacionales”. (Wirth, 2013, par. 5)

Si bien los fines con los cuales, se desarrolló la repostería, no son los más idóneos ya que su principal objetivo no era contribuir a la evolución del arte en la repostería sino más bien, servían más para satisfacer los caprichos de la nobleza, al final fue un ambiente en el cual nace la repostería francesa que impactaría al mundo.

De manera clara, desde los inicios el concepto de lo que es repostería no se ha modificado en gran medida, ya que podría afectar la definición de este arte culinario, por lo que; “La repostería es la ciencia o mejor dicho, el arte que consiste en hacer, decorar, y adornar los pasteles y postres en general con una técnica, utensilios e ingredientes especiales para realizar esta tarea” (Jiménez, 2018, párr.5); a simple vista parece que la repostería, no tiene un nivel muy complejo, pero dentro de este concepto también se menciona que es una ciencia, ya que los procesos que se desarrollan, tienen un nivel de exactitud más alto y mezclado con el despliegue artístico, hacen que la repostería sea completa.

Para que la repostería clásica francesa, se convierta en el principal punto de referencia, tuvo que haber pasado por un largo camino en el tiempo, en donde de a poco y mediante la prueba de error fue inventando, complementando y rediseñando un sin número de recetas; “El impacto que ha tenido la repostería y pastelería francesa en el resto del mundo ha sido de suma importancia, porque en general todos los postres de la alta repostería se basan en los

postres franceses” (Skai, 2011, párr. 5); por lo que la repostería francesa es sin duda la base en la cual se construyó, la repostería moderna que es usada internacionalmente y de la cual incluso en la actualidad, sobreviven recetas antiguas que son clave en preparaciones modernas.

Durante esta época antigua, mientras se desarrollaban las distintas técnicas, equipos y herramientas existían recursos limitados para elaborar las distintas preparaciones, por lo que el ingenio y la creatividad de los chefs reposteros, debía equilibrar la balanza a su favor para solucionar los inconvenientes que se relacionaban con las nuevas tradiciones.

En ese tiempo se conocían cuatro técnicas de cocción: asado, hervido, fritura y estofado. Pero había otra práctica que sorprendió a los historiadores gastronómicos y que está registrada en *Le viandier*. Es la del blanqueado, es decir, hervir las carnes antes de asarlas. (Moreno, 2014, p. 37)

La nula existencia de equipos electrónicos, que de alguna manera facilite la conservación de las diferentes recetas que se desarrollaba en esa época, obligó a los cocineros a usar su creatividad artística en la búsqueda de soluciones, que eviten el deterioro de sus productos, un ejemplo de ello es la manera en que conservaban la carne, colgándola en los techos o sótanos para ser consumidos una semana más tarde.

Un evento determinante en la evolución de las técnicas clásicas francesas, es la integración de procesos metodológicos que no eran originarios de Francia, es así como este mestizaje sistemático desarrollo y potencio la repostería francesa; “La influencia italiana en la gastronomía francesa fue muy importante, aunque no tanto en cuanto a recetas sino en pastelería y, sobre todo, en los modales en la mesa” (Moreno, 2014, p. 38); de esta manera podemos concluir que históricamente los avances en relación a la repostería francesa, son un mezcla bien lograda de lo mejor, que los chefs reposteros pudieron practicar y establecer como materia de estudio además es desde este punto, donde la etiqueta clásica francesa comienza a tener una amplia relación con la gastronomía.

### **4.3. Marco conceptual**

Después de terminar la investigación y el análisis de la documentación bibliográfica relevante, procedo a desarrollar el marco conceptual. Este marco proporciona la base teórica necesaria para comprender y definir adecuadamente los términos importantes en la investigación. Aquí se profundiza en conceptos clave que guiaron el presente estudio, como: repostería fina, técnicas culinarias, repostería francesa, productos regionales, tradicionales y originarios, entre otros. Este proceso permite establecer un sólido fundamento teórico sobre el cual construir un análisis y discusión posteriores, brindando la claridad conceptual necesaria para abordar de manera efectiva los objetivos del proyecto de investigación.

#### **4.3.1. Definición de repostería fina**

Es un tipo de repostería que se enfoca en la elaboración de los productos de pastelería y repostería de alta escala, utilizando ingredientes que sean de primera calidad o gama, también se integran productos saludables e innovadores, junto con técnicas de la repostería fina y francesa, dando un alto nivel a los postres de vitrina o exhibición. Sánchez (2014) menciona en una investigación que este tipo de repostería se refiere a la elaboración y decoración de pasteles, galletas y tortas con diferentes sabores y diseños. Así se evidencia que los productos de este tipo de repostería suelen ser más difíciles en su elaboración debido a la atención en los detalles, el buen manejo de técnicas de cocción, elaboración y decoración, ya que es considerado un arte delicado, por eso son elaborados por reposteros que estén en constante capacitación ya que se busca deleitar a los clientes con la correcta unión de productos regionales y repostería francesa.

#### **4.3.2. Definición repostería**

La palabra "repostería" proviene del latín *repositorius*, que se refería al encargado de resguardar y administrar reservas. Con el tiempo, la repostería ha evolucionado hasta convertirse en un universo de creatividad y tradición. En la actualidad, este término evoca un enfoque más artesanal, donde la elaboración de dulces se entrelaza con masas, bizcochos,

frutas y productos confiteros, prescindiendo de maquinaria sofisticada y minimizando el uso de aditivos y conservantes.

Etimológicamente, la palabra repostería viene del latín repositorius, que significa persona encargada de reponer o guardar cosas. Se le llamaba repostero a la persona encargada de administrar el almacén o reserva de ciertos lugares, pero con el paso de los años este concepto fue tomando otros significados hasta llegar al que hoy en día conocemos. La repostería se identifica con un trabajo más artesanal, todos aquellos dulces de toda la vida, elaborados con masas, bizcochos, frutas, productos de confitería, sin utilizar maquinaria muy sofisticada con pocos aditivos y conservantes añadidos. (Mandolina, 2022. párr. 2)

Así, la repostería, más allá de ser la creación de dulces, se revela como la heredera de un legado histórico que abarca desde la gestión de reservas hasta la meticulosa elaboración de delicias. Este enfoque artesanal resuena en cada masa y bizcocho, en cada sabor que nos conecta con dulces de toda la vida. La repostería, guiada por la esencia de repositorius, se convierte en un arte que valora lo auténtico, lo tradicional, y nos invita a saborear la historia tejida en cada bocado.

#### **4.3.3. Definición de técnica**

Este término aborda un concepto que se extiende más allá de las meras acciones; se convierte en la representación de un conjunto de procedimientos regidos por normas o un protocolo específico. Su propósito es claro: lograr un resultado determinado. Este enfoque se aplica de manera universal, abarcando desde el ámbito científico y tecnológico hasta el artístico y cualquier otro campo que demande la aplicación de conocimientos específicos.

La palabra técnica proviene de téchne, un vocablo de raíz griega que se ha traducido al español como “arte” o “ciencia”. Esta noción sirve para describir a un tipo de acciones regidas por normas o un cierto protocolo que tiene el propósito de arribar a un resultado específico, tanto a nivel científico como tecnológico, artístico o de cualquier otro campo.(definicion.de, 2021. párr. 1)

Así, la técnica se revela como la unión que transforma el conocimiento en acción, proporcionando un camino estructurado y normativo para alcanzar metas concretas. Trasciende las barreras disciplinarias y se erige como el hilo conductor que entrelaza la ciencia, el arte y la tecnología. La esencia de la técnica radica en su capacidad para fusionar la destreza con la norma, dotando a cada acción de un propósito claro y orientado a resultados.

#### **4.3.4. Definición de técnicas culinarias**

El arte culinario, como un lugar donde se encuentran la ciencia y la creatividad que introduce en un mundo donde las técnicas culinarias son fundamentales. Estas técnicas no son simples procesos mecánicos, sino rituales llenos de significado, destinados a convertir ingredientes crudos en auténticas obras de arte gastronómicas. Al explorar su esencia, se descubre que las técnicas culinarias van más allá de la simple preparación de alimentos; son verdaderos actos de alquimia que convierten lo común en extraordinario, haciendo que cada plato sea una experiencia sensorial digna de apreciación.

El arte culinario se establece como un escenario donde la ciencia y la creatividad convergen, y en este teatro gastronómico, las "técnicas culinarias" desempeñan un papel protagónico. Estas técnicas son el hilo conductor que transforma los ingredientes crudos en obras maestras gastronómicas.

llamamos técnicas culinarias a aquellos procesos que aplicamos a los alimentos con el objetivo de hacerlos digeribles, comestibles, sabrosos y conservables. Mediante estas técnicas se consigue eliminar gérmenes, ablandar los ingredientes para facilitar el masticado y la digestión, potenciar o atenuar su sabor u olor, darles otro aspecto más apetecible. (Scoolinary Blog, 2021. párr. 5-6)

De esta manera, las técnicas culinarias revelan su verdadero propósito: no solo hacer los alimentos digeribles y comestibles, sino elevarlos a la categoría de delicias. Eliminan gérmenes, ablandan texturas para facilitar la masticación, potencian y atenúan sabores y aromas, y otorgan una estética que despierta el apetito.

#### **4.3.5. Definición de técnicas francesas**

La cocina francesa no es simplemente un estilo gastronómico; es una tradición venerada que ha dejado una marca indeleble en el panorama culinario mundial. Su fama no radica únicamente en la exquisita presentación de sus platos, sino en las técnicas culinarias refinadas que la sustentan, convirtiéndola en una influencia ineludible en la evolución de la cocina global.

La cocina francesa está muy bien valorada en todo el mundo, incluso es reconocida como una de las gastronomías más sofisticadas e influyentes. Este reconocimiento se debe principalmente a las técnicas culinarias que se utilizan ya que son la base de muchas cocinas del mundo, y son consideradas tendencias gastronómicas en el mundo de la cocina. (Scoolinary Blog, 2021. párr. 1)

Estas técnicas no solo sirven como la base de muchas cocinas, sino que también establecen tendencias que reverberan en la vastedad del mundo gastronómico. La culminación de estas técnicas no solo yace en la creación de platos, sino en la transformación de cada comida en una experiencia artística y sensorial que captura la esencia misma de la cocina francesa.

#### **4.3.6. Técnicas de repostería francesa**

En el mundo de la repostería, cada creación es una obra de arte que va más allá de simples postres. Este arte culinario, considerado una ciencia por algunos y un deleite para los sentidos por otros, implica no solo la preparación, sino también la decoración y el adorno de pasteles y postres en general.

La repostería es la ciencia, o, mejor dicho, el arte que consiste en hacer, decorar, y adornar los pasteles y postres en general con una técnica, utensilios e ingredientes especiales para realizar esta tarea. Cada tipo de repostería tiene su materia prima, que es la base de sus postres y la que la identifica y distingue de los diferentes tipos de repostería. La repostería francesa es muy compleja y extensa, pero toda y cada una de sus recetas está compuesta por las bases de la repostería francesas. (La Repostería Francesa, s.f. párr. 3)

Cada rincón del mundo tiene su propia repostería, con su materia prima característica que define y distingue sus creaciones. En su esencia, cada receta, aunque pueda parecer elaborada y sofisticada, se sostiene sobre las sólidas bases de la repostería francesa.

#### **4.3.7. Técnicas más usadas en la repostería**

Es crucial diferenciar entre las técnicas culinarias y las técnicas de cocción al hablar de repostería francesa. Las técnicas culinarias abarcan los métodos y procedimientos utilizados en la preparación de alimentos, mientras que las técnicas de cocción se enfocan en la aplicación de temperatura para transformar los ingredientes. Dentro del ámbito culinario, es imprescindible entender la diferencia entre métodos y técnicas de cocción, tal como se explica el sitio web (Estudiar Cocina, 2023).

Los métodos de cocción son los procedimientos generales utilizados para cocinar alimentos, que van desde el horneado, el asado hasta la cocción al vapor y la fritura. Estos métodos son la base fundamental para la preparación de alimentos en la cocina. Por otro lado, las técnicas de cocción se refieren a las formas específicas en las que se aplican estos métodos generales.

Por ejemplo, dentro del método de cocción al vapor, existen diferentes técnicas como el papillote, donde los alimentos se cocinan envueltos en papel o en un paquete de aluminio. Del mismo modo, dentro del método de asado, se pueden emplear técnicas como el rostizado directo o el rostizado indirecto, cada una con sus propias particularidades y efectos en el resultado final de los alimentos, mientras que los métodos de cocción ofrecen una estructura general para la preparación de alimentos, las técnicas de cocción detallan las formas específicas y los procesos exactos mediante los cuales se llevan a cabo esos métodos.

En la repostería fina, se emplean diversas técnicas culinarias que van más allá de la simple cocción. Estas técnicas abarcan desde la correcta mezcla de ingredientes hasta el batido de huevos y azúcar para lograr una textura esponjosa, el amasado de masas para pasteles y tartas, así como el montaje de capas en postres multicapa, entre otras. Estas habilidades son esenciales para conseguir la consistencia, el sabor y la presentación deseados en los productos de repostería.

Las técnicas de cocción en repostería francesa se centran en métodos específicos para aplicar un cambio de temperatura ya sea calor o frío y transformar los ingredientes de manera adecuada, obteniendo resultados óptimos. Estos métodos incluyen la cocción al horno, a fuego lento, el horneado a vapor y la cocción al vacío, entre otros. Cada técnica de cocción tiene sus propias características y efectos en los ingredientes, lo que permite crear una amplia gama de texturas y sabores en los postres. Al hablar de técnicas de repostería francesa, es crucial considerar tanto las técnicas culinarias como las técnicas de cocción, ya que ambas desempeñan un papel fundamental en la creación de los exquisitos postres de la cocina francesa.

#### **4.3.8. Técnicas de repostería**

La repostería tiene una gran fortaleza en su capacidad ilimitada para explorar y aprender constantemente. En este campo culinario, hay un amplio abanico de posibilidades donde siempre se puede descubrir algo nuevo y perfeccionarlo, de esta forma lo describe (Universidad Superior de Gastronomía, 2023). Desde los conceptos fundamentales, como amasar la masa o tamizar la harina, se abre un mundo de técnicas que van desde las más simples hasta las más sofisticadas y refinadas.

Dentro del mundo de la repostería, hay una amplia gama de técnicas que tanto chefs como aficionados pueden utilizar para crear una gran variedad de postres. Estas técnicas no solo permiten la elaboración de delicias dulces, sino que también aportan una dimensión artística y creativa a la cocina. Desde batir y hornear hasta glasear y decorar, las posibilidades son casi infinitas. Sin embargo, es importante tener en cuenta que estas técnicas varían en su nivel de dificultad, lo que significa que algunos postres pueden ser más fáciles de preparar que otros, de forma simple la Universidad Superior de Gastronomía (2023) muestra que.

Lo esencial en repostería incluye técnicas como batir para dar esponjosidad a las mezclas, amasado para desarrollar la estructura de panes y pasteles, conocer los tiempos y temperaturas de horneado, preparar glaseados de diferentes consistencias y colores, y dominar la técnica del punto de nieve para dar volumen a mousses y merengues.

A manera de nivel intermedio, una vez dominado los conceptos básicos, las técnicas más desafiantes que agregarán profundidad y complejidad a las creaciones culinarias podrían ser la crema batida, la técnica de batir mantequilla y azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa, ideal para crear deliciosas bases de crema para rellenar pasteles y otros postres. Trabajar con masa madre que se diferencia de la levadura comercial, esta técnica implica capturar las levaduras naturales presentes en tu entorno para elaborar panes y otros productos fermentados. Maceración que consiste en remojar frutas en líquidos como ron o jugo para realzar su sabor antes de utilizarlas en postres. Finalmente, la caramelización, la técnica de calentar azúcar hasta que se derrita y se vuelva dorada, ideal para crear caramelo para flanes y decoraciones.

Para terminar con el nivel profesional, se abordarían técnicas avanzadas que distinguen a los pasteleros expertos, donde la creatividad, la innovación y la experimentación desempeñan un papel fundamental. Decoración con fondant: Se trata de una técnica muy utilizada para crear cubiertas suaves y decorativas en pasteles y otros postres. Es altamente versátil y permite a los pasteleros y decoradores elaborar diseños detallados, formas y texturas en sus creaciones. Masa quebrada: Aprender a dominar esta masa para la elaboración de tartas y quiches. Requiere una técnica cuidadosa de manipulación y enfriamiento. Merengue italiano: Un tipo de merengue cocido que se utiliza en postres como el soufflé. Requiere habilidades precisas de cocción y el uso de un termómetro de azúcar.

Templado de chocolate: Esta técnica implica derretir y enfriar el chocolate de manera controlada para lograr un brillo y una textura perfectos. *Tuiles*: Consiste en la elaboración de galletas delgadas y crujientes que se utilizan para decorar postres y pasteles. La tendencia actual es la variante moderna conocida como tuile de coral. Elaboración de postres de alta repostería: Experimentar con técnicas avanzadas como la esferificación, gelificación y espumas para crear postres innovadores.

Una vez que se dominan las habilidades básicas, se abre un mundo de oportunidades para adentrarse en el arte de la repostería. Desde la preparación de masas y rellenos sencillos hasta la creación de delicadas decoraciones y montajes, cada paso en el aprendizaje representa un avance hacia la maestría en el arte culinario. La belleza de la repostería radica

en su capacidad para estimular la creatividad y la inventiva, permitiendo a los cocineros explorar y experimentar con una amplia gama de técnicas y estilos. A medida que se perfeccionan las habilidades y se amplía el conocimiento, se abren nuevas puertas a desafíos y posibilidades, enriqueciendo así el viaje culinario del aprendiz con cada nueva experiencia.

#### **4.3.9. Grupos y familias generales de las técnicas de repostería**

Dentro del extenso mundo de la repostería, existen numerosas técnicas que posibilitan la elaboración de una amplia gama de postres, desde los más sencillos hasta los más complejos y refinados. Aunque estas técnicas son variadas y numerosas, se pueden clasificar en distintas familias o categorías, cada una con sus propias particularidades y usos específicos, así lo muestra Puigbó (1999) en su guía de técnicas de pastelería para la restauración. Existen diferentes categorías de técnicas de repostería, cada una con sus propias características y aplicaciones específicas. Algunas de estas categorías incluyen masas fermentadas, masas base, cremas y rellenos, elaboraciones de cocina, *plumcake* y madalenas, postres fríos, soufflés, salsas calientes, elaboraciones auxiliares, pastas secas, sorbetes y helados, pastelería salada y decoración en pastelería.

- Dentro de las variedades de masas fermentadas se encuentran el croissant, el brioche, la ensaimada, el pan inglés, el pan suizo y el pan de Viena. Estas masas se caracterizan por su proceso de fermentación y su textura ligera y esponjosa una vez horneadas. Por otro lado, las masas base incluyen tipos como el hojaldre, la pasta *choux* o de lionesa, la pasta brisa, la genovesa, el *biscuit* y el bizcocho con emulsionante. Estas masas son fundamentales en la repostería, ya que sirven como base para una amplia variedad de postres, desde tartas hasta pasteles y bollería.
- En cuanto a las cremas y rellenos, se incluyen preparaciones como las cremas de huevo, la nata montada, la trufa cruda y cocida, la yema clara, la crema de mantequilla o pastelera y el merengue, entre otras. Estas cremas y rellenos añaden sabor y textura a los postres, y pueden utilizarse tanto como relleno como para decorar.

- Las elaboraciones de cocina comprenden recetas como los buñuelos, las crepes, los flanes y los *puddings*, mientras que los *plum-cake* y madalenas son postres individuales que se preparan a base de diferentes ingredientes y técnicas.
- Los postres fríos incluyen opciones como las mousses, los semifríos, las bombas glaseadas, los *bavarois*, los *parfaits* y los *biscuit glasé* que son perfectos para disfrutar en épocas de calor. Las salsas calientes añaden un toque final a los postres, con opciones como los *coulis* de frutas, la crema inglesa, las salsas de caramelo y chocolate, entre otras.
- Las elaboraciones auxiliares incluyen ingredientes y preparaciones complementarias, como los tocinillos, el *crocanti*, el huevo hilado, el mazapán y derivados, los *panellets* y los turrónes.
- Las pastas secas son una opción popular para decorar postres, con recetas para diferentes tipos y técnicas de decoración. Los sorbetes y helados son opciones refrescantes, con recetas y consejos para su elaboración y presentación. La pastelería salada ofrece opciones como los canapés, las pizzas, los emparedados y los quiches.

#### **4.3.10. Técnicas principales de la repostería**

En el siguiente listado se da a conocer las técnicas a ser utilizadas para el desarrollo del presente trabajo de investigación.

El término "movimiento envolvente" se refiere a la técnica que implica la integración de dos elementos de una receta, donde al menos uno de ellos contiene aire en su interior. Esta técnica se lleva a cabo típicamente utilizando una espátula en lugar de un batidor, y su nombre proviene de la trayectoria que sigue la espátula durante el proceso de integración. Este método de combinación se caracteriza por su suavidad y cuidado para asegurar una mezcla homogénea sin perder el aire incorporado en los ingredientes. Maica (2022) en su investigación describe este proceso como fundamental en la preparación de ciertos platos,

destacando la importancia de su correcta ejecución para obtener resultados óptimos en la cocina.

La técnica de "aireación" se refiere a la creación de texturas livianas y esponjosas en la repostería y panadería, conocidas también como espumas. Este tipo de texturas se encuentran ampliamente presentes en una variedad de postres y productos horneados, como merengues, mousses, bizcochos y panes. Aunque estas texturas pueden variar en su apariencia y sensación en la boca, comparten la característica de ser extremadamente delicadas, lo que resalta la importancia de dominar su creación y estabilización. Bordas (2010) en su obra, subraya la relevancia de comprender y dominar esta técnica fundamental en el ámbito de la pastelería y la panadería para lograr resultados óptimos y consistentes.

Cuando se habla de gelificación, es común asociarlo con texturas gelatinosas, como las confituras, mermeladas, compotas o pastas de fruta. No obstante, en el ámbito de la pastelería y panadería, la gelificación se utiliza ampliamente para mantener la forma y estabilidad de diversas preparaciones, como mousses, espumas e incluso el pan. Esta técnica es esencial para garantizar la consistencia y calidad de las recetas, requiriendo un cuidadoso análisis de cada ingrediente y sus propiedades. Bordas (2010) en su trabajo resalta la importancia de comprender y dominar esta técnica fundamental en la elaboración de productos de repostería y panadería para obtener resultados consistentes y satisfactorios.

La técnica de deshidratación alimentaria se considera una de las formas más ancestrales de conservación de alimentos. Consiste en eliminar la mayor parte del contenido de agua de un alimento para prevenir la proliferación de microorganismos que podrían causar su deterioro. Este proceso prolonga la vida útil de los alimentos, lo que permite disponer de frutas y hortalizas durante todo el año, añadiendo un valor adicional a los productos. A pesar de sus beneficios en diversos aspectos, la deshidratación puede conllevar la pérdida de algunos nutrientes. Se puede aplicar esta técnica a una amplia variedad de frutas y hortalizas, siendo las ciruelas, uvas, higos, tomates, pimientos, cebollas, plátanos y kiwis algunos de los ejemplos más comunes, como menciona (Barcelona Culinary Hub, 2020).

La técnica de "terrificación", que está ganando popularidad en la cocina, está transformando la manera en que percibimos los sabores y las texturas de los alimentos. Esta innovadora técnica implica la conversión de ingredientes líquidos o grasos en polvo, logrando una textura que evoca la tierra. Aunque tradicionalmente se asociaba con el chocolate, en la actualidad ha cobrado relevancia en la gastronomía con una amplia gama de ingredientes, permitiendo una mayor versatilidad y creatividad en la preparación de platos, según (La Casa de Los Sabores, s.f.)

El sous vide es una técnica culinaria que implica la cocción de alimentos al vacío dentro de una bolsa, sumergidos en un baño de agua controlado con precisión. Este método de cocción prolongada a baja temperatura produce resultados culinarios únicos que son difíciles de lograr mediante otros métodos de preparación. Anteriormente reservado para profesionales, el sous vide ahora ofrece la posibilidad de obtener resultados de restaurante desde la comodidad del hogar. Restaurantes de alta categoría emplean esta técnica, cuyo nombre en francés significa "al vacío", para garantizar que los alimentos se cocinen a la perfección según las preferencias de cada comensal, según (ANOVA, s.f.).

**Tabla 1**

*Glosario de técnicas*

<i>GLOSARIO DE TÉCNICAS DE REPOSTERÍA</i>	
<i>Término</i>	<i>Significado</i>
<i>Baño maría</i>	Técnica para calentar lentamente un alimento, que consiste en colocar la cazuela que lo contiene dentro de otra mayor, con agua hirviendo
<i>Aromatizar</i>	Dar sabor a una preparación con zumo, licores, condimentos y esencias
<i>Creumar</i>	Volver cremosa una materia grasa, mezclada con azúcar glasé, volver cremosa una materia grasa, mezclada con azúcar glasé o azúcar granulada dejándola suave para su utilización
<i>Montar</i>	Batir enérgicamente una preparación hasta que espese. Es un término que suele emplearse para referirse a la nata y a las claras de huevo

<i>Caramelizar</i>	Calentar juntos agua y azúcar a la temperatura de 190°C hasta que el almíbar alcance un color marrón oscuro y una consistencia hasta que el almíbar alcance un color marrón oscuro y una consistencia apta para recubrir los alimentos. El azúcar puede asimismo caramelizarse una vez espolvoreado sobre un postre, en este caso se caramelizarse una vez espolvoreado sobre un postre, en este caso se derrite en el grill caliente.
<i>Temperar</i>	Temperar el chocolate, hacer pasar el chocolate fundido por tres superficies de temperatura diferentes para mejorar el brillo y aspecto del chocolate y hacerlo apto para la confección de bombones.
<i>Infusión o infusionar</i>	Aportar con sabor y aroma a un líquido dejándola reposar con ingredientes aromatizantes, por ejemplo, piel de cítricos o especias
<i>Emulsión o emulsionar</i>	Mezclar dos líquidos a priori incompatibles entre sí como mezclar dos líquidos a priori incompatibles entre sí como por ejemplo el agua y el aceite
<i>Amasar o amasado</i>	Unir los ingredientes sólidos y líquidos que componen una masa a fin de hacer un bollo compacto o trabajarlo para conseguir determinados resultados durante el horneado.
<i>Espesamiento o espesar</i>	Hacer más densa una salsa, los métodos son variados, desde la reducción de líquidos hasta el añadido de espesantes como la reducción de líquidos hasta el añadido de espesantes como la harina o similares
<i>Hojaldre o hojaldrado</i>	Masa formada por harina y mantequilla que se dobla varias veces y que al hornearse aumenta su volumen, formando muchas capas delgadas y superpuestas.

*Nota* Tomado de Arévalo (s.f.). Términos de repostería. <https://es.scribd.com/document/275159472/Terminos-de-Pasteleria>

#### 4.3.11. Definición de productos regionales, originarios y tradicionales

Dentro del marco de esta tesis, es esencial entender la diferencia entre producto regional, originario y tradicional. Mientras que un producto regional se refiere a alimentos característicos de una zona geográfica específica que se cultivan o producen en esa región, los productos originarios tienen su origen en un lugar particular y están estrechamente ligados a las características únicas de ese territorio. Por otro lado, los productos tradicionales

forman parte arraigada de la cultura y las costumbres de una comunidad, transmitiéndose de generación en generación. Esta distinción es crucial para la creación de postres que buscan resaltar los productos regionales de Ibarra, ya que nos permite identificar y seleccionar ingredientes auténticos y representativos de la región.

#### **4.3.12. Producto Regional**

Dentro del ámbito gastronómico, el concepto de "producto regional" cobra una relevancia especial. Este término trasciende las fronteras geográficas y abarca la esencia e identidad de una región específica a través de sus ingredientes representativos. En esencia, se refiere a los alimentos cultivados, producidos o elaborados en un área geográfica determinada, que encapsulan las características naturales, culturales y tradicionales de esa región.

Regional es un término que procede del vocablo latino *regionalis*. Se trata de un adjetivo que permite referirse a lo que está vinculado a una región (la fracción de territorio cuyos límites son determinados por diferentes características administrativas, económicas, geográficas, etc.). (Definición, 2021. párr. 1)

Entender el concepto de producto regional va más allá de las simples fronteras geográficas, lo que permite apreciar la variedad y riqueza de cada región del cantón Ibarra a través de sus ingredientes únicos, como la fresa, mandarina, limones, tomates, lechugas, papas, leche, queso, yogurt, quinua, frijoles, lentejas, entre otros.

#### **4.3.13. Producto Originario (Autóctono)**

Dentro del extenso mundo de la gastronomía, el concepto de "producto original" cobra una importancia fundamental. Esta idea nos sumerge en el corazón mismo de la cocina, investigando los orígenes y las raíces de los ingredientes que dan vida a nuestras recetas más representativas. Es una mirada a la historia culinaria, un recordatorio de los sabores ancestrales que han perdurado a lo largo del tiempo y han dado forma a la identidad gastronómica de distintas regiones del mundo.

El término autóctono recorrió un largo camino etimológico antes de llegar al castellano. Sus orígenes se encuentran en el vocablo griego *autóchthōn*. Luego pasó al latín como *autochthōnes*, y más tarde al francés como *autochtone*. Autóctono es un adjetivo que puede aplicarse al ser vivo, al producto o al lugar que es originario o nativo del país en el que se encuentran. Lo autóctono, por lo tanto, es propio de un sitio. (Definición, 2022. párr. 1-2)

Al entender la importancia del producto original y su conexión con lo autóctono, se abre la puerta a un mundo de sabores genuinos y experiencias culinarias enriquecedoras. Se examinará detalladamente el concepto de "producto tradicional", ampliando así el entendimiento de las raíces y la diversidad que distinguen a la cocina de cada región.

#### **4.3.14. Producto Tradicional**

En gastronomía, el concepto de "producto tradicional" hace pensar en algo arraigado en las costumbres culinarias de una región o comunidad. Estos productos, como el azúcar y el cacao, llevan consigo una larga herencia cultural y técnica, manteniendo la esencia natural de sus ingredientes a lo largo de los años. No obstante, es fundamental ahondar en su definición para comprender completamente su relevancia en la cocina y su distinción de otros tipos de productos.

En el comercio internacional, los productos tradicionales y no tradicionales se diferencian, principalmente por los insumos y la mano de obra que se emplea para su obtención o producción. Los productos tradicionales son aquellos que no tienen un valor agregado en el proceso de producción y su obtención no es suficientemente importante como para transformar la esencia natural. Ejemplos de productos tradicionales: azúcar y cacao.(Maldonado, 2019, párr. 1- 4)

Cuando se explora la definición de producto tradicional en el ámbito gastronómico, se evidencia su papel esencial en la conservación de la herencia culinaria y el patrimonio cultural. A través de ingredientes como el azúcar y el cacao, estos productos no solo nos brindan placer sensorial, sino que también conecta con las tradiciones arraigadas en el pasado. Esta conexión con las raíces gastronómicas y permite apreciar completamente la riqueza y la diversidad de la cocina a nivel mundial.

#### **4.3.15. Frutas**

Son los productos comestibles que salen de las plantas sembradas, varían en sabor, tamaño, color y aroma; así lo afirma Bembibre (2009a)

Entendemos por fruta a todos aquellos productos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o de árboles silvestres, que se caracterizan por ser extremadamente dulces y por contar con una variedad importante de colores, sabores, tamaños y texturas de un caso a otro. (párr. 1)

Las frutas se consumen a manera de bocadillo, postre, en preparaciones dulces o fresca, todas aportan nutrientes, micronutrientes y beneficios para la salud, también son un aporte en dietas, además de existir una gran clasificación ya que todas son diferentes y se pueden clasificar por su tipo o forma, las frutas son el segundo escalón de la pirámide alimenticia, ya que forma parte de la alimentación diaria de las personas.

#### **4.3.16. Cereales**

Los cereales son plantas cultivadas por sus semillas comestibles, que son una fuente principal de alimentación para los seres humanos. Sus semillas son ricas en carbohidratos, proteínas y fibra, y han sido esenciales en la dieta de diferentes culturas y regiones a lo largo de la historia. Desde el trigo y el arroz hasta el maíz y la cebada, los cereales se han utilizado para hacer una gran variedad de alimentos, como pan, pasta, cereales para el desayuno y postres. Según Vanegas (2018), los granos son fundamentales para la alimentación humana, sin importar la posición social o económica. Estas plantas cultivadas por sus semillas comestibles han sido un elemento crucial en la dieta de diferentes culturas a lo largo del tiempo. El trigo, el arroz, el maíz y otros granos proporcionan una gran cantidad de carbohidratos, proteínas y fibra, contribuyendo así a la nutrición y la seguridad alimentaria en todo el mundo.

Los cereales son una fuente fundamental de alimentación para la humanidad, destacando su importancia en todos los ámbitos sociales y económicos. En el mundo de la repostería y la combinación de técnicas francesas, los cereales juegan un papel crucial en la elaboración de postres sorprendentes. La versatilidad de los cereales permite su uso en una amplia gama de recetas, desde pasteles y galletas hasta tartas y budines, aportando textura, sabor y valor

nutricional a las creaciones culinarias. La combinación de técnicas francesas con cereales locales puede dar lugar a postres únicos y deliciosos que celebran tanto la herencia culinaria francesa como los ingredientes regionales.

#### **4.3.17. Verduras**

Las verduras son esenciales en la alimentación humana, ya que provienen de una amplia variedad de plantas cuyas partes comestibles se consumen de diferentes maneras, ya sea frescas, cocidas o en diversas preparaciones culinarias. Estos alimentos son ricos en vitaminas, minerales y fibra, lo que los hace fundamentales para mantener una dieta equilibrada y saludable, proporcionando los nutrientes necesarios para el correcto funcionamiento del cuerpo. Desde hojas verdes como la espinaca y la lechuga hasta raíces como zanahorias y remolachas, las verduras ofrecen una diversidad de sabores, texturas y colores que enriquecen las comidas y estimulan la creatividad en la cocina.

De acuerdo con Bittencourt & Melo (2021), el término "verdura" en la alimentación suele estar vinculado con la noción de comida "real" o "natural". Esto subraya la relevancia de incorporar verduras frescas y sin procesar en la dieta, reconociendo su aporte nutricional y su papel en una alimentación saludable y balanceada. Las verduras son una parte esencial de una alimentación auténtica y natural. En el ámbito de la repostería y el uso de técnicas francesas, las verduras pueden brindar una interesante oportunidad para crear postres innovadores y saludables. Al combinar las técnicas culinarias francesas con ingredientes frescos y naturales como las verduras, se pueden elaborar postres únicos que mezclen sabores, texturas y colores de forma armoniosa. Desde tartas de zanahoria hasta muffins de espinacas, la creatividad en la repostería puede brillar al incluir verduras en la preparación de postres deliciosos que satisfagan el paladar y fomenten un estilo de vida saludable.

#### **4.3.18. Lácteos**

Los lácteos, que provienen de la leche, tienen un papel crucial en la nutrición humana gracias a su gran cantidad de nutrientes, como proteínas, calcio y vitaminas. Desde la leche líquida hasta los productos lácteos procesados como el queso, el yogur y la mantequilla, los lácteos

son una parte esencial de muchas dietas en todo el mundo, proporcionando una importante fuente de energía y nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo.

De acuerdo con las afirmaciones de Ramírez-Navas (2015), los productos lácteos son aquellos derivados de la leche, como el suero de leche, que se emplean en la industria alimentaria para la elaboración de productos de excelente calidad. Esta declaración resalta la versatilidad y la importancia de los lácteos en la cocina, enfatizando su utilización en la fabricación de una amplia variedad de alimentos, desde postres hasta platos principales y aperitivos.

Los lácteos desempeñan un papel clave en la industria alimentaria, especialmente en la creación de postres de alta calidad. En el ámbito de la repostería y el uso de técnicas francesas, los lácteos ofrecen una amplia gama de posibilidades para la elaboración de postres irresistibles. Ya sea a través de cremas, rellenos de queso, glaseados o helados, los lácteos tienen la capacidad de mejorar la textura, el sabor y la consistencia de los postres, aportando una riqueza y cremosidad que realza las creaciones culinarias.

#### **4.3.19. Postres**

Un postre es un alimento, ya sea dulce o salado, que se sirve después de una comida principal. La palabra "postre" proviene del latín "*posterum*", que significa "detrás" o "después", señalando su posición en la secuencia de una comida. Aunque no hay una regla estricta sobre cuándo disfrutarlo, ya que puede ser consumido en cualquier momento del día. A pesar de que los postres suelen tener un alto contenido calórico, proporcionan energía y, dependiendo de su preparación, también pueden aportar nutrientes importantes a la dieta.

El término "postre" se refiere a un alimento que se sirve después de una comida, ya sea dulce o salado. Aunque comúnmente se disfruta al final de una comida, no hay una regla estricta sobre cuándo degustarlo. Los postres suelen ser altos en calorías, pero también pueden aportar nutrientes esenciales, dependiendo de su preparación y los ingredientes utilizados. Por lo tanto, los postres pueden formar parte de una alimentación satisfactoria y nutritiva. (Gastronómica Internacional, 2019)

Los postres forman parte de la dieta al proporcionar energía y, en algunos casos, nutrientes esenciales. Es crucial comprender el papel que desempeñan los ingredientes y métodos de preparación en el equilibrio entre el disfrute y la nutrición al mezclar técnicas francesas de repostería con la creación de postres innovadores. La combinación de técnicas francesas con ingredientes regionales puede dar lugar a postres únicos y deliciosos que satisfacen tanto el paladar como las necesidades nutricionales de las personas.

Los postres son platillos o preparaciones dulces que se sirven al final de la comida, estos también sirven para celebrar o festejar alguna ocasión especial.

Los postres pueden ser básicamente elementos que no requieren elaboración como las frutas, aunque en la mayoría de los casos se utiliza el nombre de postre para platos más elaborados como flanes, tortas o masas. Los postres son extremadamente variados en lo que hace a colores, formas, sabores y texturas, pudiéndose encontrar una infinita cantidad de opciones para disfrutar. (Bembibre, 2009b, párr.1)

Existe una gran variedad de postres, esta palabra viene del latín *posterum*, esto quiere decir que es posterior o después, los postres no siempre se consumen al final de una comida, mucho se los consume como golosina, aperitivo o en cualquier momento.

#### **4.4. Bases Legales**

Dentro de la investigación realizada, es crucial tener en cuenta las regulaciones y normativas legales que gobiernan el tema de investigación. Entre estas normativas se incluyen las establecidas por el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), las cuales aseguran estándares de calidad y seguridad en los productos y procesos relacionados con la investigación. Asimismo, se menciona tres objetivos del desarrollo sostenible que se alinean con los objetivos de la investigación, proporcionando un marco ético y social para el trabajo realizado. Estas normativas legales y objetivas son esenciales para respaldar la validez y relevancia del tema de investigación, ya que se basan en leyes y metas que fomentan el progreso y la sostenibilidad de las actividades realizadas.

Además de cumplir con las normas del INEN, la investigación se alinea con tres objetivos de desarrollo sostenible que están en consonancia con los propósitos y metas de la investigación. Estos objetivos se centran en promover el bienestar humano y proteger el medio ambiente, lo que establece un marco ético y social para llevar a cabo las actividades de investigación, asegurando así su relevancia y su impacto positivo en la sociedad y en el entorno natural.

#### **4.4.1. Norma INEN ISO 22000**

La norma INEN ISO 22000 establece los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA), que es esencial para garantizar la seguridad alimentaria en todas las fases de la cadena de suministro. Este estándar proporciona un marco claro para que las organizaciones involucradas o en este caso la investigación en la creación de postres pudo planificar, implementar, operar y mantener normas que garantizaron la inocuidad de los productos alimenticios. Además, la norma exige el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios relacionados con la inocuidad de los alimentos, así como una comunicación efectiva de los temas de inocuidad a todas las partes interesadas involucradas en la cadena alimentaria.

Este documento especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) para permitir a una organización que está directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria: a) planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un SGIA que proporcione productos y servicios que sean inocuos, de acuerdo con su uso previsto; b) demostrar cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables; c) valorar y evaluar los requisitos de inocuidad alimentaria mutuamente acordados con los clientes y demostrar su conformidad con ellos; d) comunicar eficazmente los temas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria; e) asegurar que la organización cumpla con su política de inocuidad de los alimentos establecida; f) demostrar conformidad con las partes interesadas pertinentes; g) buscar la certificación o registro de su SGIA por una organización externa, o realizar una autoevaluación o declaración de sí misma de la conformidad con este documento. (ISO 22000, 2018. p. 13)

Se estableció un marco legal sólido para asegurar la higiene y seguridad alimentaria en todas las fases de la cadena de suministro. Al satisfacer los requisitos de esta normativa, las empresas pueden demostrar su compromiso con la seguridad de los alimentos, garantizando que los productos y servicios ofrecidos sean seguros para el consumo humano. Esto no solo contribuye a proteger la salud pública, sino que también fortalece la confianza del consumidor y fomenta el comercio de alimentos seguros a nivel nacional e internacional. En el contexto de esta investigación, el cumplimiento de la norma INEN ISO 22000 asegura que se cumplan los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, lo cual es fundamental para el desarrollo y la validez de los resultados obtenidos.

#### **4.4.2. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas fueron fundamentales en esta investigación sobre el uso de productos regionales en la creación de postres, ya que proporcionaron un marco global para abordar los desafíos más urgentes de la sociedad. Los objetivos se alinearon con varios ODS, como el ODS 2: Hambre Cero, contribuyendo a la seguridad alimentaria y la nutrición sostenible mediante el fomento del consumo de alimentos regionales y nutritivos. Además, la colaboración con productores de la región y la promoción de la gastronomía cantonal se alinearon con el ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico, generando oportunidades económicas sostenibles para la comunidad.

El enfoque en la utilización de productos regionales y técnicas culinarias francesas, en línea con el ODS 12: Producción y Consumo Responsables, promovió prácticas más sostenibles, reduciendo el desperdicio de alimentos y valorizando los ingredientes locales.

#### **4.4.3. ODS 2: Hambre Cero**

Desde el principio, este estudio se ha comprometido a alinearse estrechamente con el Objetivo 2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, el cual se centra en la erradicación del hambre y la malnutrición, siendo crucial para asegurar que todos tengan acceso universal a una alimentación adecuada y nutritiva. En este sentido, la investigación se ha enfocado en promover prácticas agrícolas sostenibles, especialmente entre los

pequeños agricultores, con el fin de aumentar la producción de alimentos de manera eficiente y sostenible. Se han buscado estrategias para mejorar el acceso equitativo a la tierra, la tecnología y los mercados, con el propósito de garantizar que todas las personas, incluyendo los niños, tengan acceso a una alimentación suficiente durante todo el año.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible buscan terminar con todas las formas de hambre y desnutrición para 2030 y velar por el acceso de todas las personas, en especial los niños, a una alimentación suficiente y nutritiva durante todo el año. Esta tarea implica promover prácticas agrícolas sostenibles a través del apoyo a los pequeños agricultores y el acceso igualitario a la tierra, la tecnología y los mercados. Además, se requiere el fomento de la cooperación internacional para asegurar la inversión en la infraestructura y la tecnología necesaria para mejorar la productividad agrícola. (UNDP Hambre Cero, s.f.)

La investigación se enfocó en el Objetivo 2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que busca eliminar el hambre y garantizar el acceso a una alimentación nutritiva para todos. Durante el proceso, se fomentaron prácticas agrícolas sostenibles y se brindó apoyo a los pequeños agricultores para aumentar la producción de alimentos. Además, se resaltó la importancia de asegurar un acceso justo a la tierra, la tecnología y los mercados. Todas estas acciones contribuyen de manera significativa a la lucha contra la desnutrición y el hambre, trabajando hacia un futuro en el que todas las personas tengan acceso a una alimentación adecuada y nutritiva.

#### **4.4.4. ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico**

Esta investigación está estrechamente alineada con el Objetivo 8 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, que busca promover un crecimiento económico sostenible a través del aumento de la productividad y la innovación tecnológica. En este sentido, se centra en promover políticas que respalden el espíritu emprendedor y la creación de empleo, con el fin de generar oportunidades económicas sostenibles para la comunidad local. Asimismo, se trabaja en la implementación de medidas efectivas para erradicar el trabajo

forzoso, la esclavitud y el tráfico humano, con el objetivo de garantizar condiciones laborales justas y seguras para todos los trabajadores.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible apuntan a estimular el crecimiento económico sostenible mediante el aumento de los niveles de productividad y la innovación tecnológica. Fomentar políticas que estimulen el espíritu empresarial y la creación de empleo es crucial para este fin, así como también las medidas eficaces para erradicar el trabajo forzoso, la esclavitud y el tráfico humano. Con estas metas en consideración, el objetivo es lograr empleo pleno y productivo y un trabajo decente para todos los hombres y mujeres para 2030. (UNDP Trabajo Decente y Crecimiento Económico, s.f.)

Durante el desarrollo de esta investigación, se dio prioridad a alinearse con el Objetivo 8 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, que busca fomentar un crecimiento económico sostenible y garantizar empleo pleno y productivo, así como condiciones laborales justas y seguras para todos. Con este fin, se promovieron políticas que apoyen el espíritu empresarial y la creación de empleo, con el objetivo de generar oportunidades económicas sostenibles. Asimismo, se implementaron medidas para combatir el trabajo forzoso, la esclavitud y el tráfico humano, asegurando condiciones laborales justas y seguras para todos los trabajadores. En resumen, estas acciones contribuyen de manera significativa a la creación de un entorno laboral inclusivo y equitativo, en concordancia con los principios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

#### **4.4.5. ODS 12: Producción y Consumo Responsables**

La investigación se enfoca en el Objetivo 12 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, que trata sobre la producción y consumo responsables. En este sentido, se centra en promover prácticas más sostenibles en el ámbito gastronómico, con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos y promover el uso de ingredientes locales a través de técnicas culinarias francesas y productos regionales. Además, se analiza el impacto ambiental de los ingredientes utilizados y se trabaja en el desarrollo de prácticas agrícolas más sostenibles.

El consumo de una gran proporción de la población mundial sigue siendo insuficiente para satisfacer incluso sus necesidades básicas. En este contexto, es importante

reducir a la mitad el desperdicio per cápita de alimentos en el mundo a nivel de comercio minorista y consumidores para crear cadenas de producción y suministro más eficientes. Esto puede aportar a la seguridad alimentaria y llevarnos hacia una economía que utilice los recursos de manera más eficiente. (UNDP Producción y Consumo Responsables, s.f.)

A lo largo de este estudio, se dio prioridad a cumplir con el Objetivo 12 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, que tiene como objetivo fomentar la producción y el consumo responsables. En este sentido, se trabajó en la reducción del desperdicio de alimentos y en la promoción de prácticas de producción más eficientes y sostenibles. Se dio importancia al uso de ingredientes locales y se emplearon técnicas culinarias francesas para elaborar postres innovadores y deliciosos. Estas acciones en conjunto contribuyen a una economía más eficiente en el uso de recursos y a mejorar la seguridad alimentaria a nivel global.

## **5. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **5.1. Metodología**

La metodología empleada en esta investigación se enmarca en el ámbito de las ciencias gastronómicas, utilizando un enfoque mixto que se apoya en la teoría pura para abordar los diversos aspectos del tema. Este enfoque permite reunir información dispersa sobre las diferentes definiciones y fundamentos científicos aplicados en gastronomía, lo que contribuye a incrementar el conocimiento en este campo. Se ha seguido un enfoque mixto que permite analizar de manera sistemática la información investigada, considerando tanto aspectos objetivos como subjetivos. Esta metodología ha sido seleccionada para proporcionar una respuesta fundamentada en el sustento teórico y científico, sentando las bases para posibles futuras investigaciones en el campo de las ciencias gastronómicas.

#### **5.1.1. Métodos**

##### **5.1.1.1. Método inductivo-deductivo**

En este trabajo se implementó el método inductivo-deductivo, para obtener información específica de los productos regionales del cantón Ibarra, en la preparación de los postres, es esencial conseguir información detallada, observar cada uno de los aspectos y texturas que tomarán las preparaciones y, conocer los ingredientes que en su mayor parte se encuentran en desvalorización, con lo cual; se incentiva al rescate de estos.

##### **5.1.1.2. Método analítico-sintético**

También se empleó el método analítico-sintético ya que después de haber estudiado los productos regionales del cantón Ibarra, de forma particular, se utilizarán estas variedades según su diversidad y textura para la producción de postres, con técnicas francesas, que servirán como una guía en la revalorización de estos productos.

### 5.1.2. Tipos de investigación

Los tipos de investigaciones que se desarrollaron fueron las siguientes:

*Investigación documental.* - Se incluyó este tipo de investigación, en el presente proyecto debido a que analiza, recopila y selecciona, la información escrita a través de la lectura, que concuerda con el tema objeto de estudio.

*Investigación Cuasi experimental.* - Este tipo de investigación fue seleccionado para el proyecto, ya que se basa en la observación, preparación, experimentación y, creación de nuevos postres, utilizando los productos regionales del cantón Ibarra, como ingrediente base.

*Investigación Aplicativa.* - Este tipo de investigación, va de la mano con el proyecto, porque se aplicarán técnicas francesas, que ayudarán a elaborar y experimentar en el proceso de creación de los cinco postres, empleando los conocimientos adquiridos con el fin de llegar al producto final.

### 5.1.3. Técnicas

Las técnicas que se utilizaron en la investigación fueron:

**5.1.2.1 Encuesta.** - En este proyecto, se recopiló datos a través de un cuestionario de 8 preguntas y se distribuyó utilizando *Google Forms* y otros medios digitales. El cuestionario estaba dirigido a personas que disfrutaban de postres en general, y nos proporcionó información importante sobre sus preferencias, hábitos de consumo y opiniones sobre los postres regionales. Estos resultados permitieron identificar patrones de consumo, gustos comunes y áreas en las que pudimos enfocar la investigación. A medida que avanzamos en el proceso y ampliamos nuestro estudio, nos dimos cuenta de la necesidad de profundizar en aspectos específicos que no habíamos considerado inicialmente en el cuestionario. Tras la actualización y ampliación del contenido a investigar, se decidió aplicar nuevamente un cuestionario de 8 preguntas, manteniendo el mismo formato y utilizando la misma plataforma digital. La diferencia en esta ocasión fue que se dirigió las nuevas preguntas específicamente al mismo grupo objetivo: los

consumidores de postres. Este segundo cuestionario se llevó a cabo entre diciembre de 2023 y enero de 2024, con el propósito de recopilar datos actualizados y más específicos sobre las nuevas áreas de investigación de la tesis. En este nuevo cuestionario, se buscó enfocarse en aspectos como la percepción de los consumidores sobre la calidad, presentación y precio de los postres elaborados con productos regionales, así como en su disposición a probar nuevas creaciones culinarias basadas en técnicas francesas y productos locales.

**5.1.2.2 Entrevista.** – Además de los cuestionarios, también se usó técnicas de investigación cualitativa, como entrevistas, para obtener perspectivas más profundas y enriquecedoras sobre las preferencias y experiencias de los consumidores. Estas entrevistas permitieron explorar en mayor detalle temas como la aceptación de los postres regionales frente a las opciones tradicionales, las expectativas respecto a la calidad y variedad de los productos, y las motivaciones detrás de sus elecciones de compra. En conjunto, estas metodologías de recopilación de datos proporcionaron una visión integral y detallada que orientó el desarrollo de la investigación y la formulación de conclusiones significativas. Se aplicaron cinco entrevistas semiestructuradas con 5 preguntas abiertas; éstas se destinaron a empresarios con experiencia en la repostería, docentes y gastrónomos especializados en repostería. Esta entrevista se realizó de manera presencial y mediante llamada en la red social Instagram. Se realizaron dos guiones de entrevistas que fueron desarrolladas para chefs de varias ramas y a profesionales del sector agropecuario, con el fin de validar la información encontrada para el proyecto de investigación, se realizaron en el mes de noviembre del 2023 al mes de febrero del 2024.

#### **5.1.4. Instrumentos**

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Ficha de observación
- Computadora portátil

- Teléfono celular

### 5.1.5. Cálculo de la muestra

#### 5.1.5.1. Población

El tamaño del universo de la presente investigación es finito debido a que las personas que conforman la población del cantón Ibarra que comprende 80,699 habitantes de la Población Económicamente Activa (PEA), tomando esta cifra de Plan de Desarrollo Para los Pueblos y Nacionalidades del Cantón Ibarra, mayo 2015.

#### 5.1.5.2. Muestra

La muestra del cálculo se realizó a partir de un universo de 80,699 habitantes del cantón Ibarra, provincia de Imbabura. Se tomó a la Población Económicamente Activa (PEA) para poder determinar la muestra representativa de la ciudad de Ibarra, a la cual se aplicó las técnicas descritas anteriormente.

Para esta esta operación cuantitativa se usó la calculadora virtual A.E.M. y QUESTION PRO con los datos que se detallan a continuación:

#### Figura 1

*Cálculo de la muestra*

**Calculadora de Muestras**

Margen de error: 10%  
Nivel de confianza: 99%  
Tamaño de Poblacion: 80699  
Calcular

**Margen: 5%**  
**Nivel de confianza: 95%**  
**Poblacion: 80699**

*Nota:* Adaptado de Calculadora de muestra, por A.E.M., 2021, [https://www.corporacionaem.com/tools/calc\\_muestras.php](https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php). CC

## Ecuación estadística para proporciones poblacionales

### Fórmula

$$\frac{\frac{z^2 x p(1-p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 x p(1-p)}{e^2 N}\right)}$$

### Datos:

n= Tamaño de la muestra

z= Nivel de confianza deseado

p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)

q= Proporción de la población sin la característica deseada (fracaso)

e= Nivel de error dispuesto a cometer

N= Tamaño de la población

### Fórmula utilizada para en la calculadora de muestra:

$$n = \frac{N * e^2 * Z^2}{(N-1)E^2 + e^2 * Z^2}$$

### Con la aplicación de la respectiva fórmula dio como resultado:

$$n = \frac{80699 \times (0.5)^2 \times (1.96)^2}{(80699-1) \times (0.05)^2 + (0.5)^2 \times 1.96^2}$$

$$n = \frac{80699 \times 0.25 \times 3,8416}{(80699-1) \times 0,0025 + 0,25 \times 3,8416}$$

$$n = \frac{80699}{160,91}$$

**N= 383 encuestas.**

Con la aplicación de la respectiva fórmula dio como resultado:

**N= El resultado es 383 encuestas por realizar.**

### 5.1.6. Enfoque de la investigación

El proyecto actual utilizó un enfoque mixto que aprovechó tanto datos cualitativos como cuantitativos para lograr una comprensión completa del tema de estudio. Esta elección se

basó en la necesidad de obtener una perspectiva amplia y profunda sobre las diferentes dimensiones del fenómeno investigado. Por un lado, los datos cualitativos nos permitieron explorar detalladamente las percepciones, opiniones y experiencias de los participantes, proporcionando información valiosa que complementó y enriqueció los hallazgos cuantitativos. Por otro lado, los datos cuantitativos nos brindaron una visión más amplia y general del tema, permitiéndonos identificar patrones, tendencias y relaciones estadísticas significativas en la información recopilada. La combinación de ambos tipos de datos nos permitió abordar de manera integral y rigurosa los objetivos de investigación planteados, contribuyendo a la solidez y validez de los resultados obtenidos.

## **5.2. Diseño metodológico**

A continuación, se detalla la matriz en donde se explica el diseño metodológico de esta investigación.

### **Tabla 2**

*Diseño metodológico*

<b>Objetivos específicos</b>	<b>Sujetos de estudio</b>	<b>Método</b>	<b>Técnica</b>	<b>Instrumentos</b>	<b>Resultados</b>
Realizar una investigación bibliográfica sobre los productos regionales del cantón Ibarra y la repostería fina través de un estado del arte.	Productos regionales Repostería fina Repostería	Inductivo- deductivo	Documental	Fuentes secundarias	Estado del arte Bases Teóricas Marco conceptual
Determinar qué postres son apropiados para la aplicación de técnicas francesas de repostería, utilizando productos regionales del cantón Ibarra	Productos regionales Técnicas francesas Postres	Inductivo- deductivo Analítico- sintético	Encuestas Entrevistas Observación	Cuestionario Guion de entrevista Fichas de observación	Lista de postres
Crear un recetario de postres validados por profesionales gastronómicos, aplicando técnicas francesas tomando como base productos regionales del cantón Ibarra	Productos regionales Técnicas francesas Postres	Inductivo- deductivo Analítico- sintético	Cuasi experimental	Recetas estándar Fichas de validación	Degustación Fichas de validación completas Recetario Recetas estándar

Nota. Elaboración propia

## **6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Una vez reunida toda la información necesaria, se procedió a realizar las entrevistas a profesionales de la carrera de gastronomía como Chefs reposteros y de varias ramas y también a profesionales del sector agropecuario de la localidad, dado que son expertos, esto contribuirá en gran medida a la investigación y ayudará aún más a recopilar la información.

### **6.1. Tabulación de las encuestas**

Se realizaron encuestas para recopilar datos relevantes sobre la creación de postres y los productos regionales del cantón Ibarra y su reinterpretación utilizando técnicas culinarias francesas. Las encuestas se dirigieron a personas de 20 a 40 años, abarcando un segmento demográfico representativo de la población de la ciudad. Esto permitió obtener una muestra diversa y representativa.

Las encuestas se llevaron a cabo a través de Google Forms, aprovechando su facilidad y accesibilidad. El enlace se distribuyó principalmente a través de redes sociales como WhatsApp y correo electrónico, llegando a un amplio número de participantes en poco tiempo.

Las entrevistas se realizaron de manera presencial, permitiendo una interacción directa con los profesionales y expertos de cada sector. Esta modalidad brindó la oportunidad de obtener información detallada sobre las percepciones y experiencias de los participantes. La combinación de ambos métodos proporcionó una amplia gama de información cualitativa y cuantitativa, enriqueciendo nuestro análisis del tema.

## ENCUESTAS ANTERIORES

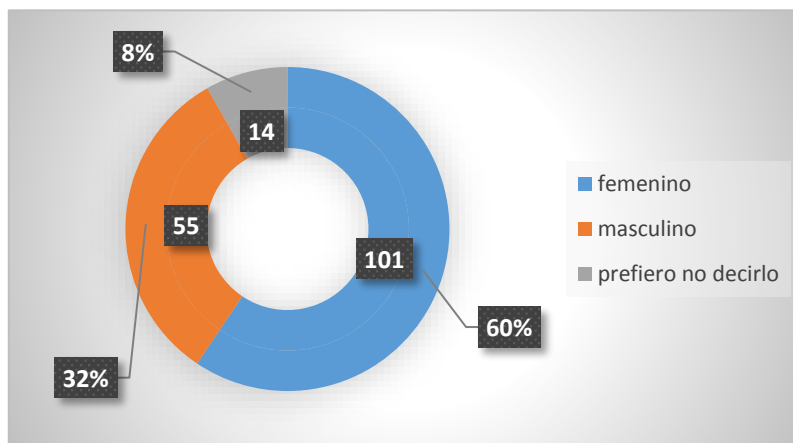
Se realizaron estas encuestas en un período de noviembre del 2021 a enero del 2022, es decir tres meses, mediante el formulario generado en Google Forms, para conseguir datos importantes para la presente investigación.

**Datos Generales.** – Información relacionada con los encuestados para agrupar en rangos específicos

### Género

**Figura 2**

*Género de los encuestados*

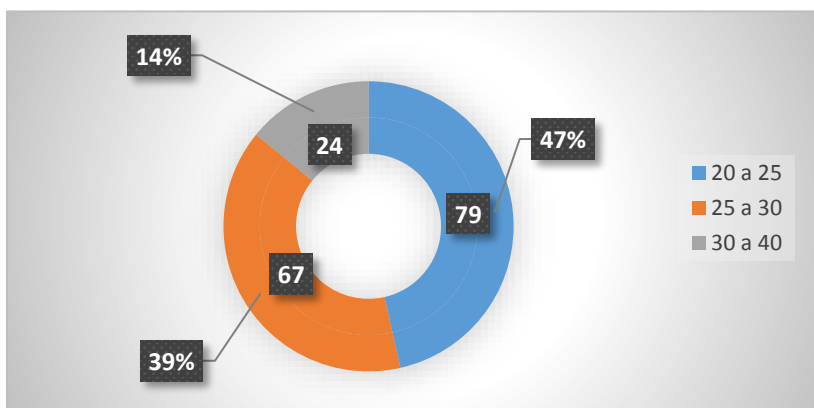


*Nota: Elaborada por el autor*

### Edad

**Figura 3**

*Edad de los encuestados*

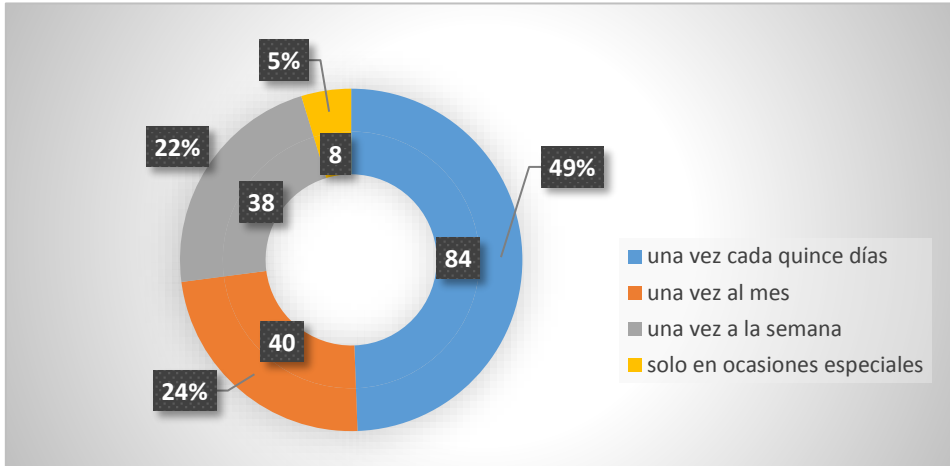


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 1.- ¿Con qué frecuencia consume usted postres?**

**Figura 4**

*Frecuencia de consumo de postres*

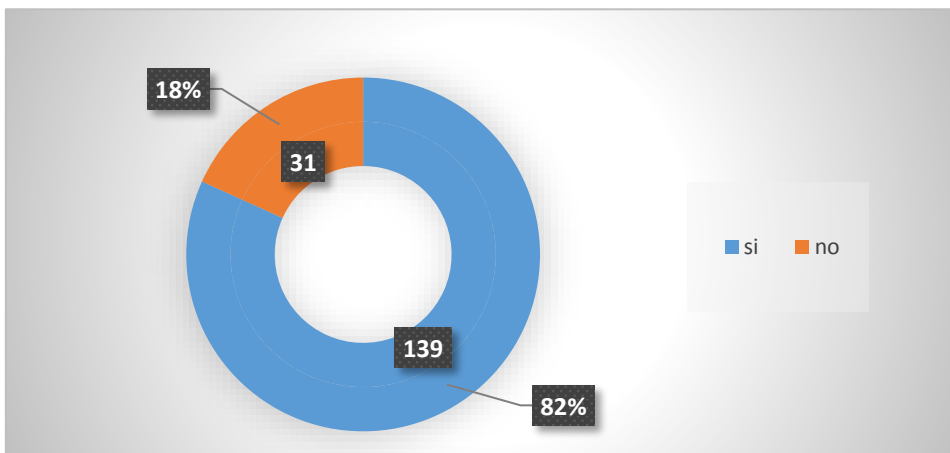


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 2.- ¿Usted conoce sobre la repostería francesa?**

**Figura 5**

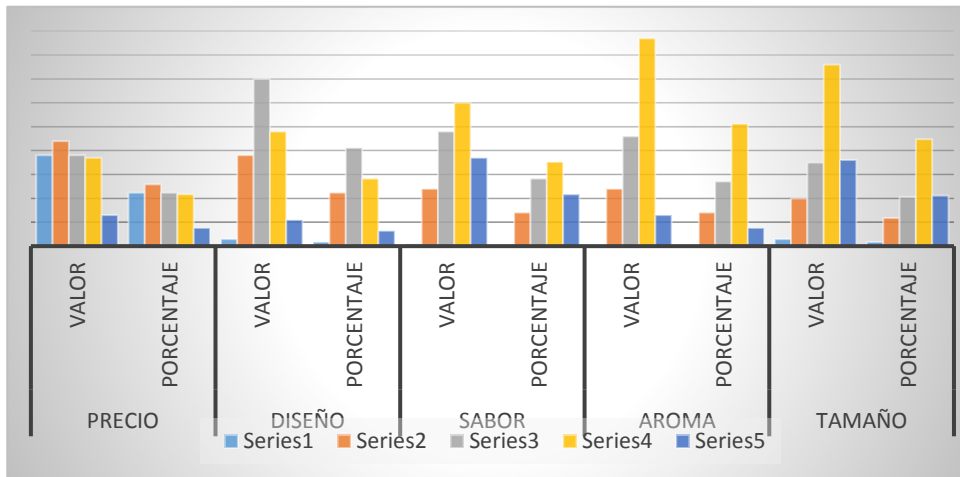
*Repostería Francesa*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 3.- ¿En orden de importancia qué valora usted cuando consume un postre (enumere del 1 al 5 siendo el 1 el menor y el 5 mayor)?**

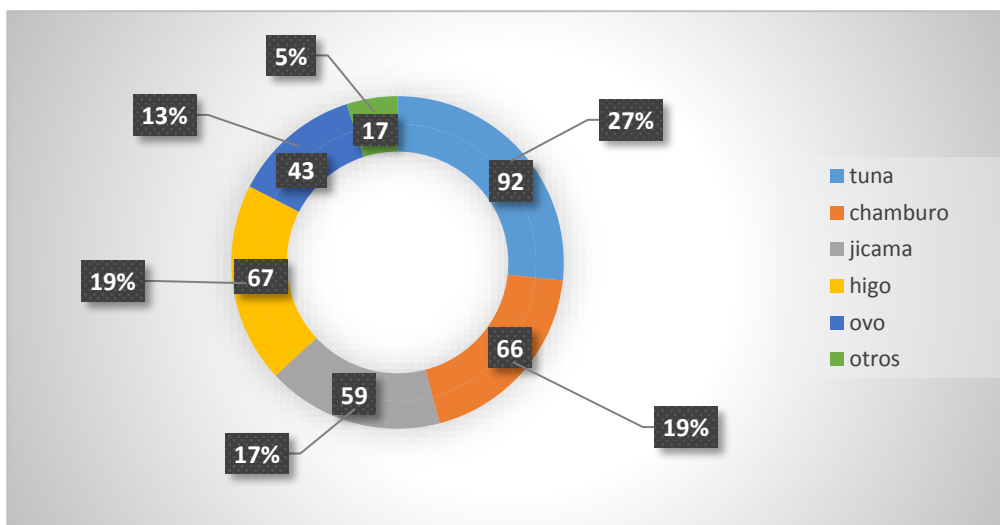
**Figura 6**  
*Importancia del consumo*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 4.- ¿Con qué frutas le gustaría probar estos postres?**

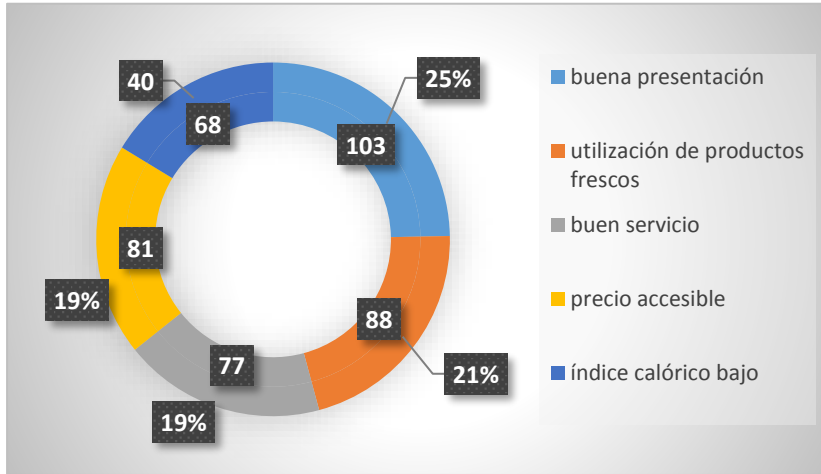
**Figura 7**  
*Selección de frutas*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 5.- ¿Qué busca usted a la hora de consumir un postre?**

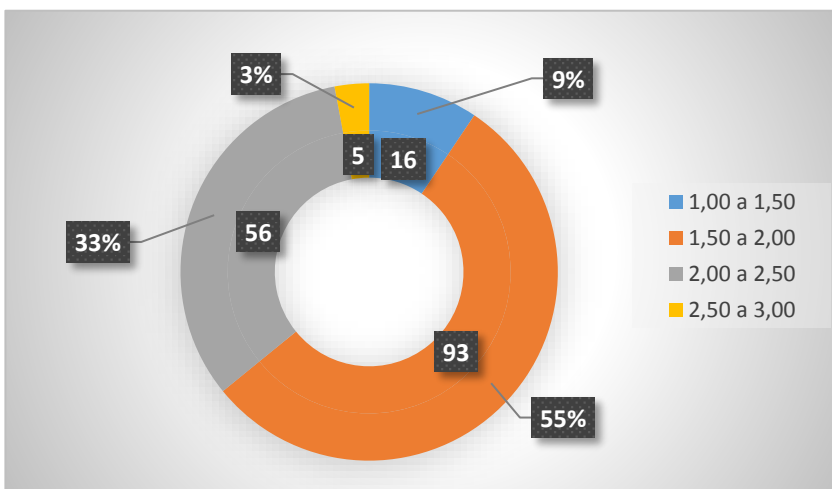
**Figura 8**  
*Recomendaciones de un buen postre*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 6.- ¿Qué precio estaría dispuesto usted a pagar por nuestro producto?**

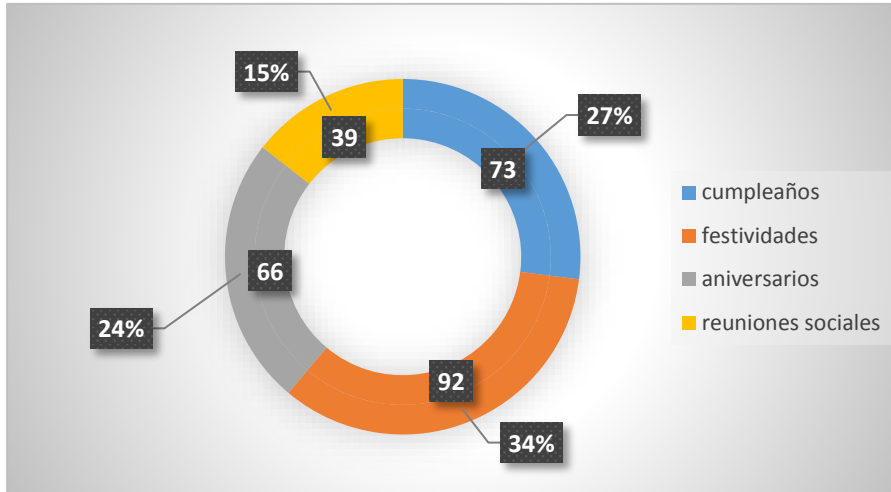
**Figura 9**  
*Precio del producto*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 7.- Señale para que ocasiones compra postres**

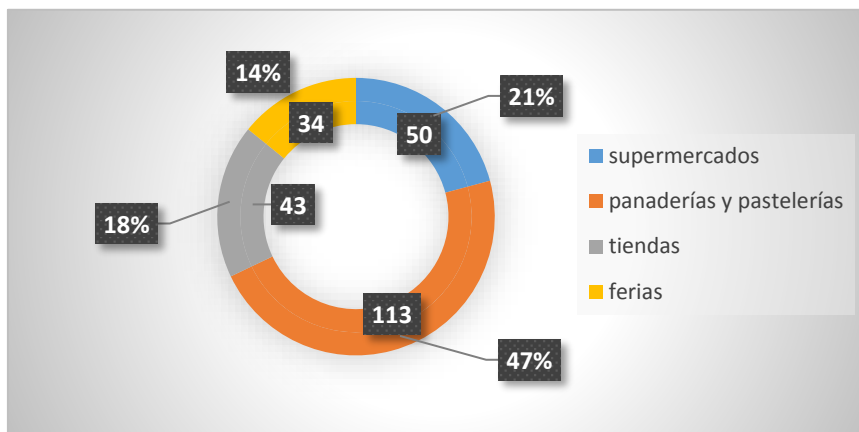
**Figura 10**  
*Compra de producto según la ocasión*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 8.- En donde suele comprar sus postres**

**Figura 11**  
*Compra de producto según el lugar*



*Nota: Elaborada por el autor*

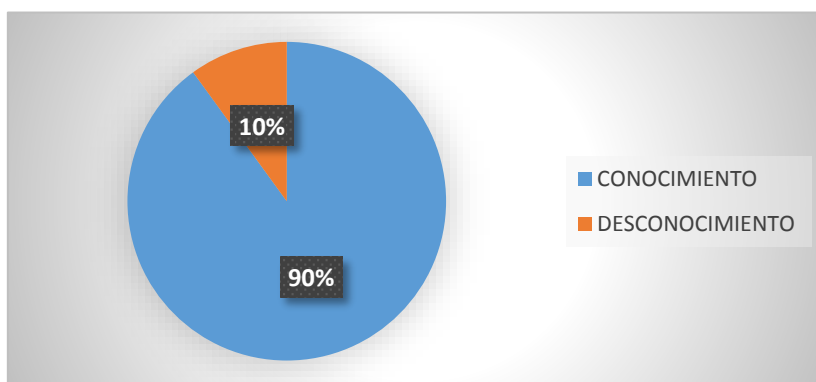
## ENCUESTAS NUEVAS

Se realizaron estas encuestas en el periodo de diciembre del 2023 a enero del 2024, es decir dos meses, mediante el formulario generado en Google Forms, para conseguir datos importantes para la presente investigación.

**Pregunta 1.- ¿Está familiarizado con el concepto de técnicas francesas en la preparación de postres? ¿Podría mencionar algunas?**

**Figura 12**

*Concepto de Técnicas francesas*

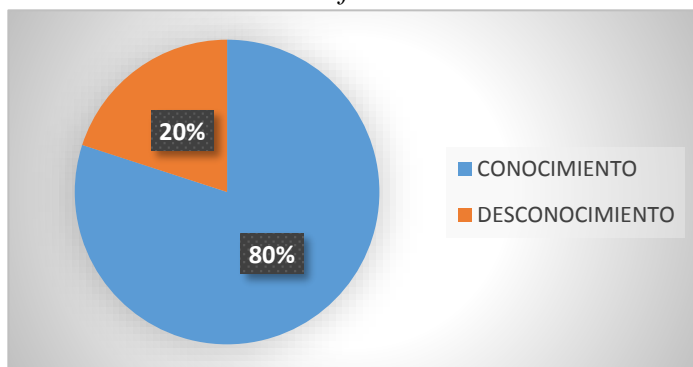


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 2.- ¿Cómo describiría su conocimiento sobre cómo se utilizan las técnicas francesas en la creación y preparación de postres?**

**Figura 13**

*Conocimiento de Técnicas francesas*

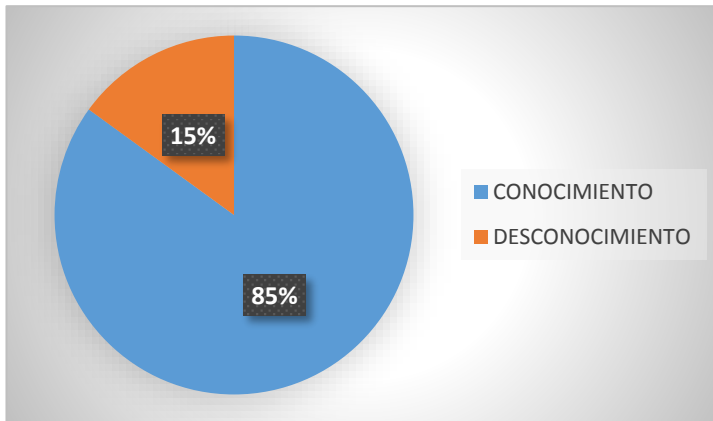


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 3.- ¿Podría mencionar algunos productos regionales del cantón Ibarra que conozca o haya probado?**

**Figura 14**

*Productos regionales del cantón Ibarra*

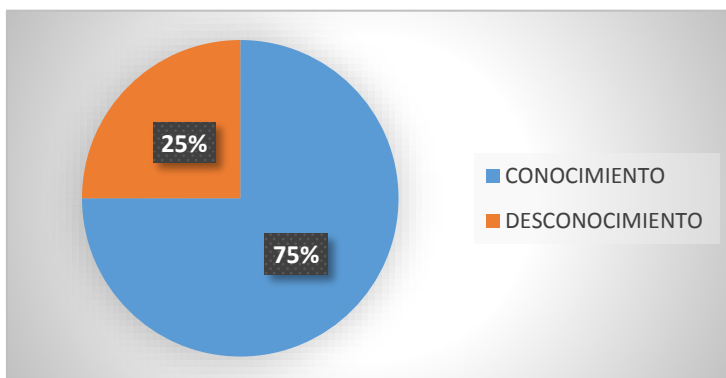


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 4.- En su opinión, ¿qué tan importantes considera las técnicas francesas en la creación de postres?**

**Figura 15**

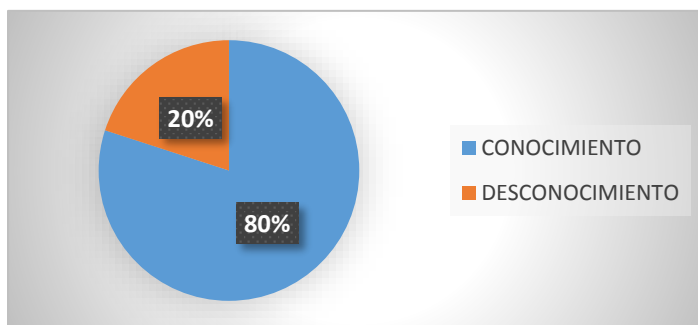
*Importancia de las técnicas francesas*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 5.- ¿Cree que sería beneficioso crear postres utilizando técnicas francesas junto con productos regionales de Ibarra?**

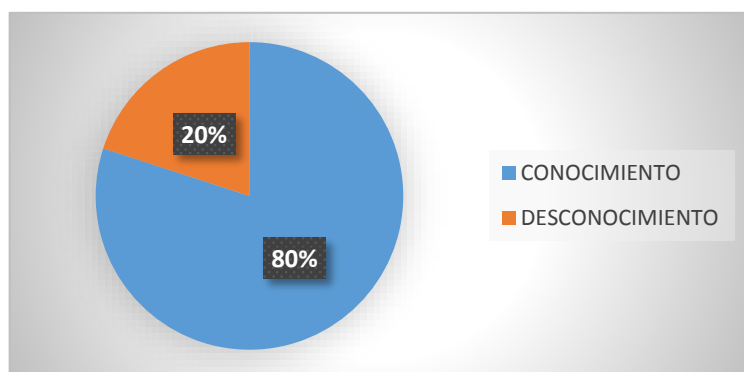
**Figura 16**  
*Beneficios de crear postres*



*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 6.- ¿Considera que la combinación de técnicas francesas y productos regionales podría contribuir a revalorizar los productos locales y mejorar la gastronomía en Ibarra?**

**Figura 17**  
*Combinación de técnicas y productos*

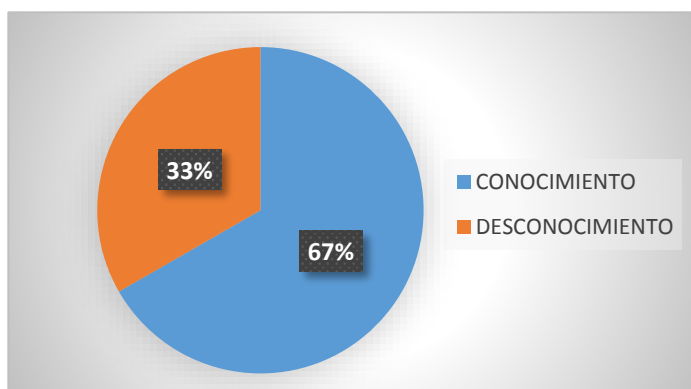


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 7.- ¿Estaría dispuesto/a a probar postres que fusionen técnicas francesas con productos regionales de Ibarra?**

**Figura 18**

*Degustación de postres*

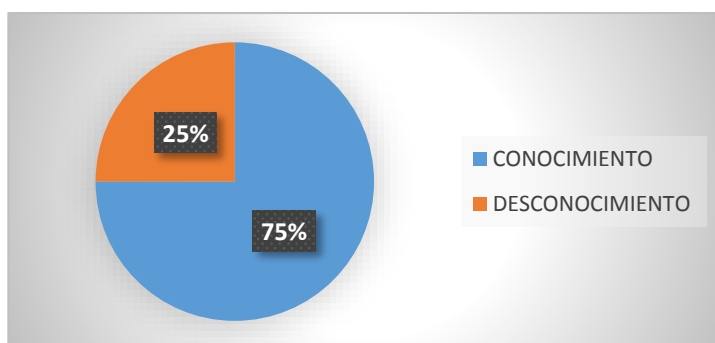


*Nota: Elaborada por el autor*

**Pregunta 8.- ¿Cómo piensa que la creación de postres con esta combinación podría influir en la identidad gastronómica de Ibarra?**

**Figura 19**

*Identidad gastronómica de Ibarra con postres*



*Nota: Elaborada por el autor*

### **6.1.1. Análisis general de las encuestas aplicadas**

Después de recopilar y analizar los datos de las encuestas, se ha observado que los encuestados, cuya edad está comprendida entre los 20 y 40 años, han proporcionado una amplia variedad de información. Dentro de este rango de edades, se destaca un mayor interés por parte del grupo de jóvenes entre 20 y 25 años en el tema de la investigación, específicamente en la incorporación de productos regionales en postres utilizando técnicas francesas. Este descubrimiento sugiere que la población más joven muestra un genuino interés en explorar y experimentar con la gastronomía local.

Durante las encuestas con varios participantes, se observaron opiniones encontradas sobre la idea de incluir ingredientes locales en los postres. Algunos mostraron su respaldo a la propuesta, destacando la importancia de valorar y promover los productos locales como una manera de enriquecer la cocina regional y resaltar la identidad cultural del lugar. Por otro lado, hubo quienes expresaron cierta resistencia a probar nuevos sabores en postres, argumentando que prefieren seguir con las recetas tradicionales y muestran cierta reticencia al cambio. Es fundamental resaltar que, de acuerdo con ciertos involucrados, la facilidad de incorporar nuevos sabores en la actualidad se ve favorecida por la disponibilidad de maquinaria, utensilios y productos pre elaborados. No obstante, también se mencionó que hay una creciente inclinación hacia la búsqueda de productos naturales y procesos de fabricación más artesanales, lo que indica un cambio en la mentalidad del consumidor hacia la preferencia por alimentos más saludables y genuinos.

Los resultados de la encuesta son vistos de manera positiva y efectiva, ya que ofrecen una visión más clara sobre el interés de ciertas personas en la creación e inclusión de productos regionales en diferentes tipos de postres. Este estudio no solo supone un avance en el entendimiento de los productos locales, sino que también brinda la oportunidad de renovar y valorar estos ingredientes al mostrar su versatilidad y potencial en la gastronomía local. Hay que recalcar que en las primeras encuestas aplicadas, se observa que los pobladores de Ibarra no tienen mucho conocimiento en cuanto al tema de investigación y las preguntas estaban apegadas a un enfoque en cual se mencionaba solo frutas para la parte experimental de la investigación, sin embargo haciendo comparación con las encuestas nuevas que fueron

aplicadas entre diciembre 2023 y enero 2024, se concluye que los pobladores y consumidores han fortalecido sus conocimientos sobre técnicas o productos regionales que se pueden utilizar en postres y también revalorizarlos, en esta actualización de la encuesta existen preguntas acordes a usar productos regionales los que fueron mencionados por los encuestados y están divididos cuatro grupos:

- **Frutas.** - Fresas (*Fragaria × ananassa*) - Mora (*Rubus glaucus*) - Naranjas (*Citrus sinensis*) - Limones (*Citrus limon*) - Mandarinas (*Citrus reticulata*) - Guayabas (*Psidium guajava*)
- **Verduras.** - Maíz (*Zea mays*) - Papas (*Solanum tuberosum*) - Zanahorias (*Daucus carota*) - Cebollas (*Allium cepa*) - Lechugas (*Lactuca sativa*) - Tomates (*Solanum lycopersicum*)
- **Lácteos.** - Leche - Queso – Yogur – Mantequilla
- **Cereales.** - Quinoa (*Chenopodium quinoa*) - Frijoles (*Phaseolus vulgaris*) - Lentejas (*Lens culinaris*) - Arvejas (*Pisum sativum*) - Garbanzos (*Cicer arietinum*)

## 6.1.2. Resultados y análisis de las entrevistas

### Datos de los entrevistados

**Tabla 3**

*Datos de los entrevistados*

<b>Código</b>	<b>Fecha de entrevista</b>	<b>Nombre del entrevistado</b>	<b>Trayectoria</b>
E1	24/11/2021	Ing. Carolina Cornejo	Chef repostera ecuatoriana, dueña de "Saint - Honoré pastelería fina" ubicado en Ibarra
E2	13/12/2021	Chef Natalia Salazar	Chef pastelera quiteña, artista plástica y diseñadora de pasteles en "Dulce Aroma"
E3	13/12/2021	Chef repostera Liva Pérez	Repostera ecuatoriana, dueña de la "Pastelería Chantilly" ubicada en Ibarra
E4	27/12/2021	Chef repostera Gabriela Gubio	Chef repostera ecuatoriana, dueña de "Toris Cupcakes & Cakes" ubicada en Ibarra
E5	28/12/2021	Repostera Silvia Villagómez	Repostera ecuatoriana, dueña de "Pastel artes - Insumos de pastelería" ubicado en Ibarra
E6	9/11/2023	Chef Verónica Jiménez	Chef repostera ecuatoriana y chef técnico heladero en "Aromitalia" ubicado en Quito
E7	9/11/2023	Chef Juan Sebastián Gallardo	Chef y cocinero ejecutivo ecuatoriano en "Zero Lab" ubicado en Quito
E8	9/11/2023	Chef Daniela Espinoza	Chef pastelera quiteña y docente de repostería, panadería en la "UTE"
E9	9/11/2023	Chef Pablo Cepeda	Chef ecuatoriano y docente de Gastronomía en la "PUCE sede Ambato"

*Nota* Elaboración propia

**6.1.3. Guion de entrevista número 1 dirigida a cinco Chefs del sector repostero**  
**Entrevistas realizadas en el mes de diciembre del año 2021**

- 1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.
- 2.- ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?
- 3.- ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?
- 4.- ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?
- 5.- ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?

**6.1.3.1. Guion de entrevista número 2 dirigida a cuatro Chefs del sector repostero**  
**Entrevistas realizadas en el mes de noviembre del año 2023**

- 1.- ¿Qué técnicas francesas de repostería usted utiliza o recomendaría para la preparación de postres utilizando productos del Ecuador?
- 2.- Podría decirnos en base a su conocimiento cuál es la influencia de la repostería o técnicas francesas en la repostería del Ecuador
- 3.- ¿Cómo cree usted que históricamente hemos adaptado estas técnicas francesas a los ingredientes locales?
- 4.- ¿Conoce usted o ha desarrollado nuevas técnicas o enfoques culinarios que ayuden a la combinación de una tradición local de un país ya sea el Ecuador con la repostería francesa directamente?
- 5.- ¿Qué recomendaría usted para realizar una selección de técnicas francesas que estén más especializadas o sean más adecuadas para poder crear nuevos postres mediante la adición de productos regionales?

### **6.1.3.2. Transcripción de las entrevistas a Chef Reposteros en el periodo de noviembre a diciembre del 2021**

Entrevista N°1

Ing. Carolina Cornejo – Chef Repostera (E1)

**Pregunta 1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.**

La cocina francesa es la base de absolutamente toda la gastronomía que ahora está en moda, aquí en la provincia de Imbabura, básicamente tenemos técnicas que vienen de la comida francesa. Según mi experiencia en los hoteles grandes en los que hay chefs de carrera si se aplica las técnicas francesas en las gastronomía, en los otros lugares que son un poco más pequeños o familiares difícilmente, en los últimos años he visto que hay un boom de la pastelería hay dos o tres lugares en la ciudad de Ibarra que si aplican estas técnicas pero son personas que han vivido en el extranjero o que son extranjeros, si me parece que hace falta un poco de técnica en los alumnos de las universidades de aquí sobre toda en las que son de la Provincia de Imbabura, sobre las técnicas francesas y técnicas de repostería en general.

**Pregunta 2.- ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?**

Las técnicas muy difícilmente se pueden innovar porque las técnicas ya están inventadas, si tú te inventas una técnica te vas hacer famosa, pero las técnicas ya están ahí, la historia ya está contada, lo único que nosotros podemos innovar como tú dices es introducir a las técnicas francesas por ejemplo la tuna que tú dijiste, si se puede hacer de eso no hay ningún inconveniente eso depende de la creatividad que tú tengas y sobre todo del manejo de las técnicas que tú tengas, ósea tú para tener un éxito en la gastronomía tienes que manejar las técnicas, tienes que saberte de fe a par todas las técnicas de repostería y gastronomía, porque si no difícilmente vas a poder innovar si no sabes cómo hacerlo.

**Pregunta 3.- ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?**

Cuando yo empecé a estudiar gastronomía, tenía siete horas diarias de cocina y solo tenía una hora de pastelería, yo realmente cuando empecé a estudiar esto solo era la comida de

sal que le digo yo, a mí me empezó a gustar la repostería hace unos diez años, cuando regrese de Chile, porque me hacía unos pedidos, entonces de ahí empecé yo a estudiar, tomar cursos y formarme en esto de la pastelería porque yo tenía las bases ósea las técnicas las manejaba, pero tenía que saber que les gusta a las personas, que se está usando, que puedo usar, que puede ser novedoso y sobre todo ser pulcro en el trabajo, porque si te piden un trabajo y tú no lo haces perfecto no importa, pero tú trabajo tiene que ser limpio, tiene que ser de líneas limpias, los chocolates bien hechos, usar bien la técnica del manguero, entre otras cosas, aunque tú no hagas el Mickey mouse más perfecto del mundo, pero la técnica tiene que estar bien hecha.

**Pregunta 4.- ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?**

Si de hecho nosotros todo el tiempo estamos haciendo esto, usamos por ejemplo las frutas de estación, por el momento dejamos de usar el mortiño porque ya paso su temporada, hicimos pie de mortiño, *cheesecake* de mortiño, mermeladas de mortiño, *macarons* con mortiño, si se puede hacer y se puede incorporar sin ningún problema, pero tienes que manejar la técnica, yo creo que la falencia más grande en la actualidad es que los chicos no manejan la técnica, si tú manejas la técnica y sabes cómo hacerlo lo demás es muy fácil de incorporar cualquier tipo de ingrediente que quieras poner.

**Pregunta 5.- ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?**

Mis postres son ricos y no tengo que potenciarlos, a lo que te refieres es que, si algún postre queda mejor o peor, o si es que el producto le aporta más. Sabes cómo le aporta, tal vez no le aporta en sabor porque si tu pides una crepe *suzette* ya sabes cómo va y que tiene, pero puede aportarle en novedad y sobre todo a la gente le llama la atención, tú le puedes valorizar al producto, le aporta al postre sabor, pero también le aporta en algo que es tradicionalmente en Ibarra.

## Entrevista N° 2

### **Chef Repostera – Natalia Salazar (E2)**

#### **1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.**

La repostería francesa, para mí o bueno desde mi punto de vista es la base de todo y la más importante, es sobria y delicada por su forma como la presentan y lo bonito de la repostería, creo yo es que es fácil de fusionar con otras cocinas o técnicas.

#### **2.- ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?**

Sí, claro que se puede llamar innovación ya que lo que me mencionas sobre tú tema de tesis es darle un plus tanto al postre o al producto, más si son productos regionales en este caso las frutas, y que las quieras añadir a la repostería francesa llama mucho la atención, recuerdo algunos productos que me habías mencionado, lo propio es bueno y esa ventaja la tienes tú, que los productos son de ahí.

#### **3.- ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?**

Yo tengo más experiencia en lo que es arte de azúcar, arte visual y soy chef repostera, en cuanto a tú pregunta más me gusta lo que es la repostería creativa, también hago pasteles personalizados para mis clientes y trato de agregar innovación en casi todo lo que hago ya sea en mis redes sociales o mi práctica diaria.

#### **4.- ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?**

Cuando estaba en Ecuador lo hacía mucho porque tenía los implementos, instrumentos y materia prima, pero cuando he intentado hacerlo acá ahorita donde yo vivo, se me ha dificultado un poco ya que no hay nuestros productos aquí y si se consiguen son productos que tienen un alto costo y no siempre vienen o aparecen por la zona por diferentes motivos que se les hace difícil exportar a los productores hasta donde estoy yo. Pero cuando los consigo intento hacerlo claro que no resulta igual que con los productos propios, pero cuando saco ese tipo de productos tengo mucha demanda el problema es que no hay mucho producto.

**5.- ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?**

Yo creo que, si se da valor de ambas maneras, me refiero al producto y al postre ya que los productos propios o en estos casos regionales son únicos y valiosos tanto para nosotros mismos como para personas que viven fuera de nuestro país. Tienes una idea muy buena que puede ayudar a dar más que un valor diferentes usos de los productos y hacer que las personas vean y salgan de su zona de confort o de esa idea tan cerrada que tienen a lo antiguo, para que vayan perdiendo el miedo a probar lo nuevo.

**Entrevista N° 3**

**Chef Repostera – Liva Pérez (E3)**

**1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.**

Yo pienso que la repostería francesa, es la madre de la de la pastelería, de la cual nosotros, bueno yo pienso que todos somos imitadores, más no lo hacemos con creatividad propia.

**2.- ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?**

Claro, si lo lógico, porque cómo podríamos hacer un producto, ya que para innovar se necesita un nuevo producto o experimentar con algo nuevo. Lo lógico es hacer con lo nuestro y propio. Yo pienso que sería mucho mejor, porque hay muchas cosas que allá no hay que nosotros tenemos, es decir no tienen lo nuestro me refiero a los frutos.

**3.- ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?**

Bueno nosotros tenemos experiencia en lo que es postres, tortas, bocaditos, pero más nos especializamos en la pastelería, en el área de la pastelería, pero es bien amplia solamente estaríamos enfocados a lo que es pastelería tradicional.

**4.- ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?**

Claro, tratamos de incorporar los nuevos ingredientes que van saliendo por decirle ahorita tan de moda está el arándano, antes no había o bueno si había solo que no era tan utilizado.

Entonces ahora ya se está utilizando el arándano, la uvilla entre otros frutos. Bueno, tantas cosas nuevas que tenemos tratamos de incorporarlos.

**5.- ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?**

El producto va a potenciar para tener una mejor visibilidad, una mejor degustación, un mejor precio, claro que se potencia en todo sentido y al mismo tiempo lo que usted dice, lo otro, porque van unidos de la mano, se revaloriza. Diga usted, un producto innovador no le va a dar lo mismo de un dólar.

**Entrevista N° 4**

**Chef Repostera – Gabriela Gubio (E4)**

**1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.**

Si hablamos de repostería francesa, pienso que tenemos bastante referencia en cuanto al trabajo hablando solo de sabores y texturas, principalmente mi trabajo tiene que ver con la parte creativa, entonces me he concentrado más en eso y hay muchos exponentes buenos de repostería creativa en Francia, y sobre todo el hecho de que este tipo de trabajo pueda salir afuera al mundo y que ahora tengamos la facilidad de acceder a tanto ingrediente como a recetas, hace unos diez años era prácticamente imposible a menos de que tengas un libro. Mi papá tenía libros de francés pero yo nunca pude ni siquiera traducirlos, solo pude trabajar viendo las ilustraciones, pero ahora tú puedes acceder a casi todos los tutoriales sobre todo los que son en línea, en cuanto a las técnicas no hemos podidos aplicarlas por el asunto de costos y no vivimos en una ciudad en la que la gente este acostumbrada a probar ese tipo de postres y nuevas cosas, si estuviéramos en otras partes la historia fuera diferente porque hay personas que trabajan con ese tipo de recetas y les va bien, pero aquí dentro de la ciudad de Ibarra eso no funciona mucho.

**2.- ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?**

Sí, claro, me parece muy buena idea en realidad, lo que si tuvieras que hacer sería ir probando una receta y otra a ver si sale o no, para que vayas viendo cómo queda y de eso se trata, ósea si tienes que hacer muchos intentos para ver que quede bien, si una forma no

te sirve probar otra o con las frutas si no quedo bien intentar con otra, de todos modos, pienso que es una buena idea de innovación.

**3.- ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?**

En repostería creativa, eso es lo que hemos venido haciendo casi seis años, más lo que es modelado y el diseño sobre materiales comestibles.

**4.- ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?**

Sí, hemos hecho eso pero como te digo, siempre hay mucha resistencia de las personas, por ejemplo tenemos un postre que es muy bueno de zanahoria y es súper rico con el betún de queso crema, pero lamentablemente no salió a menos de que yo les regale, es decir en cierta forma es como presionarle a la persona para que prueben, por lo que tienen la mente muy cerrada porque dicen la zanahoria es un vegetal y no me gusta y no lo voy a probar, de igual manera tenemos una receta de café que personalmente me gusta muchísimo y cuando trato de hacerles probar a los clientes dicen que como es café mejor no, pero si hay recetas y sabores que combinan muy bien pero tienes que presionar un poco para que la gente salga de su zona de confort.

**5.- ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?**

Si yo creo que sí, se potenciaría, porque de todas formas es algo que está en nuestro medio y tal vez todos los hemos probado de alguna forma, pero no precisamente en un postre, entonces sí puede hacer que las personas estén más dispuestas a probarlos.

**Entrevista N° 5**

**Chef Repostera – Silvia Villagómez (E5)**

**1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.**

Bueno creo yo que los reposteros franceses o los que han estudiado está materia por así decirlo, son para mí los que tiene más experiencia y de igual manera maestros de la materia,

no se mucho del tema porque no he tenido oportunidad de adentrarme en ello, pero sé que sus trabajos con complejos, prolijos y bonitos.

**2.- ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?**

Yo creo que sí, porque por ejemplo yo hago mis mezclas y son con productos naturales en este caso lo propio de aquí, imagínese si hubiera una tecnología con la que se pueda mejorar automáticamente alguna preparación sería lo mejor, para ya no estar comprando a otros países los productos, porque prácticamente las mermeladas y la materia prima ya preparada vienen de Colombia o Perú, como le comente si es una innovación porque de algún modo se puede decir que le estaríamos dando trabajo a nuestra tierra y de igual manera potenciando a querer lo nuestro y también ayudamos a los productores.

**3.- ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?**

Yo tengo más experiencia en adornos personalizados, lo que tenga que ver con arte del azúcar y del fondant, tortas personalizadas y en ese sentido me gustan los retos ya que, por eso he aprendido más y le he cogido cariño a realizarlo.

**4.- ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?**

Si y de hecho lo hacemos todos los días, ya que tratamos de utilizar productos de temporada o por ejemplo hubo un tiempo en el que teníamos bastante limón y decidimos hacer una preparación que contenga crema de limón, intentamos, experimentamos y nos salió muy rica, la utilizamos como relleno de una torta, se llegó a vender muy bien claro que al principio los clientes pusieron un poco de resistencia, porque les resulta raro, pero como le digo trato más de utilizar los sabores propios y naturales y que están de temporada.

**5.- ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?**

Al utilizar los productos que se dan en la zona, en parte es ayuda para la gente que trabaja en sector de la agricultura para poder obtener los productos, desde mi punto de vista se

aporta valor al postre ya que no se utiliza productos artificiales si no naturales y le damos ese plus que últimamente la gente está buscando de poco, de igual manera se da la revalorización y amor por lo nuestro.

### **6.1.3.3. Transcripción de las entrevistas a Chef Reposteros en el periodo de noviembre del 2023**

#### **Entrevista N°6**

**Verónica Jiménez – Chef técnico heladero en “Aromitalia” (E6)**

#### **1. ¿Qué técnicas francesas de repostería utiliza o recomendaría para la preparación de postres utilizando productos del Ecuador, en particular del cantón Ibarra?**

Siempre y cuando tú sepas las bases de las cremas de las pastas de las masas básicas, tú puedes recrear lo que tú desees entonces yo por ejemplo me iría mucho por las cremas básicas que se yo una crema pastelera luego haría una diplomática dependiendo de lo que yo quiera, texturas que yo quiera y luego trabajaría con las frutas que yo requiera, entonces haría esas composiciones.

#### **2. ¿Cuál es la influencia de la repostería o técnicas francesas en la repostería del Ecuador?**

Bueno antiguamente todo lo que nosotros tenemos en postres es muy muy bajo ósea nosotros no tenemos una cultura francesa en lo que es la repostería más bien actualmente es como la estamos incorporando precisamente con esta idea de colocar nuestros productos, lo nuestro básicamente, entonces ahora es como ese auge, pero anteriormente si vemos recetas no tenemos ese estilo, tal vez ciertas cosas sí, pero no como por ejemplo Argentina que tiene todo un legado de repostería francesa – italiana.

#### **3. ¿Cómo cree usted que históricamente hemos adaptado estas técnicas francesas a los ingredientes locales en Ibarra y en Ecuador en general?**

Como te dije esto es una actualización que se ha ido dando recién, no tendrá ni más de 5 o 6 años, pero es muy interesante como la gente ahora adecúa pero hay que adecuarlo bien sí, ósea no solo mezclar por mezclar si no entender cómo se compone cada producto cada fruta,

en que temporada yo la voy a procesar y entender cómo se va a comportar con mi crema pastelera o con mi mermelada entre otros, también es importante las combinaciones tanto en la coctelería como en la pastelería jugamos mucho con las texturas, decoraciones, con los sabores entonces hacer esta composición de no solo quedarnos que solo voy a hacer un helado de mortiño que va a ser crema y en centro que se yo voy a utilizar cerezas y voy a hacer un bizcocho que sea de harina morada, ósea toda esa composición que sea muy armoniosa esa sería la idea, ósea más o menos como muy estilo francés no.

**4. ¿Conoce usted o ha desarrollado nuevas técnicas o enfoques culinarios que ayuden a la combinación de la tradición local de Ecuador con la repostería francesa directamente?**

Bueno si en repostería no tanto, me he metido mucho más en la parte de la heladería pero por ejemplo actualmente de donde yo vengo, donde yo trabajo es estilo italiano todo no, entonces sabores, chocolates es más sabor italiano, entonces yo acá me adapto mucho y me gusta mucho con las heladerías adaptables a sabores típicos, ellos por ejemplo voy a Esmeraldas y obviamente tengo que hacer un súper helado de coco entonces ya digo a ver vamos hacer algo más creativo porque siempre hacemos un batido, entonces vamos a ir mezclándole el otro día es un helado de cocada. Las recetas que hoy vieron que ahora ya las tenemos en las heladerías, pero hay que hacerles bien logradas no, como la colada morada, el dulce de higo que también es riquísimo, para navidad voy a hacer pristiños en helado entonces esa es la forma a la que las estoy incorporando a los negocios a lo que yo tengo cerca.

**5. ¿Qué recomendaría usted para realizar una selección de técnicas francesas que estén más especializadas o sean más adecuadas para poder crear nuevos postres mediante la adición de productos regionales de Ibarra?**

No sé si sería como decirte esta técnica o esto en específico, lo que tú tienes que tener claro es lo que a la gente le guste en una postre o que tú disfrutas en un postre entonces que composición tú disfrutas en un postre no que sea cremoso, que tenga algo líquido o crocante entonces en función a eso ya ahí estoy hablando de las texturas y cada una tiene una técnica, ahora si a ver tengo todos estos productos regionales que yo decidí trabajar que podría combinar como yo ya he probado todo obviamente la naranjilla tal vez me quede con el

mortiño y qué tal si utilizo la mandarina o me voy al ron que hacían acá en la iglesia, ósea me entiendes, entonces mi principio sería buscar las recetas tradicionales que haces aquí en Imbabura o que hacían tus abuelitas por ejemplo en mi casa a mi mamá le encanta hacer un poste que con crema y frutas es muy simple pero tú lo pones a la venta y se vende en todos lados entonces esa es la idea, pregunta en tu casa que es lo que tal vez quisieran probar, de ahí escoges las técnicas o frutas y de ahí vas puliendo más las ideas, tienes claro esto haces las pruebas y haces probar a la gente porque no siempre mi gusto no sea probablemente no sea el gusto de los demás.

## **Entrevista N°7**

### **Daniela Espinoza – Chef pastelera y docente de repostería (E7)**

#### **1. ¿Qué técnicas francesas de repostería utiliza o recomendaría para la preparación de postres utilizando productos del Ecuador, en particular del cantón Ibarra?**

Dentro de lo que son las técnicas de pastelería siempre hay que diferenciar entre todo lo que son las concepciones de las masas y su clasificación, luego todo lo que es las cremas emulsionadas y luego toda la clasificación de los postres que fácilmente se pueden adaptar a cualquier tipo de producto como semillas, frutas o lácteos se adapta perfectamente para cualquiera de estas técnicas ya sea una masa, ya sea una crema o una combinación de las dos para poder conformar un postre.

#### **2. ¿Cuál es la influencia de la repostería o técnicas francesas en la repostería del Ecuador?**

Tanto como en la repostería del Ecuador como técnicas francesas no tenemos muchos porque la mayoría de nuestros postres y lo que hacían nuestros antepasados era únicamente postres mezclados a base de fruta y azúcar, entonces es el tema de dulces, de compotas por ejemplo el dulce de leche, las nogadas el dulce de higo, entonces prácticamente los postres ecuatorianos se basan más en una herencia de los españoles que vinieron trayendo acá el azúcar y como se fue adaptando a los productos que nosotros encontramos aquí en el país, sin embargo la repostería y las técnicas de pastelería clásica pues están en todo el mundo entonces en todo el mundo con el producto de proximidad en el caso tuyo los productos que tienes aquí en tu localidad puedes aplicar cualquiera de las técnicas francesas y también

podrías hacer ciertas preparaciones tradicionales como las compotas o los helados de paila, que prácticamente no son influencia francesa pero se los puede adaptar.

**3. ¿Cómo cree usted que históricamente hemos adaptado estas técnicas francesas a los ingredientes locales en Ibarra y en Ecuador en general?**

El tema de la pastelería principalmente en el país yo creo que fue evolucionando cerca del siglo XX, ya cuando llegaron las cadenas hoteleras, ya que vienen trayendo chefs franceses y suizos, esos eran los primeros chefs ejecutivos y eran quienes empezaron a elaborar las recetas de sus cremas y de sus postres con lo que encontraban aquí, entonces ahí empieza históricamente la pastelería que se empieza a modernizar y los chefs vienen prácticamente a enseñar las técnicas clásicas y que ahora se conocen en todo el mundo, entonces la pastelería clásica está en todo el mundo, porque en todo el mundo tú puedes encontrar un selva negra y entre otros postres, es como se ha ido regando por todas partes la pastelería, claro nosotros como reposteros o pasteleros hacemos es conoces el producto tuyo y vas transformando pero son técnicas clásicas que se siguen manteniendo.

**4. ¿Conoce usted o ha desarrollado nuevas técnicas o enfoques culinarios que ayuden a la combinación de la tradición local de Ecuador con la repostería francesa directamente?**

Si, montones, ósea parte de la creatividad y de la pastelería que nosotros tenemos ahora que es tan moderna es justamente el uso de estas técnicas clásicas de pastelería con el producto que nosotros podemos encontrar, entonces ahora podemos encontrar en el mercado helado de colada morada o de chicha, también diferentes tipos de *entre mets*, todas estas técnicas son heredadas de los franceses mousses, cremosos, masa sable, pasta *choux* entre otros, uno de nuestros productos es el cacao, ya que definitivamente es un producto nuestro que llegó a Europa al viejo continente y se transformó en chocolate pero la materia prima es nuestra.

**5. ¿Qué recomendaría usted para realizar una selección de técnicas francesas que estén más especializadas o sean más adecuadas para poder crear nuevos postres mediante la adición de productos regionales de Ibarra?**

Verás el tema de que técnicas recomendaría primero es entender que la pastelería tiene una clasificación, la pastelería se clasifica en masas, dentro de estas hay masas livianas, pesadas,

secas, semisólidas, hojaldradas y todas las puedes adaptar a los productos porque están hechas a base de mantequilla, harina, azúcar y todo eso tú tienes aquí, puede tener harina de diferentes granos por ejemplo, entonces es saber adaptar una receta clásica al producto que tú tienes aquí, sabiendo que siempre las características organolépticas de lo que vayas a utilizar entonces tú tienes que hacer una combinación, entonces entender los grupos bases de la pastelería e ir conjugando y siempre tiene que ser bien elaborado y presentado.

## **Entrevista N°8**

### **Juan Sebastián Gallardo – Chef y cocinero ejecutivo (E8)**

#### **1. ¿Qué técnicas francesas de repostería utiliza o recomendaría para la preparación de postres utilizando productos del Ecuador, en particular del cantón Ibarra?**

En mi enfoque más general en la cocina, aprecio las técnicas francesas por su capacidad de realzar los sabores y texturas de los ingredientes. Aunque no me considero un repostero en el sentido tradicional, encuentro que técnicas como el "sous-vide" o la creación de emulsiones son fascinantes para resaltar la calidad de los productos locales ecuatorianos. La cocción a baja temperatura puede preservar la autenticidad de los ingredientes, y las emulsiones ofrecen una manera elegante de presentar nuestras frutas tropicales. La clave aquí es la experimentación y la adaptación de estas técnicas para respetar la riqueza de nuestra tradición culinaria. En resumen, busco técnicas que complementen y resalten los sabores locales, creando postres únicos que fusionen lo mejor de ambos mundos culinarios.

#### **2. ¿Cuál es la influencia de la repostería o técnicas francesas en la repostería del Ecuador?**

Desde mi perspectiva, la influencia de las técnicas francesas en la repostería ecuatoriana es una rica amalgama de intercambios culturales a lo largo del tiempo. La conquista española dejó una huella profunda en nuestra gastronomía, y parte de esa herencia incluye técnicas francesas que los españoles también adoptaron. Al explorar la repostería ecuatoriana, notamos que muchos de nuestros postres tienen elementos de la sofisticación francesa, lo cual es un testimonio de la diversidad de influencias que ha contribuido a la riqueza de nuestra cocina. En este contexto, la investigación sobre la combinación de técnicas francesas con productos locales podría revelar conexiones aún más profundas y, posiblemente, abrir nuevas puertas para la creatividad culinaria. Es un camino emocionante que podría

desentrañar capas adicionales de la historia gastronómica de Ecuador. Es importante destacar que la investigación en este ámbito puede ser muy reveladora. La influencia de las técnicas francesas en la repostería ecuatoriana tiene raíces históricas, remontándonos a la llegada de los españoles, quienes, a su vez, introdujeron técnicas francesas en nuestra gastronomía. Este cruce cultural ha dejado una huella en muchos de nuestros postres tradicionales, lo que hace que la exploración de esta conexión sea fascinante y valiosa para la revalorización de la repostería local. En resumen, al no ser un repostero específico, creo que la investigación en este tema puede abrir puertas interesantes, revelando la rica amalgama de técnicas que han influido en la repostería ecuatoriana y apoyando la idea de que muchos de nuestros postres ya incorporan, de alguna manera, elementos de las técnicas francesas.

### **3. ¿Cómo cree usted que históricamente hemos adaptado estas técnicas francesas a los ingredientes locales en Ibarra y en Ecuador en general?**

Mi visión más amplia de la gastronomía ecuatoriana me lleva a explorar cómo hemos adaptado históricamente las técnicas francesas a nuestros ingredientes locales. En el contexto de la conquista española, observamos que tanto las técnicas francesas como las españolas influyeron en nuestra cocina. Los españoles, y con ellos las técnicas culinarias francesas, se integraron en nuestras tradiciones culinarias autóctonas. Esta fusión resultó en un intercambio culinario que transformó nuestra manera de preparar alimentos. En el ámbito de la repostería, vemos claramente cómo ciertos postres ecuatorianos han abrazado y adaptado con éxito las técnicas francesas, inicialmente introducidas por los españoles. Por ejemplo, la exquisitez y la delicadeza de algunos dulces tradicionales reflejan la influencia directa de estas técnicas. La adaptación ha sido un proceso gradual y orgánico, donde nuestros ingredientes locales se han conjugado armoniosamente con las técnicas importadas. La investigación sobre la combinación de estas técnicas con productos locales específicos podría arrojar luz sobre el grado de integración y las variaciones regionales. Considero que esta exploración sería esencial para comprender completamente la evolución de la repostería ecuatoriana y cómo las técnicas francesas han contribuido a su identidad única. En resumen, esta vía de investigación parece prometedora y podría desentrañar aún más el tejido culinario de nuestro país.

**4. ¿Conoce usted o ha desarrollado nuevas técnicas o enfoques culinarios que ayuden a la combinación de la tradición local de Ecuador con la repostería francesa directamente?**

He tenido el placer de experimentar con la fusión de técnicas francesas y productos ecuatorianos para resaltar nuestra gastronomía. Mi *crème brûlée* de cacao es un ejemplo tangible de esta fusión, donde las técnicas francesas se entrelazan con la riqueza del cacao ecuatoriano, creando un postre que busca realzar y destacar las cualidades únicas de nuestros ingredientes locales. En mi cocina más general, me encanta explorar cómo las técnicas francesas pueden potenciar otros productos ecuatorianos. Por ejemplo, he trabajado con rosas ecuatorianas y camarones, utilizando diferentes técnicas para resaltar sus sabores y texturas. Aunque no estoy creando técnicas nuevas en sí, sí estoy experimentando con la fusión de técnicas y productos. Esto ha dado como resultado platos que no solo mejoran la experiencia gastronómica en sí misma, sino que también resaltan la riqueza y diversidad de la cocina ecuatoriana. Considero que esta vía de investigación es muy prometedora. La fusión de técnicas francesas con productos locales no solo puede ofrecer resultados sorprendentes en la repostería, sino que también puede ampliarse a otros aspectos de nuestra cocina. Explorar este camino puede revelar nuevas capas de creatividad culinaria y contribuir a la evolución continua de la gastronomía ecuatoriana.

**5. ¿Qué recomendaría usted para realizar una selección de técnicas francesas que estén más especializadas o sean más adecuadas para poder crear nuevos postres mediante la adición de productos regionales de Ibarra?**

Antes de embarcarse en la creación de nuevos postres, es fundamental conocer a fondo los productos regionales que se utilizarán. Comprender sus perfiles de sabor, texturas y características únicas es esencial para lograr una armonía efectiva con las técnicas francesas. Asimismo, se debe realizar una investigación exhaustiva sobre la historia de estas técnicas y cómo se han utilizado en la repostería francesa y ecuatoriana. Este conocimiento más profundo proporciona una base sólida para la creación de postres que no solo fusionan estas técnicas, sino que también rinden homenaje a la rica historia de ambas tradiciones culinarias. Además, sugiero experimentar y conocer a fondo los postres tanto de la tradición ecuatoriana como francesa. Comprender cómo estas técnicas se han aplicado en creaciones clásicas puede ofrecer valiosos *insights* para la innovación. Sin embargo, creo que también es crucial

aplicar la cocina moderna y vanguardista. No solo se trata de replicar, sino de reinterpretar y crear algo nuevo y novedoso. La creatividad y la innovación son elementos clave para llevar la gastronomía a nuevos horizontes. En resumen, el camino de la investigación para crear postres innovadores mediante la fusión de técnicas francesas con productos regionales es una excelente idea. Este enfoque meticuloso y creativo puede resultar en postres que no solo deleitan el paladar, sino que también cuentan historias culinarias fascinantes y únicas.

## **Entrevista N°9**

### **Pablo Cepeda – Chef y docente (E9)**

#### **1. ¿Qué técnicas francesas de repostería utiliza o recomendaría para la preparación de postres utilizando productos del Ecuador, en particular del cantón Ibarra?**

Verás no soy muy fan de la cocina francesa la verdad, yo me iría un poquito más por el estilo americano, ya que yo he trabajado con este estilo con productos igual nacionales y he obtenido resultados buenos, te digo esto porque las técnicas de la cocina francesa son un poquito más antiguas, no cierto y el método que yo utilizo es un poquito más moderno entonces yo trato de enfocarme con lo que yo hago a las necesidades y demandas del mercado actual.

#### **2. ¿Cuál es la influencia de la repostería o técnicas francesas en la repostería del Ecuador?**

Es bastante y si hay muchos negocios y también hay muchos chefs que trabajan con esas técnicas y precisamente como tú mencionas lo que tratan de hacer es revalorizar estas técnicas incluyendo todo lo que son productos autóctonos, nacionales, regionales, como vimos en la charla de sostenibilidad el chiste es precisamente es revalorizar estos conceptos, darle vida a los productos nacionales que tenemos o darles otro sentido y así hacerlos crecer.

#### **3. ¿Cómo cree usted que históricamente hemos adaptado estas técnicas francesas a los ingredientes locales en Ibarra y en Ecuador en general?**

Ya es como te digo, ósea tú viste que el mercado se compones por la oferta y demanda entonces nosotros como chefs como cocineros debemos tener conocimientos actualizados sobre técnicas, procesos y estándares que se vayan adaptando a las necesidades del mercado

para poder expandirnos y abrir a mente y ayudar a crecer, ya que no es bueno enfrascarnos en una sola cosa.

**4. ¿Conoce usted o ha desarrollado nuevas técnicas o enfoques culinarios que ayuden a la combinación de la tradición local de Ecuador con la repostería francesa directamente?**

La verdad es que no, no te podría decir, te mentiría si te digo que si he trabajado con ese tipo de cocina.

**5. ¿Qué recomendaría usted para realizar una selección de técnicas francesas que estén más especializadas o sean más adecuadas para poder crear nuevos postres mediante la adición de productos regionales de Ibarra?**

Ya lo que te recomendaría es como te digo siempre estar actualizados, investigar, obviamente la cocina francesa tiene una buena base por eso siempre es bueno ir implementando nuevas ideas no, en pro de mejorar y en pro también de revalorizar lo que son nuestros productos. Más aún si tú objetivo es dar esa revalorización a los productos de una buena manera puede tener un gran impacto llegando a muchas personas o a otros lugares y los productos nuevamente pueden adquirir ese gran valor que tenían.

#### **6.1.3.4. Interpretación general de cada pregunta de las entrevistas de chefs reposteros**

**Entrevistas anteriores.** – Estas fueron realizadas en el mes de noviembre y diciembre del año 2021 a cinco chefs reposteros.

**Pregunta número 1.- En su experiencia podría dar una breve definición sobre repostería francesa.**

Se puede decir que las entrevistadas (**E1, E2, E3, E4**) tienen un mayor conocimiento en cuanto al tema de la repostería francesa, sabiendo técnicas e historia de esta, mientras que la respuesta de la entrevistada (**E5**), fue que tiene poco conocimiento sobre el tema porque no ha tenido oportunidad de profundizar sus conocimientos.

Sin embargo, todas las entrevistadas tratan de poner en práctica lo que han aprendido y tratan de fomentar la investigación sobre estos temas, porque desde su punto de vista hace falta el interés en aprender técnicas e historia y trabajarlas como se debe.

**Pregunta número 2.-** ¿Cree usted que fusionar las frutas regionales con la repostería francesa, se puede considerar innovación?

La respuesta a esta pregunta por parte de las entrevistadas (**E1, E2, E3, E4, E5**), fue positiva ya que el tema de investigación les llamó mucho la atención, además supieron expresar que es parecido a lo que hacen en sus locales, esto de manera diaria. Sin embargo, manifestaron que el problema no es la idea central del proyecto, la dificultad es la resistencia que ponen los consumidores, a la innovación que se piensa realizar, esto porque están acostumbrados a lo tradicional y no abren su mente a ideas nuevas porque piensan que es raro o que es malo y perjudicial para la salud, de igual manera no están acostumbrados a consumir los productos mencionados de diferente manera a la que están enseñados.

**Pregunta número 3.-** ¿En base a su experiencia profesional en que área de repostería tiene más experiencia?

Las entrevistadas (**E1, E2, E3, E4, E5**), son profesionales de la repostería, todas tienen muchos años de experiencia y tienen su propio negocio, durante su vida profesional han tenido la oportunidad de ir probando diferentes ramas de la repostería y poco a poco se han ido apegando a una sola o a varias como son la repostería clásica o tradicional, trabajo en azúcar, tortas personalizadas y también repostería creativa. Sin embargo, las entrevistadas (**E1, E4, E5**), supieron explicar que la repostería creativa y diseño personalizado de tortas, es lo que más realizan y piensan que se estas dos ramas se acercan mucho al tema de la presente investigación, ya que es algo que tratan de implementar a diario o por temporadas dentro sus negocios. Mientras que las entrevistadas (**E2, E3**), dijeron que lo hacen solo por temporada, ya que sus clientes estas acostumbrados a los sabores tradicionales y a veces es difícil conseguir los productos.

**Pregunta número 4.-** ¿En el tiempo que lleva practicando la repostería alguna vez experimentó incorporando un nuevo ingrediente en sus postres?

Las cinco chefs, que fueron entrevistadas (**E1, E2, E3, E4, E5**), dijeron que durante su vida profesional como reposteras, han intentado y experimentado, agregando un producto nuevo que no sea tradicional, a sus preparaciones que son vendidas con mayor dificultad a los clientes, sin embargo piensan que dar este plus a los postres es una buena idea y supieron decir que al adentrarse en este proyecto, hay que ir intentando poco a poco, hasta que salga, lo que ayuda es la práctica y la paciencia, porque de igual manera ellas al momento de elaborar el postre que tenían en mente, se frustraban cuando no les salía, pero lo intentaban una y otra vez hasta que quede perfecto y con buen sabor.

**Pregunta número 5.-** ¿Usted cree que los productos regionales potencian y aportan valor al producto o al postre?

Todas las entrevistadas (**E1, E2, E3, E4, E5**), supieron manifestar que se potencia y se revaloriza tanto el producto como el postre, ya que se demuestra la versatilidad del producto, además de darle un plus a las preparaciones, se presenta un nuevo sabor y se valoriza lo nuestro es decir lo propio. Sin embargo, la chef entrevistada (**E5**), menciona que no solo se da valor y potencia al postre o al producto, sino que también se valoriza el trabajo de los pequeños productores y desde su punto de vista el vender productos que sean elaborados con la mayoría de los ingredientes naturales serán más aceptados por los clientes, ya que una pequeña parte busca lo que es saludable.

#### **6.1.3.5. Interpretación general de cada pregunta de las entrevistas chefs reposteros**

**Entrevistas nuevas.** – Estas fueron realizadas en el mes de noviembre del año 2023 dirigido a cuatro chefs reposteros

**Pregunta número 1.-** ¿Qué técnicas francesas de repostería usted utiliza o recomendaría para la preparación de postres utilizando productos del Ecuador?

Los chefs de varias ramas (**E6, E7, E8, E9**) que fueron entrevistados comentan que para utilizar estas técnicas francesas hay que estudiarlas bien y más que nada identificar los

grupos bases de cada una, además comentan que si son bastante adaptables a los productos regionales. El entrevistado (E8) nos comenta que se apega más a buscar técnicas que complementen y resalten los sabores locales, aportando así creaciones de postres o cocina salada únicos. Sin embargo, el entrevistado (E9) dice que no está acostumbrado a utilizar las técnicas francesas, ya que son antiguas y es más apegado a un estilo americano.

**Pregunta número 2.-** Podría decirnos en base a su conocimiento cuál es la influencia de la repostería o técnicas francesas en la repostería del Ecuador

Según los chefs entrevistados (E6, E7, E8, E9), comentan que la influencia de la repostería francesa en nuestro país es muy baja ya que los postres de nuestros antepasados eran más simples y se basaban en azúcar y frutas como las compotas por ejemplo y que de igual está influencia de las técnicas francesas es una mezcla de varias, como la repostería italiana o española. Se puede decir que recién estamos queriendo implementar y adaptar nuestro a esta influencia que hoy en día es más francesa, y que se la ha ido adaptando a los productos nuestros, en diferentes locales y también en cocina salada y dulce.

**Pregunta número 3.-** ¿Cómo cree usted que históricamente hemos adaptado estas técnicas francesas a los ingredientes locales?

Nos comentan los chefs entrevistados (E6, E7, E8, E9) que esta adaptación de las técnicas francesas en la repostería está surgiendo recién en estos últimos años, ya que antes nos apegábamos más a lo nuestro, sin embargo, ahora nos adaptamos y experimentamos más con la repostería, este tema también ha crecido por la oferta y demanda del mercado y el hecho de que los chefs quieran saciar o satisfacer las necesidades de los consumidores. Hay que recalcar que con estas adaptaciones de nuestros productos o de nuestra repostería ecuatoriana damos una nueva revalorización y agregamos valor al plato.

**Pregunta número 4.-** Conoce usted o ha desarrollado nuevas técnicas o enfoques culinarios que ayuden a la combinación de una tradición local de un país ya sea el Ecuador con la repostería francesa directamente

La chef entrevistada (E6) dice que si conoce y ha implementado en su carrera estas técnicas, pero se ha dedicado a la heladería y mediante esto pone en práctica las técnicas que ha ido desarrollando y aprendido. El chef (E9) nos comenta que no ya que prefiere las técnicas y

estilo americano. Los demás entrevistados nos comentan que, si han llegado a desarrollar, estudiar a fondo y buscar la manera de combinarlas con nuestros productos, han realizado varios postres con el hecho de poner en práctica todo lo aprendido con el estudio exhaustivo de estas técnicas y de los productos llegando a tomar en cuenta sus características organolépticas para no alterar al producto final y que podamos disfrutar de una hermosa armonía de técnica culinaria francesa y productos regionales del cantón.

**Pregunta número 5.-** Qué recomendaría usted para realizar una selección de técnicas francesas que estén más especializadas o sean más adecuadas para poder crear nuevos postres mediante la adición de productos regionales. Todos los entrevistados (**E6, E7, E8, E9**) comentan que no se puede recomendar una sola técnica en específico ya que parte de la creación de los postres es necesario ir desde cero pensando en la técnica culinaria francesa, en las combinaciones que yo voy a realizar, saber identificar los grupos bases de repostería, además de realizar prueba y error para así poder ir seleccionando lo más adecuado, también mencionaron que se puede basar en los postres tradicionales de aquí de Ibarra o preguntar en la familia o allegados que es lo que les gustaría probar y una vez tenga varias ideas, puedo empezar a pulirlas para realizar la creación de los postres, probando técnica y un buen maridaje con los productos regionales.

#### **6.1.3.6. Análisis general de las entrevistas**

Las entrevistas jugaron un papel crucial en la obtención de información detallada y perspicaz sobre el uso de productos regionales en la preparación de postres, lo que enriqueció considerablemente la investigación. Las respuestas de los entrevistados respaldaron sólidamente el proyecto, ofreciendo ideas valiosas y directas sobre el tema. De esta manera, se pudo recopilar una amplia gama de información relevante y específica que contribuyó al progreso del estudio. Durante el proceso de entrevistas, se logró establecer contacto con cinco chefs reposteras, quienes demostraron una notable disposición para colaborar y compartir sus conocimientos y experiencias en el ámbito culinario. La facilidad para obtener respuestas claras y detalladas por parte de los entrevistados fue de gran ayuda para el desarrollo fluido de la investigación. Esta disposición al diálogo y la colaboración permitió profundizar en aspectos clave del tema y obtener una comprensión más completa de la aplicación de productos regionales en la repostería.

Es importante destacar que el interés manifestado por todas las entrevistadas hacia el tema de investigación refleja una percepción positiva y un reconocimiento de su relevancia e innovación en el ámbito gastronómico. Sus opiniones respaldaron la propuesta de incorporar productos regionales en postres como una forma de impulsar la creatividad y la autenticidad en la cocina. Además, su experiencia práctica y conocimientos adquiridos a lo largo de sus carreras profesionales proporcionaron una base sólida y fundamentada para continuar con el desarrollo de la investigación.

Para finalizar las entrevistas previas a la renovación y expansión de información, las chefs reposteras resultaron ser un recurso invaluable para el estudio, ya que proporcionaron una visión experta y práctica sobre la aplicación de productos regionales en la repostería. El valioso aporte de cada entrevistada permitió avanzar en la investigación con mayor certeza y confianza, brindando la oportunidad de explorar y experimentar con nuevas ideas y técnicas en la elaboración de postres. Por otro lado, y de manera más actual, a realización de nuevas entrevistas surgió como una estrategia clave para abordar la actualización y ampliación de los temas a ser investigados, con el objetivo de obtener una visión más completa y detallada del tema en cuestión. Estas entrevistas se llevaron a cabo con el fin de evitar dejar vacíos en la investigación y garantizar una cobertura exhaustiva de todos los aspectos relevantes relacionados con la aplicación de productos regionales en la gastronomía, específicamente en la elaboración de postres. Los resultados obtenidos de estas nuevas entrevistas revelaron un notable aumento en el interés y la comprensión sobre el tema entre los entrevistados. Los participantes mostraron una mayor disposición para profundizar en la temática y compartieron perspectivas más informadas y detalladas. Este mayor nivel de interés y comprensión sugiere una mayor conciencia y apreciación por la importancia de incorporar productos regionales en la gastronomía, especialmente en la repostería.

Entre los siete entrevistados, que incluyeron chefs reposteros, chefs de cocina salada y expertos en agronomía, se observó un claro respaldo y apoyo hacia la temática investigada. Desde sus respectivos campos de trabajo, cada entrevistado validó la relevancia y el potencial de la propuesta de utilizar productos regionales en la elaboración de postres. Los chefs reposteros destacaron la versatilidad y calidad de los ingredientes locales, mientras que los chefs de cocina salada resaltaron la importancia de promover la gastronomía regional en su totalidad. Por su parte, los expertos en agronomía subrayaron la importancia de valorizar los productos locales y promover su uso en la gastronomía como una forma de impulsar la

economía local y preservar la biodiversidad. En conjunto, las nuevas entrevistas proporcionaron una valiosa retroalimentación y validación de la propuesta de investigación, respaldando la importancia y viabilidad de incorporar productos regionales en la elaboración de postres. El mayor interés y comprensión manifestados por los entrevistados, así como su apoyo desde diferentes áreas de especialización, fortalecen la credibilidad y relevancia del estudio, proporcionando una base sólida para avanzar en la investigación con confianza y rigor.

#### **6.1.3.7. Resultados Análisis sensorial (Degustación)**

La degustación de los cinco postres se realizó en la semana del 29 de enero al 02 de febrero del 2024, en el taller de laboratorio de la Escuela GESTURH, se contó con la presencia de Mba. Gonzalo Rubio, MSc Lorena Arellano, MSc Dayané Arroyo y MSc Ronny Soriano y la Ing. Polett Pineda, esta parte experimental del trabajo de grado se la realizó de la siguiente manera:

El proyecto consiste en la creación de cinco postres a base de productos regionales del cantón Ibarra mediante técnicas francesas para su revalorización, por lo que en esta ocasión se realizaron postres de tamaños individual o pequeños, para la degustación de los mismos los cuales fueron: Mousse au chocolat et à l'orange - Couronne de pâtes pour vélo - Mini tarte chiboust aux framboises - Bulle violette - Soirée gourmande, dichos postres fueron evaluados con la ficha de validación que se proporcionó a cada docente de la escuela, las fichas tienen los siguientes parámetros de calificación: color, olor, sabor, textura, aplicación de técnica y presentación.

**Tabla 4**

*Resultados ficha de evaluación MBA Gonzalo Rubio*

---

**Resultados de las fichas de evaluación y degustación**

---

Los siguientes datos se obtuvieron de la calificación de los docentes, "5 Muy bueno - 4 Bueno - 3 Regular - 2 Malo - 1 Muy malo"

Nombres de los postres	M.B.A Gonzalo Rubio						<b>Observaciones y sugerencias</b>
	<b>C</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>T</b>	<b>AT</b>	<b>P</b>	
<i>Mousse au chocolat et à l'orange</i>	5	5	5	5	5	5	Espectacular, felicitaciones
<i>Couronne de pâtes pour vélo</i>	5	5	5	5	5	5	De lujo, excelente
<i>Mini tarte chiboust aux framboises</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Bulle violette</i>	5	5	5	5	5	5	Muy bien
<i>Soirée gourmande</i>	5	5	5	5	5	5	Felicitaciones

---

Nomenclatura: C= Color, O= Olor, S= Sabor, T= Textura, AT= Aplicación de técnica, P= Presentación

---

*Nota* Elaborado por el autor

**Tabla 5***Resultados ficha de evaluación MSc Dayané Arroyo*

<b>Resultados de las fichas de evaluación y degustación</b>							
Los siguientes datos se obtuvieron de la calificación de los docentes, "5 Muy bueno - 4 Bueno - 3 Regular - 2 Malo - 1 Muy malo"							
Nombres de los postres	MSc Dayané Arroyo						<b>Observaciones y sugerencias</b>
	<b>C</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>T</b>	<b>AT</b>	<b>P</b>	
<i>Mousse au chocolat et à l'orange</i>	5	5	5	5	5	5	Excelente, sabor muy bueno, se siente fresco y ligero, no es nada empalagoso
<i>Couronne de pâtes pour vélo</i>	5	5	5	5	5	5	Excelente, la crema de limón perfecta. Felicitaciones
<i>Mini tarte chiboust aux framboises</i>	5	5	5	5	5	5	Un poquito más suave la masita de la tartaleta, por lo demás todo muy bien
<i>Bulle violette</i>	5	5	4	4	5	5	Resaltar más el sabor del camote, el chocolate blanco se lleva un poco el protagonismo
<i>Soirée gourmande</i>	5	5	4	4	5	5	Bajarle un poco la intensidad del café

Nomenclatura: C= Color, O= Olor, S= Sabor, T= Textura, AT= Aplicación de técnica, P= Presentación

*Nota* Elaborado por el autor

**Tabla 6***Resultados ficha de evaluación MSc Lorena Arellano*

<b>Resultados de las fichas de evaluación y degustación</b>							
Los siguientes datos se obtuvieron de la calificación de los docentes, "5 Muy bueno - 4 Bueno - 3 Regular - 2 Malo- 1 Muy malo"							
Nombres de los postres	MSc Lorena Arellano						<b>Observaciones y sugerencias</b>
	<b>C</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>T</b>	<b>AT</b>	<b>P</b>	
<i>Mousse au chocolat et à l'orange</i>	5	5	5	5	5	5	La base de quinua es un poco dura para cortar, sería deseable que el gel no se haga una pieza para poderla disfrutar de a poco. Excelente
<i>Couronne de pâtes pour vélo</i>	5	5	5	5	5	5	Ninguna. Excelente trabajo
<i>Mini tarte chiboust aux framboises</i>	5	5	5	5	2	5	La tartaleta está muy dura, impide cortarla fácilmente. De sabor está todo correcto
<i>Bulle violette</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Soirée gourmande</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>

Nomenclatura: C= Color, O= Olor, S= Sabor, T= Textura, AT= Aplicación de técnica, P= Presentación

*Nota* Elaborado por el autor

**Tabla 7***Resultados ficha de evaluación MSc Ronny Soriano*

<b>Resultados de las fichas de evaluación y degustación</b>							
Los siguientes datos se obtuvieron de la calificación de los docentes, "5 Muy bueno - 4 Bueno - 3 Regular - 2 Malo- 1 Muy malo"							
Nombres de los postres	MSc Ronny Soriano						Observaciones y sugerencias
	C	O	S	T	AT	P	
<i>Mousse au chocolat et à l'orange</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Couronne de pâtes pour vélo</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Mini tarte chiboust aux framboises</i>	5	5	5	4	5	5	Mejorar la masa de la tartaleta
<i>Bulle violette</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Soirée gourmande</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>

Nomenclatura: C= Color, O= Olor, S= Sabor, T= Textura, AT= Aplicación de técnica, P= Presentación

*Nota* Elaborado por el autor

**Tabla 8***Resultados ficha de evaluación Ing. Polett Pineda*

<b>Resultados de las fichas de evaluación y degustación</b>							
Los siguientes datos se obtuvieron de la calificación de los docentes, "5 Muy bueno - 4 Bueno - 3 Regular - 2 Malo- 1 Muy malo"							
Nombres de los postres	Ing. Polett Pineda						Observaciones y sugerencias
	C	O	S	T	AT	P	
<i>Mousse au chocolat et à l'orange</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Couronne de pâtes pour vélo</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Mini tarte chiboust aux framboises</i>							<b>Sin observaciones - No asistió</b>
<i>Bulle violette</i>	5	5	5	4	5	5	Sin observaciones
<i>Soirée gourmande</i>	5	5	4	5	5	5	Sin observaciones

Nomenclatura: C= Color, O= Olor, S= Sabor, T= Textura, AT= Aplicación de técnica, P= Presentación

*Nota* Elaborado por el autor

## 6.2. Discusión

La repostería fina es un arte culinario que se distingue por su prolijidad, precisión y sofisticación en la elaboración de postres y dulces. Se caracteriza por el uso de ingredientes de alta calidad y la aplicación de técnicas refinadas para crear productos de repostería que deleitan tanto al paladar como a la vista. Sánchez (2014) menciona en una investigación que este tipo de repostería se refiere a la elaboración y decoración de pasteles, galletas y tortas con diferentes sabores y diseños. En cuanto a los encuestados, al preguntar sobre el conocimiento de tipos de repostería, el 82% afirma tener conocimiento sobre repostería francesa y el 18% desconoce sobre este tipo de repostería. En este contexto, las técnicas francesas de repostería juegan un papel fundamental al aportar un enfoque meticuloso y detallado en cada etapa del proceso, desde la selección de ingredientes frescos hasta la presentación final del plato. La chef Verónica Jiménez y Daniela Espinoza mencionan en su entrevista que al saber las bases de las técnicas francesas y los grupos o familias generales de las preparaciones es más fácil combinarlas e implementarlas con la repostería fina de oportunidad a que se unan para crear postres que son verdaderas obras maestras gastronómicas, fusionando la excelencia culinaria con el refinamiento artístico para ofrecer experiencias sensoriales inigualables.

Un producto regional es aquel que se caracteriza por ser típico o representativo de una determinada región geográfica. Estos productos suelen estar vinculados a las tradiciones, cultura, y recursos naturales de esa área específica, lo que les otorga una identidad única y distintiva. Según Definición (2021) el término "regional" proviene del latín "regionalis" y se utiliza como adjetivo para describir aquello relacionado con una región, que es una porción de territorio definida por diversas características como las administrativas, económicas o geográficas. En cuanto a los encuestados, al preguntar sobre el conocimiento de productos regionales, el 85% afirma tener conocimiento y el 15% desconoce cuáles son los productos regionales del cantón Ibarra. En ese contexto, el chef Juan Sebastián Gallardo dice: Gallardo menciona que es una gran oportunidad, implementar los mismos dentro de cocina salada o dulce ya que conectamos con lo regional, además de conocer cómo se comportan los productos y como fusionarlo con las técnicas en este caso de repostería fina

y francesa, el chef menciona que el utiliza un poco de esta fusión o unión para probar y crear nuevos platillos ya que da paso a la creatividad.

Un postre es un alimento o preparación dulce que se consume tradicionalmente al final de una comida para satisfacer el paladar con un toque de dulzura y deleitar los sentidos, se caracteriza por su textura suave, cremosa o esponjosa, y puede ser elaborado con una amplia variedad de ingredientes como frutas, lácteos, harinas y azúcares. (Gastronómica Internacional, 2019) Nos dice que el término "postre" se refiere a un alimento que se sirve después de una comida, ya sea dulce o salado. En cuanto a los encuestados, al preguntar sobre el conocimiento de postres, el 80% afirma tener conocimiento y apoya la creación de postres con productos regionales mientras que el 20% desconoce y está en desacuerdo de crear nuevos postres. Aunque comúnmente se disfruta al final de una comida, no hay una regla estricta sobre cuándo degustarlo. En este contexto la chef repostera Silvia Villagómez nos comenta que el término va desde simples pasteles y helados hasta sofisticados soufflés y tartas, los postres abarcan una amplia gama de deliciosas creaciones culinarias que reflejan la creatividad y la diversidad gastronómica de diferentes culturas y regiones del mundo.

Un recetario es una recopilación organizada del proceso para la preparación de diferentes platos y alimento, en este caso de la creación de los cinco postres. En este tema de investigación se usó las recetas estándar establecidas por la carrera y estas suelen estar detalladas paso a paso, incluyendo la lista de ingredientes con las cantidades requeridas, unidades de medida, costo de la receta y precios de los productos, se acompaña también de la fotografía final del platillo y se añaden otros requisitos que ayudan a calificar la receta. Son una herramienta invaluable para aprender nuevas técnicas culinarias, descubrir sabores y experimentar con la cocina de diversas culturas y tradiciones. La creación de un recetario de repostería es un proceso que implica recopilar y organizar una variedad de recetas de postres, desde clásicos hasta creaciones innovadoras. Este proyecto requiere una cuidadosa selección de ingredientes y técnicas de repostería fina y francesa. El desarrollo de un recetario de repostería también puede incluir la adaptación de recetas tradicionales a diferentes gustos y necesidades dietéticas, así como la exploración de ingredientes locales y especialidades regionales para agregar autenticidad y variedad al conjunto de recetas.

### **6.3. Propuesta**

El objetivo principal de esta investigación fue desarrollar postres innovadores utilizando productos locales como frutas, vegetales, cereales, lácteos, hierbas aromáticas y flores. La selección de estos ingredientes se basa en datos recopilados a través de encuestas, lo que asegura su relevancia y aceptación en la comunidad. Durante la elaboración de esta propuesta, se valoró la importancia de combinar las técnicas culinarias francesas, famosas por su elegancia y precisión, junto con la repostería fina con el fin de realzar el sabor, la presentación y la excelencia de los postres. Estas técnicas, ampliamente reconocidas en el ámbito gastronómico a nivel mundial, aportan un valor adicional al proceso creativo, permitiendo una mayor flexibilidad y refinamiento en la preparación de cada receta.

Durante un período de alrededor de 14 días, se llevó a cabo un proceso experimental que consistió en investigar y analizar a fondo las técnicas francesas más apropiadas para cada producto regional seleccionado. Esta fase inicial fue crucial para establecer las bases teóricas y metodológicas de la investigación, así como para definir los parámetros y criterios de evaluación de los resultados obtenidos. Durante 5 días intensivos, se realizó la fase de creación y elaboración de postres, en la cual se llevaron a cabo las ideas concebidas en la etapa de investigación. Este proceso incluyó la elaboración de recetas guía, la compra de ingredientes frescos y de alta calidad, la realización de bocetos y la organización de una degustación para recibir comentarios de expertos en gastronomía desde el 29 de enero al 02 de febrero del 2024. Después de eso, se destinaron 5 días adicionales para crear las recetas estándar de cada postre, momento en el que se perfeccionaron los detalles técnicos y se realizaron ajustes basados en las observaciones obtenidas durante la fase de degustación. Este periodo de refinamiento aseguró que la presentación y el sabor de cada postre fueran coherentes y consistentes, cumpliendo con los estándares de calidad establecidos. El resumen de la propuesta presenta de manera concisa cada postre, incluyendo su nombre, ingredientes, técnicas culinarias francesas aplicadas, productos regionales utilizados y una imagen representativa. Esta herramienta facilita la comprensión y visualización de los resultados, permitiendo una evaluación más precisa de cada creación culinaria. En resumen, esta investigación representa un esfuerzo integral y multidisciplinario para explorar nuevas posibilidades en la repostería utilizando productos regionales y técnicas culinarias francesas. El cantón Ibarra, destaca como un importante centro urbano dentro de la provincia de

Imbabura, Ecuador. Sin embargo, es importante tener en cuenta que, a pesar de su relevancia como centro administrativo y comercial, las parroquias urbanas dentro de este cantón no son productoras en términos agrícolas. Por lo tanto, para esta investigación, nos enfocaremos en las parroquias rurales, cuyas características y recursos naturales ofrecen un contexto propicio para explorar la diversidad de productos regionales en esta región.



Al igual que en casi todas las regiones del país, encontramos zonas habitadas donde la expansión de sus ciudades aún no ha alcanzado un punto crítico entre diferentes parroquias, por ende las áreas limítrofes aún no se mezclan entre civilización infraestructuralmente desarrolladas con el campo en general, es así que ciertas parroquias se encuentran divididas en parroquias urbanas y rurales las unas alejadas de las otras, lo que impulsa y mantiene estados de producción alimentaria completamente contrastantes. Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Miguel de Ibarra (2020) se constituye por doce parroquias entre urbanas y rurales, las parroquias urbanas como San Francisco, El Sagrario, Caranqui, Alpachaca y Priorato no se centran en actividades productivas, las siete parroquias rurales, que incluyen San Antonio, La Esperanza, Angochagua, Ambuquí, Salinas, La Carolina y Lita (p. 58). Se destacan por su importante contribución a la producción agrícola y la diversidad de productos que ofrecen. Estas parroquias rurales son el enfoque de esta investigación, ya que son las principales productoras de la región.



La diversidad y abundancia de productos cultivados en las parroquias rurales del cantón Ibarra son un reflejo no solo de la variedad climática y la fertilidad del suelo, sino también del esfuerzo y dedicación de sus habitantes en el ámbito agrícola. Estas parroquias, situadas en entornos naturales privilegiados, han desarrollado prácticas agrícolas arraigadas en la tradición y adaptadas a las condiciones específicas de cada zona. Desde frutas frescas hasta granos, vegetales y lácteos, la oferta agrícola de estas áreas es amplia y diversa, lo que representa un recurso invaluable para la investigación y el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas que fomenten la valorización de los productos regionales y contribuyan al enriquecimiento de la gastronomía local.

### **6.3.1. Resumen de la Propuesta**

**Tabla 9**

*Resumen de la propuesta*

<b>Postres a base de productos regionales del cantón Ibarra</b>					
<b>Postres</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Técnicas usadas</b>	<b>Técnicas culinarias</b>	<b>Productos Regionales</b>	<b>Fotografía</b>
Mousse au chocolat et à l'orange	Chocolate negro semiamargo, crema de leche, leche entera, mantequilla sin sal, margarina, huevos, azúcar blanca, naranja, maicena, gelatina sin sabor, azúcar glass, matizadores, flor pensamiento, rosas, quinoa, harina reposterera	Baño maría, movimiento envolvente, gelificación, infusionado, perfumar o aromatizar, cremar o acremar, amasado, hojaldrado, espesamiento, caramelizado, aireación, montar, emulsionar o emulsificación, deshidratación, atemperar,	Crema y rellenos. - Crema muselina de naranja y crema chantilly Ganache. - Chocolate negro Mousse. - Chocolate negro Bizcocho. - Génoise de quinoa Gel. - Gel de agua de rosas Decoración y presentación.- Mermelada o coulis, frutas, tuiles realizados en moldes y flores comestibles	Naranja, rosas, quinoa, leche, crema de leche, mantequilla	
Couronne de pâtes pour vélo	Huevos, harina reposterera, azúcar glass y blanca, sal, mantequilla, crema de leche, vainilla en vaina, leche, zanahoria, romero, gelatina sin sabor, limón, arándanos, frambuesas	hojaldrado, espesamiento, caramelizado, aireación, montar, emulsionar o emulsificación, deshidratación, atemperar,	Masas base. - Pasta choux de zanahoria o profiteroles Crema y rellenos. - Crema chantilly saborizada con romero y lemon curd (citrón creme) Decoración y presentación. - Frutas, frutos secos, tuiles en plancha y chantilly	Zanahoria, romero, limón, crema de leche, leche, mantequilla	

<p>Mini tarte chiboust aux framboises</p>	<p>Harina repostera, sal, margarina, azúcar glass, huevos, nuez, maicena, leche entera, gelatina sin sabor, cedrón, frambuesa, chocolate blanco, flores pensamiento, frutos rojos</p>	<p>terrificación, sous – vide, horneado, congelación, azúcar invertido, decoración, emplatado</p>	<p>Crema y rellenos. - Crema chiboust de cedrón (crema saint-honoré) y crema de frambuesa (se agregó gelatina)          Merengues. - Merengue italiano (con azúcar impalpable o caramelo blanco)          Masas base. - Masa sablée de nuez          Gel. - Gel de agua de rosas con arándanos          Decoración y presentación. - Frutas, tuiles realizados en moldes, flores comestibles, bombones de chocolate con creme citrón</p>	<p>Nuez, cedrón, frambuesa, arándanos, flor pensamiento</p>	
<p>Bulle violette</p>	<p>Camote morado, gelatina sin sabor, azúcar glass, crema de leche, leche entera, chocolate blanco, harina de almendra, huevos, arveja, mora, margarina, vinagre blanco, harina repostera, mantequilla, chocolate negro, mandarina, arándanos, maíz (tostado)</p>		<p>Crema y rellenos.- Crema de mora (se agregó gelatina)          Ganache.- Chocolate blanco          Mousse.- Camote morado          Bizcocho.- Flourlees de mandarina con almendra (bizcocho son harina)          Masas base.- Masa hojaldrada puff pastry (con tostado dulce o caca de perro con azúcar impalpable)          Macarons.- Saborizados con arveja y almendra triturada          Decoración y presentación.- Frutas, tuiles realizados en moldes, glaseado de chocolate blanco</p>	<p>Mora, camote morado, mandarina, maíz (tostado), arveja, leche, crema de leche, mantequilla</p>	

---

Soirée gourmande	Harina repostera, sal, margarina, azúcar glass y blanca, huevos, nuez, ataco, crema de leche, fresa, flor de buganvilia, mora, café, canela, galleta oreo, frutos del bosque, hoja de menta, helado de ron pasas	Crema y rellenos. - Creme brulee de ataco Masas base. - Masa sablée de nuez Merengues. - Merengue francés (con azúcar impalpable o caramelo blanco) Azúcar invertido. - De fresa (se agregó limón) Terrificación. - Capuchino Coulis. - Puré de mora (se agregó pectina) Deshidratación. - Polvo de la flor de buganvilia Decoración y presentación. - Frutas, tuiles realizados en moldes, helado en forma de quenelle	Ataco, fresa, nuez, flor de buganvilia, mora, crema de leche, menta
---------------------	---	--	--

---

*Nota* Elaborado por el autor



### 6.3.2. Recetario digital

Para dar una idea del alcance y comprensión de este proyecto de investigación, se adjunta un recetario producido digitalmente para que quienes estén interesados en aprender sobre el tema o quieran más entender sobre la elaboración de cinco postres a base de productos regionales del cantón Ibarra.



# #01

## Mousse au chocolat et à l'orange

(Mousse de chocolate y naranja)

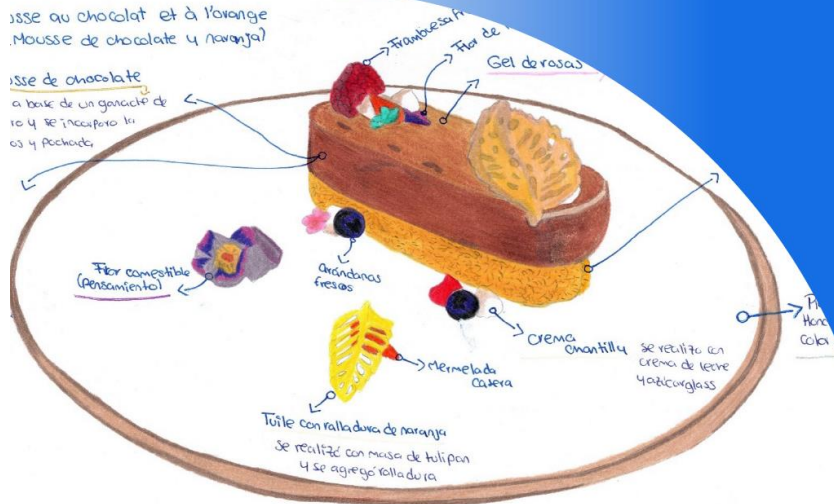


foto real (de gustación) hecho a mano

## INGREDIENTES

### INGREDIENTES DEL MOUSSE DE CHOCOLATE

250 g	Chocolate Semi amargo
225 g	Crema de Leche
180 ml	Leche Entera
25 g	Mantequilla sin Sal
4 u	Huevos
60 g	Azúcar Blanca

### INGREDIENTES DE LA CREMA MUSELINA DE NARANJA

300 ml	Leche Entera
20 ml	Zumo de Naranja
4 u	Yemas de Huevo
55 g	Azúcar Blanca
25 g	Maicena
245 g	Margarina
10 g	Cáscara de Naranja

### INGREDIENTES DEL BIZCOCHO GÉNOISE DE QUINUA

8 u	Huevos
190 g	Azúcar Blanca
190 g	Harina Repostera
60 g	Mantequilla sin Sal
40 g	Quinua

### INGREDIENTES DEL GEL DE ROSAS

8 g	Gelatina sin Sabor
155 ml	Agua
200 g	Azúcar Blanca
4 u	Rosas (Petalos)
2 u	Matizadores comestibles

## PROCEDIMIENTOS

### PREPARACIÓN DEL MOUSSE

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Cortar el chocolate, poner en un bowl.
- 4.- En una olla verter la crema de leche y la leche y dejar hervir solo hasta que lleguen a ebullición.
- 5.- Retirar del fuego y añadir el chocolate, mezclar bien, agregar la mantequilla hasta que se disuelva.
- 6.- Reservar hasta que se enfríe, separ las claras de la yemas y batir a velocidad media, cuando este espumosa agregar el azúcar, incorporar una por una las yemas y mezclar de manera envolvente.
- 7.- Añadir el merengue al ganache en partes y mezclar para incorporar.
- 8.- Verter en el molde deseado y refrigerar por 3 o 4 horas, o congelar por 1 o 2 horas.

#### PREPARACIÓN DE LA CREMA

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- En un bowl poner las yemas más el azúcar y el zumo de naranja poco a poco y batir hasta blanquear, incorporar la maicena y mezclar.
- 4.- En una olla verter la leche con la cáscara de la naranja y dejar hervir, agregar a la mezcla de las yemas, batir y colocar en la misma olla dejar cocer removiendo constantemente hasta que se espese.
- 5.- Retirar del fuego y añadir la mantequilla los 60g a temperatura ambiente y cortada en cubos.
- 6.- Pasar a un recipiente plano, tapar con papel film tapando la crema para que no se forme costra y dejar enfriar.
- 7.- Batir los 185g de mantequilla hasta que este cremosa, y en otro bowl batir la crema pastelera hasta que este cremosa unir la mantequilla cremosa poco a poco y batir hasta que se incorpore.

#### PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Precalentar el horno a 180°C, en una olla poner un poco de agua y dejarla hervir a fuego lento.
- 4.- En el bowl de la kitchen poner los huevos y el azúcar para batir a baño maría hasta que la mezcla llegue a 40°C.
- 5.- Retirar del fuego y llevar a batir a velocidad alta con el globo, hasta que el fondo del bowl este frío y la masa este suave, tamizar el harina e incorporar poco a poco a la mezcla.
- 6.- En una olla poner la quinoa con la mantequilla para hacerla reventar y tostarla, verter en la mezcla anterior hasta que se combinen.
- 7.- Poner la mezcla en la lata con el silpat y hornear a 180°C por 18 o 20 minutos hasta que este dorado.

#### PREPARACIÓN DEL GEL

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Separar los pétalos que se van a usar, la mitad cortar en pequeños trozos.
- 4.- En un posillero mezclar los 8g de gelatina con 15ml de agua hasta que se vuelva esponja, en una olla poner 240ml de agua a hervir con el azúcar, estar revolviendo casualmente, para crear un almibar o un sirope simple.
- 5.- Hervir agua con los pétalos durante 1 minuto, para que suelte la clorofila y obtener el agua de rosas, hacer baño maría invertido, agregar de 1/2 a 2 cucharadas del agua de rosas a la mezcla del sirope.
- 6.- Derretir la gelatina en tandas de 10 segundos en el microondas y dejar enfriar, una vez fría agregar a la mezcla y dejar enfriar a temperatura ambiente por 40 minutos o 1 hora, agregar los trozos de pétalos y el matizador, poner en moldes y dejar gelificar en la refrigeradora o en el congelador.

#### DECORACIÓN

- |       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 20 g  | Crema Chantilly               |
| 120 g | Masa Tulle                    |
| 20 g  | Mermelada                     |
| 1 u   | Flor comestible (pensamiento) |

# #01



## Mousse au chocolat et à l'orange

(Mousse de chocolate y naranja)

# #02

## Couronne de pâtes pour vélo (Corona de pasta bicicleta)

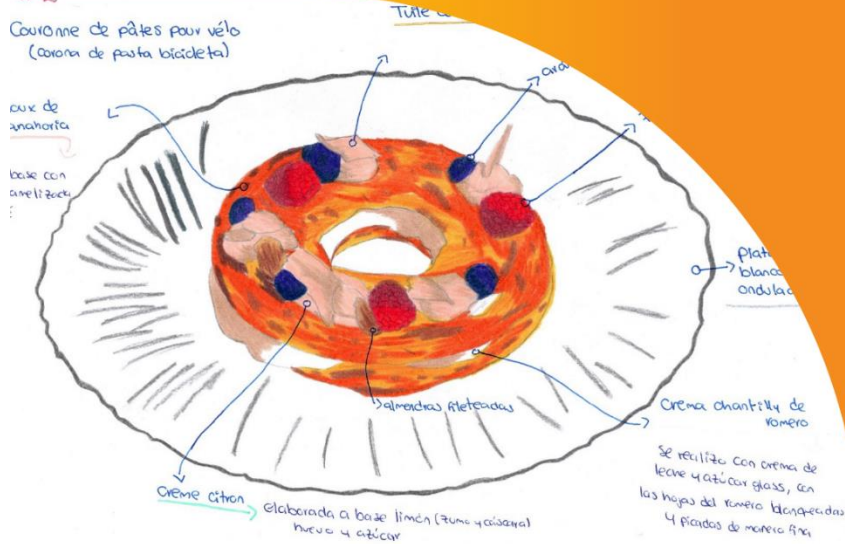


Foto real hecha a mano (debaustación)

## INGREDIENTES

### INGREDIENTES PASTA CHOUX

100 ml	Leche Entera
100 ml	Agua
2 g	Sal
2 g	Azúcar Glass
90 g	Mantequilla
100 g	Harina Repostera
4 u	Huevos

### INGREDIENTES ZANAHORIA CARAMELIZADA

30 g	Mantequilla
100 g	Azúcar Blanca
80 g	Zanahoria

### INGREDIENTES DE LA CREME CITRON

160 g	Azúcar Glass
2 g	Gelatina sin Sabor
140 g	Jugo de Limón
80 g	Mantequilla
4 g	Huevos

### INGREDIENTES CHANTILLY SABORIZADA CON ROMERO

500 g	Crema de Leche
80 g	Azúcar Glass
2 u	Vainilla en Vaina
2 u	Ramas de Romero

### INGREDIENTES DEL TUILLE

30 g	Margarina o Mantequilla
30 g	Azúcar Glass
30 g	Claras de Huevo
30 g	Harina Repostera
10 g	Cáscara de Naranja

## PROCEDIMIENTOS

### PREPARACIÓN PASTA CHOUX

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Precalentar el horno a 250°C. En una olla poner el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla, poner a fuego medio y esperar a que llegue a ebullición, la mantequilla debe estar completamente derretida.
- 4.- Cuando ya empieza a hervir, retirar del fuego, incorporar la harina y mezclar con una espátula, está primera mezcla se llama panada. Cuando este muy suave, aplanarla dentro de la olla y llevarla al fuego, sin mezclar para que este seca.
- 5.- Retirar del fuego cambiar a un bowl y añadir los huevos uno por uno y mezclar para incorporar bien entre mezclas.
- 6.- Usar inmediatamente o conservar en un lugar fresco, cubierto con film hasta su uso (3 horas aprox.)
- 7.- Poner en una manga, y colocar encima de un silpat formando la figura deseada.
- 8.- Cuando el horno esté listo para hornear bajar la temperatura a 175°C, hornear por 20 minutos hasta que estén dorados sin abrir la puerta, pasado este tiempo abrir brevemente la puerta para dejar escapar el vapor y seguir horneando durante 20 minutos más, sacarlos y dejarlos enfriar en una rejilla para poder utilizarlos.

#### PREPARACIÓN CHANTILLY

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Refrigerar los utensilios y la crema de leche (utensilios 30min. Crema 2horas)
- 4.- Batir suavemente para mezclar el azúcar y la vainilla con la crema.
- 5.- Batir a máxima velocidad para montar la nata a punto de nieve, no debe quedar brillante. Usarlo inmediatamente o reservar en el refrigerador.
- 6.- Lavar el romero y deshojar, poner a hervir agua en una olla y agregar las hojas de romero para blanquearlas, dejarlas por 1 minutos y retirarlas del fuego para lavarlas con agua fría, repetir el proceso durante 2 o 3 veces.
- 7.- Una vez terminado el proceso picar el romero finamente y agregar a la crema chantilly.

#### PREPARACIÓN ZANAHORIA

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Picar la zanahoria en batonet, en un sartén colocar la mantequilla a fuego bajo para que se derrita y agregar el azúcar y dejar que se haga un almibar. Agregar las zanahorias y dejarlas hasta que se doren.
- 4.- Agregar las zanahorias al almibar y dejarlas hasta que se doren.
- 5.- Una vez listo hacer puré las zanahorias con el mixer. Reservar y enfriar.

#### PREPARACIÓN TUILE

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Derretir la mantequilla, agregar junto con los demás ingredientes en el vaso americano, hasta que se forme una masa líquida y tersa, colocar en los moldes para tules y hornear por 5 o 6 minutos a 90°C
- 4.- Sacar del horno para enfriar y retirar con delicadeza de los moldes.

#### PREPARACIÓN CREME CITRON

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Sacar el zumo del limón, hidratar la gelatina con agua fría hasta que se forme una esponja.
- 4.- Batir ligeramente los huevos en un bowl. En otro bowl colocar el zumo de limón, la ralladura y el azúcar, batir hasta incorporar y llevar a fuego hasta que hierva. Verter encima del huevo y batir energicamente para que el huevo no se cocine.
- 5.- Pasar a la olla nuevamente y dejarla cocer, batir continuamente, si empieza a hervir retiramos del fuego. Incorpora la gelatina derretida y licuar durante 2 o 3 minutos con el mixer.

#### DECORACIÓN

- |       |                   |
|-------|-------------------|
| 150 g | Frutos del Bosque |
| 100 g | Tules             |

## #02



**Couronne de  
pâtes pour vélo**  
(Corona de pasta bicicleta)

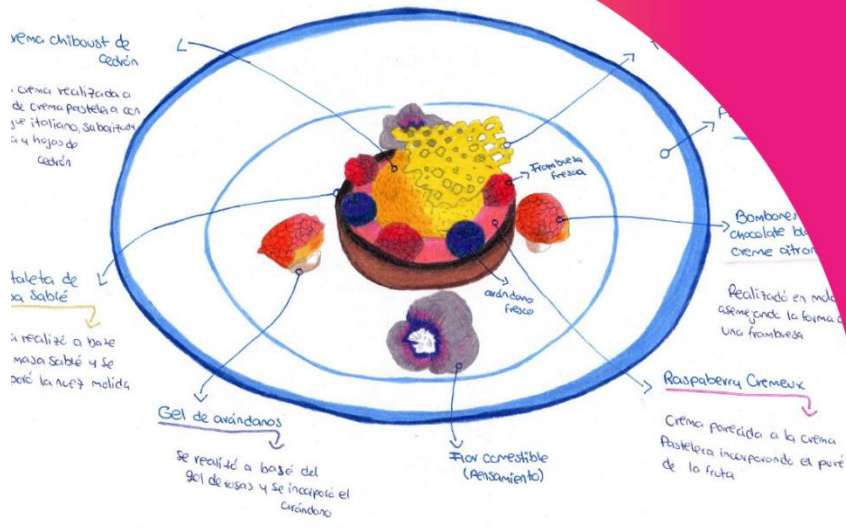
# #03

## Mini tarte chiboust aux framboises

(Mini tarta chiboust de frambuesa)

Pre #3

Pre.- Mini tarte chiboust aux framboises  
(Mini tarta chiboust de frambuesa)



## INGREDIENTES

### INGREDIENTES MASA SABLÉ DE NUEZ

200 g	Harina Repostera
1 g	Sal
70 g	Margarina Fria
70 g	Azúcar Glass
50 g	Huevo
100 g	Nuez

### INGREDIENTES DE LA RASPBERRY CRÈMEUX

60 g	Yemas de Huevo
80 g	Huevo
60 g	Azúcar Glass
2 g	Gelatina sin Sabor
200 g	Pure de Frambuesa
80 g	Margarina

### INGREDIENTES DE LA CHIBOUST CREAM DE CEDRÓN

PASTRY CREAM	
50 g	Yemas de Huevo
60 g	Azúcar Glass
25 g	Maloona
250 ml	Leche Entera
25 g	Margarina
8 g	Gelatina sin sabor

### INGREDIENTES DE LA CHIBOUST CREAM DE CEDRÓN

MERENGUE ITALIANO	
40 ml	Agua (Oxidane)
125 g	Azúcar Glass
50 g	Claras de Huevo
10 g	Cedrón

## PROCEDIMIENTOS

### PREPARACIÓN PASTA CHOUX

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- En un bowl mezclar la harina, sal y agregar la margarina en cubitos, frotarla en la harina hasta que la mezcla este arenosa, frotar sin aplastar.
- 4.- Añadir el azúcar glass y el huevo, mezcla de manera envolvente con una espátula, amasar y aplanar hasta que quede plano y envolver con papel film y refrigerar durante 2 horas. Sacar 30 minutos antes de utilizar.
- 5.- Precalentar el horno a 170°C, espolvorear harina sobre la mesa, extenderla con un rodillo hasta que tenga 1,5 mm de grosor formar discos y poner en los moldes, previamente engrasados, pinchar en la base para evitar que se infle.
- 6.- Hornear de 15 a 20 min. Sacar y dejar enfriar en rejillas.

#### PREPARACIÓN CHANTILLY

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Hidratar la gelatina y reservar, hacer la crema pastelera en un bowl poner la yemas, maicena y azúcar, calentar y aromatizar la leche.
- 4.- En el bowl de la batidora poner la claras con una pizca de sal y batir a velocidad media alta, en una olla colocar el azúcar con el agua hasta que se forme un almibar. Una vez listo incorporar en forma de hilo a las claras.
- 5.- Batir la crema pastelera e incorporar la mezcla del merengue por partes e unir en forma envolvente.
- 6.- Incorporar suavemente todo lo que está en el bowl con una espátula. Colocar en una manga, colocar un poco de aceite o margarina en los molde de media esfera para verter la mezcla y dejar congelar por 4 horas, sacar 10 minutos antes de presentar
- 7.- Utilizar inmediatamente o reservar en la refrigeradora hasta por 3 días máximo.

#### PREPARACION DE LA CREMA RASPBERRY

- 1.- Desinfectar el área de trabajo.
- 2.- Pesar todos los ingredientes.
- 3.- Hidratar la gelatina hasta que se forme una esponja,
- 4.- Reservar 10 frambuesas para la decoración, triturar lo restante y llevarlo a cocer a fuego medio hasta que hierva.
- 5.- En un bowl blanquear la yema y huevo entero y azúcar, reservar y añadir la mitad a la mezcla del pure de frambuesa seguir cocinando y revolviendo constantemente. Cuando hierva retirar del fuego y agregar la mantequilla.
- 6.- Derretir la gelatina dejar enfriar y agregar a la mezcla anterior y luego batir con el mixer por 2 a 3 minutos
- 7.- Colocar la crema directamente en las tartaletas y refrigerar por 30 minutos.

#### DECORACIÓN

- |       |                  |
|-------|------------------|
| 150 g | Chocolate Blanco |
| 2 u   | Flores           |
| 10 g  | Frutos Rojos     |

## #03

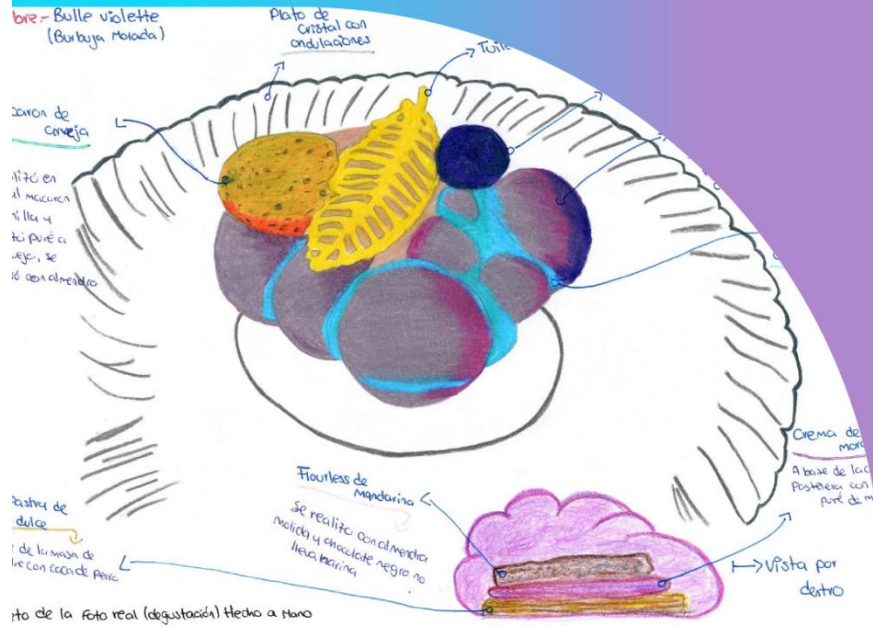


### Mini tarte chiboust aux framboises

(Mini tarta chiboust de frambuesa)

# #04

## Bulle violette (Burbuja morada)



## INGREDIENTES

### INGREDIENTES DEL MOUSSE DE CAMOTE

150 g	Camote Morado
7 g	Gelatina sin Sabor
100 g	Azúcar Glass
150 g	Crema de Leche
30 ml	Leche Entera
150 ml	Chocolate Blanco

### INGREDIENTES DE LA CREMA DE MORA

60 g	Yemas de Huevo
80 g	Huevo
60 g	Azúcar Glass
2 g	Gelatina sin Sabor
200 g	Pure de Mora
80 g	Margarina

### INGREDIENTES DEL FLOURLESS DE MANDARINA

40 g	Margarina
140 g	Chocolate Negro
100 g	Almendras
30 g	Yemas de Huevo
160 g	Claras de Huevo
100 ml	Zumo de Mandarina

### INGREDIENTES DE LOS MACARONS DE ARBEJA

250 g	Harina de Almendra
250 g	Azúcar Glass
100 g	Claras de Huevo
80 ml	Agua
250 g	Azúcar Glass
100 g	Claras de Huevo
150 g	Pure de Arveja
50 g	Agua

### INGREDIENTES DE LA MIL HOJAS PUFF PASTRY

250 g	Harina Repostera
115 g	Agua
10 g	Vinagre Blanco
5 g	Sal
30 g	Margarina
150 g	Mantequilla
200 g	Tostado Dulce
75 g	Azúcar Glass

## PROCEDIMIENTOS

### PREPARACIÓN DEL MOUSSE DE CAMOTE

- 1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Pelar el camote y poner en una olla hasta que se vuelva suave.
- 2.- Hacer pure y mezclar con el azúcar glass. Realizar el ganache de chocolate y mezclar con el pure de camote, hidratar la gelatina, agregar cuando se vaya a poner el mousse en los moldes

#### PREPARACIÓN DE LOS MACARONS

- 1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Lavar la arveja y cocinar hasta que cocine, colar y reservar.
- 2.- Triturar la arveja con 50 ml de agua hasta que se haga pure y reservar, añadir la almendra para triturar y mezclar.
- 3.- Dividir los 250g de azúcar glass en 4 partes, en el bowl de la kitchen poner los 100g de claras y batir a punto de nieve incorporar el azúcar poco a poco hasta que se forme el merengue y picos firmes.
- 4.- En otro bowl de la kitchen agregar el pure de arvejas y almendras, agregar los otros 100g de claras de manera envolvente y mezclar con el merengue francés hasta que se junte todo, tener listas las latas con los tapetes de silicona y poner la mezcla en una manga para formar las tapas de los macarons, precalentar el horno a 200°C y hornear a 180°C por 30 minutos.

#### PREPARACIÓN DE LA CREMA

- 1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Hidratar la gelatina y deshojar la mora, triturar, colar y llevar a una olla a cocer a fuego medio.
- 2.- En un bowl blanquear la yema y huevo entero y azúcar, reservar y añadir la mitad a la mezcla del pure de mora seguir cocinando y revolviendo constantemente. Cuando hierva retirar del fuego y agregar la mantequilla.
- 3.- Demerir la gelatina dejar enfriar y agregar a la mezcla anterior y luego batir con el mixer por 2 o 3 minutos.
- 4.- Colocar en una lata pequeña papel film y verter la crema, tapar con otra placa de papel film y llevar a refrigerar por 3 o 4 horas, cuando se vaya a utilizar sacarla de la refrigeradora y quitar el papel film, para poder cortar con el molde y utilizar.

#### PREPARACION DE LA MIL HOJAS

- 1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Mezclar todos los ingredietes secos, formar un volcan y colocar los ingredientes líquidos en el centro, mezclar de afuera hacia adentro y amasar hasta formar una masa suave.
- 2.- Poner los 150g de mantequilla entre dos hojas de papel encerado, para formar una placa de 1cm de grosor, llevarlar a la refrigeradora por 30 minutos. Espolvorear harina y estirar la masa y colocar la placa de mantequilla dentro y formar dobleces dobles y triples para poder unir todo e ir formando una masa hojaldrada.
- 3.- Tener cuidado de romper eia masa, mientras se forman los dobleces.
- 4.- Precalentar el horno a 180°C, colocar la pleza estirada a un grosor de 2mm a hornear sobre una lata y silpat, hornear a 170°C por 30 minutos, poner una hoja de papel encerado sobre la masa y otra lata encima para que se hornee de manera uniforme, después de los primeros 15 minutos reviar cada 5 minutos para ver si está cocinada la masa.

#### PREPARACIÓN DEL FLOURLESS

- 1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes, licuar la mandarina sin cáscara, colar y reservar, moler las almendras.
- 2.- Poner las claras con la 1era parte de azúcar glass, derretir la mantequilla con el chocolate, añadir las yemas y mezclar para juntar todo.
- 3.- Precalentar el horno a 200°C y hornear a 180°C.
- 4.- En un lata poner un tapete de silicona y extendar la masa para hornear por 12 minutos.
- 5.- Una vez listo sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente, mojar con más zumo de mandarina, tapar con papel film por encima y llevar al congelador para que absorba el sabor y se compacte, sacar una hora antes de utilizar.

#### DECORACIÓN

100 g	Arándanos
150 g	Glaceado de chocolate Blanco
20 g	Tulle
1 g	Coloraantes

# #04

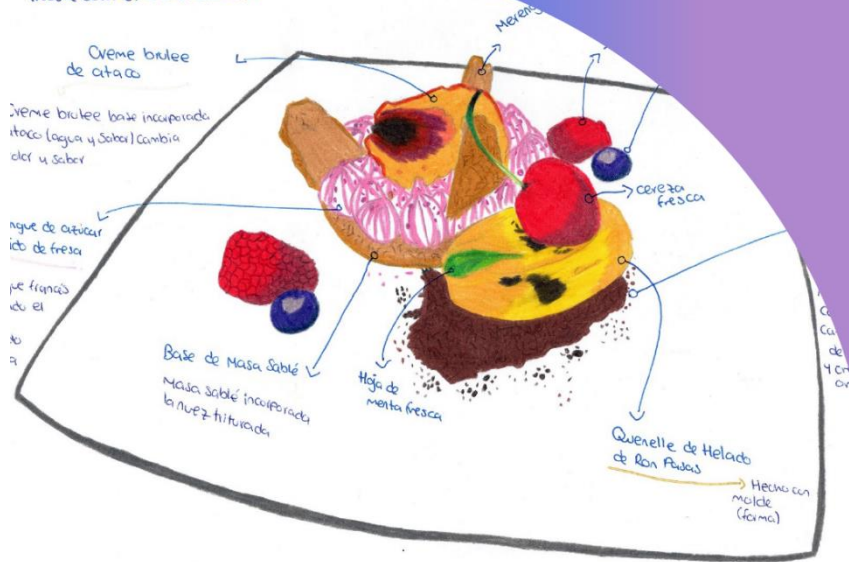


**Bulle  
violette**  
(Burbuja morada)

# #05

## Soirée gourmande (Noche Gourmet)

Soirée Gourmande  
(Noche Gourmet o Gastronómica)



## INGREDIENTES

### INGREDIENTES DE LA MASA SABLÉ DE NUEZ

200 g	Harina Repostera
2 g	Sal
125 g	Margarina Fria
70 g	Azúcar Glass
50 g	Huevo
120 g	Nuez

### INGREDIENTES DE LA CREME BRULEE DE ATACO

2 g	Ataca
250 g	Crema de Leche
75 g	Yemas de Huevo
70 g	Azúcar Blanca

### INGREDIENTES DEL MERENGUE

AZÚCAR INVERTIDO DE FRESA	
600 g	Fresa Fresca
250 g	Azúcar Blanca
CARAMELO	
160 g	Agua
500 g	Azúcar Impalpable
200 g	Claras de Huevo

## PROCEDIMIENTOS

### PREPARACIÓN DE LA MASA

- 1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes.
- 2.- Triturar con el procesador la nuez, cremar con la mitad del azúcar glass. Cremar mantequilla con la otra mitad de azúcar glass.
- 3.- Batir ligeramente el huevo con sal. Añadir la harina y mezclar con la mano en forma de arena, para que se desmenuze la mantequilla. Poner el huevo en la mezcla anterior, amasar, tapar con papel film y congelar por 2 horas.
- 4.- Antes de hornear sacar la masa 30 minutos a la refrigeradora, estirar con dos tapetes de silicona, hacer círculos con los cortadores y picar con tenedores para que no se inflen. Precalentar el horno a 200°C y bajarla a 180°C para hornear las bases por 30 minutos. Sacar dejar enfriar y reservar en una lata con funda.

#### PREPARACIÓN DE LA CREME BRULEE

- 1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes. Cocinar agua con ramitas de ataco, dejar enfriar y reservar.
- 2.- Calentar la crema de leche y poner ramitas de ataco para infusionar y que tome sabor y color.
- 3.- A la mezcla anterior agregar las yemas y azúcar y batir con el mixer hasta tener incorporado todo.
- 4.- Poner en los moldes, poner encima de una lata y colocar el agua de ataco dentro de la lata.
- 5.- Cocer a 180°C por 30 minutos, sacar a enfriar por 15 minutos y llevar a congelar por al menos 4 horas.
- 6.- Sacar del congelador una hora antes de emplatar y llevar a refrigerar para que se atempere. Servir en los platos.

#### PREPARACIÓN DEL MEREGUE

##### AZÚCAR INVERTIDO DE FRESA

- 1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes.
- 2.- Calentar agua para colocar en la bandeja del sous vide. Licuar la fresa con el azúcar y porcionar en las fundas de empacado al vacío. Cocinar a 80°C por 20 minutos.
- 3.- Dejar enfriar y mandar a congelar por al menos 12 horas. Sacar a la refrigeradora 2 horas antes de empezar hacer los suspiros. Dejar enfriar 1 minuto y pasar a un recipiente hermético para evitar que absorba humedad.

##### CARAMELO

- 1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes.
- 2.- Colocar el agua y azúcar impalpable, mezclar con una espátula de goma de manera suave y rápida.
- 3.- Estar pendiente de la temperatura que llegue a 121°C, una vez llegue a esa temperatura dejar de remover y apagar.
- 4.- Colocar el bowl y el globo, limpiarlos y secos en la kitchen, poner las claras y encender a velocidad baja.
- 5.- Espumar a que las burbujas desaparezcan, agregar a las claras en forma de hilo sin que tope el globo.
- 6.- Ir subiendo la velocidad y esperar a que se enfríe el bowl y que el merengue forme picos y sea firme.
- 7.- Añadir el azúcar invertido con una espátula de goma de manera envolvente. Poner la duya en la manga pastelera, poner los tapetes de silicona en las latas y empezar a formar los suspiros pequeños. Hornear a 100°C por 45 minutos.
- 8.- Una vez listo dejar enfriar 2 minutos y guardar enseguida para que no absorban calor.

#### DECORACIÓN

##### PREPARACIÓN DEL GEL DE MORA

- 1.- Licuar la mora y cereza, poner en un sartén junto con el azúcar hasta que se reduzca, una vez listo pasar a al vaso americano e incorporar la pectina batir para que se quite todo, colocar en los dispensadores y refrigerar, sacar una hora antes de servir y ponerlos en una olla con agua caliente para que se vuelva suave.

##### PREPARACIÓN DEL POLVO DE BUGAMBILIA

- 1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar todos los ingredientes. Recolectar las flores de buganvilla y sacar los pétalos.
- 2.- Poner en las latas los tapetes de silicona, empezar a sacar los pétalos de la flor y colocar encima una rejilla.
- 3.- Secar en la combi por 30 a 40 minutos a 100°C, sacar y dejar enfriar, pasar por un colador para formar el polvo y reservar.

##### QUENELLES Y FRUTOS DEL BOSQUE

- 1.- Formar los quenelles del helado con la cuchara de helado y poner en latas para llevar a congelar por lo menos 12 horas.
- 2.- Lavar, desinfectar y seleccionar los que estén más bonitos y sin ninguna abolladura.

##### PREPARACIÓN DE LA TERRIFICACIÓN DE CAPUCHINO

- 1.- Pesar todos los ingredientes y colocar todos los ingredientes dentro del procesador y moler por 3 minutos.

# #05



**Soirée  
gourmande**  
(Noche Gourmet)

Para una mejor apreciación de las imágenes del recetario y su información se invita a revisar el recetario digital, mediante el link o código QR, se lo realizó en este formato para facilitar la difusión del recetario mediante las redes sociales y poder llegar a más habitantes del cantón Ibarra.

- [https://drive.google.com/file/d/1WyHdz61mJqeAr03rlp1JozynQKIKF8\\_/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1WyHdz61mJqeAr03rlp1JozynQKIKF8_/view?usp=sharing)



## 7. CONCLUSIONES

En virtud de lo estudiado, se puede concluir que los productos regionales del cantón Ibarra pueden ser espléndidamente incorporados en las preparaciones culinarias, especialmente en la elaboración de postres. A través del estudio de las técnicas culinarias francesas, se logró comprender cómo ajustar los pesos y porcentajes de cada ingrediente para optimizar el resultado final de los postres. La adaptabilidad y versatilidad de los ingredientes locales, combinados con la precisa aplicación de las técnicas francesas, han sido los fundamentos del éxito de este proyecto de investigación gastronómica.

- Al terminar este tema de investigación se puede ver que la bibliografía es un poco limitada, ya que es muy difícil encontrar tesis, artículos o publicaciones que nos ayuden con la información. Sin embargo, buscando con las palabras claves o diferentes títulos se facilita encontrar mucha más información para apoyar la investigación.
- En conclusión, la investigación bibliográfica sobre los productos regionales del cantón Ibarra y la repostería fina a través de un estado del arte proporciona una comprensión profunda de la riqueza culinaria y cultural de esta región. Este análisis revela la diversidad de ingredientes, técnicas de preparación y tradiciones arraigadas en la producción de alimentos locales y postres refinados.
- Al determinar qué postres son adecuados para la aplicación de técnicas francesas de repostería utilizando productos regionales del cantón Ibarra, se da oportunidad a la innovación culinaria y al aprovechamiento de los recursos locales en una forma nueva y creativa. Esta investigación ofrece una oportunidad para fusionar la excelencia de la repostería fina y francesa con la autenticidad de los ingredientes regionales, creando así una experiencia gastronómica única que resalta la identidad local.
- En síntesis, la creación del recetario de postres validados por los docentes de la carrera de gastronomía aplica técnicas francesas y repostería fina utilizando productos regionales del cantón Ibarra, representa un paso significativo hacia la

promoción de la cocina local. Este esfuerzo culinario fusiona la excelencia de las técnicas francesas con la autenticidad de los ingredientes locales, ofreciendo una experiencia gastronómica distintiva y sofisticada. Además, al contar con la validación de expertos gastronómicos, se garantiza la calidad y la excelencia culinaria de la información que contienen las recetas propuestas. Este recetario no solo enriquece el patrimonio culinario de Ibarra, sino que también impulsa el turismo gastronómico y promueve la colaboración intercultural en el ámbito culinario.

- El estudio reveló la notable versatilidad de los productos regionales del cantón Ibarra en la cocina, lo que supone un hallazgo relevante para la gastronomía de la zona. Se comprobó que ingredientes como frutas como la fresa, mandarinas, naranjas, verduras como el tomate, lechuga, cebolla, zanahoria, cereales como la quinua, frejol, lentejas y lácteos como el yogurt, mantequilla, leche y quesos locales pueden ser fácilmente incorporados en diversas recetas de postres, ampliando así las oportunidades de innovación culinaria en la región.
- El estudio subrayó la importancia fundamental de integrar y utilizar las técnicas culinarias francesas en la creación de postres con ingredientes locales. Se encontró que estas técnicas como baño maría, deshidratado, movimientos envolventes, atemperado, amasado, entre otras ofrecen un marco sólido y organizado para mejorar la calidad, la textura y el sabor de las preparaciones, permitiendo que los ingredientes regionales alcancen su máximo potencial gastronómico. Este enfoque detallado en la aplicación de las técnicas francesas asegura la excelencia en cada paso del proceso de elaboración de postres, garantizando resultados consistentes y satisfactorios que resaltan la sofisticación y el refinamiento de la cocina local.
- Los degustadores llegaron a la conclusión de que muchos de estos productos como la quinua, arveja y zanahoria cambiaron y modificaron la textura de las preparaciones debido a las diferentes densidades de las mezclas e ingredientes, de igual manera otros aportaron sabor y color dando una buena combinación.
- Respondiendo a la pregunta de investigación, la cual se enuncia a continuación ¿Cómo puede la creación de cinco postres elaborados con productos regionales del

cantón Ibarra, a través de técnicas de repostería fina, contribuir a la revalorización y promoción de la cocina local y la identidad culinaria de la región?, se comprueba que en este proyecto de investigación al presentar estos postres, se promueve la valoración y el reconocimiento de la cocina local, generando un sentido de orgullo entre los habitantes del cantón y fomentando la preservación de las tradiciones culinarias autóctonas, la creación de cinco postres elaborados con productos regionales del cantón Ibarra, mediante técnicas de repostería fina, ofrece una oportunidad excepcional para realzar y promover la cocina local y la identidad culinaria de la región de manera positiva. Estos postres, al integrar los ingredientes autóctonos de Ibarra con técnicas refinadas de repostería, destacan la riqueza y singularidad de la gastronomía local, ofreciendo una experiencia sensorial única para los comensales. Además, la creación de estos postres puede generar un mayor interés en los productos regionales, impulsando la economía local y promoviendo la sostenibilidad agrícola y alimentaria en la región.

## 8. RECOMENDACIONES

- Continuar explorando la combinación de productos regionales o locales con técnicas culinarias globales más allá de la repostería, abarcando otros aspectos de la gastronomía. Esto permitirá seguir ampliando el conocimiento sobre las posibilidades culinarias de los ingredientes regionales y su aplicación en diferentes platos, lo que a su vez promoverá la diversidad y la innovación en la cocina local.
- Fomentar la investigación y el desarrollo de técnicas de conservación y procesamiento de productos regionales para su uso en la gastronomía. Esto permitirá aprovechar al máximo la disponibilidad de ingredientes durante todo el año y ampliará las posibilidades de incorporar productos regionales en la cocina, incluso fuera de su temporada de cosecha.
- Sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de apoyar y consumir productos regionales como una forma de promover la economía local, preservar la biodiversidad y fomentar prácticas alimentarias más sostenibles y saludables. Esto puede lograrse a través de campañas de concientización, eventos gastronómicos que destaquen los productos regionales y la creación de redes de consumo responsable que conecten a productores y consumidores locales.
- Al preparar estos postres con productos regionales, se recomienda un control cuidadoso, teniendo en cuenta la temperatura, la técnica que se va a utilizar, la preparación, los pesos e ingredientes se pueden mezclar con los mismos. Siendo necesario estudiar los procedimientos para garantizar que los productos finales, salgan bien, de igual manera se recomienda mirar las fechas de caducidad o que los productos estén en condiciones óptimas para que los postres sean aptos para el consumo.
- Se recomienda que los productores realicen más ferias para que lleguen a más consumidores ya que a pesar de que si se realizan estas ferias muchos de los pobladores del cantón Ibarra desconocen que los productos utilizados son regionales o propios de aquí.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANOVA. (s/f). Recuperado en 2024, de <https://anovaculinary.com/es/pages/what-is-sous-vide>
- Aranceta Bartrina, J., & Pérez-Rodrigo, C. (2019). [Nutrition and gastronomy in the Basque Country]. *Nutrición Hospitalaria*, 36(Ext1), 29–38. <https://doi.org/10.20960/NH.02689>
- Arévalo Arnoldo. (s/f). *pdf-términos-de-pastelería\_compress*. Recuperado 2024, de <https://es.scribd.com/document/275159472/Terminos-de-Pastelería>
- Barcelona Culinary Hub. (2020). Barcelona Culinary Hub. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/deshidratcion-gastronomia>
- Bembibre, C. (2009a). *Definición de Fruta» Concepto en Definición ABC*. <https://www.definicionabc.com/general/fruta.php>
- Bembibre, C. (2009b). *Definición de Postre» Concepto en Definición ABC*. <https://www.definicionabc.com/general/postre.php>
- Bittencourt, B. C., & Melo, C. T. V. de. (2021). Diga-me o que comes que te direi quem és, questões morais em torno da alimentação. *Revista Contracampo*, 39(3). <https://doi.org/10.22409/CONTRACAMPO.V0I0.40794>
- Bordas Jordi. (2010). *Jordi bordas*. <https://jordibordas.com/blog/las-4-tecnicas-de-pasteleria-para-conseguir-texturas-perfectas/>
- Brito, L. (2018). *TESIS Gs. 275 - Estudio Gastron Chontaduro*.
- Carlos Hernández Sánchez, J. (2014). *UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA PLAN DE MERCADEO PARA LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA FINA ENCHANTÉ CON OPERACIONES EN GUATEMALA*.
- Chamba Flores, E. M. (2023). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN GASTRONOMÍA*.
- Definición. (2021). *Regional - Qué es, definición y concepto*. <https://definicion.de/regional/>
- Definición. (2022). *Autóctono - Qué es, en la biología, definición y concepto*. <https://definicion.de/autoctono/>
- definicion.de. (s/f). *Técnica - Qué es, importancia, definición y concepto*. Recuperado en 2024, de <https://definicion.de/tecnica/>
- Estudiar Cocina. (2023). ▷ *Cuál es la diferencia entre métodos y técnicas de cocción - Estudiar Cocina*. <https://estudiarcocina.com/tecnicas-culinarias/cual-es-la-diferencia-entre-metodos-y-tecnicas-de-coccion/>

- Gambato, C., & Gonçalves, R. B. (2018). *ADAPTAÇÃO DA COZINHA FRANCESA A CULTURA E AO PALADAR BRASILEIRO*.  
<https://www.semanticscholar.org/paper/ADAPTA%C3%87%C3%83O-DA-COZINHA-FRANCESA-A-CULTURA-E-AO-Gambato-Gon%C3%A7alves/bf7205ba4e03ab48e03978be158b74d4834570e4>
- Gastronómica Internacional. (2019). *¿Qué es postre al plato? Recetas y más para tu restaurante | Gastronomía Internacional*.  
<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-postre-al-plato/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Miguel de Ibarra. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del GAD de San Miguel de Ibarra*. <https://www.ibarra.gob.ec/site/docs/lotaip2021/anexos/s/PDOT%202020-2040%20CANTON%20SAN%20MIGUEL%20DE%20IBARRA.pdf>
- Herrera., M. E. C., & Velázquez, A. I. U. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica a partir de la guayaba (pesidium guajava) y el pez raspabalsas (Isoloricaria spinosissima), en Quevedo, provincia de Los Ríos, Ecuador. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.  
<https://doi.org/10.46377/DILEMAS.V33I1.2125>
- ISO 22000. (2018). *ISO 22000:2018 (traducción oficial) DOCUMENTO PROTEGIDO POR COPYRIGHT*. [www.iso.org](http://www.iso.org)
- Jiménez, F. (2018). *ELABORACIÓN DE TEXTO*.  
*La casa de los sabores*. (s/f). Recuperado en 2024, de <https://lacasadelosabores.com/tecnicas/terrificacion/>
- La Repostería Francesa. (s/f). *La repostería francesa - La Repostería Francesa*. Recuperado en 2024, de <https://reposteriafrancesa.weebly.com/la-reposteriacutea-francesa.html>
- Maica Susana. (2022). *Susanita's Cake*.  
<https://susanitascake.blogspot.com/2022/04/que-son-los-movimientos-envolventes-en.html>
- Maldonado Solange. (2019). *Exportaciones tradicionales y no tradicionales del Ecuador: productos, destinos y oportunidades de crecimiento | PDF | Ecuador | café*. <https://es.scribd.com/document/440186193/Productos-tradicionales-y-no-tradicionales-que-exporta-el-Ecuador-Autoguardado-docx>
- mandolina. (2022). *Repostería y Pastelería ¿Son lo mismo?*  
<https://mandolina.co/blog/reposteria-y-pasteleria-son-lo-mismo/>
- Medina, C. (2019). *La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada*.
- Moreno, M. (2014). Tesis de grado. *Pontificia Universidad Católica del Perú*, 8(33), 37.

- Pesántez, A., & Rodríguez, J. (2019). “*PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTERÍA CON POSTRES ESTILO FRANCÉS BASADO EN MATERIA PRIMA ECUATORIANA*”. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Pons, C. (2019). *La repostería artesanal*. <https://www.can-pons.com/es/blog/post/la-reposteria-artesanal/59>
- Pozo, K. (2020). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS*.
- Prendho. (2021). *UTPL fomenta el emprendimiento y la innovación en Ibarra - Prendho*. <https://prendho.com/utpl-fomenta-el-emprendimiento-y-la-innovacion-en-ibarra/>
- Puigbó, Isidre. (1999). *Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración*. Cooking Books. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://tranbelcom.files.wordpress.com/2019/05/tecnicas-de-pasteleria.pdf>
- Ramírez-Navas, J. S. (2015). *Diseño de procesos en Industria Láctea: Transformación de lactosuero*.
- Rodríguez, M. L. C., & López Santiago, M. (2021). Denominación, traducción y transferencia cultural en el ámbito de la gastronomía. *Onomázein Revista de lingüística filología y traducción*, 54, 1–19. <https://doi.org/10.7764/ONOMAZEIN.54.01>
- Scoolinary Blog. (2021). *¿Qué son las técnicas culinarias? Descúbrelo con Scoolinary*. [https://blog.scoolinary.com/que-son-las-tecnicas-culinarias/?utm\\_source=textcortex&utm\\_medium=zenochat](https://blog.scoolinary.com/que-son-las-tecnicas-culinarias/?utm_source=textcortex&utm_medium=zenochat)
- Skai, B. (2011). *L'amour par le Pâtissier: septembre 2011*. El Impacto de la Repostería Francesa en el Resto del Mundo. [http://lamourparlepatisserie-bumskai.blogspot.com/2011\\_09\\_01\\_archive.html](http://lamourparlepatisserie-bumskai.blogspot.com/2011_09_01_archive.html)
- Sosa, H. (2016). *Diario de pastelería | Diario Digital de Pastelería de los Estudiantes de Gastronomía de la Universidad de Panamá | Página 6*. Pastelería clásica francesa. <https://diariodepasteleria.wordpress.com/page/6/>
- UNDP Hambre Cero. (s/f). *Objetivo 2: Hambre cero | Programa De Las Naciones Unidas Para El Desarrollo*. Recuperado en 2024, de [https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals/hambre-cero?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiA84CvBhCaARIsAMkAvkIhiyQVtheGPQvTB04QzZ5lhGELiaDVzfpGFBiRW9E\\_OVpaJzuiWp4aAob8EALw\\_wcB](https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals/hambre-cero?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA84CvBhCaARIsAMkAvkIhiyQVtheGPQvTB04QzZ5lhGELiaDVzfpGFBiRW9E_OVpaJzuiWp4aAob8EALw_wcB)
- UNDP Producción y Consumo Responsables. (s/f). *Objetivo 12: Producción y consumo responsables | Programa De Las Naciones Unidas Para El Desarrollo*. Recuperado en 2024, de [https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals/produccion-consumo-responsables?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiA84CvBhCaARIsAMkAvkIhiyQV](https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals/produccion-consumo-responsables?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA84CvBhCaARIsAMkAvkIhiyQV)

theGPQvTB04QzZ5lhGELiaDVzfPgFBiRW9E\_OVpaJzuiWp4aAob8EALw\_wcB

UNDP Trabajo Decente y Crecimiento Económico. (s/f). *Objetivo 8: Trabajo decente y crecimiento económico / Programa De Las Naciones Unidas Para El Desarrollo*. Recuperado en 2024, de [https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals/trabajo-decente-crecimiento-economico?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiA84CvBhCaARIsAMkAvkIhyyQVtheGPQvTB04QzZ5lhGELiaDVzfPgFBiRW9E\\_OVpaJzuiWp4aAob8EALw\\_wcB](https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals/trabajo-decente-crecimiento-economico?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA84CvBhCaARIsAMkAvkIhyyQVtheGPQvTB04QzZ5lhGELiaDVzfPgFBiRW9E_OVpaJzuiWp4aAob8EALw_wcB)

Universidad Superior de Gastronomía. (2023). *15 técnicas de repostería que debes conocer: De lo básico a lo profesional*. <https://www.sg.edu.mx/blog/tecnicas-de-reposteria-basico-a-profesional>

Vanegas, W. L. E. (2018). Los cereales como fuente de alimentación primaria para la humanidad. *Revista multi-ensayos*, 4(7), 47–54. <https://doi.org/10.5377/MULTIENSAYOS.V4I7.9493>

Wirth, I. (2013). *La gastronomía y la Revolución francesa - Artículos - Cultura - Cuba Encuentro*. La gastronomía y la Revolución francesa. <https://www.cubaencuentro.com/cultura/articulos/la-gastronomia-y-la-revolucion-francesa-285432?cv=1>

## 10. ANEXOS

Anexo 1 Matriz del estado del arte

**Tabla 10**

*Matriz del Estado del Arte*

<b>No.</b>	<b>Autor/es</b>	<b>Tema/título</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>TÉCNICAS INSTRUMENTOS</b>	<b>RESULTADOS</b>
1	Can Pons - 2019	La repostería artesanal	N/A	N/A	N/A
2	Cristian Gambato, Roberto Birch Gonçalves - 2018	ADAPTAÇÃO DA COZINHA FRANCESA A CULTURA E AO PALADAR BRASILEIRO	N/A	N/A	N/A

3	Rodríguez, María Loreto Cantón y López Santiago, Mercedes - 2021	Denominación, traducción y transferencia cultural en el ámbito de la gastronomía	Nuestro estudio no pretende realizar un análisis prescriptivo de las denominaciones de estos aperitivos españoles en lengua francesa ofreciendo equivalentes para cada término.	Análisis	Los resultados del análisis efectuado permiten concluir que, en todas las técnicas de traducción empleadas, el préstamo es la más frecuente, ya sea solo (tapas) o combinado con la traducción (tortilla espagnole), la descripción (tortilla española: omelette de pomme de terre aux oignons) o la amplificación (jamón Bellota, 36 mois: l'excellence espagnole). El uso de estos préstamos en las traducciones elaboradas en estos establecimientos refleja además la existencia de términos de la gastronomía española completamente asentados en la cultura francesa, como tortilla, jamón, chorizo, ibérico, etc., confirmándose de esta manera el trasvase cultural.
4	Javier Aranceta Bartrina y Carmen Pérez Rodrigo - 2019	Nutrition and gastronomy in the Basque Country	N/A	N/A	N/A
5					

Nicolás  
Suarez  
Jaramillo -  
Oscar  
Jhony  
Montoya  
Marín y  
Valentina  
del Roció  
Henao  
Hoyos -  
2020

ESTUDIO DE  
FACTIBILIDAD PARA  
APERTURA DE  
PANADERIA –  
REPOSTERÍA TIPO  
ARTESANAL EN EL  
MUNICIPIO DE  
FILANDIA

Desarrollar un estudio de factibilidad para la apertura de una panadería-repostería artesanal, realizando un análisis pertinente en sus componentes claves; para apoyar las decisiones de emprendimiento en el proyecto.

Recolección de información, análisis y presentación

En el estudio técnico se logró identificar la cuantificación del montaje del proyecto dentro del capital disponible para hacer la inversión, generando un nivel de confiabilidad respecto a la logística operativa desde sus factores como localización, distribución de planta, monto de inversiones, mano de obra y recursos materiales, importantes para el correcto funcionamiento de la empresa, para ser coherentes con las opciones de localización en la zona ya que, según la encuesta, entre las 33% y 39% de personas encuestadas decían que para ellos lo más importante es la ubicación del establecimiento y la seguridad en la zona; entre otras apreciaciones del mercado objetivo.

6	Luz Irene Brito Saltos (2018)	Estudio Gastronómico del Chontaduro (Bactris Gasipaes) y su Aplicación en la Repostería	El proyecto tiene como objetivo realizar una propuesta gastronómica en beneficio a la utilización del chontaduro (Bactris gasipaes), la misma que dará bases para la creación de una propuesta culinaria, el cual ha sido consumido por generaciones.	Encuesta, entrevista	En el análisis de la entrevista se seleccionó a 40 personas que tenían conocimiento sobre el chontaduro y algunas no. Las primeras personas en realizar la entrevista fuer a los nutricionistas, quienes indicaron que nuestro país mantiene una gran variedad de frutas entre esta está el chontaduro, a pesar de no tener acogida en niveles de preparaciones en repostería.
7	Camila Alejandra Medina Sánchez - 2019	“La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”	Incrementar y socializar en los ciudadanos quiteños el consumo de postres vanguardista, elaborados por productos o preparaciones propias de nuestro país.	Encuesta, degustación	Los participantes en la cata debían seleccionar los postres que posiblemente comprarían en el caso de estar al frente de una vitrina de pastelería para una compra; a pesar de que pedimos que solamente escogieran máximo una opción de cada región, muchos de los degustadores, nos manifestaron que los postres al tener un sabor propio de nosotros y de la identidad del país conllevan a tener 2 o más opciones de compra.

8	Ing. Mario Estuardo Cartagena Herrera y Máster. Ana Isabel Utrera Velázquez - 2020	Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica a partir de la guayaba (pesidium guajava) y el pez raspabalsas (Isoloricaria spinosissima) en Quevedo, provincia de Los Ríos, Ecuador.	N/A	Investigación exploratoria, descriptiva y explicativa	<p>Las sopas ancestrales y tradicionales son parte de la cultura gastronómica del Cantón Quevedo de la provincia de Los Ríos, incluir en la gastronomía de Quevedo este plato elaborado a partir de la fusión de la guayaba (pesidium guajava) y el pez raspabalsas (Isoloricaria spinosissima), productos que además tienen tendencia a perderse sin valor incluso las propiedades nutricionales, y a su vez, incorporarlos a otras preparaciones que puedan consumirse por la población y en las empresas gastronómicas, es una forma de fortalecer la cultura y la identidad gastronómica del cantón Quevedo, rescatar productos nativos de esta región ecuatoriana es una labor de los gastrónomos y de las instituciones turísticas para convertirse en una fortaleza y un atractivo gastronómico que pueda desarrollarse y no se pierda en las nuevas generaciones.</p>
9	Karina Vanessa Pozo Morillo - 2020	“LA TUNA AMARILLASIN ESPINAS (OPUNTIA FICUS) Y SU APLICACIÓN EN LA REPOSTERÍA DE AUTOR”	Aplicar la tuna amarilla sin espinas (opuntia ficus) como ingrediente base en la repostería de autor para potenciar su consumo.	Encuesta y análisis sensorial	<p>La presente tesis tuvo como objetivo la aplicación de la tuna amarilla sin espinas (opuntia ficus) como ingrediente base en la repostería de autor para potenciar su consumo, todo con la finalidad de que las personas utilicen esta fruta en más preparaciones, en especial en la repostería para esto primero se realizó</p>

una investigación bibliográfica acerca de la repostería de autor.

10	Prendho - 2021	UTPL fomenta el emprendimiento y la innovación en Ibarra - Prendho	N/A	N/A	N/A
11	Buenas Tareas - 2021	Historia De La Panadería Y Pastelería	N/A	N/A	N/A
12	Erika Magaly Chamba Flores - 2023	Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra	Aplicar técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra	Análisis sensorial, degustación	El presente estudio tuvo como finalidad principal la aplicación de técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra los cuales podrán ser ofertados en un establecimiento emblemático de la ciudad, considerando que estos forman parte de los aspectos culturales e inmateriales de su gente y del Ecuador, por ello, la aplicación de estas técnicas deben ser empleadas con el máximo cuidado, respetando y conservando siempre los sabores originales pero brindándoles una nueva experiencia a los comensales en la degustación de los mismos.
13	Sosa - 2016		N/A	N/A	N/A

		DIARIO DE PASTELERIA - La crema pastelera			
14	Wirth - 2013	CUBAENCUENTRO - La gastronomía y la Revolución francesa	N/A	N/A	N/A
15	Jímenez F. - 2018	La repostería francesa	N/A	N/A	N/A
16	Bum Skai - 2011	LAMOUR PARLE PATISSIER - El Impacto de la Repostería Francesa en el Resto del Mundo	N/A	N/A	N/A
17	María Belén Moreno Cazar - 2014	“ELABORACIÓN DE POSTRES DE LA COCINA FRANCESA CON LA UTILIZACIÓN DE TÉ NEGRO (Camellia Sinensis) DEL CANTÓN PALORA 2013.”	Elaborar postres de la cocina francesa con la utilización de té negro (Camellia Sinensis) del cantón Palora.	Análisis sensorial, degustación	Al elaborar los postres con té negro se determinó que se puede fusionar en la repostería francesa y permite la realización de mousse, bavaoís y parfaits y al establecer técnicas gastronómicas se constató que es posible la elaboración de postres al realizar batidos, cremado, incorporado, para obtener el producto. Al determinar los resultados de las pruebas bromatológicas se estableció que son productos óptimos para el consumo humano libres de contaminaciones.

Nota Elaborado por el autor

Anexo 2 Costos parte experimental del proyecto

<b>COMPRA TOTALES POSTRE #1</b>			
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Peso a utilizar (g)</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
Chocolate semiamargo	250	2,26	0,01
Crema de leche	225	2,17	0,01
Leche entera	480	0,92	0,00
Mantequilla sin sal	85	2,31	0,03
Margarina	245	0,90	0,00
Huevos	16	4,50	0,28
Azúcar blanca	505	0,99	0,00
Zumo de naranja	20	1,00	0,05
Maicena	25	0,83	0,03
Cáscara de naranja	10	0,00	0,00
Harina reposteria	190	0,50	0,00
Quinoa	40	1,74	0,04
Gelatina sin sabor en polvo	8	0,69	0,09
Agua	255	0,00	0,00
Rosas	4	1,00	0,25
Flor pensamiento	1	1,00	1,00
Azúcar glass	30	0,87	0,03
Matizadores	2	0,00	0,00
<b>TOTAL</b>		<b>21,68</b>	<b>1,83</b>
<b>TOTAL POR PORCIÓN</b>	<b>6</b>	<b>3,613333333</b>	

Nota Elaborado por el autor

<b>COMPRAS TOTALES POSTRE #2</b>			
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Peso a utilizar (g)</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
Huevos	9	3,10	0,34
Harina reposteria	100	0,50	0,01
Azúcar glass	242	0,87	0,00
Sal	2	0,84	0,42
Agua	100	0,00	0,00
Mantequilla	200	0,77	0,00
Crema de leche	500	1,97	0,00
Vainilla en vainas	2	5,59	2,80
Leche entera	100	0,93	0,01
Zanahoria	80	0,30	0,00
Romero	2	0,00	0,00
Azúcar blanca	100	0,99	0,01
Gelatina sin sabor en polvo	2	0,69	0,35
Limón	140	1,00	0,01
Arándanos	100	2,00	0,02
Frambuesas	10	2,32	0,23
<b>TOTAL</b>		<b>21,87</b>	<b>4,20</b>
<b>TOTAL POR PORCIÓN</b>	<b>6</b>	<b>3,65</b>	

Nota Elaborado por el autor

<b>COMPRAS TOTALES POSTRE #3</b>			
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Peso a utilizar (g)</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
Harina repostera	200	0,50	0,00
Sal	1	0,84	0,84
Margarina	175	0,77	0,00
Azúcar glass	315	1,23	0,00
Huevos	8	3,10	0,39
Nuez	100	3,06	0,03
Maicena	25	0,83	0,03
Leche entera	250	0,93	0,00
Gelatina sin sabor	10	0,69	0,07
Agua	40	0,00	0,00
Cedrón	10	0,25	0,03
Pure de frambuesa	200	4,64	0,02
Chocolate blanco	150	1,69	0,01
Flores	2	1,00	0,50
Frutos rojos	10	1,87	0,19
<b>TOTAL</b>		<b>21,40</b>	<b>2,12</b>
<b>TOTAL POR PORCIÓN</b>	<b>6</b>	<b>3,57</b>	

Nota Elaborado por el autor

<b>COMPRAS TOTALES POSTRE #4</b>			
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Peso a utilizar (g)</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
Camote morado	150	1,9	0,01
Gelatina sin sabor	9	0,7	0,08
Azúcar glass	735	0,9	0,00
Crema de leche	150	1,4	0,01
Leche entera	30	0,9	0,03
Chocolate blanco	300	1,7	0,01
Harina de almendra	350	3,0	0,01
Huevos	530	3,8	0,01
Agua	195	0,0	0,00
Puré de arveja	150	1,0	0,01
Puré de mora	200	1,0	0,01
Margarina	150	0,8	0,01
Vinagre blanco	10	0,8	0,08
Harina repostera	250	0,5	0,00
Mantequilla	150	1,7	0,01
Chocolate negro	140	2,3	0,02
Sal	5	0,8	0,17
Tostado dulce	200	1,0	0,01
Mandarina	100	1,0	0,01
Arándanos	100	1,5	0,02
Glaseado de chocolate blanco	150	1,7	0,01
Tuile	20	2,0	0,10
Colorantes	1	0,0	0,00
<b>TOTAL</b>		<b>30,3</b>	<b>0,59</b>
<b>TOTAL POR PORCIÓN</b>	<b>6</b>	<b>5,1</b>	

Nota Elaborado por el autor

<b>COMPRAS TOTALES POSTRE #5</b>			
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Peso a utilizar (g)</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
Harina reposteria	200	0,5	0,00
Sal	2	0,8	0,42
Margarina	125	0,8	0,01
Azúcar glass	570	0,9	0,00
Huevos	325	3,8	0,01
Nuez	120	3,1	0,03
Ataco	2	0,3	0,13
Crema de leche	250	3,1	0,01
Azúcar blanca	320	1,1	0,00
Fresa fresca	600	2,0	0,00
Agua	160	0,0	0,00
Tuile	300	2,0	0,01
Flores de buganvilia	200	0,0	0,00
Gel de mora	300	1,5	0,01
Helado de ron pasas	2500	2,7	0,00
Terrificación de capuchino	300	1,5	0,01
Frutos del bosque	400	2,0	0,01
<b>TOTAL</b>		<b>25,9</b>	<b>0,63</b>
<b>TOTAL POR PORCIÓN</b>	<b>6</b>	<b>4,3</b>	

*Nota* Elaborado por el autor

<b>COMPRAS TOTALES</b>					
	<b>POSTRE</b>	<b>PESO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>NÚMERO DE PAX</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
	1	200	21,68	6	3,61
	2	200	21,87	6	3,65
	3	200	21,40	6	3,57
	4	200	30,32	6	5,05
	5	200	25,89	6	4,32
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1000</b>	<b>121,16</b>	<b>30</b>	<b>20,19</b>

*Nota* Elaborado por el autor



Anexo 4 Receta de Mousse au chocolat et à l'orange (Primer postre)



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"

CODIGO: GREC002

CARRERA:

Hotelería   
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 1

NOMBRE DEL PLATO: Mousse au chocolat et à l'orange (Mousse de chocolate y naranja)				Porción Estándar (g.): 200		No-PAX: 6								
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO									
<b>MOUSSE</b>														
250	g	Chocolate semiamargo	0,00904	2,26										
225	g	Crema de leche	0,009644444	2,17										
180	ml	Leche entera	0,005111111	0,92										
25	g	Mantequilla sin sal	0,0924	2,31										
4	u	Huevos	0,775	3,1										
60	g	Azúcar blanca	0,0165	0,99										
<b>CREMA MUSSELINA</b>														
300	ml	Leche entera	0,003066667	0,92										
20	ml	Zumo de naranja	0,05	1										
4	u	Yemas de huevo	0,775	3,1										
55	g	Azúcar blanca	0,018	0,99										
25	g	Maicena	0,0332	0,83										
245	g	Margarina	0,003673469	0,9										
10	g	Cáscara de naranja	0	0										
				COSTO TOTAL:	18,5									
				COSTO PORCIÓN:	3,08333333									
PROCEDIMIENTO				ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)								
				FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	7	Otro	H.
				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>										
				INSTRUMENTACIÓN										
1.- Desinfectar el área de trabajo.				Kitchen, globo y escudo				Termómetro						
2.- Pesar todos los ingredientes.				Moldes y tapetes de silicona				Lengua de gato						
3.- Cortar el chocolate, poner en un bowl.				Espátulas para decoración y de goma				Fundas de empaçado al vacío						
4.- En una olla verter la crema de leche y la leche y dejar hervir solo hasta que lleguen a ebullición.				Balanza y gramera				Sous vide						
5.- Retirar del fuego y añadir el chocolate, mezclar bien, agregar la mantequilla hasta que se disuelva.				Bolws grandes y pequeños				Cuchillo y puntillas						
6.- Reservar hasta que se enfríe, separ las claras de la yemas y batir a velocidad media, cuando este espumosa agregar el azúcar, incorporar una por una las yemas y mezclar de manera envolvente.				Posilleros y platos para emplatar				Combi						
7.- Añadir el merengue al ganache en partes y mezclar para incorporar.				Rallador y pelador				Cortadores						
8.- Verter en el molde deseado y refrigerar por 3 o 4 horas, o congelar por 1 o 2 horas.				Colador				Congelador						
<b>CREMA MUSSELINA</b>				Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa				Fósforera						
1.- Desinfectar el área de trabajo.				Ollas y sartenes				Tijera						
2.- Pesar todos los ingredientes.				Latas y rejillas				Recipientes de plástico						
3.- En un bowl poner las yemas más el azúcar y el zumo de naranja poco a poco y batir hasta blanquear, incorporar la maicena y mezclar.				Mangas pasteleras y duyas										
4.- En una olla verter la leche con la cáscara de la naranja y dejar hervir, agregar a la mezcla de las yemas, batir y colocar en la misma olla dejar cocer removiendo constantemente hasta que se espese.				Tabla de picar										
5.- Retirar del fuego y añadir la mantequilla los 60g a temperatura ambiente y cortada en cubos.				Mixer y vaso americano										
6.- Pasar a un recipiente plano, tapar con papel film topando la crema para que no se forme costra y dejar enfriar.				Procesador de alimentos										
7.- Batir los 185g de mantequilla hasta que este cremosa, y en otro bowl batir la crema pastelera hasta que este cremosa unir la mantequilla cremosa poco a poco y batir hasta que se incorpore.				Jarras										
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría				NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores										

Anexo 5 Receta de Mousse au chocolat et à l'orange (Primer postre)



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"

CODIGO: GREC002

CARRERA:

Hotelería   
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 1.1

NOMBRE DEL PLATO: Mousse au chocolat et à l'orange (Mousse de chocolate y naranja)				Porción Estándar (g.): 200	No-PAX: 6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
<b>BIZCOCHO GÉNOISE DE QUINOA</b>						
8	u	Huevos	0,3875	3,1		
190	g	Azúcar blanca	0,005210526	0,99		
190	g	Harina repostería	0,002631579	0,5		
60	g	Mantequilla sin sal	0,0385	2,31		
40	g	Quinoa	0,0435	1,74		
<b>GEL DE ROSAS</b>						
8	g	Gelatina sin sabor en polvo	0,08625	0,69		
255	ml	Agua	0	0		
200	g	Azúcar blanca	0,00495	0,99		
4	u	Rosas	0,25	1		
2	u	Matizadores	0	0		
<b>DECORACIÓN</b>						
20	g	Crema chantilly	0	0		
120	g	Masa de tuile	0,016666667	2		
20	g	Mermelada	0	0		
1	u	Flor pensamiento	1	1		
				COSTO TOTAL:	13,33	
				COSTO PORCIÓN:	2,221666667	
<b>PROCEDIMIENTO</b>						
<b>BIZCOCHO GÉNOISE DE QUINOA</b>						
1.- Desinfectar el área de trabajo.						
2.- Pesar todos los ingredientes.						
3.- Precalentar el horno a 180°C, en una olla poner un poco de agua y dejarla hervir a fuego lento.						
4.- En el bowl de la kitchen poner los huevos y el azúcar para batir a baño maría hasta que la mezcla llegue a 40°C.						
5.- Retirar del fuego y llevar a batir a velocidad alta con el globo, hasta que el fondo del bowl este frío y la masa este suave, tamizar el harina e incorporar poco a poco a la mezcla.						
6.- En una olla poner la quinoa con la mantequilla para hacerla reventar y tostarla, verter en la mezcla anterior hasta que se combinen.						
7.- Poner la mezcla en la lata con el silpat y hornear a 180°C por 18 o 20 minutos hasta que este dorado.						
<b>GEL DE ROSAS</b>						
1.- Desinfectar el área de trabajo.						
2.- Pesar todos los ingredientes.						
3.- Separar los pétalos que se van a usar, la mitad cortar en pequeños trozos.						
4.- En un posillero mezclar los 8g de gelatina con 15ml de agua hasta que se vuelva esponja, en una olla poner 240ml de agua a hervir con el azúcar, estar revolviendo casualmente, para crear un almibar o un sirope simple.						
5.- Hervir agua con los pétalos durante 1 minuto, para que suelte la clorofila y obtener el agua de rosas, hacer baño maría invertido, agregar de 1/2 a 2 cucharadas del agua de rosas a la mezcla del sirope.						
6.- Derretir la gelatina en tandas de 10 segundos en el microondas y dejar enfriar, una vez fría agregar a la mezcla y dejar enfriar a temperatura ambiente por 40 minutos o 1 hora, agregar los trozos de pétalos y el matizador, poner en moldes y dejar gelificar en la refrigeradora o en el congelador.						
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría				NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores		

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro H.  
 5  15  20  30  45  60  7  H.

AREA  FRÍA  CALIENTE   
 GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

**INSTRUMENTACIÓN**

Kitchen, globo y escudo	Termómetro
Moldes y tapetes de silicona	Lengua de gato
Espátulas para decoración y de goma	Fundas de empacado al vacío
Balanza y gramera	Sous vide
Bolws grandes y pequeños	Cuchillo y puntillas
Posilleros y platos para emplatar	Combi
Rallador y pelador	Cortadores
Colador	Congelador
Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa	Fósforera
Ollas y sartenes	Tijera
Latas y rejillas	Recipientes de plástico
Mangas pasteleras y dways	
Tabla de picar	
Mixer y vaso americano	
Procesador de alimentos	
Jarras	

Anexo 5.1 Receta de Couronne de pâtes pour vélo (Segundo postre)



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"

CODIGO: GREC002

CARRERA:

Hotelería

Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 2

NOMBRE DEL PLATO: Couronne de pâtes pour vélo (Corona de pasta bicicleta)				Porción Estándar (g.): 200		No-PAX: 6							
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO								
<b>PASTA CHOUX</b>													
100	ml	Leche entera	0,0093	0,93									
100	ml	Agua	0	0									
2	g	Sal	0,42	0,84									
2	g	Azúcar glass	0,435	0,87									
90	g	Mantequilla	0,008555556	0,77									
100	g	Harina repostería	0,005	0,5									
4	u	Huevos	0,775	3,1									
<b>CHANTILLY SABORIZADA CON ROMERO</b>													
500	g	Crema de leche	0,00394	1,97									
80	g	Azúcar glass	0,010875	0,87									
2	u	Vainilla en vaina	2,795	5,59									
2	u	Ramas de romero	0	0									
<b>DECORACIÓN</b>													
150	g	Frutos del bosque	0,01	1,5									
100	g	Tuiles	0,02	2									
				COSTO TOTAL:	18,07								
				COSTO PORCIÓN:	3,011666667								
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> <small>Otro</small>							
<b>PASTA CHOUX</b>				FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	7	H.
1.- Desinfectar el área de trabajo.				<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>									
2.- Pesar todos los ingredientes.				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>									
3.- Precalentar el horno a 230°C. En una olla poner el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla, poner a fuego medio y esperar a que llegue a ebullición, la mantequilla debe estar completamente derretida.				Kitchen, globo y escudo			Termómetro						
4.- Cuando ya empiece a hervir, retirar del fuego, incorporar la harina y mezclar con una espátula, esta primera mezcla se llama panada. Cuando este muy suave, aplanarla dentro de la olla y llevarla al fuego, sin mezclar para que este seca.				Moldes y tapetes de silicona			Lengua de gato						
5.- Retirar del fuego cambiar a un bowl y añadir los huevos uno por uno y mezclar para incorporar bien entre mezclas.				Espátulas para decoración y de goma			Fundas de empaçado al vacío						
6.- Usar inmediatamente o conservar en un lugar fresco, cubierto con film hasta su uso (3 horas aprox.)				Balanza y gramera			Sous vide						
7.- Poner en una manga, y colocar encima de un silpat formando la figura deseada.				Bolws grandes y pequeños			Cuchillo y puntillas						
8.- Cuando el horno este listo para hornear bajar la temperatura a 175°C, hornear por 20 minutos hasta que esten dorados sin abrir la puerta, pasado este tiempo abrir brevemente la puerta para dejar escapar el vapor y seguir horneando durante 20 minutos más, sacarlos y dejarlos enfriar en una rejilla para poder utilizarlos.				Posilleros y platos para emplatar			Combi						
<b>CHANTILLY SABORIZADA CON ROMERO</b>				Rallador y pelador			Cortadores						
1.- Desinfectar el área de trabajo.				Colador			Congelador						
2.- Pesar todos los ingredientes.				Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa			Fósforera						
3.- Refrigerar los utensilios y la crema de leche (utensilios 30min. Crema 2horas)				Ollas y sartenes									
4.- Batir suavemente para mezclar el azúcar y la vainilla con la crema.				Latas y rejillas									
5.- Batir a máxima velocidad para montar la nata a punto de nieve, no debe quedar brillante. Usarlo inmediatamente o reservar en el refrigerador.				Mangas pasteleras y duyas									
6.- Lavar el romero y deshojar, poner a hervir agua en una olla y agregar las hojas de romero para blanquearlas, dejarlas por 1 minutos y retirarlas del fuego para lavarlas con agua fría, repetir el proceso durante 2 o 3 veces.				Tabla de picar									
7.- Una vez terminado el proceso picar el romero finamente y agregar a la crema chantilly.				Mixer y vaso americano									
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría				Procesador de alimentos									
				Jarras									
				Tijera									
				Recipientes de plástico									
				NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores									

Anexo 6 Receta de Couronne de pâtes pour vélo (Segundo postre)



**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"**

CODIGO: GREC002  
**CARRERA:**  
Hotelería   
Gastronomía

<b>RECETA ESTÁNDAR # 2.1</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO: Couronne de pâtes pour vélo (Corona de pasta bicicleta)</b>			<b>Porción Estándar (g.): 200</b>	<b>No-PAX: 6</b>
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
<b>ZANAHORIA CARAMELIZADA</b>				
30	g	Mantequilla	0,025666667	0,77
100	g	Azúcar blanca	0,0099	0,99
80	g	Zanahoria	0,00375	0,3
<b>TUILE</b>				
30	g	Margarina o mantequilla	0,025666667	0,77
30	g	Azúcar glass	0,029	0,87
30	g	Claros de huevo	0,103333333	3,1
30	g	Harina repostería	0,016666667	0,5
10	g	Cáscara de naranja	0	0
<b>LEMON CURD</b>				
160	g	Azúcar glass	0,0054375	0,87
2	g	Gelatina sin sabor	0,345	0,69
140	ml	Jugo de limón	0,007142857	1
80	g	Mantequilla	0,009625	0,77
4	u	Huevos	0,775	3,1
			COSTO TOTAL:	9,09
			COSTO PORCIÓN:	1,515
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b>	
<b>ZANAHORIA CARAMELIZADA</b>			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	
1.- Desinfectar el área de trabajo. 2.- Pesar todos los ingredientes. 3.- Picar la zanahoria en batonet, en un sartén colocar la mantequilla a fuego bajo para que se derrita y agregar el azúcar y dejar que se haga un almibar. Agregar las zanahorias y dejarlas hasta que se doren. 4.- Agregar las zanahorias al almibar y dejarlas hasta que se doren. 5.- Una vez listo hacer puré las zanahorias con el mixer. Reservar y enfriar.			<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> Otro H. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 75	
			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
<b>TUILE</b>			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>	
1.- Desinfectar el área de trabajo. 2.- Pesar todos los ingredientes. 3.- Derretir la mantequilla, agregar junto con los demás ingredientes en el vaso americano, hasta que se forme una masa líquida y tersa, colocar en los moldes para tuiles y hornear por 5 o 6 minutos a 90°C 4.- Sacar del horno para enfriar y retirar con delicadeza de los moldes.			Kitchen, globo y escudo Moldes y tapetes de silicona Espátulas para decoración y de goma Balanza y gramera Bolws grandes y pequeños Posilleros y platos para emplatar Rallador y pelador Colador Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa Ollas y sartenes Latas y rejillas Mangas pasteleras y duyas Tabla de picar Mixer y vaso americano Procesador de alimentos Jarras	
<b>LEMON CURD</b>			Tijera Recipientes de plástico Termómetro Lengua de gato Fundas de empaçado al vacío Sous vide Cuchillo y puntillas Combi Cortadores Congelador Fósforera	
1.- Desinfectar el área de trabajo. 2.- Pesar todos los ingredientes. 3.- Sacar el zumo del limón, hidratar la gelatina con agua fría hasta que se forme una esponja. 4.- Batir ligeramente los huevos en un bowl. En otro bowl colocar el zumo de limón, la ralladura y el azúcar, batir hasta incorporar y llevar a fuego hasta que hierva. Verter encima del huevo y batir energicamente para que el huevo no se cocine. 5.- Pasar a la olla nuevamente y dejarla cocer, batir continuamente, si empieza a hervir retiramos del fuego. Incorpora la gelatina derretida y licuar durante 2 o 3 minutos con el mixer.				
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores	



Anexo 6.1 Receta de Mini tarte chiboust aux framboises (Tercer postre)



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"

CODIGO: GREC002

CARRERA:  
 Hotelería   
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 3

NOMBRE DEL PLATO: Mini tarte chiboust aux framboises (Mini tarta chiboust de frambuesa)				Porción Estándar (g.): 200	No-PAX: 6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
<b>MASA SABLÉ</b>						
200	g	Harina repostería	0,0025	0,5		
1	g	Sal	0,84	0,84		
70	g	Margarina fría	0,011	0,77		
70	g	Azúcar glass	0,012428571	0,87		
50	g	Huevo	0,062	3,1		
100	g	Nuez	0,0306	3,06		
<b>CHIBOUST CREAM (Pastry cream)</b>						
50	g	Yemas de huevo	0,062	3,1		
60	g	Azúcar glass	0,0145	0,87		
25	g	Maicena	0,0332	0,83		
250	ml	Leche entera	0,00372	0,93		
25	g	Margarina	0,0308	0,77		
8	g	Gelatina sin sabor	0,08625	0,69		
				COSTO TOTAL:		13,23
				COSTO PORCIÓN:	2,205	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> Otro H.	
<b>MASA SABLÉ</b>			FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60 7 7 H.	
1.- Desinfectar el área de trabajo.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
2.- Pesar todos los ingredientes.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>			
3.- En un bowl mezclar la harina, sal y agregar la margarina en cubitos, frotarla en la harina hasta que la mezcla este arenosa, frotar sin aplastar.						
4.- Añadir el azúcar glas y el huevo, mezcla de manera envolvente con una espátula, amasar y aplanar hasta que quede plano y envolver con papel film y refrigerar durante 2 horas. Sacar 30 minutos antes de utilizar.						
5.- Precalentar el horno a 170°C, espolvorear harina sobre la mesa, extenderla con un rodillo hasta que tenga 1mm de grosor formar discos y poner en los moldes, previamente engrasados, ppinchar en la base para evitar que se infle.						
6.- Hornear de 15 a 20 min. Sacar y dejar enfriar en rejillas.						
<b>CHIBOUST CREAM (Pastry cream)</b>						
1.- Desinfectar el área de trabajo.			Kitchen, globo y escudo Tijera			
2.- Pesar todos los ingredientes.			Moldes y tapetes de silicona Recipientes de plástico			
3.- Hidratar la gelatina y reservar, hacer la crema pastelera en un bowl poner las yemas, maicena y azúcar, calentar y aromatizar la leche.			Espátulas para decoración y de goma Termómetro			
4.- En el bowl de la batidora poner la claras con una pizca de sal y batir a velocidad media alta, en una olla colocar el azúcar con el agua hasta que se forme un almibar. Una vez listo incorporar en forma de hilo a las claras.			Balanza y gramera Lengua de gato			
5.- Batir la crema pastelera e incorporar la mezcla del merengue por partes e unir en forma envolvente.			Bolvas grandes y pequeños Fundas de empaçado al vacío			
6.- Incorporar suavemente todo lo que está en el bowl con una espátula. Colocar en una manga, colocar un poco de aceite o margarina en los molde de media esfera para verter la mezcla y dejar congelar por 4 horas, sacar 10 minutos antes de presentar			Posilleros y platos para emplatar Sous vide			
7.- Utilizar inmediatamente o reservar en la refrigeradora hasta por 3 días máximo.			Rallador y pelador Cuchillo y puntillas			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			Cuchador Combi			
			Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa Cortadores			
			Ollas y sartenes Congelador			
			Latas y rejillas Fósforera			
			Mangas pasteleras y duyas			
			Tabla de picar			
			Mixer y vaso americano			
			Procesador de alimentos			
			Jarras			
			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores			

Anexo 7 Receta de Mini tarte chiboust aux framboises (Tercer postre)



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"

CODIGO: GREC002

CARRERA:

Hotelería


Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 3.1

NOMBRE DEL PLATO: Mini tarte chiboust aux framboises (Mini tarta chiboust de frambuesa)

Porción Estándar (g.): 200

No-PAX: 6

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
<b>CHIBOUST CREAM (merengue italiano)</b>						
40	ml	Agua	0	0		
125	g	Azúcar glass	0,0128	1,6		
50	g	Claras de huevo	0,062	3,1		
10	g	Cedrón	0,025	0,25		
<b>RASPBERRY CRÉMEUX</b>						
60	g	Yemas de huevo	0,01666667	1		
80	g	Huevos	0,0125	1		
60	g	Azúcar glass	0,02666667	1,6		
2	g	Gelatina sin sabor	0,345	0,69		
200	g	Pure de frambuesa	0,0232	4,64		
80	g	Margarina	0,009625	0,77		
<b>DECORACIÓN</b>						
150	g	Chocolate blanco	0,01126667	1,69		
2	u	Flores	0,5	1		
10	g	Frutos rojos	0,187	1,87		
				COSTO TOTAL:	17,61	
				COSTO PORCIÓN:	2,935	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> Otro	
<b>RASPBERRY CRÉMEUX</b>			FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 7 <input checked="" type="checkbox"/> H.	
1.- Desinfectar el área de trabajo.			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
2.- Pesar todos los ingredientes.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>			
3.- Hidratar la gelatina hasta que se forme una esponja.			Kitchen, globo y escudo Tijera			
4.- Reservar 10 framboesas para la decoración, triturar lo restante y llevarlo a cocer a fuego medio hasta que hierva.			Moldes y tapetes de silicona Recipientes de plástico			
5.- En un bowl blanquear la yema y huevo entero y azúcar, reservar y añadir la mitad a la mezcla del pure de frambuesa seguir cocinando y revolviendo constantemente. Cuando hierva retirar del fuego y agregar la mantequilla.			Espátulas para decoración y de goma Termómetro			
6.- Derretir la gelatina dejar enfriar y agregar a la mezcla anterior y luego batir con el mixer por 2 o 3 minutos			Balanza y gramera Lengua de gato			
7.- Colocar la crema directamente en las tartaletas y refrigerar por 30 minutos.			Bolws grandes y pequeños Fundas de empaclado al vacío			
<b>DECORACION</b>			Posilleros y platos para emplatar Sous vide			
1.- Desinfectar el área de trabajo.			Rallador y pelador Cuchillo y puntillas			
2.- Pesar todos los ingredientes.			Colador Combi			
3.- Separar las framboesas y las flores a utilizar.			Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa Cortadores			
4.- Derretir un poco de chocolate blanco y templarlo en el mesón hasta que se pueda hacer figuras.			Ollas y sartenes Congelador			
			Latas y rejillas Fósforera			
			Mangas pasteleras y duyas			
			Tabla de picar			
			Mixer y vaso americano			
			Procesador de alimentos			
			Jarras			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores			

Anexo 7.1 Receta de Bulle violette (Cuarto postre)



**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"**

CODIGO: GRECO02  
**CARRERA:**  
Hotelería   
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 4								
NOMBRE DEL PLATO: Bulle violette (Burbuja morada)				Porción Estándar (g.): 200	No-PAX: 6			
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO			
<b>MOUSSE DE CAMOTE A BASE DE GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO</b>								
150	g	Camote morado	0,0124	1,86				
7	g	Gelatina sin sabor	0,098571429	0,69				
100	g	Azúcar glass	0,0087	0,87				
150	g	Crema de leche	0,0096	1,44				
30	ml	Leche entera	0,030666667	0,92				
150	g	Chocolate blanco	0,011266667	1,69				
<b>MACARONS DE ARVEJA</b>								
250	g	Harina de almendra	0,01192	2,98				
250	g	Azúcar glass	0,00348	0,87				
100	g	Claros de huevo	0,0375	3,75				
80	ml	Agua	0	0				
250	g	Azúcar glass	0,00348	0,87				
100	g	Claros de huevo	0,0375	3,75				
150	g	Pure de arveja	0,006666667	1				
50	ml	Agua	0	0				
				COSTO TOTAL:	15,2			
				COSTO PORCIÓN:	2,533333333			
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> Otro			
<b>MOUSSE DE CAMOTE A BASE DE GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO</b>				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15		
1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Pelar el camote y poner en un olla hasta que se vuelva suave.					20	30		
2.- Hacer pure y mezclar con el azúcar glass. Realizar el ganache de chocolate y mezclar con el pure de camote, hidratar la gelatina, agregar cuando se vaya a poner el mousse en los moldes.					45	60		
					7	H.		
				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>				
<b>MACARONS DE ARVEJA</b>				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>				
1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Lavar la arveja y cocinar hasta que cocine, colar y reservar				Kitchen, globo y escudo				
2.- Triturar la arveja con 50 ml de agua hasta que se haga pure y reservar, añadir la almendra para triturar y mezclar.				Moldes y tapetes de silicona				
3.- Dividir los 250g de azúcar glass en 4 partes, en el bowl de la kitchen poner los 100g de claras y batir a punto de nieve incorporar el azúcar poco a poco hasta que se forme el merengue y picos firmes.				Espátulas para decoración y de goma				
4.- En otro bowl de la kitchen agregar el pure de arvejas y almendras, agregar los otros 100g de claras de manera envolvente y mezclar con el merengue francés hasta que se junte todo, tener listas las latas con los tapetes de silicona y poner la mezcla en una manga para formar las tapas de los macarons, precalentar el horno a 200°C y hornear a 180°C por 30 minutos.				Balanza y gramera				
				Bolws grandes y pequeños				
				Fundas de empacado al vacío				
				Posilleros y platos para emplatar				
				Sous vide				
				Rallador y pelador				
				Cuchillo y puntillas				
				Colador				
				Combi				
				Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa				
				Cortadores				
				Ollas y sartenes				
				Congelador				
				Latas y rejillas				
				Fosforera				
				Mangas pasteleras y ducyas				
				Tabla de picar				
				Mixer y vaso americano				
				Procesador de alimentos				
				Jarras				
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría				NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores				

Anexo 8 Receta de Bulle violette (Cuarto postre)



**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"**

CODIGO: GREC002

**CARRERA:**  
 Hotelería   
 Gastronomía

**RECETA ESTÁNDAR # 4.1**

NOMBRE DEL PLATO: Bulle violette (Burbuja morada)				Porción Estándar (g.): 200	No-PAX: 6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
<b>CREMA DE MORA</b>						
60	g	Yemas de huevo	0,016666667	1		
80	g	Huevo	0,046875	3,75		
60	g	Azúcar glass	0,0145	0,87		
2	g	Gelatina sin sabor	0,345	0,69		
200	g	Pure de mora	0,005	1		
80	g	Margarina	0,009625	0,77		
<b>MIL HOJAS PUFF PASTRY</b>						
250	g	Harina reposteria	0,002	0,5		
115	g	Agua	0	0		
10	g	Vinagre blanco	0,08	0,8		
5	g	Sal	0,168	0,84		
30	g	Margarina	0,025666667	0,77		
150	g	Mantequilla	0,011266667	1,69		
200	g	Tostado dulce	0,005	1		
75	g	Azúcar glass	0,0116	0,87		
				COSTO TOTAL:	12,91	
				COSTO PORCIÓN:	2,151666667	
PROCEDIMIENTO			ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
<b>CREMA DE MORA</b>			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15	
1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Hidratar la gelatina y deshojar la mora, triturar, colar y llevar a una olla a cocer a fuego medio.				20	30	
2.- En un bowl blanquear la yema y huevo entero y azúcar, reservar y añadir la mitad a la mezcla del pure de mora seguir cocinando y revolviendo constantemente. Cuando hierva retirar del fuego y agregar la mantequilla.				45	60	
3.- Derrretir la gelatina dejar enfriar y agregar a la mezcla anterior y luego batir con el mixer por 2 o 3 minutos.				7	H.	
4.- Colocar en una lata pequeña papel film y verter la crema, tapar con otra placa de papel film y llevar a refrigerar por 3 o 4 horas, cuando se vaya a utilizar sacarla de la refrigeradora y quitar el papel film, para poder cortar con el molde y utilizar.				<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
MIL HOJAS PUFF PASTRY			INSTRUMENTACIÓN			
1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar los ingredientes. Mezclar todos los ingredientes secos, formar un volcan y colocar los ingredientes líquidos en el centro, mezclar de afuera hacia adentro y amasar hasta formar una masa suave.			Kitchen, globo y escudo			
2.- Poner los 150g de mantequilla entre dos hojas de papel encerado, para formar una placa de 1cm de grosor, llevarla a la refrigeradora por 30 minutos. Espolvorear harina y estirar la masa y colocar la placa de mantequilla dentro y formar dobleces dobles y triples para poder unir todo e ir formando una masa hojaldrada.			Moldes y tapetes de silicona			
3.- Tener cuidado de romper la masa, mientras se forman los dobleces.			Espátulas para decoración y de goma			
4.- Precalear el horno a 180°C, colocar la pieza estirada a un grosor de 2mm a hornear sobre una lata y silpat, hornear a 170°C por 30 minutos, poner una hoja de papel encerado sobre la masa y otra lata encima para que se hornee de manera uniforme, después de los primeros 15 minutos reviar cada 5 minutos para ver si está cocinada la masa.			Balanza y gramera			
			Bolws grandes y pequeños			
			Posilleros y platos para emplatar			
			Rallador y pelador			
			Colador			
			Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa			
			Ollas y sartenes			
			Latas y rejillas			
			Mangas pasteleras y duvas			
			Tabla de picar			
			Mixer y vaso americano			
			Procesador de alimentos			
			Jarras			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores			

Anexo 8.1 Receta de Bulle violette (Cuarto postre)



**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"**

CODIGO: GREC002  
**CARRERA:**  
Hotelería   
Gastronomía

<b>RECETA ESTÁNDAR # 4.1</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO: Bulle violette (Burbuja morada)</b>			<b>Porción Estándar (g.): 200</b>	<b>No-PAX: 6</b>
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
<b>FLOURLESS DE MANDARINA</b>				
40	g	Margarina	0,01925	0,77
140	g	Chocolate negro	0,016642857	2,33
100	g	Almendras	0,0102	1,02
30	g	Yemas de huevo	0,125	3,75
160	g	Claras de huevo	0,0234375	3,75
100	ml	Zumo de mandarina	0,01	1
<b>DECORACIONES</b>				
100	g	Arándanos	0,015	1,5
150	g	Glaseado de chocolate blanco	0,011266667	1,69
20	g	Tuile	0,1	2
1	g	Colorantes	0	0
			COSTO TOTAL:	14,06
			COSTO PORCIÓN:	2,343333333
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b>	
<b>FLOURLESS DE MANDARINA</b>			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	
1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesarse los ingredientes, licuar la mandarina sin cáscara, colar y reservar, moler las almendras.			<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> <span style="float: right;">Otro</span>	
2.- Poner las claras con la 1era parte de azúcar glass, derretir la mantequilla con el chocolate, añadir las yemas y mezclar para juntar todo.			5 15 20 30 45 60 <input checked="" type="checkbox"/> 7 H.	
3.- Precalentar el horno a 200°C y hornear a 180°C.			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
4.- En un lata poner un tapete de silicona y extender la masa para hornear por 12 minutos.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>	
5.- Una vez listo sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente, mojar con más zumo de mandarina, tapar con papel film por encima y llevar al congelador para que absorba el sabor y se compacte, sacar una hora antes de utilizar.			Kitchen, globo y escudo <span style="float: right;">Tijera</span>	
			Moldes y tapetes de silicona <span style="float: right;">Recipientes de plástico</span>	
			Espátulas para decoración y de goma <span style="float: right;">Termómetro</span>	
			Balanza y gramera <span style="float: right;">Lengua de gato</span>	
			Bolws grandes y pequeños <span style="float: right;">Fundas de empacado al vacío</span>	
			Posilleros y platos para emplatar <span style="float: right;">Sous vide</span>	
			Rallador y pelador <span style="float: right;">Cuchillo y puntillas</span>	
			Colador <span style="float: right;">Combi</span>	
			Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa <span style="float: right;">Cortadores</span>	
			Ollas y sartenes <span style="float: right;">Congelador</span>	
			Latas y rejillas <span style="float: right;">Fosforera</span>	
			Mangas pasteleras y duyas	
			Tabla de picar	
			Mixer y vaso americano	
			Procesador de alimentos	
			Jarras	
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores	




Anexo 9 Receta de Soirée gourmande (Quinto postre)



**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"**

CODIGO: GREC002

**CARRERA:**  
 Hotelería   
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 5						
NOMBRE DEL PLATO: Soirée gourmande (Noche Gourmet)				Porción Estándar (g.): 200	No-PAX: 6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
<b>MASA SABLÉ</b>						
200	g	Harina repostería	0,0025	0,5		
2	g	Sal	0,42	0,84		
125	g	Margarina fría	0,00616	0,77		
70	g	Azúcar glass	0,012428571	0,87		
50	g	Huevo	0,075	3,75		
120	g	Nuez	0,0255	3,06		
<b>CREME BRULEE</b>						
2	g	Ataco	0,125	0,25		
250	g	Crema de leche	0,01236	3,09		
75	g	Yemas de huevo	0,05	3,75		
70	g	Azúcar blanca	0,015571429	1,09		
<b>MERENGUE (AZÚCAR INVERTIDO DE FRESA)</b>						
600	g	Fresa fresca	0,003333333	2		
250	g	Azúcar blanca	0,00436	1,09		
			COSTO TOTAL:	16,22		
			COSTO PORCIÓN:	2,703333333		
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>	
<b>MASA SABLÉ</b>			FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> H.	
1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
2.- Triturar con el procesador la nuez, cremar con la mitad del azúcar glas. Cremar mantequilla con la otra mitad de azúcar glas.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>			
3.- Batir ligeramente el huevo con sal. Añadir la harina y mezclar con la mano en forma de araña, para que se desmenuze la mantequilla. Poner el huevo en la mezcla anterior, amasar, tapar con papel film y congelar por 2 horas.			Kitchen, globo y escudo Tijera			
4.- Antes de hornear sacar la masa 30 minutos a la refrigeradora, estirar con dos tapetes de silicona, hacer círculos con los cortadores y picar con tenedores para que no se inflen. Precalear el horno a 200°C y bajarla a 180°C para hornear las bases por 30 minutos. Sacar dejar enfriar y reservar en una lata con funda.			Moldes y tapetes de silicona Recipientes de plástico			
<b>CREME BRULEE</b>			Espátulas para decoración y de goma Termómetro			
1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes. Cocinar agua con ramitas de ataco, dejar enfriar y reservar.			Balanza y gramera Lengua de gato			
2.- Calentar la crema de leche y poner ramitas de ataco para infusionar y que tome sabor y color.			Bolwrs grandes y pequeños Fundas de empaçado al vacío			
3.- A la mezcla anterior agregar las yemas y azúcar y batir con el mixer hasta tener incorporado todo.			Posilleros y platos para emplatar Sous vide			
4.- Poner en los moldes, poner encima de una lata y colocar el agua de ataco dentro de la lata.			Rallador y pelador Cuchillo y puntillas			
5.- Cocer a 180°C por 30 minutos, sacar a enfriar por 15 minutos y llevar a congelar por almenos 4 horas.			Colador Combi			
6.- Sacar del congelador una hora antes de emplatar y llevar a refrigerar para que se atempere. Servir en los platos.			Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa Cortadores			
<b>NOTA.- SE PUEDE COMPLETAR CON EL 25% DE LECHE A LA CREMA DE LECHE</b>			Ollas y sartenes Congelador			
<b>AZÚCAR INVERTIDO</b>			Latas y rejillas Foforera			
1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes.			Mangas pasteleras y duyas Bolillo			
2.- Calentar agua para colocar en la bandeja del sous vide. Licuar la fresa con el azúcar y porcionar en las fundas de empaçado al vacío. Cocinar a 80°C por 20 minutos.			Tabla de picar Jarras			
3.- Dejar enfriar y mandar a congelar por al menos 12 horas. Sacar a la refrigeradora 2 horas antes de empezar hacer los suspiros. Dejar enfriar 1 minuto y pasar a un recipiente hermético para evitar que absorba humedad.			Mixer y vaso americano			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			Procesador de alimentos			
			Jarras			
			Tijera			
			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores			

Anexo 9.1 Receta de Soirée gourmande (Quinto postre)



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS  
"GESTURH"

CODIGO: GREC002  
CARRERA:  
Hotelería   
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 5.1				
NOMBRE DEL PLATO: Soirée gourmande (Noche Gourmet)			Porción Estándar (g.):	No-PAX: 6
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
<b>MERENGUE (CARAMELO)</b>				
160	ml	Aqua	0	0
500	g	Azúcar impalpable	0,0028	1,4
200	g	Claras de huevo	0,01875	3,75
<b>DECORACIONES</b>				
300	g	Tuile	0,006666667	2
200	g	Flores de bugamvilia	0	0
300	g	Gel de mora	0,005	1,5
2,5	lt	Helado de ron pasas	1,068	2,67
300	g	Terrificación de capuchino	0,005	1,5
400	g	Frutos del bosque	0,005	2
			COSTO TOTAL:	14,82
			COSTO PORCIÓN:	2,47
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b>	
<b>CARAMELO</b>			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	
1.- Desinfectar el área de trabajo y pesar todos los ingredientes. 2.- Colocar el agua y azúcar impalpable, mezclar con una espátula de goma de manera suave y rápida. 3.- Estar pendiente de la temperatura que llegue a 121°C, una vez llegue a esa temperatura dejar de remover y apagar. 4.- Colocar el bowl y el globo, limpios y secos en la kitchen, poner las claras y encender a velocidad baja. 5.- Esperar a que las burbujas desaparezcan, agregar a las claras en forma de hilo sin que tope el globo. 6.- Ir subiendo la velocidad y esperar a que se enfríe el bowl y que el merengue forme picos y sea firme. 7.- Añadir el azúcar invertido con una espátula de goma de manera envolvente. Poner la duya en la manga pastelera, poner los tapetes de silicona en las latas y empezar a formar los suspiros pequeños. Hornear a 100°C por 45 minutos. 8.- Una vez listo dejar enfriar 2 minutos y guardar enseguida para que no absorban calor.			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro H. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 4	
			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
<b>GEL DE MORA</b>			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>	
1.- Licuar la mora y cernir, poner en un sartén junto con el azúcar hasta que se reduzca, una vez listo pasar o al vaso americano e incorporar la pectina batir para que se junte todo, colocar en los dispensadores y refrigerar, sacar una hora antes de servir y ponerlos en una olla con agua caliente para que se vuelva suave.			Kitchen, globo y escudo Moldes y tapetes de silicona Espátulas para decoración y de goma Balanza y gramera Bols grandes y pequeños Posilleros y platos para emplatar Rallador y pelador Colador Cucharas, tenedores y cuchillos de mesa Ollas y sartenes Latas y rejillas Mangas pasteleras y duyas Tabla de picar Mixer y vaso americano Procesador de alimentos	
<b>POLVO DE BUGAMBILIA</b>			Tijera Recipientes de plástico Termómetro Lengua de gato Fundas de empaçado al vacío Sous vide Cuchillo y puntillas Combi Cortadores Congelador Fósforera	
1.- Desinfectar el área de trabajo. Pesar todos los ingredientes. Recolectar las flores de bugamvilia y sacar los pétalos. 2.- Poner en las latas los tapetes de silicona, empezar a sacar los pétalos de la flor y colocar encima una rejilla. 3.- Secar en la combi por 30 o 40 minutos a 100°C, sacar y dejar enfriar, pasar por un colador para formar el polvo y reservar.				
<b>QUENELLES Y FRUTOS DEL BOSQUE</b>				
1.- Formar los quenelles del helado con la cuchara de helado y poner en latas para llevar a congelar por lo menos 12 horas. 2.- Lavar, desinfectar y seleccionar los que estén más bonitos y sin ninguna abolladura.				
<b>TERRIFICACIÓN DE CAPUCHINO</b>				
1.- Pesar todos los ingredientes y colocar todos los ingredientes dentro del procesador y moler por 3 minutos.				
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Juan Carlos Echeverría			NOMBRE DEL ALUMNO: Nathaly Alexandra López Flores	



Anexo 10 Formato ficha de evaluación utilizada en la degustación



**FICHA DE EVALUACION SENSORIAL**

**Nombre del evaluador:**

**Fecha:**

**Postre: Mousse au chocolat et à l'orange (Mousse de chocolate y naranja)  
(Primer postre)**

**Instrucciones:**

- Al degustar el postre indique el nivel de agrado, marcando con una "X" lo que corresponda a su puntaje en la escala de preferencia.

Muy malo	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno
1	2	3	4	5

POSTRE EVALUADO	ASPECTOS Y CARACTERISTICAS	ESCALA DE PREFERENCIA				
		1	2	3	4	5
	Color					
	Olor					
	Sabor					
	Textura					
	Aplicación de la Técnica					
	Presentación					

**OBSERVACIONES:**

.....

.....

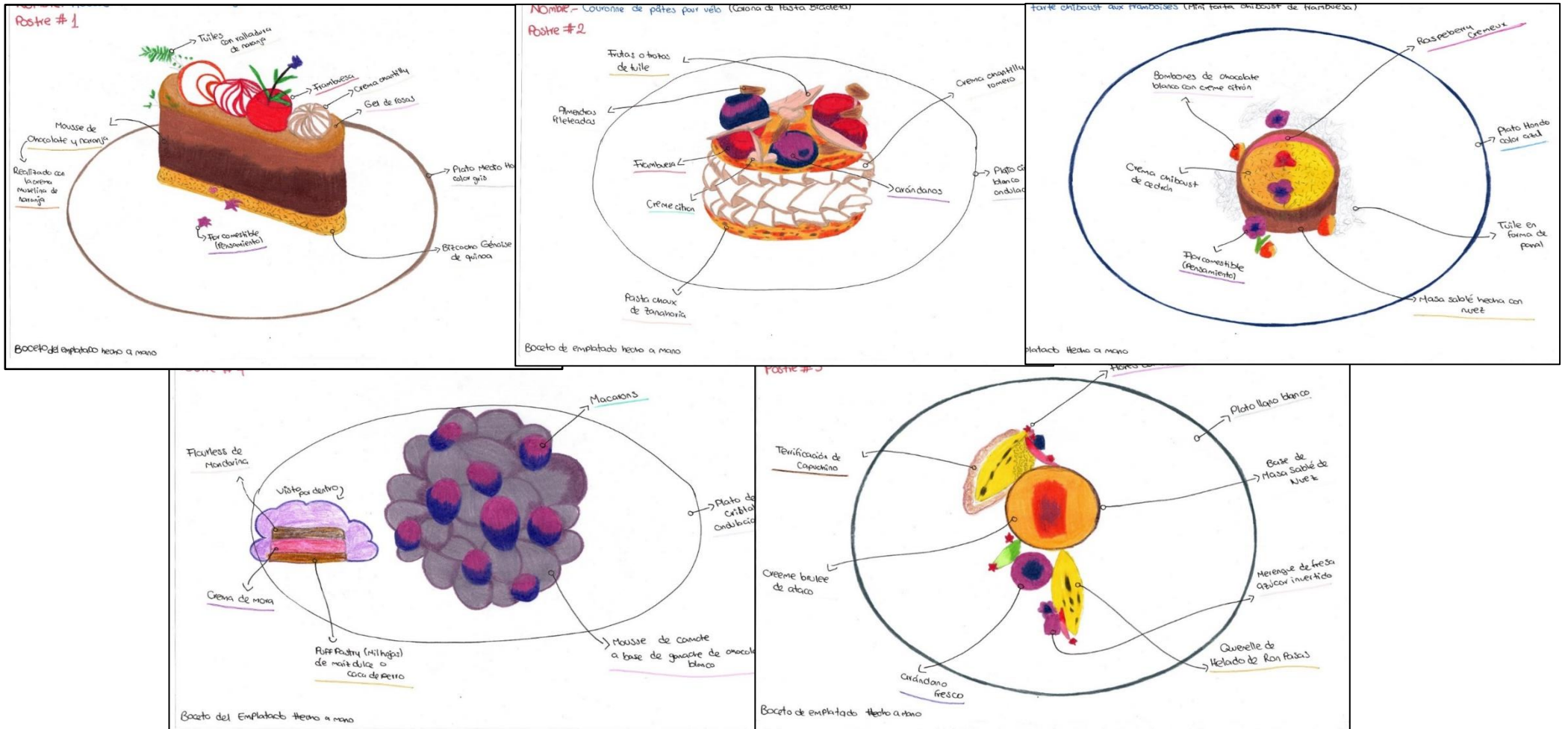
.....

.....

Anexo 11 Collage fotos de los cinco postres



Anexo 12 Collage bocetos dibujados a mano de los cinco postres





Anexo 16 Fotos degustación y evaluación de postres

