

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR  
ESCUELA DE GESTIÓN TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**ELABORACIÓN DE POSTRES ASIÁTICOS UTILIZANDO COMO  
ALTERNATIVA GASTRONÓMICA EL TAXO Y LA GUAYABA EN COCINA  
CREATIVA.**

**CINDY JOELLE GUDIÑO CASTILLO**

**TUTORA: DAYANÉ MABEL ARROYO MERA**

**IBARRA – ECUADOR**

**JULIO, 2024**

Ibarra, 20 de junio de 2024

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutora del Trabajo de Titulación titulado:

Elaboración de postres asiáticos utilizando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa, presentado por la estudiante Cindy Joelle Gudiño Castillo con cédula de ciudadanía N°100411618-0, para obtener el Título de Licenciada en Gastronomía.

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

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



(f): \_\_\_\_\_  
Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera  
**TUTORA DE TRABAJO**  
C.C.: 1002949137

## **PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

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

(f): .....

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f):.....

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f):.....

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

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

Ibarra, 29 de julio de 2024

(f): \_\_\_\_\_

*Cindy Joelle Gudiño Castillo*

C.C.: 100411618-0

## AUTORÍA

Yo, *Cindy Joelle Gudiño Castillo*, portadora de la cedula de ciudadanía N° 100411618-0, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

*Cindy Joelle Gudiño Castillo*

C.C.: 100411618-0

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este proyecto a la persona más importante de mi vida, mi madre, Patricia Castillo. Aunque ya no esté conmigo, sé que siempre me cuida. Espero que esté muy orgullosa de la hija que tiene y de ver hasta dónde llegó aquella niña que hacía muchos pasteles de tierra y que mezclaba todo lo que encontraba en casa. Porque su hija mayor siempre va a estar orgullosa de la mamá que fue. Me siento muy agradecida de que me haya dado la vida, de que haya confiado en que elegiré bien mi carrera y porque me amó mucho mientras estuvo conmigo. Esta va por ti, mamá... un abrazo hasta el cielo.

Cindy Gudiño

## AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quiero expresar mi agradecimiento a Dios por permitirme despertar cada día, brindándome salud, fuerza y la oportunidad de afrontar los desafíos diarios. En segundo lugar, deseo reconocer a mi padre, Carlos Gudiño, quien ha sido un pilar fundamental en mi vida. A pesar de las dificultades, siempre me respaldó en mi elección de carrera, tanto económicamente como académicamente. Su esfuerzo diario no solo nos ha sacado adelante a mi hermana y a mí, sino que también ha sido una fuente constante de inspiración.

Quiero extender mi gratitud a mi abuelita Mariana Mestanza y mi tía Amparito Castillo, quienes han dejado una huella indeleble en mi vida. No solo me han enseñado mucho sobre cocina, sino que también han cultivado desde mi juventud mi pasión por preparar dulces. Agradezco también a mi hermana Saritah Gudiño y a mi abuelita paterna, Marieta León, por su constante apoyo, consejos y disposición para probar cada preparación que he elaborado, tanto en la universidad como en la vida cotidiana.

En tercer lugar, quiero expresar mi agradecimiento a mis profesores, de quienes he aprendido todo lo que sé hasta ahora. Agradezco especialmente a la MSc. Dayané Arroyo, quien fue mi asesora en esta investigación. Siempre me aconsejó y comprendió mis inquietudes. A mi padre en cocina, el MSc. Juan Carlos Echeverría, le tengo un gran aprecio. Él ha sido mi maestro en el arte de la pastelería, repostería y panadería, además de tener una paciencia infinita conmigo, por cada jalón de orejas y por estar siempre que lo he necesitado. Al MBA. Gonzalo Rubio, le agradezco por cada risa compartida y por enseñarnos la importancia de defender y sentirnos orgullosos de nuestra identidad ecuatoriana, especialmente en el ámbito gastronómico. A la MSc. Dennise Ortiz, le debo un especial reconocimiento por brindarme el impulso necesario para continuar con mi tesis, confiando en que saldría bien incluso cuando aún no la había comenzado.

No puedo dejar de mencionar a mis amigos leales, quienes han estado a mi lado en todas las circunstancias, brindándome alegrías, consuelo y valiosos consejos. Su apoyo incondicional ha sido fundamental durante mi vida universitaria, y estoy segura de que seguiremos alcanzando éxitos juntos en el futuro. Finalmente, quiero agradecerme a mí misma por perseverar en este camino y por encontrar mi verdadera pasión. A todos los mencionados, un millón de gracias por su inestimable contribución a mi vida y mi formación.

Cindy Gudiño

## ÍNDICE

<b>CERTIFICACIÓN TUTOR</b> .....	<b>i</b>
<b>PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL</b> .....	<b>ii</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS</b> .....	<b>iii</b>
<b>AUTORÍA</b> .....	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>v</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	<b>vi</b>
<b>1. RESUMEN</b> .....	<b>1</b>
<b>2. ABSTRACT</b> .....	<b>2</b>
<b>3. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>3</b>
<b>4. ESTADO DEL ARTE</b> .....	<b>5</b>
4.1 Investigaciones internacionales .....	5
4.2 Investigaciones nacionales.....	7
4.3 Investigaciones locales .....	9
4.4 Marco Conceptual.....	11
4.4.1 <i>El Taxo (Passiflora Tarminiana)</i> .....	11
4.4.2 <i>La Guayaba (Psidium guajava L.)</i> .....	19
4.4.3 <i>Pastelería y Repostería</i> .....	28
4.4.4 <i>Postres Asiáticos</i> .....	35
4.4.5 <i>Cocina Creativa</i> .....	38
4.5 Marco Legal.....	39
<b>5 MATERIALES Y MÉTODOS</b> .....	<b>40</b>
5.1 Alcance y enfoque de la investigación .....	40
5.2 Tipos de investigación .....	40
5.3 Métodos .....	41
5.3.1 <i>Método Inductivo-Deductivo</i> .....	41
5.3.2 <i>Método Analítico- Sintético</i> .....	41
5.3.3 <i>Método Observacional</i> .....	41
5.4 Técnicas .....	42
5.4.1 <i>Documental</i> .....	42
5.4.2 <i>Experimental</i> .....	42
5.4.3 <i>Instrumentos</i> .....	42

5.4.4	<i>Procedimiento</i> .....	43
5.5	Matriz metodológica.....	45
<b>6</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	<b>47</b>
6.1	Resultados.....	47
6.1.1.	<i>Adaptaciones propuestas por la autora y sus resultados</i> .....	48
6.1.2.	<i>Análisis de los resultados</i> .....	52
6.2	Validación.....	53
6.2.1	<i>Degustación</i> .....	53
6.2.2	<i>Montaje de la mesa de degustación</i> .....	54
6.2.3	<i>Ficha de evaluación para la degustación</i> .....	56
6.2.4	<i>Resultados de la degustación</i> .....	56
6.2.5	<i>Análisis de la evaluación de degustación</i> .....	59
6.3	Discusión .....	60
6.4	Propuesta.....	63
6.4.1	<i>Postres asiáticos realizados aplicando el taxo y la guayaba</i> .....	63
6.4.2	<i>Descripción del recetario</i> .....	68
<b>7</b>	<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>71</b>
<b>8</b>	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	<b>73</b>
<b>9</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	<b>74</b>
<b>10</b>	<b>ANEXOS</b> .....	<b>82</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Variedades y características de las pasifloráceas .....	12
Tabla 2 Taxonomía del Taxo (Passiflora Tarminiana).....	14
Tabla 3 Composición Nutricional del Taxo (Passiflora Tarminiana). ....	17
Tabla 4 Taxonomía de la Guayaba (Psidium guajava L.) .....	22
Tabla 5 Composición Nutricional de la Guayaba (Psidium guajava L.).....	26
Tabla 6 Clasificación de los postres .....	35
Tabla 7 Matriz metodológica .....	45
Tabla 8 Resumen de los comentarios .....	57
Tabla 9 Postres asiáticos elaborados con taxo y guayaba .....	63
Tabla 10 Estructura y diseño del recetario .....	68

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Invitación para la Degustación.....	54
Figura 2 Montaje de mesas de bocaditos.....	54
Figura 3 Montaje de mesa de degustación .....	55
Figura 4 Código QR del Recetario .....	70

## 1. RESUMEN

El taxo y la guayaba poseen un potencial gastronómico elevado sin explorar completamente aún. Esta investigación se propuso desarrollar una variedad de postres asiáticos creativos utilizando el taxo y la guayaba, por medio de la creación de un recetario, para enriquecer la oferta culinaria y promover una fusión gastronómica. Se utilizó un enfoque mixto para analizar las prácticas culinarias y recopilar datos cuantitativos sobre proporciones de ingredientes. Se seleccionó recetas tradicionales de repostería de cinco países asiáticos: Taiwán, Tailandia, China, Corea del Sur y Japón, y se desarrollaron variantes innovadoras incorporando el taxo y la guayaba. El estudio se centró en evaluar las propiedades organolépticas del taxo y la guayaba, como su sabor, aroma, textura y apariencia, para determinar su viabilidad en la cocina creativa. Las adaptaciones incluyeron la integración de estas frutas en rellenos, masas, salsas y como frutas base. Los resultados mostraron que el taxo y la guayaba no solo mantuvieron sino también enriquecieron las características culturales y estéticas de los postres asiáticos, ofreciendo frescura y creatividad sin comprometer su autenticidad cultural. La guayaba se destacó como un relleno firme y dulce, mientras que el taxo aportó acidez y aroma distintivo en masas y salsas. Además, se elaboró un recetario digital detallado y se validaron los postres mediante degustaciones con expertos, quienes evaluaron positivamente la integración de estos ingredientes. La problemática existente se basó en la falta de fusión entre productos ecuatorianos y postres asiáticos, lo que genera una oferta repetitiva y poco innovadora. Esta investigación abordó esa carencia al demostrar el potencial del taxo y la guayaba para innovar en la gastronomía asiática, promoviendo prácticas culinarias sostenibles y creativas. Los resultados demostraron la versatilidad del taxo y la guayaba, ofreciendo nuevas oportunidades de fusión y aumentando la aceptación de estos postres en el paladar ecuatoriano.

**Palabras Clave:** postres asiáticos, taxo, guayaba, cocina creativa.

## 2. ABSTRACT

The taxo and guava possess a high gastronomic potential that has not yet been fully explored. The aim of this research is to develop a variety of creative Asian desserts using taxo and guava, through the creation of a recipe book, to enrich the culinary offerings and promote a gastronomic fusion. A mixed-method approach was used to analyze culinary practices and collect quantitative data on ingredient proportions. Traditional pastry recipes from five Asian countries—Taiwan, Thailand, China, South Korea, and Japan—were selected, and innovative variants incorporating taxo and guava were developed. The study focused on evaluating the organoleptic properties of taxo and guava, such as their flavor, aroma, texture, and appearance, to determine their viability in creative cuisine. The adaptations included the integration of these fruits in fillings, doughs, sauces, and as base fruits. The results showed that taxo and guava not only maintained but also enhanced the cultural and aesthetic characteristics of Asian desserts, offering freshness and creativity without compromising their cultural authenticity. Guava stood out as a firm and sweet filling, while taxo provided acidity and a distinctive aroma in doughs and sauces. Additionally, a detailed digital recipe book was created, and the desserts were validated through tastings with experts, who positively evaluated the integration of these ingredients. The existing problem is based on the lack of fusion between Ecuadorian products and Asian desserts, which results in a repetitive and uninnovative offering. This research addresses that gap by demonstrating the potential of taxo and guava to innovate in Asian cuisine, promoting sustainable and creative culinary practices. The results demonstrate the versatility of taxo and guava, offering new fusion opportunities and increasing the acceptance of these desserts among Ecuadorian palates.

**Key Words:** asian desserts, taxo, guava, creative cuisine.

### 3. INTRODUCCIÓN

La gastronomía, como manifestación cultural y artística, es un reflejo de la diversidad y riqueza de las sociedades en todo el mundo. A lo largo de la historia, las recetas y técnicas culinarias han evolucionado y se han adaptado, dando lugar a una amplia variedad de platos y sabores que reflejan la identidad y tradiciones de cada región. En este contexto, la presente investigación se centra en la exploración y experimentación de la integración de dos frutas tropicales, el taxo (*Passiflora tarminiana*) y la guayaba (*Psidium guajava L.*), en la repostería asiática. Estas frutas, nativas de América Latina y ampliamente cultivadas en el Ecuador, ofrecen una amplia gama de posibilidades culinarias debido a su versatilidad y perfil de sabor único.

A pesar del creciente interés en la cultura asiática, hay una falta de fusión entre productos ecuatorianos y postres asiáticos, lo que limita la integración de ingredientes locales como el taxo y la guayaba en la cocina asiática. Esto resulta en una oferta de repostería poco innovadora. La investigación aborda las siguientes preguntas: ¿Qué postres asiáticos se podrían adaptar para incorporar el taxo y la guayaba? ¿Cómo influiría esta integración en la diversificación gastronómica del país?

La investigación busca demostrar la viabilidad del taxo y la guayaba como ingredientes en postres asiáticos para promover la diversidad gastronómica y ofrecer propuestas innovadoras. El objetivo general es desarrollar postres asiáticos creativos con estos ingredientes, creando un recetario que enriquezca la oferta culinaria. Los objetivos específicos son investigar las propiedades organolépticas del taxo y la guayaba, identificar recetas tradicionales para su adaptación, elaborar un recetario y validar la propuesta mediante degustación con expertos.

La metodología empleada combina un enfoque mixto que integra investigación documental, experimental y aplicada. Se realizó una revisión documental para conocer las características botánicas y culinarias del taxo y la guayaba, así como para identificar recetas tradicionales de postres asiáticos. La investigación experimental implicó la adaptación de estas recetas mediante la sustitución de ingredientes tradicionales por el taxo y la guayaba, evaluando su impacto en términos de sabor, textura, estética y aceptación general. Se crearon recetarios detallados y se llevaron a cabo fichas de evaluación sensorial con expertos para documentar la experiencia y

los criterios de aceptación de los postres. La muestra para la degustación incluyó un grupo de expertos en gastronomía que proporcionaron retroalimentación sobre la integración de estos ingredientes.

Los resultados obtenidos demuestran que el taxo y la guayaba pueden ser integrados con éxito en postres asiáticos tradicionales, ofreciendo un perfil de sabor novedoso y agradable que enriquece la experiencia culinaria. La investigación reveló que el taxo, con su sabor agridulce y aroma fresco, y la guayaba, con su dulzura equilibrada y aroma exótico, son ingredientes versátiles que pueden mejorar la experiencia sensorial de diversos postres. La adaptación de recetas como el *Niángāo*, *Mitarashi Dango* y *Feng Li Su* evidenció la posibilidad de fusionar sabores tropicales con tradiciones culinarias asiáticas sin comprometer la autenticidad. La degustación con expertos validó la propuesta, mostrando una recepción positiva y sugiriendo que estos ingredientes pueden enriquecer la oferta de postres asiáticos, promoviendo la creatividad y la diversidad gastronómica.

Esta investigación se divide en cuatro apartados, el primero es el estado del arte donde se evidencia la revisión de la literatura sobre el taxo (*Passiflora tarminiana*), la guayaba (*Psidium guajava* L.) y repostería asiática, de autores que han publicado durante los años 1988 a 2023. El segundo apartado muestra la metodología que desde un enfoque mixto aplica técnicas documental y experimental. El tercer apartado presenta los resultados obtenidos luego de la experimentación con recetas de postres asiáticos, la validación realizada a las mismas y se incluye un segmento de discusión de resultados. Además, esta sección contiene la propuesta de la autora que se resume en recetario creativo con 21 preparaciones en base al añadir taxo y guayaba en preparaciones asiáticas, el cual contiene un código QR para su fácil difusión. Finalmente, el cuarto apartado presenta las conclusiones donde se demuestra el cumplimiento de los objetivos, así como la respuesta a la pregunta de investigación, las recomendaciones y futuras líneas de investigación.

## 4. ESTADO DEL ARTE

En esta sección, se presentan trabajos previos relevantes que permiten comprender cuánto conocimiento hay sobre el tema en cuestión, para poder identificar el nivel de desconocimiento dónde esta investigación contribuirá. A través del buscador Google Académico y Scopus, se encontraron documentos que muestran hasta dónde llega la investigación sobre cocina asiática, el taxo, la guayaba y la relevancia de la innovación en la repostería:

### 4.1 Investigaciones internacionales

En su análisis sobre textos de las cocinas de Asia se menciona según Fàbregas (2020) “Son cocinas muy elaboradas, con mucha manipulación y con materias primas que pueden llegar a ser altamente exóticas” (p. 1); este enfoque subraya una búsqueda continua de la excelencia gastronómica, donde la manipulación de ingredientes se erige como un arte refinado, capaz de inducir experiencias sensoriales únicas en los comensales. La convergencia entre técnicas culinarias tradicionales y componentes exóticos arroja un panorama gastronómico diversificado y emocionante, desafiando las convenciones establecidas y ampliando los límites de la cocina contemporánea.

El taxo (*Passiflora tarminiana*) una fruta tropical con una amplia gama de aplicaciones tanto en la industria agroalimentaria y ha sido objeto de interés debido a su versatilidad y valor nutricional como explican Fischer et al. (2020) “Aparte del uso como fruto fresca, se pueden usar como insumo de procesos agroindustriales como pulpas, concentrados, dulces, mermeladas y ensalada de fruta” (p. 119); según esto es posible que la diversificación de usos no solo añada valor a la fruta, sino que también represente oportunidades significativas en términos de desarrollo económico y comercialización.

La guayaba (*Psidium guajava* L.), con su versatilidad culinaria y valiosas propiedades nutricionales, representan un recurso abundante y prometedor en el ámbito industrial como infieren Yam et al. (2010)

Tienen potencial para la elaboración de pectinas y aceites con sus semillas. El potencial industrial deriva de sus aptitudes para pulpas, puré, polvo para reconstituir como néctar, mermeladas, jaleas y dulce. El jugo de guayaba se utiliza principalmente en jugos y néctares, también existe demanda en la industria de alimentos para bebés. (p. 1)

El potencial industrial de la guayaba es incuestionable, ofreciendo oportunidades para desarrollar una amplia gama de productos, con el adecuado enfoque en la investigación y el desarrollo, la guayaba podría convertirse en un recurso fundamental en la producción de alimentos y bebidas, beneficiando tanto a los consumidores como a la industria en general.

El sector gastronómico debe mantenerse en constante cambio; hablar de la utilización de productos tropicales y no los normalmente empleados en preparaciones asiáticas como son la pasta dulce de judías rojas, o distintos tipos de salsas y rellenos, buscando en cierta forma una innovación, se puede ajustar claramente a lo que Heredia y García (2023) comentan

Debe de entenderse que el sector gastronómico, dado su alto impacto y penetración en la sociedad, debe reinventarse y crear propuestas de valor donde los productos de calidad vuelvan a ser protagonistas. Decantando y teniendo en cuenta el contexto actual, el sector de gastronómico está en constante evolución y por ello se deben de adecuar los negocios a la realidad a la que nos enfrentamos, teniendo en cuenta tres pilares fundamentales: la gestión, la tecnología y el humanismo, lo que también contribuye al desarrollo sostenible de la industria. (p. 19)

Haciendo hincapié en que reinventar los productos, utilizar productos autóctonos como protagonistas y crear propuestas de valor permitiría mejorar la percepción de este tipo de postres extranjeros y generar una aceptación con una variante con la que la sociedad pueda estar más familiarizada además de mejorar la experiencia de los consumidores en general.

La creatividad se convierte en un ingrediente esencial, impulsando la evolución constante de la oferta gastronómica para satisfacer los gustos y expectativas cambiantes de los comensales como sugieren Alonso et al. (2022) “de acuerdo a las tendencias en pastelería y alimentación, los productos deben apoyarse en la innovación alimentaria y la creatividad, y de su combinación surgen nuevos conceptos, formatos, nuevas técnicas e ingredientes y modelos de negocio” (p. 12); también tendría en cuenta las tendencias cambiantes en la alimentación y las preferencias del consumidor. La fusión de ingredientes tradicionales asiáticos con productos frescos y locales como el taxo y la guayaba no solo añade un toque de innovación, sino que también satisface las necesidades de los consumidores contemporáneos preocupados por la salud y la sostenibilidad.

La cocina creativa es vista como una corriente de cocina la cual según Hernando (2010):

Es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar, importa menos la materia prima y la elaboración que el resultado final. (p. 4)

En palabras simples se puede inferir que la cocina creativa se trata de un estilo enfocado en la innovación y la creatividad extrema, donde la materia prima y el proceso son secundarios en comparación con un resultado final impresionante, incorporando elementos exóticos y métodos revolucionarios.

#### **4.2 Investigaciones nacionales**

La gastronomía asiática destaca por su diversidad y saludabilidad, enfocándose en alimentos bajos en calorías con sabores vibrantes. Reconocida por su sofisticación y exotismo, su presentación en pequeñas porciones y el uso de palillos promueven una alimentación pausada, favoreciendo la digestión. Las motivaciones para disfrutarla incluyen la novedad, el aprendizaje cultural, la experiencia sensorial, la preocupación por la salud y el escape de la rutina. Se la describe como colorida, aromática y fresca, siendo apreciada tanto por chefs como por comensales. La gastronomía asiática no solo es una experiencia culinaria, sino también un viaje cultural que cautiva a quienes la prueban (Vera y Baratau, 2022).

Por otro lado, si se habla del taxo (*Passiflora tarminiana*) se puede resaltar lo que mencionan Murrieta y Villamarín (2020)

*Passiflora tarminiana*, es una especie considerada exótica, ya que normalmente en los países andinos es donde tiene una importancia económica. En varios países del mundo es catalogada como invasiva, por lo que no existen muchos estudios al respecto. Los pocos artículos científicos que tienen que ver con esta especie, son hechos precisamente en la zona norte de Sudamérica, y no están relacionados directamente con estudios de tipo químico, sino que en ellos se examina también su composición de una manera marginal. (p. 9)

Si bien como las autoras comentan no hay un estudio completo o artículo sobre este tipo de taxo, los pocos que sí existen han sido completamente basados en autores de las zonas en las que se utiliza este tipo de fruto.

Sobre la guayaba en el contexto ecuatoriano Gonzales (2015) afirma lo siguiente “La guayaba es una fruta muy apreciada en cuanto al agradable aroma que brinda, su importante contenido

nutricional y tiene una gran importancia comercial ya que se puede emplear en múltiples preparaciones: dulces, néctares, conservas, yogurt, compotas, etc.” (p. 3); con esto la guayaba en la industria alimentaria resalta su potencial como producto clave tanto para los productores como para los consumidores. Su aroma atractivo y amplio perfil nutricional la convierten en una opción versátil y apreciada en la cocina moderna, contribuyendo tanto a la salud como a la satisfacción gastronómica.

La gastronomía al ser algo en constante evolución hace que la búsqueda de alternativas gastronómicas se convierta en una tendencia influyente. Este contexto se sitúa en un escenario donde chefs, productores y consumidores buscan explorar opciones más allá de las tradicionales, ya sea para satisfacer nuevas preferencias culinarias, abordar preocupaciones ambientales o descubrir ingredientes autóctonos y poco convencionales; como expone Cujano (2016)

La gastronomía típica basada en productos orgánicos toma como fundamento a un tipo de producción agrícola alternativa, el mismo que involucra varios factores para crear un sistema productivo natural, libre de contaminantes perjudiciales para el ambiente. Asegurando de esa manera la calidad nutritiva de cada uno de los alimentos elaborados a base de este tipo de productos, brindando nutrientes naturales adecuados que benefician a la salud del cuerpo proporcionando una alimentación sana, balanceada y adecuada. Los beneficios de consumir este tipo de gastronomía natural o pura, ayuda a gran parte de la población a evitar enfermedades relacionadas con la mala alimentación e incluso se opina que seguro es que su organismo funcionará mucho mejor, con lo cual agregará a sus años no solo cantidad, sino que le añadirá calidad. (p. 48)

La gastronomía basada en productos orgánicos no solo representa una opción culinaria, sino un compromiso con la salud y el bienestar. Al optar por ingredientes cultivados de manera sostenible y libre de contaminantes, se promueve una alimentación que no solo nutre el cuerpo, sino que también contribuye a la prevención de enfermedades relacionadas con la mala alimentación, complementando a la comida asiática sin variar el fin de su creación, el bienestar en general.

El contribuir al desarrollo de productos alternativos en el ámbito gastronómico hace que muchos chefs vayan hacia lo innovador y no convencional, especialmente en el campo de la pastelería y repostería, como menciona Gaibor (2015) “En la contribución con el desarrollo de productos alternativos para la gastronomía, así saldremos de lo tradicional e implementaremos

nuevas formas de pastelería y repostería...” (p. 12). Se reconoce la importancia de alejarse de lo tradicional, y para lograr esto, es esencial realizar un análisis exhaustivo de los productos con los que contamos, evaluando sus características y posibilidades. La experimentación se convierte en una forma de encontrar opciones creativas, permitiendo alcanzar los resultados deseados y abrir la puerta a sabores y texturas que desafíen las expectativas tradicionales en el mundo de la repostería, con un enfoque asiático que es lo que este trabajo quiere reflejar.

La cocina creativa toma un papel en la evolución de la gastronomía ya que ésta ha llevado a los chefs a explorar más allá de las recetas tradicionales, adentrándose en un mundo de innovación y experimentación, como expresa Cali (2018) “La cocina creativa se basa en confeccionar plato de los considerados de nueva creación y/o experimentar nuevas preparaciones, basadas en platos tradicionales.” (p. 13), permitiendo a los cocineros reinterpretar ingredientes y técnicas de maneras nunca vistas. Esta fusión de lo clásico con lo moderno no solo sorprende al paladar, sino que también enriquece la cultura culinaria, demostrando que la tradición y la vanguardia pueden coexistir armoniosamente en cada plato.

#### **4.3 Investigaciones locales**

Asia al ser un continente tan grande tienen una gran variedad de postres y gastronomía creada y asociada con el bienestar y la salud, el no solo comer por satisfacer el hambre sino porque su cuerpo lo va a agradecer al final del día, como dice Armas (2012)

La cocina asiática es conocida por ser una de las comidas más sanas y saludables del mundo por ser variada, por utilizar cantidades de grasa en forma moderada; los productos que se emplean son por lo general de cada estación del año, asegurando su frescura. Además se caracteriza por la presentación de sus platos en pequeñas cantidades, emplea productos coloridos, exóticos y sabores muy bien combinados. (p. 9)

El enfoque de sus platos está muy marcado por lo saludable haciendo que de igual forma los postres están pensados con armonía y beneficio, además de para disfrutar un momento dulce en medio de sus ajetreadas vidas.

El taxo (*Passiflora tarminiana*) poseen una relevancia significativa además de conferir beneficios adicionales para la salud humana, dado que viene de las especies passiflora como infiere Inlago (2020)

La importancia de las especies de *Passiflora* radica principalmente en la presencia de una amplia variación en las características físicas y químicas del fruto, los cuales son usados en la elaboración de bebidas y dulces, de alta aceptación, debido a varios atributos nutricionales; como fuente de vitaminas A, C y riboflavina, contiene potasio, fósforo, magnesio, sodio, cloro, hierro, aportando la cantidad equilibrada de carbohidratos y calorías, y antioxidantes; atribuido al contenido de fenoles, flavonoides y carotenoides, los cuales tienen un impacto benéfico para la salud humana. (p. 5)

La diversidad de características físicas y químicas de sus frutos permite la creación de bebidas y dulces altamente valorados por su contenido nutricional. En consecuencia, el consumo de productos derivados de *Passiflora* puede brindar numerosos beneficios para la salud humana, haciendo que estas especies sean de gran relevancia en la industria alimentaria y en la promoción de estilos de vida saludables.

El papel de la guayaba (*Psidium guajava* L.), en la dieta no solo radica en satisfacer las necesidades nutricionales básicas, sino también en contribuir al bienestar general y fortaleza del cuerpo humano, convirtiéndola así en una fruta de importancia comercial, así como anuncia León (2013)

La guayaba es fuente de importantes macro y micro nutrientes por lo cual es de gran importancia dentro de la dieta saludable y dieta terapéutica, cuyo objetivo será siempre contribuir al mantenimiento de la salud y mejoramiento del estado nutricional que necesita nuestro cuerpo para desarrollarse sano y fuerte, transformándose en una fruta comercial. (p. 1)

Se destaca como una fruta de gran importancia en el ámbito comercial, siendo fundamental tanto en la alimentación cotidiana como en el desarrollo de productos y estrategias relacionadas con la nutrición y la salud.

La cocina creativa como menciona Atiaja (2023) "...se define como un estilo de cocina que busca innovar, mediante el uso de diferentes ingredientes para expresarse de nuevas formas utilizando nuevas tendencias culinarias, creando el origen de nuevos platos..." (p. 30), permitiendo así una redefinición de un plato, permitiendo la evolución constante de la gastronomía.

## **4.4 Marco Conceptual**

### ***4.4.1 El Taxo (Passiflora Tarminiana)***

#### **4.4.1.1 Generalidades del Taxo (Passiflora Tarminiana).**

El Taxo amarillo (*Passiflora Tarminiana*) es parte de la familia de las frutas de la pasión, también internacionalmente conocida como Curuba, Parcha, Tumbo, Tacao, entre otros, botánicamente familia de las passifloras, un grupo de medicinas efectivas para la ansiedad. Esta fruta crece entre los 1500 y 3500 msnm es nativa de la zona andina de Sudamérica que abarca desde Venezuela hasta Chile, sus cultivos están más centrados en Perú, Colombia y Ecuador, aunque se ha visto que se adaptó también en Nueva Zelanda, México, Canarias, Etiopía, Filipinas y Hawaii (Murrieta y Villamarín, 2020).

El fruto de la *Passiflora Tarminiana* tiene una forma alargada, su parecido a un plátano hace que en algunos países de habla inglesa también la conozcan como “banana passion fruit” o “banano de la pasión” en español, su cáscara cuando está madura es amarilla anaranjada, su sabor es más suave que otras frutas de la pasión así que se puede consumir directamente de la planta. Sus flores, tallos y hojas tienen características medicinales sedantes además de ser rica en nutrientes (Lopez et al., 2010).

Se puede multiplicar la planta por medio de estacas o acodos creando así algunos ejemplares híbridos. Tiene una gran variabilidad genética así que de esta fruta se derivan muchas variedades con diferentes formas, colores, tamaños, entre otras características, que hacen que cada planta y su respectivo fruto sea distinto. Sus semillas son de color café profundo con un sabor agridulce.

#### **4.4.1.2 Variedades del Taxo.**

Las *pasifloráceas* como familia están constituidas por unas 500 especies que crecen en zonas tropicales y subtropicales, entre las variedades que más se consumen y sus características existen:

**Tabla 1***Variedades y características de las pasifloráceas*

<b>Variedad</b>	<b>Características</b>
<i>Passiflora mollissima</i>	Conocida como curuba de Castilla, destaca por su pubescencia, tallos cilíndricos y hojas trilobuladas. Sus flores rosadas dan paso a un fruto ovoide de color amarillo pálido, cuya pulpa anaranjada constituye el 60% del peso, con un pH entre 3 y 3,5. Apreciada comercialmente junto con la tarminiana por sus propiedades organolépticas.
<i>Passiflora crispolanata L. Uribe</i>	Conocida como curuba de Castilla, destaca por su pubescencia, tallos cilíndricos y hojas trilobuladas. Sus flores rosadas dan paso a un fruto ovoide de color amarillo pálido, cuya pulpa anaranjada constituye el 60% del peso, con un pH entre 3 y 3,5. Apreciada comercialmente junto con la tarminiana por sus propiedades organolépticas.
<i>Passiflora tripartita</i>	Emparentada con la <i>mollissima</i> , ofrece frutos ligeramente más pequeños, pero de igual calidad. Inicialmente rojo oscuro, maduran a tono rojo con fondo amarillo, con un tamaño promedio de 9 cm de largo y 4 cm de ancho.
<i>Passiflora cumbalensis</i>	Conocida como Curuba roja, presenta un fruto ovoide de epidermis roja o raramente amarilla, con cáscara gruesa que constituye el 50% del peso. Su pulpa, amarillenta clara o anaranjada, es escasa (40%), con un pH de 3.8. Semillas numerosas representan el 10% del peso total. Ideal para consumo fresco, su

---

ligero sabor similar a la granadilla la hace apreciada en el mercado.

---

*Nota.* Adaptado de Cifuentes y Toral (2015), *Estudio y análisis de la fruta Taxo Amarillo (Passiflora Tarminiana) y su utilización en manjares elaborados con productos de la Costa ecuatoriana.*  
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/12346>

Dando a entender así que el taxo no es solo una especie con una variedad limitada a un género, sino que dependiendo del lugar y características taxonómicas como organolépticas puede tener distintas presentaciones y llegan a ser usadas de distintas formas siendo estas cuatro anteriormente mencionadas las más consumidas.

#### **4.4.1.3 Zonas de Cultivo.**

Este fruto, conocido como Taxo (*Passiflora Tarminiana*), tiene una presencia destacada en la producción local ecuatoriana ya que su consumo se dirige al mercado interno, especialmente en la zona de la sierra en la cual se encuentra más fácilmente. Al respecto Cifuentes y Toral (2015) afirman:

En el Ecuador se cultiva el Taxo (*Passiflora Tarminiana*) en zonas que se encuentren entre los 1.500 y 3.500 m.s.n.m, principalmente en los valles bajos del callejón interandino, principalmente en las provincias de Tungurahua, Azuay, Pichincha e Imbabura. En la provincia de Tungurahua existe la mayor producción de este fruto. Generalmente las unidades de producción son pequeñas y cultivan principalmente la variedad amarilla. El rendimiento de frutas es aproximadamente de 10.000 a 18.000 Kg / Ha/ año. La producción actual se destina para el consumo interno, en fruta fresca y procesada (pulpa congelada y helados). El taxo (*Passiflora Tarminiana*) es una fruta relativamente desconocida en el mercado mundial, considerada una especialidad exótica, orientada al segmento de mercado gourmet. (p. 8)

La poca diversificación de usos gastronómicos de este producto a pesar de que se encuentra muy fácilmente en el país sugiere que puede haber oportunidades de expansión y promoción a nivel internacional, explorando el potencial del taxo en nuevos mercados, productos y audiencias.

#### 4.4.1.4 Taxonomía.

Dentro de la familia botánica *Passifloraceae*, se encuentran catalogados un total de 18 géneros que comprenden aproximadamente 630 especies, las cuales se distribuyen en diversos hábitats de zonas tropicales y subtropicales alrededor del globo. Entre estos géneros, cinco de ellos prosperan en el continente americano, de los cuales cuatro son exclusivos de América, mientras que *Passiflora L.*, con una impresionante cantidad de alrededor de 400 especies, tiene presencia tanto en el Nuevo Mundo como en el Viejo Mundo. En la región de América, la mayor concentración de especies se localiza en las regiones de Centro y Sudamérica, lo que subraya la riqueza y diversidad botánica de estas áreas geográficas (Mendaño, 2014).

**Tabla 2**

*Taxonomía del Taxo (Passiflora Tarminiana).*

<b>Taxonomía del Taxo (<i>Passiflora Tarminiana</i>)</b>	
<b>Nombre Científico:</b>	<i>Passiflora Tarminiana</i>
<b>Familia:</b>	Passifloraceae
<b>Género:</b>	Passiflora
<b>Subgénero:</b>	Tacsonia
<b>Clase:</b>	Dicotiledóneas
<b>Subclase:</b>	Archilamydea
<b>Orden:</b>	Parietales
<b>Suborden:</b>	Flacourtinea
<b>Reino:</b>	Vegetal
<b>Subreino:</b>	Fanerógamas
<b>Especie:</b>	Passiflora tarminiana Coppens & V.E.Barney, 2001
<b>Tipo:</b>	Fanerógama
<b>Subtipo:</b>	Angiosperma
<b>Nombre Común:</b>	Taxo, Curuba, Parcha, Tumbo, Tacao, Curuba Ecuatoriana, Curuba Quiteña,

## Banana Passion Fruit.

<b>Hábito:</b>	Trepadora
<b>Origen:</b>	Nativa de la zona andina de Sudamérica
<b>Color de las flores:</b>	Rosadas

*Nota.* Adaptado de Murrieta y Villamarín (2020), *Composición Química y Actividad Antioxidante de Passiflora Tarminiana*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/51153>

### 4.4.1.5 Morfología Botánica.

La morfología botánica del taxo (*Passiflora tarminiana*) revela características distintivas que contribuyen a su identificación precisa dentro de la familia Passifloraceae. Como mencionan Murrieta y Villamarín (2020)

*Passiflora tarminiana* es una planta con tallos subangulares, hojas trilobuladas que presentan color verde claro. La flor posee pétalos y sépalos de color rosado claro, generalmente perpendiculares a la corona, son solitarias. El fruto es alargado y delgado con forma cónica en ambos extremos, son 10 a 14 cm de largo por 3.5 a 4.5 cm de ancho, el pericarpio es amarillo al madurar, las semillas corresponden el 6% del peso total del fruto, la cáscara es delgada, su pulpa es de color anaranjado y aromatizada. Además de eso, se la conoce por ser una planta enredadera de tallo cilíndrico pubescente, las raíces son superficiales y muy ramificadas, los tallos son cilíndricos, estriados y de color grisáceo. (p. 18)

Esta morfología botánica, que abarca desde la estructura de sus tallos hasta la configuración detallada de sus flores y frutos, proporciona una base sólida para la clasificación precisa de esta especie en el contexto de la botánica.

### 4.4.1.6 Características Físicas.

El taxo (*Passiflora tarminiana*) presenta diversas características físicas que definen su morfología y estructura. Se trata de una enredadera perenne que se distingue por tallos delgados y flexibles, capaces de ramificarse extensamente. Sus hojas, de disposición alterna, exhiben una profunda lobulación con bordes serrados y una textura coriácea. Las flores son solitarias y axilares, compuestas por sépalos triangulares y pétalos blancos, rodeando un androceo y gineceo bien desarrollados.

El fruto es una baya ovoide alargada con pulpa jugosa y numerosas semillas, Cifuentes y Toral (2015) exponen que:

Durante su madurez, el pericarpio adquiere un tono amarillo, y las semillas representan el 6% del peso total del fruto. La cáscara, delgada, constituye el 36% del peso total, mientras que la pulpa, de tonalidad anaranjada y con un distintivo aroma, corresponde al 58% del peso total del fruto. (p. 2)

La polinización, en su mayoría, se lleva a cabo gracias a la colaboración de insectos, con abejas y colibríes desempeñando un papel fundamental.

#### **4.4.1.7 Características Organolépticas.**

El taxo, al ser examinado, presenta una cáscara inicialmente verde que, al llegar a su completa madurez, adquiere un tono amarillo intenso. Esta envoltura, caracterizada por su tacto suave, revela en su interior semillas redondas cubiertas por una capa anaranjada, proporcionando una apariencia jugosa y atractiva. Al aproximarse, la fruta emana un aroma distintivo y aromático, con matices cítricos y dulces que la identifican fácilmente. Al degustarla, se experimenta un sabor excepcionalmente singular, fusionando dulzura y notas cítricas de manera intensa y equilibrada. Es relevante destacar que la cáscara, siendo suave y delgada, es comestible, agregando una dimensión adicional al paladar. La pulpa, húmeda y con cápsulas de sabor, contribuye a una experiencia gustativa única. Al tacto, la fruta revela una textura externa sumamente delicada y homogénea, mientras que en su interior, la humedad y pequeñas gotas acuosas se combinan con la dureza de las semillas, enriqueciendo esta experiencia sensorial integral (Oñate, 2022).

#### **4.4.1.8 Composición Nutricional.**

El Taxo amarillo tiene un alto contenido en agua. Así mismo posee una gran riqueza mineral de (calcio, fósforo, hierro) y vitaminas tales como: (vitaminas A, B1, B2, B3 y C). La proporción de azúcar es relativamente baja, sólo contiene un 6% (Cifuentes y Toral, 2015). En la siguiente tabla se detalla la composición nutricional del taxo amarillo (*Pasiflora tarminiana*):

**Tabla 3**

*Composición Nutricional del Taxo (Passiflora Tarminiana).*

<b>Composición Nutricional del taxo (<i>Passiflora Tarminiana</i>)</b>	
<b>Componentes</b>	<b>Contenido en 100g de parte comestible</b>
Calorías	27kcal
Agua	92%
Proteína	0.6g
Grasa Total	0.1mg
Carbohidratos	6.3g
Fibra	0.3g
Vitamina A	1.02mg
Vitamina C	70mg
Calcio	4mg
Fósforo	20mg
Hierro	0.4mg
Niacina	2.5mg
Riboflavina	0.03mg

*Nota:* Adaptado de Murrieta y Villamarín (2020), *Composición Química y Actividad Antioxidante de Passiflora Tarminiana*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/51153> . Otero (1988), *El cultivo de la curuba*. [https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/29442/26861\\_14197.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/29442/26861_14197.pdf?sequence=1&isAllowed=y) . Cifuentes y Toral (2015), *Estudio y análisis de la fruta Taxo Amarillo Passiflora Tarminiana y su utilización en manjares elaborados con productos de la Costa Ecuatoriana* . <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/12346>

El taxo (*Passiflora tarminiana*.) es fuente de niacina y carotenos, presenta cualidades antioxidantes y combate cálculos renales y enfermedades urinarias, además es de gran aplicación en farmacia y alimentación (Robalino, et al., 2020).

#### **4.4.1.9 Propiedades Medicinales.**

El taxo (*Passiflora tarminiana*), además de sus cualidades sensoriales y gastronómicas, posee un potencial medicinal que ha sido reconocido en diversas culturas. Sus propiedades

antioxidantes y su contenido en vitamina C lo convierten en un refuerzo para el sistema inmunológico, contribuyendo a la prevención de enfermedades y al mantenimiento de la salud.

El taxo se utiliza en dietas de bajar de peso, ya que al consumir la fruta licuada con cáscara la pectina que se encuentra en esta ayuda a desórdenes intestinales. A su vez cura úlceras, gastritis y coadyuvar el tratamiento de hernias hiatales y reflujo al ser un tónico muscular. Por sus propiedades sedantes se la usa para curar problemas de angustia, nervios y estrés debido a su contenido en passiflora (Freire y Sandoval, 2011).

En Bolívar se usa con culantrillo para calmar y regular los ciclos menstruales, así como para tratar afecciones del corazón y molestias durante el posparto. En Imbabura la infusión de la flor machacada se usa para blanquear la cara y curar el espanto. En Chimborazo el beber la infusión de la planta ayuda a evitar abortos espontáneos y sus hojas son usadas para combatir golpes e hinchazones que pueden darse en la piel (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2013).

Es importante destacar que, aunque se reconoce el potencial medicinal del taxo, se necesita más investigación científica para respaldar completamente estas afirmaciones y comprender a fondo los beneficios y posibles contraindicaciones asociadas con su consumo con fines medicinales.

#### **4.4.1.10 Usos y beneficios**

El taxo (*Passiflora tarminiana*), conocido también como "banana passionfruit" o "curuba," ofrece una variedad de usos y beneficios que lo convierten en un recurso valioso. Sus frutos, de forma alargada y piel amarilla cuando están maduros, son apreciados por su sabor agri dulce y su aroma característico. El Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (2013) explica que:

En la actualidad el taxo además de ser consumida como fruta fresca es utilizado para hacer jugos, batidos, helados de paila por su sabor característico e intenso, también se implementa en batidos con leche (taxada) y jugo fresco realizado en base a su pulpa a la que se le atribuye efectos sedantes y relajantes, asimismo se argumenta que la infusión de la flor ayuda al blanqueamiento de la piel y se usa en ocasiones para salsas que acompañan platos fuertes y para darle sabor a las tradicionales espumillas. (p. 3)

Su versatilidad en la cocina y sus beneficios nutricionales lo convierten en un componente valioso tanto para el consumo diario como para aplicaciones medicinales, destacando así su importancia en diversas culturas y comunidades.

#### **4.4.2 La Guayaba (*Psidium guajava* L.)**

##### **4.4.2.1 Generalidades de la Guayaba (*Psidium guajava* L.).**

La guayaba (*Psidium guajava* L.) es una fruta tropical ampliamente cultivada y apreciada en diversas regiones del mundo. Originaria de América tropical, la guayaba se ha adaptado a una variedad de climas y se cultiva en países de Asia, África y Oceanía, además de las Américas. En ese sentido, Bustos (2013) alude lo siguiente

Fue propagada por los españoles y portugueses a todos los trópicos del mundo... Siglos atrás fue llevada a África, Asia y la India y actualmente se le encuentra en más de 50 países con regiones tropicales y subtropicales por sus nutritivos y abundantes frutos. (p. 10)

Es una planta que se adapta a cualquier clima y suelo, haciéndola propensa a una fácil propagación en distintas partes del mundo. En el Ecuador se encuentra en casi todas las provincias indicando que tiene una buena producción en este país, sobre todo por sus climas tropicales y por ser nativa de este lado del mundo.

La guayaba, una fruta tropical versátil y de origen incierto, tiene un lugar destacado en la agricultura ecuatoriana. Este árbol de hoja perenne pertenece a la familia Myrtaceae y se caracteriza por su crecimiento compacto, hojas ovaladas y flores blancas. La fruta en sí es conocida por su forma redonda u ovalada, su piel verde o amarilla y su pulpa jugosa que puede variar en color desde blanco hasta rosa o rojo, dependiendo de la variedad.

La guayaba (*Psidium guajava* L.), árbol frutal de la familia Myrtaceae, es conocida internacionalmente con distintos nombres, como goyave, guyaba, guayaba, goiaba y kuawa. Estos árboles, que pueden alcanzar los 20 metros de altura, se caracterizan por su corteza cobriza distintiva y su ramificación extensa. Su adaptabilidad a diversos suelos y su rápida fructificación han llevado a su dispersión en los trópicos. Las aves y monos disfrutaban de sus frutas, dispersando las semillas y contribuyendo al crecimiento espontáneo de retoños de guayaba en la selva tropical. Este árbol, apreciado por su

versatilidad y presencia global, forma parte integral de la diversidad vegetal en los trópicos. (Kamath et al., 2008 p. 9)

La guayaba (*Psidium guajava L.*) destaca como un recurso botánico significativo que trasciende las barreras geográficas, Este árbol, valorado por su versatilidad y alcance global, no solo contribuye a la estética de la diversidad vegetal en ambientes tropicales, sino que también subraya la sorprendente interconexión entre la flora y la fauna en estos ecosistemas exuberantes.

En Ecuador, la guayaba (*Psidium guajava L.*) se cultiva en diversas regiones del país, aprovechando las condiciones climáticas ideales para su desarrollo. Como destaca Reinoso (2019)

Su hábitat se caracteriza por diversas condiciones climáticas ya que puede encontrarse en zonas de climas secos, cálidos o templados dado que el rango de temperatura adecuado para su desarrollo va desde los 15 a 30°C. Sin embargo, puede llegar a tolerar incluso temperaturas de hasta 45°C y sus requerimientos pluviales pueden ir de 1000 a 2000 mm, pero se ha evidenciado el crecimiento de esta especie en zonas con precipitaciones de hasta 5 000mm anuales. La guayaba tolera una amplia variedad de condiciones de suelo, pero tiende a crecer mejor en suelos con alto contenido orgánico. (p. 13)

Este fruto, apreciado por su sabor dulce y su riqueza en vitamina C, se encuentra comúnmente en las provincias costeras y de la Sierra. Los valles interandinos y las zonas bajas proporcionan un entorno propicio para su crecimiento, y provincias como Manabí, Loja, Pichincha y Azuay son conocidas por sus plantaciones de guayaba.

Es importante señalar que esta variedad de guayaba demuestra una notable tolerancia a suelos alcalinos o ácidos, manifestando su desarrollo efectivo en un rango de pH que oscila entre 4.5 y 9.4. Su presencia es frecuente en los márgenes de carreteras y en proximidades de viviendas, donde en diversas ocasiones se le considera un problema, ya que, desde una perspectiva fisiológica, esta especie muestra la capacidad de propagarse como maleza, particularmente en entornos abiertos. A consecuencia de estas características, la guayaba ha llegado a convertirse en invasora en bosques nativos en Hawái, Australia, Nueva Zelanda e incluso en las Islas Galápagos en Ecuador (Cázares et al., 2008).

#### **4.4.2.2 Variedades de la Guayaba.**

En el territorio ecuatoriano, se lleva a cabo el cultivo de diversas variedades de guayaba (*Psidium guajava L.*), aprovechando la variabilidad climática y geográfica presente en el país. Entre las destacadas variedades se incluye la guayaba blanca, reconocida por su pulpa de consistencia cremosa y su perfil gustativo caracterizado por notas dulces y aromáticas. Por otra parte, la guayaba roja exhibe una piel de matiz rojizo y una pulpa jugosa, ofreciendo una experiencia sensorial única. De manera similar, la guayaba amarilla destaca por su pulpa de tonalidad intensa y un equilibrio entre lo dulce y lo ácido en su sabor (Aguirre, 2021).

#### **4.4.2.3 Zonas de Cultivo.**

La guayaba (*Psidium guajava L.*) se encuentra comúnmente en las provincias costeras y de la Sierra. Los valles interandinos y las zonas bajas proporcionan un entorno propicio para su crecimiento, y provincias como Manabí, Loja, Tungurahua, Pastaza, Puyo, Pichincha, entre otras, son conocidas por sus plantaciones de guayaba, donde las condiciones climáticas propicias favorecen su desarrollo óptimo. La diversidad frutal en Ecuador no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también resalta la capacidad de adaptación de esta fruta a las distintas regiones del país, contribuyendo significativamente a la producción agrícola y beneficiando tanto a los consumidores locales como a la economía agraria nacional (Bustos, 2013).

#### **4.4.2.4 Taxonomía.**

La taxonomía proporciona una clasificación precisa y jerárquica que ayuda a comprender la relación evolutiva y las características distintivas de la guayaba en el contexto de la diversidad biológica en este contexto tenemos la siguiente tabla:

**Tabla 4***Taxonomía de la Guayaba (Psidium guajava L.)*

<b>Taxonomía de la Guayaba (<i>Psidium guajava L.</i>)</b>	
<b>Nombre Científico:</b>	<i>Psidium guajava L</i>
<b>Familia:</b>	Myrtaceae
<b>Subfamilia:</b>	<u>Myrtoideae</u>
<b>Género:</b>	Psidium
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida
<b>Subclase:</b>	<u>Rosidae</u>
<b>Orden:</b>	Myrtales
<b>Reino:</b>	Plantae
<b>Especie:</b>	Guajava L
<b>Tribu:</b>	<u>Myrteae</u>
<b>Nombre Común:</b>	Guayaba, Goiaba, Guyaba, Goyane.
<b>Origen:</b>	Nativa de América
<b>Color de las flores:</b>	Blancas

*Nota:* Adaptado de Bandera y Pérez (2015), *Revisión bibliográfica MEJORAMIENTO GENÉTICO DE GUAYABO (Psidium guajava L.)*. <https://www.redalyc.org/pdf/1932/193243640009.pdf> . Torres (2010), *DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL NUTRITIVO Y FUNCIONAL DE GUAYABA (Psidium guajava L.)*, *COCONA (Solanum sessiliflorum Dunal)* y *CAMU CAMU (Myrciaria dubia Vaugh)*. Obtenido de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1800/1/CD-2776.pdf>

La guayaba (*Psidium guajava*) pertenece al reino Plantae, dentro de la familia Myrtaceae. Es un miembro del género *Psidium*, que engloba diversas especies de plantas con características similares. La guayaba, en particular, se distingue por ser un arbusto o árbol pequeño de hojas perennes, con una amplia distribución en las regiones tropicales y subtropicales. Su taxonomía específica la clasifica como *Psidium guajava*, donde el epíteto específico "guajava" hace referencia a la especie particular. Dentro de esta especie, se pueden encontrar diversas variedades y cultivares adaptados a diferentes condiciones climáticas y ambientales.

#### **4.4.2.5 Morfología Botánica.**

La morfología botánica de la guayaba (*Psidium guajava L.*) hace saber que esta especie, ya sea en forma de árbol o arbusto caducifolio, presenta una serie de atributos morfológicos distintivos que la hacen reconocible en diversos ecosistemas, como argumenta Reinoso (2019)

La guayaba es una especie diploide que se caracteriza por ser un árbol o arbusto caducifolio con una longevidad promedio de 30 a 40 años que puede llegar a medir de 3 a 10 metros, posee una copa irregular con hojas elípticas decusadas simples con margen entero siendo sus hojas de un color verde brillante u opaco. Su tronco tiende a ser irregular y con una gran cantidad de ramificaciones siendo su corteza externa escamosa con un color pardo rojizo. La guayaba produce flores axilares que pueden ser a manera de cimbras o solitarias que van a poseer de 4 a 5 pétalos de color blanco, además produce un fruto carnoso en forma de baya que puede llegar a medir hasta 8 cm de diámetro, en donde su pulpa puede llegar a ser de color crema a rosado dependiendo de la variedad. (p. 13)

La descripción detallada de las características morfológicas de la guayaba proporciona una base sólida para la comprensión de esta especie en el contexto botánico y agronómico. El estudio de la guayaba no solo enriquece nuestro conocimiento sobre la diversidad vegetal, sino que también abre puertas hacia el desarrollo de estrategias de cultivo sostenible y la preservación de los recursos naturales y en un contexto gastronómico su fruto es apto para ser utilizado en una variedad de preparaciones.

#### **4.4.2.6 Características Físicas**

La guayaba es una planta que destaca tanto por su estructura física como por sus características botánicas, lo que la convierte en un objeto de estudio para botánicos y amantes de la naturaleza. Con una altura que puede variar significativamente, este árbol o arbusto tiene un aspecto y una morfología únicas que merecen una descripción detallada como la que Bandera y Pérez (2015) indican

La guayaba (*Psidium guajava L.*) se presenta como un árbol o arbusto caducifolio con una altura que varía entre 5 y 10 metros, aunque puede ser gestionado con podas para mantenerse por debajo de los tres metros. Su copa, de forma irregular, alberga hojas

decusadas simples, que pueden ser oblanceoladas, oblongas o elípticas, con márgenes enteros y un brillo que va desde verde brillante hasta verde pardusco. Dispuestas en pares alternos a lo largo de las ramas, estas hojas poseen vellosidades finas y suaves en ambos lados, exhibiendo una nervadura central y varias secundarias.

El tronco de la guayaba exhibe típicamente una estructura caracterizada por su torsión y ramificación pronunciadas, con ramas gruesas que tienden a ascender y a retorcerse. La corteza externa se presenta en una textura escamosa, compuesta por piezas lisas, delgadas e irregulares, de tonalidad pardo-rojiza y con escamas de color grisáceo. En su interior, la corteza revela una consistencia fibrosa y un sabor ligeramente amargo, con tonalidades que varían desde el rosado pastel hasta el pardo oscuro. Respecto a las flores, estas pueden encontrarse solitarias o dispuestas en cimas axilares, emitiendo un perfume distintivo y adoptando una morfología actinomorfa. Los sépalos externos se presentan en tonos verdes, contrastando con los pétalos internos de color blanco, lo que contribuye a su atractivo visual y a su función reproductiva. (p. 97)

La guayaba no solo destaca por su valor nutricional y sabor, sino también por su estructura distintiva y compleja. Su tronco retorcido, corteza fibrosa y flores aromáticas contribuyen a la singularidad de esta planta, haciendo de la guayaba un tema intrigante para estudios botánicos y apreciación natural.

Por otro lado, el fruto de la guayaba es notable no solo por su sabor distintivo, sino también por su variada morfología, que ofrece una rica experiencia sensorial y visual. Desde su forma hasta su color, cada aspecto de la guayaba contribuye a su popularidad en diversas culturas y cocinas. Bandera y Pérez (2015) también destacan que:

La morfología del fruto de la guayaba exhibe una diversidad notable, siendo habitualmente una baya que puede alcanzar un diámetro de hasta 8 cm, con una forma que va desde globosa hasta ovoide, presentando un cáliz persistente en su extremo apical. Su pulpa, de consistencia carnososa, muestra tonalidades que oscilan entre el crema amarillento y el rosado, mientras que su cáscara, de textura fina, adquiere un color amarillo característico. Las semillas, cuyo número puede variar, se caracterizan por su pequeño tamaño, forma reniforme y bordes lisos, siendo algunas guayabas carentes de semillas o presentando una cantidad mínima. En cuanto al sabor, el fruto exhibe una amplia gama de sabores que van desde el dulce hasta el ácido o incluso el muy ácido, proporcionando una experiencia sensorial diversa para el consumidor. (p. 97)

El fruto de la guayaba es un testimonio de la diversidad natural, con variaciones en tamaño, forma, color y sabor que lo hacen único. Esta diversidad no solo lo hace atractivo para los consumidores, sino que también lo convierte en un objeto de estudio interesante para la botánica y la horticultura.

#### **4.4.2.7 Características Organolépticas**

Al observar la guayaba revela una pulpa cromáticamente variada, desde blanco hasta rosa o rojo, dependiendo de la variedad, su cáscara es de tonalidades verdes, amarillas o rojizas. Al tacto, la guayaba presenta una pulpa suave y uniforme, mientras que la cáscara puede exhibir cierta firmeza. Su distintivo aroma se libera al ser cortada, ofreciendo una fragancia dulce y característica, a veces con toques cítricos. En la degustación, la guayaba despliega un sabor equilibrado entre dulzura y acidez, con variaciones desde un dulzor suave hasta matices ácidos o agridulces, según la madurez y la variedad.

#### **4.4.2.8 Composición Nutricional**

Dentro del panorama nutricional, la guayaba (*Psidium guajava L*) se posiciona como una fruta de destacada importancia gracias a su perfil nutricional excepcionalmente completo. Como mencionan Quintero et al. (2019)

La guayaba se caracteriza por ser una de las frutas más completas en nutrientes; contiene vitaminas, proteínas, sales minerales y oligoelementos. Los contenidos de vitaminas A, B1 y B2, son altos y produce más de dos veces vitamina C que la naranja; la fruta posee 16 vitaminas. Los niveles de aminoácidos esenciales como el triptófano, lisina, y metionina, son muy altos y es rica en taninos (ataca los microbios), además de poseer propiedades de astringente intestinal. (p. 1710)

La guayaba (*Psidium guajava L*) emerge como una fuente nutricional de alto valor, respaldada por su riqueza en vitaminas, aminoácidos esenciales y compuestos bioactivos; esta fruta no solo es agradable al paladar, sino que también ofrece un aporte significativo a la salud general. Al considerar la guayaba en la dieta diaria, se puede aprovechar sus beneficios para promover un estilo de vida más saludable y equilibrado.

**Tabla 5***Composición Nutricional de la Guayaba (Psidium guajava L.)*

<b>Composición Nutricional de la Guayaba (<i>Psidium guajava L.</i>)</b>	
<b>Componentes</b>	<b>Contenido en 100g de parte comestible</b>
<b>Calorías</b>	68kcal
<b>Agua</b>	80.8g
<b>Proteína</b>	2.55g
<b>Lípidos</b>	0.95g
<b>Carbohidratos</b>	14.32g
<b>Fibra</b>	5.4g
<b>Azúcares</b>	8.92g
<b>Vitamina B7</b>	7.6mg
<b>Calcio</b>	18mg
<b>Fósforo</b>	40mg
<b>Hierro</b>	0.26mg
<b>Magnesio</b>	22mg
<b>Potasio</b>	417mg
<b>Sodio</b>	2mg
<b>Vitamina B3</b>	1.084MG
<b>Ceniza</b>	1.39g
<b>Vitamina C</b>	177.77 mg
<b>Taninos</b>	3.87mg
<b>Grasa total</b>	0mg

*Nota:* Adaptado de Bustos (2013), *Diseño en alimentos derivados de la guayaba, empleando procesos simples de conservación*, <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/13198>. Torres (2010), *Determinación del potencial nutritivo y funcional de guayaba (Psidium guajava L.), cocona (Solanum sessiliflorum Dunal) y camu camu (Myrciaria dubia Vaugh)*. <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1800/1/CD-2776.pdf>. Aguirre (2021), *Efecto de la criomaceración de la flor de Jamaica (Hibiscus Sabdariffa) y guayaba (Psidium Guajava) en el color de una bebida Alcohólica en el espacio cie l\*a\*b.*, <https://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/6463>

#### **4.4.2.9 Propiedades Medicinales**

Vélez y Morocho (2021) referían que las hojas de guayaba han demostrado poseer diversas propiedades farmacológicas, siendo utilizadas como agentes excretorios de fiebre con efectos antibacterianos, bactericidas y cicatrizantes, además de ser reconocidas por sus propiedades antiinflamatorias, analgésicas, laxantes, nutritivas y antiespasmódicas. Este recurso natural se ha empleado para tratar diversas afecciones, incluyendo diabetes y enfermedades gastrointestinales.

El té de hojas de guayaba se utiliza para aliviar la diarrea, disentería, indigestión y dolores de estómago, así como para reducir mareos y náuseas. En la medicina tradicional, se ha empleado en algunos países para tratar enfermedades cutáneas, como picazón y sarna, ya sea de forma independiente o combinada con otras plantas medicinales. Las hojas de guayaba también destacan por prevenir la retención de agua y la inflamación debido a sus propiedades diuréticas y alto contenido de potasio. Su consumo regular ha demostrado reducir los niveles de glucosa en sangre, siendo beneficioso para pacientes con diabetes, y también contribuye a la disminución del colesterol LDL y triglicéridos (Vélez y Morocho 2021).

Además, el té de hojas de guayaba ha mostrado propiedades antioxidantes que mejoran la fertilidad masculina y puede ser efectivo en el tratamiento del acné, las espinillas y los puntos negros. Asimismo, gracias a su contenido antioxidante, las hojas de guayaba pueden prevenir el envejecimiento cutáneo y mejorar la textura y el tono de la piel. Estos hallazgos respaldan la utilidad multifacética de las hojas de guayaba en el ámbito de la medicina y la salud.

#### **4.4.2.10 Usos y beneficios**

Las utilidades de esta planta a nivel mundial consisten en plantaciones comerciales para la producción de frutos y el uso de su madera para carpintería o torneado, pero además sus hojas son utilizadas como colorante negro para la tinción de seda y algodón, así como para la extracción de compuestos que resultan ser tóxicos para controlar plagas; de igual manera se utiliza tanto la hoja, flor, corteza, fruto y raíz por sus propiedades medicinales.

En Ecuador se consume como fruta y también en forma de bebidas, almíbar, helado y mermeladas, tiene una gran cantidad de antioxidantes lo que la hace provechosa para el consumo. A su vez, como planta en general Ramírez (2023) resalta que:

Esta especie es utilizada en sistemas agroforestales ya que se utilizan los árboles como barreras naturales de terreno y se plantan árboles dispersos con el fin de proveer sombra; como último punto, la guayaba ha sido considerada como una especie con potencial para la reforestación en zonas que han sido degradadas ya que áreas perturbadas facilitan la germinación y crecimiento de *P. guajava* L. (p. 11)

La guayaba ecuatoriana no solo destaca por su calidad y versatilidad en la cocina local, sino que también presenta un potencial significativo para la exportación, aprovechando la creciente popularidad de esta fruta a nivel internacional.

Por otro lado, se puede elaborar pectinas y aceites con sus semillas, industrialmente se usa para pulpas, pures y polvo para reconstituir como néctar, además el extracto de guayaba se usa principalmente en jugos y néctares, también hay demanda en la industria para bebés (Aguirre, 2021). La producción de guayaba en Ecuador no solo abastece la demanda interna de frutas frescas, sino que también se utiliza en la elaboración de productos derivados, como mermeladas y jugos, contribuyendo así al sector agroindustrial del país.

Es muy apreciada como saborizante de yogurt, gelatinas y helados. Los frutos de segunda calidad se utilizan en la alimentación de vacunos, porcinos, aves y peces. Es rico en vitamina C, en cantidades superiores a la naranja y es una buena fuente de energía (Torres, 2010).

#### **4.4.3 Pastelería y Repostería**

##### **4.4.3.1 Concepto de Pastelería**

La pastelería, en el contexto culinario, representa una disciplina altamente especializada que combina la habilidad técnica con la creatividad artística para la elaboración de productos de repostería y postres finos, como dicen Güechá y Florez (2019): “Pastelería es un arte cuyo objeto se concreta a la elaboración de pasteles, bizcochos, mantecados, tortas y otros productos elaborados a base de harina, azúcar, huevo, almendra, entre otros” (p. 34). La pastelería, en el ámbito profesional, representa una convergencia única de habilidades técnicas especializadas y expresión artística en el mundo culinario.

#### **4.4.3.2 Técnicas y métodos en pastelería**

La pastelería se fundamenta en la aplicación rigurosa de técnicas y métodos especializados. La destreza técnica del pastelero se manifiesta a través de la precisión en la ejecución de procedimientos como el pesaje, laminado de masas, la emulsificación en el batido de ingredientes y la meticulosa fase de montaje entre otras.

- **Pesar y Medir**

En la pastelería el seguir una receta al pie de la letra es muy importante. El respeto a los pesos y medidas de los ingredientes es esencial para obtener resultados consistentes. La balanza se convierte en una herramienta crucial, empleada en gramos, kilos o fracciones de kilo, reconociendo la variabilidad en la densidad de productos en polvo como harina, azúcar y polvo de almendra. Para los líquidos, se recurre a medidas de capacidad, como el litro y sus fracciones, mientras que la cuantificación de huevos puede ser por unidades. La aromatización, con esencias de frutas o productos, se realiza con medidas pequeñas como cucharas soperas o de té. Incluso los sólidos, como la mantequilla, son pesados en balanza (Salau, 2015).

- **Batir**

El batido es una operación esencial que busca aligerar, dar volumen y homogeneizar la mezcla. Este proceso implica la acción energética de remover ingredientes líquidos o semilíquidos, transformándolos en una consistencia esponjosa. La herramienta principal para llevar a cabo estas operaciones es el batidor, existiendo de éste varios tipos como manual, eléctrico o de máquina. Entre las operaciones de batido más comunes se encuentran los batidos empleados en la preparación de bizcochos, el batido de claras a punto de nieve y el batido de cremas, entre otras aplicaciones específicas en la pastelería profesional (Salau, 2015).

- **Mezclar**

Según Marín y Cárdenas (2013) “El mezclado es una técnica que consiste en integrar dos o más materias primas o elaboraciones sin darles cuerpo ni volumen. Se realiza con espátula de goma flexible, aunque en algunos casos se utiliza un batidor” (p. 39). Para mezclar de forma adecuada,

se hace con movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, recogiendo bien las paredes y bases del bol donde se realiza la mezcla, evitando que no quede nada sin unir.

- **Incorporar**

Sánchez (2011) conceptualiza a incorporar como: “La acción de incorporar consiste siempre en hacer que una materia prima penetre en la mezcla. Según que la materia sea líquida o en polvo, se utiliza un batidor, una espátula, una espumadera. Batiendo o simplemente mezclando” (p. 59). La elección del utensilio o herramienta para esta operación ya sea un batidor, una lengua o una espumadera, dependerá de si la materia a incorporar es líquida, en polvo, dura o blanda.

- **Tamizar**

Esta práctica consiste en tamizar diversos ingredientes, ya sean en forma de polvo, frutas en puré e incluso cremas o preparaciones. Su objetivo principal radica en lograr la homogeneización de la mezcla, reteniendo las partículas demasiado grandes o ajenas al producto mediante el uso de un tamiz o colador. El tamizado se realiza frecuentemente con ingredientes en polvo, como harina o azúcar fina, permitiendo regular el tamaño de las partículas y airear los polvos. Este proceso facilita la incorporación, hidratación y mezcla eficientes de los ingredientes con otras materias primas durante la elaboración de productos de pastelería (Sánchez, 2011).

- **Amasar**

El amasado es una técnica fundamental en la pastelería y repostería que implica trabajar la masa de manera manual o mecánica para desarrollar su estructura y lograr la formación de gluten. Este proceso es esencial en la elaboración de panes, masas para tartas, y otros productos de repostería. Sobre esto Navarro y García (2016) plantean que:

Cuando nos referimos al termino amasar, en esta ocasión ya no nos sirve solo con mezclar, hay que trabajar mucho más esta masa hasta conseguir llegar a afinarla. Este término solo se utiliza en la elaboración de masas en las que interviene como materia prima principal la harina acompañada de otros ingredientes húmedos para que puedan unirse. El amasado se puede realizar a mano, para pequeñas cantidades de masa, o a máquina, para cantidades más grandes. Si lo hacemos en máquina, lo ideal es realizarlo

en una amasadora; sin embargo, en caso de no disponer de esta, se puede amasar en la batidora. Como ya sabemos, la batidora tiene diferentes accesorios, y cada uno cumple una función diferente. El gancho es el encargado de cumplir la misión del amasado. (p. 13)

Durante el amasado, se combinan los ingredientes secos y líquidos, y se realiza un movimiento repetitivo de plegado y estirado para desarrollar la red de gluten, lo que contribuye a la elasticidad y textura final del producto. Además de desarrollar el gluten, el amasado también ayuda a distribuir uniformemente los ingredientes y a incorporar aire, lo que influye en la textura y la esponjosidad del producto final.

- **Hornear**

Consiste en cocinar la masa o la preparación en un horno precalentado, donde el calor uniforme y controlado permite que la masa se expanda y adquiera su textura y estructura final. Durante el horneado, los agentes leudantes como levadura, bicarbonato de sodio o polvo de hornear liberan gases, haciendo que la masa aumente en volumen y adquiera su esponjosidad característica. La temperatura y el tiempo de cocción son aspectos cruciales, ya que influyen en el color, sabor y consistencia del producto final. Además, el horneado contribuye a desarrollar sabores complejos y aromas atractivos, transformando la masa cruda en deliciosas creaciones que son un deleite para el paladar (Lirola, 2022).

- **Cascar los huevos**

Este proceso implica romper la cáscara de los huevos para extraer la clara y la yema, que son ingredientes esenciales en muchas recetas. La destreza en el manejo de esta operación es crucial para evitar que se mezclen fragmentos de cáscara con los componentes líquidos, asegurando así la pureza de los ingredientes. Empleando las palabras de Sánchez (2011):

Es necesario tomar ciertas precauciones para cascar los huevos, primeramente, reconocer que los huevos sean frescos y no tengan olores fuertes, y desagradables, en ese caso se eliminan. Preparación, se dispone en la mesa de trabajo de dos envases: uno pequeño para cascar, otro más grande para contener la totalidad de los huevos cascados, y otro opcional para las cascaras. Se procede a cascar con golpecitos, en la mesa o en el borde superior del recipiente, cuando el huevo se ha roto antes de abrirlo por la mitad

totalmente, se debe oler para asegurar que este fresco. Vaciar en el envase pequeño y luego de aprobarlo vaciar en el envase grande, esta operación se realiza con todos los huevos a utilizar uno por uno. Separar las claras; se procede de la forma anterior pero al abrir el huevo se pasa la yema de media cascara a la otra dejando caer por el centro de la clara y colocando la yema en otro envase. (pp. 60-66)

El método de cascar los huevos puede variar según la receta, ya sea utilizando un borde afilado del recipiente o golpeándolos contra una superficie plana. La frescura de los huevos también es un factor importante, ya que los huevos frescos tienen claras más firmes y yemas más redondas, lo que puede afectar la consistencia y el resultado final de la preparación.

- **Montar las claras**

Esta técnica implica batir las claras de huevo hasta lograr una consistencia espumosa y voluminosa. Este proceso, realizado con un batidor eléctrico o manual, incorpora aire en las claras, lo que resulta en una textura esponjosa y ligera. Es esencial asegurarse de que tanto los utensilios como las claras estén completamente libres de grasa, ya que cualquier residuo de grasa puede dificultar el montado exitoso. Las claras montadas se utilizan en diversas preparaciones, como soufflés, merengues y bizcochos, aportando estructura y elevación a las mezclas. La destreza en el montado de claras es fundamental para lograr el punto exacto donde formen picos suaves o firmes, según la receta específica, garantizando así el éxito de la elaboración y la consistencia deseada en el producto final (Conty, 2019).

- **Engrasado**

El concepto de engrasado en pastelería se refiere al proceso de aplicar grasa, generalmente mantequilla, margarina o aceite, en moldes y utensilios antes de verter la mezcla para hornear. Este paso es esencial para evitar que los productos horneados se adhieran al recipiente durante la cocción y facilita su extracción una vez que han alcanzado la cocción adecuada. El engrasado se realiza para garantizar que los pasteles, galletas o cualquier otra preparación mantengan su forma y textura al desmoldarlos. Además de prevenir la adherencia, el engrasado contribuye a mejorar la presentación final del producto, asegurando un aspecto uniforme y apetitoso (Soco, 2019).

- **Enmoldado**

El enmoldado en pastelería se refiere al proceso de verter y distribuir la mezcla de la preparación dentro del molde seleccionado antes de la cocción. Este paso es fundamental para dar forma a los productos horneados, como pasteles, panes, budines u otras delicias. Durante el enmoldado, se asegura una distribución uniforme de la mezcla en el molde, lo que contribuye a la consistencia en la textura y apariencia final del producto. Además, el enmoldado es una etapa clave para garantizar que la preparación se ajuste adecuadamente al molde seleccionado, permitiendo una cocción homogénea (DV, 2020).

#### **4.4.3.3 Otras técnicas y métodos empleados en cocina**

En el ámbito culinario, las técnicas y métodos son fundamentales para la creación de platos sofisticados y de alta calidad. Algunas técnicas extras que se utilizan en algunas preparaciones de postres son:

- **Cocción al vapor**

Cocinar al vapor es una técnica culinaria que consiste en preparar alimentos utilizando el vapor generado por agua en ebullición. Este método permite conservar la integridad nutricional de los ingredientes, preservando vitaminas y minerales que se pueden perder con otras técnicas de cocción. Además, al evitar el contacto directo con el agua, los alimentos mantienen su textura y sabor natural, resultando en platos más saludables y sabrosos. La cocción al vapor es particularmente apreciada por su capacidad para resaltar la pureza y frescura de los ingredientes, haciendo de ella una elección ideal en la cocina contemporánea (Aprende Institute, s.f.).

- **Cocción en medio graso**

La cocción en medio graso es un método culinario que implica cocinar alimentos sumergiéndolos parcial o totalmente en un medio graso caliente, como aceite o mantequilla. Este proceso permite obtener una superficie dorada y crujiente en los alimentos, mientras se cocina uniformemente en su interior. La alta temperatura del medio graso sella los jugos naturales de los ingredientes, manteniendo su humedad y potenciando sus sabores. Además de

mejorar la textura y el sabor de los alimentos, la cocción en medio graso puede variar según el tipo de grasa utilizada, influenciando en el perfil gustativo del plato final. Esta técnica es ampliamente utilizada en la cocina para preparar una amplia gama de alimentos, desde carnes y pescados hasta verduras y productos de repostería (Aprende Institute, s.f.).

#### **4.4.3.4 Concepto de Repostería**

La repostería, en el ámbito culinario profesional, constituye un arte refinado que se centra en la elaboración de productos dulces y postres, requiriendo una amalgama de habilidades técnicas y creativas. Como explican Güechá y Florez (2019):

Repostería es un arte que puede considerarse como una extensión o complemento de la culinaria y cuyo objeto se concreta a la elaboración de pasteles, helados, bombones caramelos y otros productos elaborados a base de azúcar, manteca, huevos, almendra, entre otros. (p. 34)

La excelencia en repostería se refleja no solo en la calidad sensorial de los productos finales, sino también en la capacidad para innovar en sabores, texturas y presentaciones, manteniendo al mismo tiempo un equilibrio armonioso.

#### **4.4.3.5 Concepto de Postre.**

Un postre puede ser cualquier elaboración servida al final de la comida ya sea fría o caliente, y realizada a partir de fruta o masa de carácter normalmente dulce, a la que se le ha aplicado tratamiento térmico o no y que además puede ser o no complementada con otras elaboraciones formando parte del elemento principal o complementándolo. Al igual que pueden presentar tanto temperaturas altas como temperaturas bajas también pueden tener texturas frágiles o volátiles (Sánchez y Rey, 2018).

#### 4.4.3.6 Clasificación de Postres.

Los postres se pueden clasificar en:

**Tabla 6**

*Clasificación de los postres*

Clasificación de los postres			
Naturales	Calientes	Fritos	Fríos y Semifríos
Macedonias	Soufflés	Buñuelos	Helados
Ensaladas	Puddings	Empanadas	Sorbetes
	Crepas	Croquetas	Granizados
	Flanes	Torrejas	Parfait
	Pancakes		Soufflé Helados
			Mousses
			Carlotas
			Gelatinas
			Bavarois

*Nota:* Adoptado de (Bahamonde, 2016), *Utilización del ají escabeche o ají amarillo (Capsicum baccatum) en la elaboración de postres en el Distrito Metropolitano de Quito.*

[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63719448/Utilizacion\\_del\\_aji\\_escabeche\\_o\\_aji\\_amarillo\\_Capsicum\\_baccatum\\_en\\_la\\_elaboracion\\_de\\_postres\\_en\\_el\\_DM020200623-114647-3g2ncl-libre.pdf?1592933917=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DUtilizacion](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63719448/Utilizacion_del_aji_escabeche_o_aji_amarillo_Capsicum_baccatum_en_la_elaboracion_de_postres_en_el_DM020200623-114647-3g2ncl-libre.pdf?1592933917=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DUtilizacion)

#### 4.4.4 Postres Asiáticos

Los postres asiáticos son conocidos por su diversidad, exquisitez y a menudo por la combinación única de sabores y texturas. En la amplia variedad de la cocina asiática, los postres pueden incluir desde opciones más sutiles y delicadas hasta creaciones más intensas y dulces. Sus postres reflejan la rica tradición culinaria de Asia y ofrecen una experiencia única para aquellos que buscan explorar sabores dulces más allá de las fronteras occidentales.

#### 4.4.4.1 Postres de China

Los postres tradicionales chinos ofrecen una gama diversa de sabores y texturas, que reflejan la rica tradición culinaria del país. Entre ellos, los pasteles de luna (*yuèbǐng*) destacan, asociados al Festival del Medio Otoño realizado a fines de septiembre o principios de octubre, rellenos de pasta de judía, semillas de loto o yema de huevo. Otra delicia es el *tāngyuán*, bolas de masa con relleno dulce, servidas en un caldo durante el Festival de los Faroles. El *niángāo*, pastel de arroz glutinoso, se consume en el Año Nuevo Chino por su simbolismo de prosperidad. El *xiānhuā bǐng de Yunnan*, con pétalos de rosa, destaca por su sabor y beneficios para la salud. Postres como las tortitas de calabaza, *dàntà*, *mántou* fritos y *tánghúlu* muestran la diversidad culinaria. Estos postres chinos no solo satisfacen el paladar con sus sabores dulces, sino que también llevan consigo significados culturales profundos, convirtiéndolos en parte integral de la experiencia gastronómica china (The China Guide 2019).

#### 4.4.4.2 Postres de Corea del Sur

Los postres en Corea del Sur presentan una amplia variedad de sabores y texturas, fusionando tradiciones culinarias con influencias modernas. Teniendo en cuenta a Chen et al. (2022), “Los postres tradicionales coreanos son indispensables para festivales y banquetes, y la comida, que se come junto con las tradicionales bebidas de té, es exquisita y encantadora” (p. 296). Destacando que los postres tradicionales marcan un pedazo de la cultura de este país, recordándoles momentos importantes y alegres a sus habitantes.

Entre los postres más emblemáticos se encuentra el "*tteok*", un pastel de arroz glutinoso que viene en diversas formas y colores, a menudo relleno de frijoles dulces o nueces. También destacan los "*bingsu*", postres de hielo raspado finamente, servidos con una variedad de ingredientes como frutas, frijoles rojos, helado o leche condensada, siendo una delicia refrescante en los cálidos meses de verano. Otro postre popular es el "*hotteok*", una especie de panqueque relleno de miel, azúcar moreno y nueces, que se cocina a la parrilla hasta obtener una textura crujiente por fuera y suave por dentro. La creatividad y la combinación de ingredientes tradicionales con toques contemporáneos caracterizan la escena de postres en Corea del Sur, ofreciendo experiencias deliciosas y únicas para los amantes de lo dulce (Egüez, 2016).

#### 4.4.4.3 Postres de Japón

Los postres japoneses son conocidos por su elegancia, sutileza y atención a los detalles. Como comentan Chen et al. (2022):

En muchos países extranjeros, los postres tradicionales japoneses son altamente reconocibles en términos de forma, servicio y connotación cultural, y el consumidor puede sentir intuitivamente el estilo de diseño japonés a través de la apariencia y el empaque de dichos productos. (p. 296)

Sus postres reflejan la estética refinada y la apreciación por la temporada y la presentación, son identificables en cualquier parte del mundo, ya que la apreciación visual está muy diferenciada, formando parte integral de la rica tradición gastronómica japonesa.

Uno de los postres más icónicos es el "mochi", una masa de arroz glutinoso rellena de variedades como *anko* (pasta de judías dulces), frutas o helado. Otro favorito es el "*matcha*", té verde en polvo utilizado para hacer productos como "*matcha mochi*", "*matcha dorayaki*" y "*matcha roll cake*". El "*dorayaki*", dos panqueques rellenos de *anko*, también es popular. Los "*daifuku*" que es un pastel de arroz redondo y suave relleno de pasta dulce de frijoles rojos, mientras que el "*castella*" es un bizcocho esponjoso introducido por los portugueses. Además, los "*wagashi*" son dulces japoneses tradicionales que pueden incluir "*yokan*" (gelatina de judías dulces) y "*manju*" (pastelitos rellenos de *anko*) (Shimamura, et al., 2006).

#### 4.4.4.4 Postres de Tailandia

Tailandia tiene influencias como la china y la hindú, como lo hace notar Salazar (2013):

Los cinco sabores presentes en todos los platillos tailandeses son: dulce, agrio, salado, picante y el amargo, es por ello y otra gran variedad de características lo que hace a Tailandia un país rico, tanto en cultura como en gastronomía. (p. 6)

En este contexto los postres tailandeses son una explosión de sabores exóticos y texturas únicas que reflejan la rica diversidad culinaria de Tailandia. Los postres tailandeses sobresalen por su creatividad, combinación de ingredientes autóctonos y presentación exquisita. Destacan el "mango con arroz pegajoso" (*khao niew mamuang*), una exquisita mezcla de mango maduro, arroz glutinoso y leche de coco, adornado con sésamo tostado y acompañado de salsa de coco.

El "*lod chong*" aporta una experiencia refrescante y sabrosa con hebras de gelatina de arroz verde en leche de coco con hielo (Turismo Tailandia, 2023).

En los mercados callejeros, los "*kanom krok*", pequeños pastelitos de arroz al vapor rellenos de crema de coco y azúcar de palma son populares. Además, los "*tako*" son flanes de coco con aroma a pandan servidos en hojas de pandan, mientras que los "*roti*" son crepes tailandesas acompañados de ingredientes dulces como plátano y leche condensada. La técnica de preparación de *ice cream Rolls* o *I-tim Pad* en una plancha de acero a baja temperatura destaca por su innovación y se suma a la singularidad de la experiencia culinaria tailandesa (Turismo Tailandia, 2023).

#### **4.4.4.5 Postres de Taiwán**

La repostería taiwanesa se caracteriza por una amplia variedad de postres que fusionan la tradición con la innovación. Entre los postres más destacados se encuentra el "bubble tea", una bebida que combina té con leche y bolitas de tapioca, ofreciendo una experiencia única de sabor y textura.

Otro elemento distintivo es el "*pineapple cake*" (pastel de piña), un dulce tradicional que consiste en un relleno de piña con una cubierta mantecosa y que ha ganado reconocimiento tanto a nivel local como internacional. Además, la creatividad también se refleja en los "*egg waffles*" o "*gai dan jai*", unos *waffles* con forma de huevos que se sirven en porciones individuales y se pueden disfrutar con diversos *toppings*. La repostería taiwanesa destaca por su habilidad para combinar ingredientes tradicionales con presentaciones innovadoras, ofreciendo una experiencia única para los amantes de los postres (Table, 2018).

#### **4.4.5 Cocina Creativa**

La cocina creativa es una tendencia culinaria que se caracteriza por la innovación y la experimentación, utilizando técnicas vanguardistas y una presentación artística para ofrecer experiencias gastronómicas únicas, desde el punto de vista de Cali (2018):

Es aquella tendencia que se define como un arte, e intenta hacer de todas sus recetas creaciones artísticas en cuanto al uso del color, sabor, montajes, texturas, usos de

materiales, etc., incluso creando una propia historia alrededor de todos sus platos. Normalmente sigue unos patrones de evolución de los platos tradicionales y uso de nuevas materia primas, así como de fusión de distintas culturas, que los cocineros que siguen la tendencia intentan respetar. (p. 12)

Esta tendencia ha llevado a una mayor apreciación de la gastronomía como una forma de expresión cultural y artística, demostrando que la comida puede ser tanto una fuente de sustento como una inspiración creativa.

#### **4.5 Marco Legal**

Para el desarrollo de esta investigación se analizan los Objetivos de Desarrollo Sostenible los cuales permitirán la ejecución de las ideas planteadas. Al analizar su influencia se determinó que el que se ajusta a la temática es:

El Objetivo de Desarrollo Sostenible 12: Producción y Consumo Responsables el cual Naciones Unidas (2015) define como “garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles” (párr.1), que al explorar la introducción de ingredientes como el taxo y la guayaba en la elaboración de postres, la investigación aborda directamente la promoción de prácticas gastronómicas sostenibles. Al fomentar el uso de ingredientes locales y respetuosos con el medio ambiente, la tesis contribuye a reducir la presión sobre los recursos naturales y promueve la conservación de la biodiversidad.

Además, al incorporar estos elementos en la cocina creativa asiática, se resalta la importancia de la innovación culinaria como medio para avanzar hacia la consecución de pautas alimentarias más sostenibles. Finalmente, este proyecto de investigación aboga por la conciencia y la adopción de decisiones informadas en la selección de ingredientes y prácticas culinarias, alineándose así con los principios fundamentales del ODS 12.

## 5 MATERIALES Y MÉTODOS

En este apartado se especifica la metodología que se usó para la realización de la investigación.

### 5.1 Alcance y enfoque de la investigación

La investigación fue de tipo exploratorio y se basó en la técnica experimental al momento de encontrar que tipo de recetas eran idóneas para el reemplazo de ingredientes asiáticos por productos tropicales; la metodología abarcó tanto componentes cualitativos como cuantitativos, por una parte en la fase cualitativa, se llevó a cabo un análisis de las prácticas culinarias mediante la observación indirecta de las recetas de postres asiáticos, documentando las técnicas empleadas, la combinación de los ingredientes y las experiencias sensoriales asociadas; además en la fase cuantitativa, se recopiló datos objetivos sobre las proporciones de ingredientes, tiempos de cocción y preferencias de los degustadores, proporcionando una base determinada para evaluar la eficacia y aceptación de las propuestas gastronómicas.

### 5.2 Tipos de investigación

Los tipos de investigación que se utilizaron en el presente trabajo son: documental, experimental y aplicada.

- a) **Investigación Documental:** El estado del arte se redactó mediante el levantamiento de información realizado por la revisión bibliográfica, para obtener datos relevantes al objeto de estudio, su ejecución y desarrollo, además por este medio se obtuvieron las recetas que iban a ser utilizadas en esta investigación.
- b) **Investigación Experimental:** Se realizaron pruebas combinando el taxo y la guayaba con ingredientes como harina de arroz glutinoso, utilizado en algunos postres asiáticos, además de otras materias primas como harina de arroz, harina de trigo, agua, huevos, almíbar, azúcar morena, azúcar blanca, etc. Verificando así si la integración de estos elementos era agradable, y como resultado se obtuvo un producto final con una consistencia, textura, sabor y apariencia adecuadas.
- c) **Investigación Aplicativa:** El producto una vez elaborado fue presentado a expertos por

medio de una degustación y exposición presencial en el LAV 180° de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras “GESTURH”, en la cual cada uno de los degustadores asignó su evaluación y criterio sobre una variedad de 11 postres elegidos del recetario y divididos por país.

## **5.3 Métodos**

### ***5.3.1 Método Inductivo-Deductivo***

En la etapa inductiva, se realizó la recopilación de datos con el propósito de obtener una comprensión de la elaboración de postres asiáticos que pueden incorporar el taxo y la guayaba como elementos alternativos y creativos. Posteriormente, en la fase deductiva, se utilizaron estos datos para encontrar patrones y generar teorías de cómo se desarrollaron estos productos combinados con las recetas tradicionales. Este análisis ayudó a sacar conclusiones sobre las mejores formas de combinar estos ingredientes en la repostería asiática. Al combinar ambas etapas, se llegó a un enfoque equilibrado que permitió entender y aplicar mejor estas ideas innovadoras en la cocina.

### ***5.3.2 Método Analítico- Sintético***

Este enfoque analítico contribuyó al entendimiento de cada parte del proceso identificando los pasos, ingredientes y técnicas más importantes para el éxito de combinar sabores tropicales y orientales. La fase sintética de este método llevó a la integración de estos elementos, generando nuevas formas creativas de usar el taxo y la guayaba en dichos postres. En resumen, la aplicación del método analítico-sintético dio una visión completa y sólida para la innovación.

### ***5.3.3 Método Observacional***

Este método permitió la identificación de patrones, ideas nuevas y posibles problemas al usar frutas tropicales como el taxo y la guayaba en la repostería asiática. De igual manera, al estudiarlas con la cocina creativa y la repostería, se descubrió cómo aspectos culturales y estéticos influyen en el diseño y presentación de estos, añadiendo valor a la comprensión en general de la interacción con los postres, lo cual es clave para crear nuevas ideas en la cocina fusionada.

## **5.4 Técnicas**

### ***5.4.1 Documental***

Para identificar el uso del taxo y la guayaba en recetas de postres asiáticos, se llevó a cabo una exhaustiva revisión documental. Esta técnica implicó la recopilación y análisis de información proveniente de diversas fuentes académicas y culinarias, como artículos científicos, libros de cocina, bases de datos especializadas y recursos en línea. El objetivo de esta revisión fue reunir un conocimiento amplio y detallado sobre las propiedades botánicas, nutricionales y gastronómicas de estos frutos tropicales. Además, se investigaron las recetas tradicionales de postres asiáticos para comprender los ingredientes y técnicas culinarias comunes en dicha gastronomía. Este enfoque documental proporcionó una base teórica sólida, permitiendo identificar oportunidades para la innovación culinaria mediante la sustitución de ingredientes tradicionales por el taxo y la guayaba.

### ***5.4.2 Experimental***

Complementando la revisión documental, se aplicó una técnica experimental para introducir el taxo y la guayaba en la preparación de postres asiáticos. Este proceso implicó la elaboración práctica de las recetas, en las cuales se sustituyeron ingredientes comunes por estos frutos tropicales. La experimentación en cocina creativa permitió observar y registrar las modificaciones en sabor, textura y apariencia de los postres resultantes. Se documentaron cuidadosamente los procedimientos y resultados de cada ensayo, ajustando las recetas según fuera necesario para optimizar el equilibrio de sabores y la aceptación sensorial. La técnica experimental no solo validó las hipótesis planteadas en la fase documental, sino que también proporcionó datos empíricos y una comprensión práctica de cómo integrar exitosamente el taxo y la guayaba en la gastronomía asiática, promoviendo así la innovación culinaria.

### ***5.4.3 Instrumentos***

- ✓ Fuentes secundarias
- ✓ Cuaderno de registro
- ✓ Ficha de evaluación

#### **5.4.4 Procedimiento**

- **Fase 1: Recolección de información sobre el taxo y la guayaba.**

Para llevar a cabo una investigación exhaustiva sobre el taxo y la guayaba, se emplearon diversas herramientas y recursos de información, entre los cuales se destacan *Google Scholar* y *Scopus*, reconocidos por su amplia base de datos académica. Además, se consultaron plataformas como *YouTube* y blogs especializados en gastronomía, particularmente aquellos enfocados en la cocina asiática. Estos recursos proporcionaron tanto información científica como prácticas recetas de postres asiáticos, permitiendo una comprensión integral de los ingredientes en cuestión. La recopilación de información incluyó no solo datos botánicos y nutricionales, sino también diversas recetas, lo que facilitó la creación de un estado del arte detallado y fundamentado. De esta manera, se aseguraron las bases teóricas necesarias para la integración de estos frutos en la culinaria asiática, garantizando la relevancia y precisión de los datos obtenidos para la investigación.

- **Fase 2: Integración de ingredientes tropicales en recetas de postres asiáticos.**

En esta fase, se desarrolló un cuaderno de trabajo donde se registraban meticulosamente las recetas tradicionales de postres asiáticos seleccionadas para el estudio. Cada receta fue analizada para identificar el ingrediente clave que sería sustituido por el taxo o la guayaba. Este proceso de selección y sustitución fue crucial para mantener la esencia de los postres originales, al tiempo que se introducían los sabores tropicales de manera innovadora. El cuaderno no solo servía como un registro de recetas, sino también como un diario de experimentación culinaria, documentando observaciones y ajustes realizados durante la preparación. Este enfoque sistemático y detallado permitió una integración creativa y efectiva de los ingredientes tropicales, asegurando que cada postre resultante mantuviera un equilibrio armonioso de sabores y texturas.

- **Fase 3: Redacción y diseño del recetario**

La elaboración del recetario implicó un cuidadoso proceso de redacción y diseño, con el objetivo de crear un recurso accesible y práctico para cualquier entusiasta de la cocina. Se

incluyeron detalles precisos sobre las cantidades de ingredientes, el procedimiento paso a paso, y se añadieron imágenes ilustrativas de cada postre terminado. Además, se especificaron las características particulares de la guayaba y el taxo utilizados en las recetas, ofreciendo al lector una comprensión completa de los ingredientes y su impacto en el resultado final. El recetario fue diseñado en formato digital, permitiendo una fácil distribución y acceso en línea. Este enfoque no solo facilitó la difusión del conocimiento adquirido, sino que también promovió la experimentación culinaria con ingredientes tropicales en la cocina asiática de manera innovadora y accesible.

- **Fase 4: Degustación de los postres asiáticos con taxo y guayaba.**

Para evaluar la aceptación de los postres asiáticos elaborados con taxo y guayaba, se diseñó una ficha de evaluación detallada que abarcaba diversos aspectos sensoriales. Los expertos convocados para la degustación analizaron los postres en términos de sus fases olfativa, visual, gustativa y creativa. Cada criterio de evaluación fue cuidadosamente definido para capturar una gama completa de respuestas, proporcionando así una visión integral de la calidad y aceptación de los postres. La recopilación de estas evaluaciones permitió identificar fortalezas y áreas de mejora, ofreciendo valiosa retroalimentación para perfeccionar las recetas. Este proceso riguroso y sistemático garantizó que los postres no solo fueran innovadores en su uso de ingredientes tropicales, sino también atractivos y satisfactorios para los paladares más exigentes.

## 5.5 Matriz metodológica

**Tabla 7**

*Matriz metodológica*

<b>Tema de investigación</b>	<b>Objetivos específicos</b>	<b>Sujeto de estudio</b>	<b>Método</b>	<b>Técnica</b>	<b>Instrumento</b>	<b>Resultados</b>
Elaboración de Postres Asiáticos Utilizando como Alternativa Gastronómica el Taxo y la Guayaba en Cocina Creativa	Investigar las propiedades organolépticas del taxo y la guayaba, incluyendo su sabor, aroma, textura y apariencia, para determinar su potencial en la cocina creativa de postres asiáticos.	Postres Asiáticos Taxo Guayaba Usos Culinarios	Inductivo-Deductivo.	Documental	Fuentes Secundarias	Marco teórico
	Identificar las recetas tradicionales de repostería asiática como base para la creación de postres innovadores para integrar de manera adecuada el taxo y la guayaba.	Aplicación de taxo y guayaba Postres asiáticos	Inductivo-Deductivo. Analítico-Sintético Observacional	Documental Experimental	Cuaderno de registro	Listado de postres asiáticos en los que se puede integrar el taxo y la guayaba
	Elaborar un recetario de postres asiáticos en el que se destaque la singularidad del taxo y la guayaba como ingredientes versátiles en el arte culinario.	Recetario Elaboración de postres	Analítico-Sintético Observacional	Experimental	Cuaderno de registro	Recetario de Postres asiáticos con taxo y guayaba
	Validar la propuesta culinaria mediante una degustación con expertos para conocer el nivel de aceptación de algunos postres	Degustación	Analítico-Sintético Observacional	Documental Experimental	Ficha de evaluación	Validación escrita

---

asiáticos realizados con taxo y  
guayaba

---

*(Matriz Metodológica, Gudiño, 2024)*

## 6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 6.1 Resultados

En esta investigación, se exploró el uso del taxo y la guayaba como ingredientes alternativos en postres asiáticos, evaluando su aspecto, sabor, textura, usos gastronómicos, color y su potencial para generar una fusión culinaria. El criterio de selección de las recetas por país se basó según postres que tengan rellenos por la facilidad de generarlos con la guayaba y la adaptabilidad del taxo como sabor agridulce en algunas preparaciones, además de su versatilidad para ser integrado en masas y rellenos; en así mismo se buscaron recetas en las que estos ingredientes pudieran integrarse sin alterar su estética, sino añadiendo un sabor distintivo mediante la implementación de estas frutas.

En este contexto, se identificaron varias recetas tradicionales de repostería asiática de cinco países seleccionados por la autora: Taiwán, Tailandia, China, Corea del Sur y Japón. En las mismas, se observó la posibilidad de adaptar el taxo y la guayaba como rellenos, en masas, salsas y como frutas base. Las recetas seleccionadas de cada país incluyen:

#### Taiwán

- *Feng Li Su* (Pastel de Piña)
- *Tai Yang Bing* (Pastel de Sol)
- *Shuang Bao Tai* (Pezuñas de Caballo)
- *Ma lai gao* (Bizcocho al vapor)

#### Tailandia

- *I-Tim Pad* (Rollo de Helado)
- *Kanom krok* (Panqueques tailandeses de coco)
- *Crema de mango caramelizada*
- *Khanom Bueang* (Panqueques crujientes)

#### China

- *Tāngyuán* (Sopa dulce de bolas de arroz)

- *Jiànduì* (Bolas de sésamo)
- *Tánghúlu* (Brochetas de fruta caramelizada)
- *Niángāo* (Tarta de Arroz)

### Corea del Sur

- *Kkultarae* (Dulce de barba de dragón)
- *Hotteok* (Panqueque coreano)
- *Jeolpyeon* (Pastel de arroz relleno)
- *Hwajeon* (Pastel de flores frescas)

### Japón

- *Daifuku Mochi* (Pastel de arroz japonés)
- *Dorayaki* (Panqueque japonés)
- *Kanten* (Gelatina vegana japonesa)
- *Mitarashi Dango* (Dulce japonés)
- *Meronpan* (Pan dulce japonés)

#### 6.1.1. Adaptaciones propuestas por la autora y sus resultados

Se desarrollaron cuatro formas principales de integrar el taxo y la guayaba en estas recetas tradicionales: como relleno, parte de las masas, como fruta/flor base y como salsas.

##### a) Rellenos:

- ***Feng Li Su* (Pastel de piña)**

**Adaptación:** Se añadió una pasta de guayaba para reemplazar el relleno de piña del pastel y así crear la variante de este postre que se denominaría *Fān shíliú dàngāo* (Pastel de Guayaba).

**Resultado:** La consistencia de la pasta de guayaba fue lo suficientemente firme como para reemplazar a la pasta de piña de la receta original, además la combinación de los sabores de la masa junto con el relleno fue agradable al paladar.

- ***Shuang Bao Tai* (Pezuñas de caballo)**

**Adaptación:** Se utilizó dulce de guayaba para rellenar estas donas agregando este ingrediente en su composición, su nombre no cambia ya que sigue teniendo la misma estética sin alterar.

**Resultado:** Al rellenar la masa con el dulce de guayaba permitió que no llegue a ser tan seca la dona en el paladar, haciendo que su constitución sea más ligera.

- ***Jiànduì* (Bolas de sésamo)**

**Adaptación:** Se modificó el relleno de anko por pasta de guayaba al igual que el anterior su nombre no cambia ya que sigue teniendo la misma estética.

**Resultado:** La combinación de los ingredientes del *Jiànduì* con la guayaba fue bastante equilibrada y se complementaban, esta fruta tropical hacía que el dulce de la azúcar morena y el ajonjolí se equilibrara.

- ***Kkultarae* (Dulce de barba de dragón)**

**Adaptación:** La receta original de este postre permite que su relleno varíe en cuanto a frutos secos, en esta variante se agregó almendras confitadas con dulce de guayaba y trituradas.

**Resultado:** Este postre resultó ser bastante laborioso. En el quinto intento, se logró dar forma al azúcar para probarlo con las almendras confitadas. Aunque el dulzor era elevado, la ligera acidez de la guayaba, junto con la textura crujiente de la almendra, permitieron equilibrar el nivel de dulzor. Sin embargo, el consumo excesivo del postre puede resultar empalagoso.

- ***Jeolpyeon* (Pastel de arroz relleno)**

**Adaptación:** Se reemplazó el anko por pasta de guayaba.

**Resultado:** El pastel de arroz relleno con la pasta de guayaba tienen un sabor agradable en el paladar, a su vez la dulzura es equilibrada.

- ***Dorayaki* (Panqueque japonés)**

**Adaptación:** Este postre japonés puede rellenarse con anko o con chocolate, en esta versión se rellenó con pasta de guayaba.

**Resultado:** Este panqueque tiene rellenos dulces, por lo cual se le agregó como alternativa la pasta de guayaba, logrando un balance adecuado en cuanto a la cantidad de azúcar. La consistencia de la pasta de guayaba es más firme que la del dulce, lo cual permitió que la preparación conservara su estética.

- ***Tāngyuán* (Sopa dulce de bolas de arroz)**

**Adaptación:** Se agregó el taxo en el relleno de las bolas de arroz junto con nueces, cambiando el relleno de maní y ajonjolí tradicional.

**Resultado:** El relleno frutal añadió una acidez agradable que complementó la dulzura de la masa, creando un perfil de sabor innovador y refrescante.

- ***Daifuku Mochi (Pastel de arroz japonés):***

**Adaptación:** Para este postre se utilizó la receta original de los mochi en la cual no se utiliza el helado de relleno, sino que se conservó la crema y se agregó un coulis de taxo como relleno.

**Resultado:** El postre tuvo un sabor balanceado además el taxo se podía percibir tanto en forma gustativa como olfativa, también se agregó taxo en la masa del mochi lo que le dió un tono amarillento característico.

- ***Hotteok (Panqueque coreano)***

**Adaptación:** Se utilizó la guayaba como relleno al confitar almendras con el dulce de guayaba.

**Resultado:** El relleno combinado con el sabor de la masa hacía que sea agradable al paladar, la levadura no opacó para nada el sabor de la guayaba en el hotteok sino que se complementaron.

**b) Parte de las Masas:**

- ***Tai Yang Bing (Pastel de sol)***

**Adaptación:** En esta receta se adicionó el taxo en la masa para darle un toque de este sabor, incorporándose con el agua de la receta.

**Resultado:** El sabor del taxo tiende a ser sutil, entonces la adición de este elemento fue opacada con la mantequilla (ghee) que tiene la receta, se debe conseguir una forma de potenciar el sabor del taxo para que se sienta en la mezcla.

- ***Kanom krok (Panqueques tailandeses de coco)***

**Adaptación:** Se cambió la leche de coco por leche aromatizada con taxo para generar el mismo efecto que produce el ingrediente original, además de agregarle el sabor permitió que la estructura se mantenga.

**Resultado:** Los panqueques resultaron en una fusión de sabores delicados y tropicales, que se complementaron perfectamente con la textura suave y crujiente.

- **Niángão (Tarta de arroz)**

**Adaptación:** Se reemplazó un porcentaje del agua de la receta por jugo de taxo para incluir su sabor y esto igual brindó un color dorado al mezclarse con la azúcar morena de la receta.

**Resultado:** La inclusión de esta fruta añadió un nuevo nivel de sabor y textura, manteniendo la masticabilidad característica del niángão agregándole un toque ácido y aromático por parte del taxo.

- **Ma lai gao (Bizcocho al vapor)**

**Adaptación:** Se licuó la leche evaporada de la preparación con taxo para incluir su sabor, además se agregó unas gotas de esencia de taxo para aumentar su aroma en la preparación.

**Resultado:** Como resultado se obtuvo un bizcocho esponjoso, con olor y sabor a taxo, ligeramente ácido pero agradable al gusto.

- **Meronpan (Pan dulce japonés)**

**Adaptación:** Se integró jugo de taxo en la masa del *meronpan*.

**Resultados:** La textura esponjosa y el sabor frutal ofrecieron una variación interesante y deliciosa del pan dulce tradicional.

c) **Fruta/flor Base:**

- **Kanten (Gelatina vegana japonesa)**

**Adaptación:** Se incorporó la fruta picada en el *kanten*.

**Resultados:** La gelatina adquirió un color vibrante y gracias al zumo de manzana un sabor refrescante, ofreciendo una alternativa atractiva y saludable.

- **Hwajeon (Pastel de flores frescas)**

**Adaptación:** Se agregó los pétalos de la flor de taxo a los pasteles de arroz, junto con un almíbar aromatizado con taxo.

**Resultados:** Los sabores frescos y florales se integraron bien con el taxo, creando una experiencia de sabor armoniosa y estéticamente agradable.

- **Crema de mango caramelizada**

**Adaptación:** Se sustituyó el mango por trozos de guayaba para la base de esta crema. De esta manera se debe cambiar su nombre a Crema de guayaba caramelizada.

**Resultados:** La crema adquirió un sabor agradable, con una dulzura equilibrada y una acidez ligera que mejoró la experiencia sensorial al combinarla con los trozos de fruta del interior y la capa de azúcar, aunque esta última debería ser más ligera para que no resulte en un postre empalagoso.

- ***Tánghúlu (Brochetas de fruta caramelizada)***

**Adaptación:** Se utilizó guayabas pequeñas en lugar de las frutas tradicionales.

**Resultados:** La caramelización de la guayaba mantuvo la esencia crujiente y dulce del postre, con un toque fresco y exótico.

- ***I-Tim Pad (Rolado)***

**Adaptación:** Se agregó la guayaba como fruta completa para generar el helado junto con una mezcla líquida base para su formación.

**Resultados:** El producto final adquirió color, sabor y olor a guayaba sin ser opacado por la base de helado.

**d) Salsas:**

- ***Mitarashi Dango (Dulce japonés)***

**Adaptación:** Se preparó una salsa de taxo para acompañar los dangos tradicionales reemplazando la salsa de soya dulce original.

**Resultado:** La salsa frutal complementó perfectamente la textura masticable del dango, aportando un toque tropical y agridulce.

### ***6.1.2. Análisis de los resultados***

En la fase experimental de esta investigación, se exploró la integración del taxo y la guayaba en postres asiáticos tradicionales, evaluando su impacto en términos de sabor, textura, estética y aceptación general. Los resultados indicaron que estas frutas tropicales podrían ser exitosamente incorporadas en diversas recetas, proporcionando un perfil de sabor novedoso y agradable sin comprometer la integridad de los postres originales. En particular, la guayaba demostró ser un excelente relleno debido a su firmeza y dulzura equilibrada, mejorando la experiencia sensorial de postres como el *Feng Li Su* y el *Shuang Bao Tai*. Por otro lado, el taxo

se destacó en la formación de masas y salsas, aportando una acidez sutil y un aroma distintivo que complementaron los sabores tradicionales, como se observó en el *Niángāo* y el *Mitarashi Dango*. La adaptación de recetas como el *Tāngyuán* y el *Daifuku Mochi* mostró que el taxo y la guayaba no solo mantenían sino también enriquecían las características culturales y estéticas de los postres asiáticos. En resumen, la implementación de estas frutas permitió la creación de postres innovadores que respetaban la tradición mientras ofrecían frescura y creatividad culinaria, demostrando el potencial del taxo y la guayaba en la gastronomía creativa, lo que daría una pauta para futuras investigaciones sobre la adaptación de recetas extranjeras con productos autóctonos ecuatorianos.

## **6.2 Validación**

El último objetivo de la presente investigación es: Validar la propuesta culinaria mediante una degustación con expertos para conocer el nivel de aceptación de algunos postres asiáticos realizados con taxo y guayaba, con lo cual se busca conocer el nivel de aceptación que tienen estas adaptaciones de postres en la vista, gusto y olfato del evaluador. Se diseñó una ficha de degustación para la validación de los postres en cuanto a fase visual, fase olfativa y fase gustativa del proceso de evaluación.

*Nota:* Las imágenes presentadas a continuación, junto con los subtemas colocados en este apartado son propias de la autora.

### **6.2.1 Degustación**

- **Invitación**

Se realizó una invitación personal a los expertos encargados de validar estos postres, en la cual se detalló el lugar, la fecha y la finalidad de la degustación.

## Figura 1

### *Invitación para la Degustación*



### **6.2.2 Montaje de la mesa de degustación**

Para el montaje del área se dividió la zona en dos partes, una siendo las mesas de bocaditos en la que se ubicó los postres por país y por otro lado estaba la mesa de los degustadores.

Para la mesa de bocaditos utilizó el siguiente menaje y accesorios:

- Mantel de color blanco.
- Manteles para lazo de diferenciación color rojo, dorado, verde, azul y rosado.
- Adornos florales simbolizando cada país (rojo- China, rojo y blanco Taiwán, rosado- Japón, blanco- Corea del Sur, rosado y amarillo- Tailandia)
- Diferente bajilla para cada postre.

## Figura 2

### *Montaje de mesas de bocaditos*



*Nota:* Foto propia de la autora

Para la mesa de los evaluadores utilizó el siguiente menaje y accesorios:

- Mantel de color café.
- Cubre mantel color dorado
- Copa de Agua.
- Juego de té.
- Cucharas soperas.
- Palillos asiáticos.
- Servilletas doradas.
- Decoración rústica con madera, piedras, taxos, guayabas y flores.
- Plato cuadrado blanco para postre

### ***Figura 3***

*Montaje de mesa de degustación*



*Nota:* Foto propia de la autora

### **6.2.3 Ficha de evaluación para la degustación**

Para recopilar la opinión experta sobre las cualidades sensoriales de los postres, se desarrolló una ficha de evaluación detallada y estructurada. Esta ficha fue diseñada para captar la percepción de los evaluadores en cuanto a tres aspectos fundamentales: el gusto, la vista y el olfato. Los expertos, mediante esta herramienta, podían analizar cada postre minuciosamente, proporcionando valoraciones específicas y fundamentadas basadas en su criterio profesional. Se incluyeron diversas categorías y subcategorías dentro de cada aspecto sensorial, permitiendo una evaluación exhaustiva que abarcaba desde el sabor y la textura hasta la presentación visual y el aroma. De esta manera, se obtuvo una perspectiva integral y precisa sobre cómo los postres, elaborados con taxo y guayaba, eran percibidos por los paladares más experimentados y exigentes del ámbito culinario.

### **6.2.4 Resultados de la degustación**

#### **6.2.4.1 Evaluación.**

En la respectiva ficha de degustación se evaluó tres fases las cuales fueron:

- Fase Visual: Dividida en parentesco con el original y presentación del postre.
- Fase Olfativa: En la que se evaluó el aroma de los postres.
- Fase Gustativa: En la que se evaluó la textura en boca y el equilibrio de sabores de los postres.

De las 21 recetas recopiladas en el recetario se decidió presentar 11 a los degustadores, las cuales fueron:

1. Panqueques Crujientes con Taxo / *Khanom Buang* (Tailandia)
2. Crema de Guayaba Caramelizada (Tailandia)
3. Brochetas de Guayaba Caramelizada / *Tanghulú* (China)
4. Bolas de Sésamo Rellenas con Guayaba / *Jian Dui* (China)
5. Pastel de Guayaba / *Feng Li Su* (Taiwán)

6. Bizcocho al Vapor de Taxo / *Ma lai Gao* (Taiwán)
7. Panqueque Coreano / *Hotteok* (Corea del Sur)
8. *Hwajeon* con Flor de Taxo (Corea del Sur)
9. *Dorayaki* Relleno de Guayaba (Japón)
10. *Mochi* de Taxo (Japón)
11. Taxo Pan (Japón)

Los degustadores en cuestión fueron expertos tanto en pastelería como en cocina general, MSc. Dayané Arroyo (D1), MBA. Gonzalo Rubio (D2), Lic. Alejandra Torres (D3) y el MSc. Juan Carlos Echeverría (D4).

#### 6.2.4.2 Resumen de los comentarios y evaluación

**Tabla 8**

*Resumen de los comentarios*

Montaje del lugar	Comentario del jurado
	<p>El jurado unánimemente comentó que la ambientación era la correcta, junto con el montaje en general, ya que iba muy acorde al tema.</p>
<p><b>Postres</b></p> 	<p><b>Calificación del jurado</b></p> <p>D1, D2, D3 concuerdan que tanto la fase visual, la fase olfativa como la fase gustativa fue excelente, pero el D4 difiere en el parentesco con el original en el primer postre (panqueques crujientes con taxo).</p> <p>Mientras que en el segundo postre (crema caramelizada de guayaba) D1, D2 Y D3 eligieron</p>

la calificación de excelente en los tres parámetros evaluados; D4 por otro lado menciona como observación que la eliminación de las semillas generaría una mejor textura en boca.

D1, D2, D3 y D4 coinciden en que el tercer (guayaba caramelizada) fue muy bueno, pero el D3 hizo la observación de que hay que tener mucho cuidado cuando se presenta la guayaba completa ya que dependiendo del origen puede poseer gusanos.

D1, D2, D3 y D4 calificaron al cuarto postre (bolas de sésamo rellenas con guayaba) como excelente en fase olfativa, gustativa y visual.

D1, D2, D3 Y D4 opinan que el quinto postre (pastel de guayaba) debería parecerse más al original pero que aun así su apariencia es muy buena.

Respecto al sexto postre (bizcocho de taxo) D1, D2, D3 y D4 lo clasificaron como muy bueno en promedio, con la única observación de D4 mencionando que un sabor astringente se quedaba en la boca.

D1, D2, D3 y D4 concuerdan que tanto el séptimo postre (panqueque coreano) y el octavo postre (panqueque con flor de taxo) se clasifican como excelente en cuanto a fase visual, olfativa y gustativa.



D1 y D3 señalan la opinión de que el noveno postre (*dorayaki* de guayaba) puede mejorar en fase olfativa y junto con el D2 en fase gustativa, mientras que D4 lo calificó como un excelente postre.



D1 y D2 comparten que el décimo postre (*mochi* de taxo) puede mejorar en la fase gustativa ya que está calificado solo como bueno en este aspecto, por otro lado, D3 y D4 lo calificaron como excelente, resaltando que la textura en boca puede llegar a ser un poco nueva pero no es desagradable.

D1 y D4 opinaron que el décimo primer postre (taxo pan) carece un poco de aroma a taxo, pero por otro lado D2 y D3 opinaron que cumplía excelentemente con todas las características de cada fase.

---

*Nota:* Elaborada por la autora

### **6.2.5 Análisis de la evaluación de degustación**

La degustación reveló una recepción mayormente positiva hacia los postres innovadores elaborados con taxo y guayaba, aunque se identificaron algunas observaciones específicas para optimizar ciertos aspectos. La ambientación y el montaje fueron unánimemente elogiados por su coherencia con el tema. La fase visual, olfativa y gustativa de los postres recibió evaluaciones excelentes de la mayoría de los jueces (D1, D2, D3), aunque D4 señaló diferencias en relación con el original en algunos casos, como en los panqueques crujientes con taxo. La crema caramelizada de guayaba fue destacada por su excelencia en los tres parámetros evaluados, con una recomendación de eliminar las semillas para mejorar la textura.

El jurado coincidió en que la guayaba caramelizada fue muy buena, con una advertencia sobre la presencia de gusanos en guayabas completas. Las bolas de sésamo rellenas con guayaba y los panqueques fueron consistentemente calificados como excelentes. Sin embargo, el pastel de

guayaba y el bizcocho de taxo podrían beneficiarse de ajustes para asemejarse más al original y reducir la astringencia, respectivamente. Aunque el *dorayaki* de guayaba y el mochi de taxo recibieron opiniones mixtas, la mayoría de los jueces valoraron su calidad, destacando una textura nueva pero no desagradable en el *mochi*. Finalmente, el taxo pan mostró disparidad en la percepción de su aroma, sugiriendo áreas de mejora.

En conjunto, estos resultados demuestran el potencial de estos postres para enriquecer la oferta culinaria con innovaciones atractivas y culturalmente auténticas, además de señalar que con un ingrediente familiar para los degustadores su paladar puede adaptarse mejor a los postres asiáticos.

### **6.3 Discusión**

La presente investigación se centra en la elaboración de postres asiáticos utilizando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba, explorando su integración en recetas tradicionales y evaluando su impacto en términos de sabor, textura, estética y aceptación general. La elección del tema para esta investigación surge del creciente interés en la gastronomía asiática y la necesidad de innovar en la repostería ecuatoriana mediante la integración de ingredientes locales como el taxo y la guayaba. A pesar de la popularidad de la cocina asiática, la fusión con productos ecuatorianos ha sido limitada, resultando en una oferta repetitiva y poco creativa en los postres. Esta problemática destaca la falta de conocimiento sobre cómo estos ingredientes tropicales podrían enriquecer la oferta gastronómica y ofrecer nuevas experiencias sensoriales.

La justificación para abordar esta investigación radica en la posibilidad de ampliar la diversidad gastronómica mediante la incorporación de taxo y guayaba en recetas tradicionales de postres asiáticos. El objetivo principal es desarrollar postres innovadores que combinen estos ingredientes, creando un recetario que enriquezca la oferta culinaria y promueva una fusión gastronómica. La investigación busca investigar las propiedades organolépticas de estos frutos, adaptar recetas tradicionales y validar la propuesta con expertos para ofrecer una nueva perspectiva en la repostería.

La investigación sobre las propiedades organolépticas del taxo (*Passiflora tarminiana*) y la guayaba (*Psidium guajava L.*) demuestra que estas frutas poseen características distintivas que

pueden ser aprovechadas en la creación de postres asiáticos innovadores. Fischer et al. (2020) destacan que el taxo, debido a su versatilidad y valor nutricional, es adecuado para una amplia gama de productos agroindustriales, sugiriendo su gran potencial en la cocina creativa. Durante la fase experimental de esta investigación, se evaluó la integración del taxo y la guayaba en postres asiáticos tradicionales, observando que estas frutas podrían ser exitosamente incorporadas en diversas recetas sin comprometer la integridad de los postres originales. Por otro lado, Yam et al. (2010) señalan que la guayaba es apreciada por su aroma y propiedades nutricionales, destacándose en la producción de jugos y productos alimenticios para bebés. Contemplando esto en la fase experimental la guayaba resultó ser un excelente relleno por su firmeza y dulzura equilibrada, mejorando postres como el *Feng Li Su* y el *Shuang Bao Tai*. En contraste, el taxo se destacó en la formación de masas y salsas, aportando una acidez sutil y un aroma distintivo, como se observó en el *Niángāo* y el *Mitarashi Dango*. Esta dualidad de atributos organolépticos y la adaptabilidad en diversas aplicaciones culinarias proporcionan una base sólida para la innovación en la repostería asiática, enriqueciendo la experiencia sensorial de los comensales.

La integración del taxo y la guayaba en recetas tradicionales de repostería asiática ofrece una oportunidad para crear una fusión culinaria distintiva y atractiva. La cocina asiática, conocida por su meticulosa preparación y uso de ingredientes exóticos (Fàbregas, 2020), es ideal para la incorporación de estas frutas andinas. La innovación alimentaria, como sugieren Alonso et al. (2022), es crucial para desarrollar nuevos conceptos en pastelería, y esta fusión responde a las tendencias actuales hacia la salud y la sostenibilidad, haciendo que la combinación de ingredientes asiáticos con productos locales como el taxo y la guayaba sea tanto innovadora como pertinente para un público moderno. Las degustaciones confirmaron una recepción positiva hacia los postres innovadores con taxo y guayaba, sugiriendo que, con ajustes menores, la propuesta tiene un gran potencial para alcanzar una mayor aceptación y perfección en la oferta gastronómica.

El desarrollo de un recetario que resalte la singularidad del taxo y la guayaba demanda tanto creatividad culinaria como un enfoque metódico en la validación de las recetas. La cocina creativa, caracterizada por Hernando (2010) como un estilo basado en la innovación y el uso de ingredientes y técnicas novedosas, ofrece el contexto ideal para este proyecto. La implementación de estas frutas ha permitido la creación de postres innovadores que combinan frescura con respeto por la tradición. Además degustación por parte de expertos y su

retroalimentación asegura que los postres sean innovadores y bien recibidos por los consumidores y aclarando que estos comentarios son cruciales para optimizar el recetario y maximizar el potencial de cada creación, afirmando que la cocina creativa se caracteriza por su enfoque en la innovación, empleando una variedad de ingredientes para explorar nuevas formas de expresión culinaria y adoptar tendencias emergentes, lo que da lugar al surgimiento de nuevos platos (Atiaja, 2023), que es exactamente lo que se buscó en esta investigación.

La evaluación del potencial del taxo y la guayaba en la repostería asiática muestra que los postres elaborados con estas frutas no solo enriquecen la oferta culinaria con innovaciones atractivas y culturalmente auténticas, sino que también permiten una mejor adaptación del paladar del consumidor a los sabores asiáticos. Murrieta y Villamarín (2020) destacan el valor económico del taxo en los países andinos, sugiriendo su revalorización en contextos gastronómicos innovadores. A su vez Heredia y García (2023) también abogan por reinventar la gastronomía con productos de calidad y propuestas de valor, alineándose con la inclusión del taxo y la guayaba en la repostería asiática para fomentar creatividad y sostenibilidad. La validación final por parte del jurado, que consideró aspectos visuales, olfativos y gustativos, confirmaron la viabilidad y aceptación de estos ingredientes en la repostería asiática.

Una de las limitaciones de la investigación fue la pérdida del sabor a taxo en algunos postres debido a la interferencia de ingredientes como la levadura y la mantequilla, que opacaron el perfil distintivo de la fruta. Además, se observó que la pulpa de taxo contribuyó a una consistencia acuosa en las masas, lo que complicó la preparación. Por otro lado, el dulce de guayaba, al ser más líquido, no pudo utilizarse como relleno en algunos postres y se tuvo que reemplazar por pasta de guayaba para lograr una mejor textura. Las variaciones en las temperaturas y tiempos de cocción según el tipo de horno también afectaron los resultados finales, y la dificultad para encontrar recetas asiáticas en idiomas accesibles hizo que se dependiera en gran medida de videos, que posteriormente debieron ser transcritos, agregando complejidad al proceso.

Este estudio abre nuevas oportunidades para investigar la integración del taxo y la guayaba en la repostería asiática, destacando su potencial para enriquecer la oferta de postres. En futuras investigaciones, sería beneficioso contar con nuevas opciones de productos autóctonos para ver como otros ingredientes tropicales pueden fusionarse armónicamente con los sabores asiáticos. Además, se podría explorar cómo optimizar las propiedades organolépticas de los postres y

adaptar las recetas para satisfacer diversas preferencias y necesidades dietéticas, ampliando así la aplicación de taxo y guayaba en la cocina creativa y fusionada.

## 6.4 Propuesta

El presente proyecto tiene la finalidad de adaptar la guayaba y el taxo a postres asiáticos como una alternativa gastronómica para hacerlos más aceptables al paladar ecuatoriano utilizando productos con los que la sociedad pueda estar más familiarizada, mejorando la experiencia al consumirlos.

La investigación se desarrolló en Ecuador, en la provincia de Imbabura, en el cantón Ibarra, en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, previo a la obtención del título de Licenciatura en Gastronomía. Es por ello por lo que el proyecto tuvo una permanencia de cuatro meses lo que respecta al período académico marzo - julio 2024.

Uno de los objetivos de la propuesta es: elaborar un recetario de postres asiáticos en el que se destaque la singularidad del taxo y la guayaba como ingredientes versátiles en el arte culinario, con el fin de recopilar las recetas que se obtuvieron de la experimentación de este proyecto. En este apartado se va a detallar cada postre, fotografías, recetas e información relevante de los mismos.

### 6.4.1 Postres asiáticos realizados aplicando el taxo y la guayaba

**Tabla 9**

*Postres asiáticos elaborados con taxo y guayaba*

Nº	Nombre del Postre	País	Descripción	Gráfico
----	-------------------	------	-------------	---------

1	Panqueques Crujientes con Taxo	Tailandia	Receta derivada del <i>Khanom buang</i> , consiste en una fina crepe crujiente rellena de crema y salsa de taxo con hilos de huevo dulce.	
2	Crema de Guayaba Caramelizada	Tailandia	Versión tailandesa del <i>cremme brûlée</i> , a la cual se le añadió como fruta principal la guayaba.	
3	Panqueques Tailandeses con Taxo	Tailandia	Reinterpretación del <i>Khanom krok</i> , son pequeños bocados de masa de arroz combinado con taxo, textura suave por dentro crujiente por fuera.	
4	Rolado de Guayaba	Tailandia	Una versión del <i>I Tim Pad</i> donde la guayaba se incorpora en forma de puré junto con una base para este tipo de helados en una superficie helada.	
5	Brochetas de Guayaba Caramelizada	China	Brochetas chinas o <i>Tanghulú</i> , se componen de fruta caramelizada, en este caso la guayaba, aportando un sabor tropical al postre.	

6 Bolas de Sésamo Rellenas con Guayaba China Variación del *Jian dui*, en la cual se implementa un relleno de pasta de guayaba.



7 Tarta de Arroz y Taxo China Incorporación del taxo en el *Nian gao*, tomando un sabor agridulce y textura pegajosa.



8 Sopa Dulce de Bolas de Arroz con Taxo China Reinención del *Tang yuan*, incorporando el sabor del taxo como relleno, parte de la masa y para aromatización del caldo dulce.








9 Pastel del Sol con Taxo Taiwán Receta derivada del *Suncake*, al cual se agregó taxo en su constitución, dando un sabor agridulce.



10 Pastel de Guayaba de Taiwán Variación del *Feng li su*, es una masa quebrada rellena con pasta de guayaba.



11	Pesúñas de Caballo Rellenas de Guayaba	Taiwán	<i>Horse hooves</i> , versión taiwanesa de una dona, tienen forma de pesuña de caballo, de ahí se deriva su nombre, en esta ocasión se rellenó con guayaba.	
12	Bizcocho al Vapor de Taxo	Taiwán	Pastel esponjoso derivado del <i>Ma lai gao</i> , se agregó taxo en su preparación para darle un sabor y olor diferente.	
13	Dulce de Barba de Dragón con Guayaba	Corea del Sur	Basado en el dulce conocido como <i>Kkultarae</i> , se integra a su relleno almendras confitadas con guayaba, generando así esta versión.	
14	Panqueque Coreano con Relleno de Guayaba	Corea del Sur	Conocido también como <i>Hotteok</i> , esta variación incluye almendras confitadas con dulce de guayaba como relleno, dándole un toque dulce al panqueque y un agradable olor a levadura mezclada con taxo.	
15	Pastel de Arroz Relleno de Guayaba	Corea del Sur	El tradicional pastel de arroz relleno conocido como <i>Jeolpyeon</i> , se reinventa con un relleno de dulce de guayaba.	

16	Pastel de Flores de Taxo	Corea del Sur	<p>Al <i>Hwajeon</i>, un tradicional pastel de arroz visualmente llamativo, se le añadió la flor del taxo, junto con un almíbar aromatizado con taxo para su elaboración.</p>	
17	Dango con Salsa de Taxo	Japón	<p>En el clásico <i>Mitarashi dango</i>, elaborado con bolitas de mochi (harina de arroz glutinoso y tofu), se añadió una salsa de taxo en vez de la tradicional de soja.</p>	
18	Dorayaki Relleno de Guayaba	Japón	<p>La base de esta receta es del tradicional <i>Dorayaki</i>, creando esta variación de panqueques rellenos de pasta dulce de guayaba incorporando esta fruta tropical.</p>	
19	Mochi de Taxo	Japón	<p>El <i>Mochi</i> es un dulce japonés elaborado con harina de arroz glutinoso, en esta versión se agregó taxo a la masa como al relleno, en forma de crema y salsa.</p>	
20	Kanten con Guayaba	Japón	<p>El <i>Kanten</i> es una gelatina realizada con agar agar, se le agregó trozos de guayaba para implementar esta fruta en su elaboración.</p>	

21 Taxo Pan

Japón

Receta derivada del *Meron pan*, con textura exterior crujiente y masa suave por dentro, en la cual se agregó taxo como parte de las dos masas que la componen, agregándole sabor y olor diferenciador.



*Nota:* Elaborada por la autora.

### 6.4.2 Descripción del recetario

Las recetas elaboradas en este proyecto se recopilaron dentro de un recetario en donde se explica a detalle la preparación de los postres asiáticos con taxo y guayaba. A continuación se muestra el diseño del recetario.

**Tabla 10**

*Estructura y diseño del recetario*

#### Diseño del Recetario

##### Descripción:

Nombre del Recetario: Recetario de Postres Asiáticos con Taxo y Guayaba. Una fusión dulce. El nombre del recetario explica lo que contiene de una forma clara. De fondo también están imágenes de las preparaciones representando a cada país.

##### Imagen:



El orden de países: En esta sección se identifica el orden en que están distribuidos en el recetario. En el fondo se ubicó el mapa de Asia, haciendo referencia al lugar de donde son estos postres.



Índice de recetas: En él se encuentra la imagen de referencia, el nombre del postre y la numeración que tiene dentro del recetario, esto para hacer más fácil su ubicación.



Títulos de Sección: El recetario está dividido en 5 secciones, una por país (Tailandia, China, Taiwán, Corea del Sur y Japón), en ella se encuentran imágenes de las preparaciones de cada lugar.



Recetas: En cada receta se detalla el nombre, la preparación, ingredientes, utensilios necesarios, número de porciones, tiempo y dificultad para realizar la receta, a fin de que el lector comprenda su elaboración.



**Pastel de Guayaba**

Número de comensales: 12 comensales.  
 Dificultad: Fácil.  
 Tiempo de preparación: 60 minutos.

**Ingredientes:**

**Masa:**

- 115g Margarina sin Sal
- 180 Azúcar Osmo
- 2 Huevo
- 20g Leche en Polvo
- 300g Harina de Trigo
- 20g Bicarbonato de Sodio

**Relleno:**

- 1000g Guayaba
- 300g Azúcar
- 20g Margarina sin sal

**Utensilios necesarios:**

- Casaca mediana.
- Cuchar.
- Batedor tipo globo manual.
- Espátula de goma.
- Balanza.
- Molde de figura.
- Tapa para horno.

**Preparación**

**Refrigerar:**

1. Hacer los guayabos bass que estén suaves, luego sacarlo para retirar semillas.
2. Colocar al fuego y agregar el azúcar y la margarina, cocinar aprox 15min, retirar del fuego y dejar enfriar.

**Masa:**

1. Crear la margarina y agregar el azúcar glas e integrar bien.
2. Batir los huevos por aparte e incorporar de a espaldas la mezcla anterior, luego agregar la leche en polvo, el bicarbonato de sodio y al final el harina.
3. Mezclar con las manos hasta tener una masa homogénea, apartar por 15min.
4. Chocar porciones de 20g de masa y 20g de relleno.

Colocar la masa colaciona y rellenarla con la guayaba, compacta, para formar el molde y colaciona según la figura, hornear a 180° por 10min, darle la vuelta y dejar en el horno hasta más.

6. Servir.

*Nota:* Elaborada por la autora.

### 6.3.2.1 Código QR del recetario.

Este código QR permite la visualización del recetario web, ya que dirige hacia un drive en el que se encuentra el recetario de postres asiáticos elaborados con taxo y guayaba.

**Figura 4**

*Código QR del Recetario*



*Nota:* Elaborado por la autora

## 7 CONCLUSIONES

- La investigación revela que el taxo y la guayaba poseen características organolépticas distintivas que los hacen aptos para su integración en la cocina creativa de postres asiáticos. El taxo, con su sabor agridulce y aroma fresco, junto con su textura suave y apariencia atractiva, y la guayaba, con su dulzura equilibrada, aroma exótico y pulpa firme, demuestran ser ingredientes versátiles capaces de enriquecer la experiencia sensorial de diversos postres.
- Se identifican exitosamente 21 recetas tradicionales de repostería asiática que permiten la integración del taxo y la guayaba. La adaptabilidad de estos ingredientes a recetas como el *Niángāo*, *Mitarashi Dango*, y *Feng Li Su*, entre otros, evidencia la posibilidad de fusionar sabores tropicales con tradiciones culinarias asiáticas sin comprometer la autenticidad y estética de los postres originales.
- El recetario elaborado destaca exitosamente la singularidad del taxo y la guayaba como ingredientes versátiles. Las 21 recetas desarrolladas demuestran cómo estos frutos pueden ser integrados de diversas formas en la repostería asiática, ya sea como rellenos, masas, salsas o frutas base, ofreciendo un perfil de sabor novedoso y atractivo.
- La degustación con expertos valida la propuesta culinaria, mostrando una recepción mayormente positiva hacia los postres innovadores elaborados con taxo y guayaba. Aunque se identifican áreas específicas para mejorar, la aceptación general y las evaluaciones sensoriales indican que estos ingredientes pueden enriquecer la oferta de postres asiáticos, aportando frescura y creatividad.
- En respuesta a la primera pregunta: ¿Qué postres asiáticos se podrían adaptar para incorporar el taxo y la guayaba?, se identifican 21 postres asiáticos tradicionales que pueden adaptarse con éxito mediante la incorporación de taxo y guayaba. Recetas como el *Niángāo*, *Mitarashi Dango* y *Feng Li Su* son ejemplos de postres que, al ser modificados para incluir estos ingredientes tropicales, mantienen su esencia cultural mientras se enriquecen con un perfil de sabor novedoso. La adaptación de estas recetas permite explorar nuevas combinaciones de sabores que realzan la experiencia culinaria.
- Finalmente, en respuesta a: ¿Cómo influiría esta integración en la diversificación

gastronómica del país?, la introducción de postres asiáticos con taxo y guayaba contribuye significativamente a la diversificación de la oferta gastronómica en el país. Al fusionar ingredientes locales con la repostería asiática, se ofrece una gama más amplia de opciones de postres asiáticos que no son conocidos en el país. Esta fusión no solo enriquece el repertorio de postres disponibles, sino que también promueve la apreciación de sabores asiáticos, pero con toques familiares como son los sabores del taxo y la guayaba.

## 8 RECOMENDACIONES

- Se sugiere seguir explorando y documentando las propiedades organolépticas de otras variedades de taxo y guayaba para ampliar las posibilidades de su uso en la repostería creativa. Además, sería beneficioso realizar estudios comparativos con otros frutos tropicales para identificar combinaciones óptimas y mejorar las técnicas culinarias.
- Es recomendable incentivar la experimentación constante en la cocina para descubrir nuevas maneras de integrar el taxo y la guayaba en más recetas de postres asiáticos o en repostería en general.
- Se sugiere la publicación del recetario en formatos digitales y físicos para una mayor difusión y accesibilidad, así como la realización de talleres y demostraciones culinarias para promover su uso.
- Se aconseja documentar detalladamente las observaciones y sugerencias obtenidas de los degustadores para optimizar la integración de estos ingredientes en futuras creaciones culinarias.
- Para adaptar con éxito postres asiáticos usando taxo y guayaba, se recomienda probar y ajustar las recetas varias veces para asegurar que los nuevos sabores se mezclen bien. Es útil hacer pruebas de sabor con diferentes grupos de personas y ajustar las recetas según sus comentarios.
- Para aprovechar la inclusión de postres asiáticos con taxo y guayaba, se recomienda hacer campañas que expliquen los beneficios y la originalidad de estos postres además de educar a los consumidores sobre las frutas tropicales y promover estos postres en restaurantes y eventos locales puede aumentar el interés.

## 9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, S. (2021). *Efecto de la criomaceración de la flor de Jamaica (Hibiscus Sabdariffa) y guayaba (Ppsidium Guajava) en el color de una bebida Alcohólica en el espacio cie l\*a\*b*. Obtenido de Repositorio UTEQ:  
<https://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/6463>
- Alonso, E., Besso, V., & Pereyra, K. (2022). *Buen Rollo!* Obtenido de Colibri:  
<https://hdl.handle.net/20.500.12008/36084>
- Aprende Institute. (s.f.). *Métodos cocción de alimentos y su temperatura*. Obtenido de Aprende Intitute: <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/metodos-de-coccion-de-alimentos/>
- Armas, V. (Julio de 2012). *Elaboración de Platos Fuertes Asiáticos, Utilizando como Alternativa Gastronómica la Yuca en Cocina Creativa*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica del Norte:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/3536/1/06%20GAS%20026%20TESIS.pdf>
- Atiaja, J. (7 de Febrero de 2023). *Flores comestibles y gastronomía creativa en la ciudad de Ibarra*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica del Norte:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13441>
- Bahamonde, M. (Enero de 2016). *Utilización del ají escabeche o ají amarillo (Capsicum baccatum) en la elaboración de postres en el Distrito Metropolitano de Quito*. Obtenido de  
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63719448/Utilizacion\\_del\\_aji\\_escabeche\\_o\\_aji\\_amarillo\\_Capsicum\\_baccatum\\_en\\_la\\_elaboracion\\_de\\_postres\\_en\\_el\\_DMQ20200623-114647-3g2ncl-libre.pdf?1592933917=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DUtilizacion](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63719448/Utilizacion_del_aji_escabeche_o_aji_amarillo_Capsicum_baccatum_en_la_elaboracion_de_postres_en_el_DMQ20200623-114647-3g2ncl-libre.pdf?1592933917=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DUtilizacion)

- Bandera Fernández, E., & Pérez Pelea, L. (2015). *Revisión bibliográfica mejoramiento genético de guayabo (psidium guajava l.)*. Cultivos Tropicales, 36, 96-110. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1932/193243640009.pdf>
- Bustos, G. (2013). *Diseño en alimentos derivados de la guayaba, empleando procesos simples de conservación*. Obtenido de Repositorio de Tesis de Grado y Posgrado PUCE: <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/13198>
- Cali, D. (23 de Marzo de 2018). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano, provincia de Chimborazo*. Obtenido de Repositorio ESPOCH: <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/11542>
- Cázares, E., Núñez, C., Domínguez, J., Luna, C., Rojas, R., & Ledesma, S. (2008). *Potential biogeographic distribution of guava (Psidium guajava) in Mexico*. International Symposium on Guava and other Myrtaceae, 849, 55-62.
- Chen, X., Lee, H., Pan, Y., & Jang, W. S. (2022). *Visualization Design of Traditional Chinese Desserts for Post 90s Consumers*. Asia-pacific Journal of Convergent Research Interchange, 295-311. Obtenido de <http://fucos.or.kr/journal/APJCRI/Articles/v8n12/24.pdf>
- Cifuentes, A., & Toral, A. (2015). *Estudio y análisis de la fruta Taxo Amarillo (Passiflora Tarmianiana) y su utilización en manjares elaborados con productos de la Costa ecuatoriana*. Obtenido de Repositorio Institucional Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/12346>
- Conty, A. (Abril de 2019). *Tecnología del merengue en la elaboración de bizcochos*. Obtenido de Instituto de Estudios del Huevo: <https://www.institutohuevo.com/tecnologia-del-merengue-en-la-elaboracion-de-bizcochos-abril-2019/>
- Cujano, G. (2016). *La gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos como aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el cantón Santiago de Píllaro*. Obtenido de Repositorio UTA: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23243/1/Tesis-Geovanny-Cujano.pdf>

- DV, M. (22 de Mayo de 2020). *Glosario de Pastelería*. Obtenido de Scribd: <https://es.scribd.com/document/462593267/GLOSARIO-DE-PASTELERIA#:~:text=ENMOLDAR%3A%20Verter%20en%20moldes%20elaboraciones,tomen%20la%20forma%20del%20mismo.&text=de%20la%20masa%2C%20para%20doblarla%20y%20proceder%20a%20su%20plegado.&text=que%20conserve%20>
- Egüez, M. (2016). *Menú "Hansik" cocina coreana*. Obtenido de Repositorio Digital USFQ: <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/6064>
- Fàbreagas, X. (2020). *Bibliografía sobre cocinas de Asia*. Obtenido de Dipòsit digital de documents de la UAB: <https://ddd.uab.cat/record/241542>
- Fischer, G., Quintero, O., Téllez, C., & Melgarejo, L. (Julio de 2020). *Curuba: Passiflora tripartita var. mollissima y Passiflora tarminiana*. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/343376871\\_Curuba\\_Passiflora\\_tripartita\\_var\\_mollissima\\_y\\_Passiflora\\_tarminiana](https://www.researchgate.net/publication/343376871_Curuba_Passiflora_tripartita_var_mollissima_y_Passiflora_tarminiana)
- Freire, A., & Sandoval, E. (2011). *Diseño de una Planta Elaboradora de Dulces Espumosos Sabor a Maracuyá (Passiflora edulis), Taxo (Passiflora tripartita var. Mollissima) y Granadilla (Passiflora ligularis Juss) en el Cantón Cayambe*. Obtenido de Repositorio UDLA: <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/2162>
- Gaibor, C. (2015). *Alternativas Gastronómicas de Pastelería y Repostería a Base de Técnicas de la Cocina Molecular en la Ciudad de Riobamba*. Obtenido de Repositorio Institucional Escuela Superior Politécnica de Chimborazo: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10265/1/84T00366.pdf>
- García, D., & Navarro, V. (2016). *Elaboraciones básicas para pastelería repostería. Técnicas de elaboración y presentación*. Bogotá: ECOE Ediciones.
- Gonzales, M. J. (2015). *Empleo de un recubrimiento comestible natural utilizando la sábila (Aloe vera) para mitigar el deterioro de la guayaba (Psidium guajava L.)*. Obtenido de Repositorio ULEAM: <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/80/1/ULEAM-AGROIN-0006.pdf>

- Güechá, S., & Florez, J. (2019). *Alternativas gastronómicas para la sustitución de leche de vaca por leches vegetales en productos de pastelería y repostería*. Obtenido de Repositorio UNAB:  
[https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11984/2019\\_Tesis\\_Silvia\\_Tatiana\\_Del\\_Pilar\\_Guecha\\_Castellanos.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11984/2019_Tesis_Silvia_Tatiana_Del_Pilar_Guecha_Castellanos.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Heredía, J., & García, R. (7 de Mayo de 2023). *La innovación y reinención como solución ante las crisis financieras en micro y medianas empresas del sector gastronómico en Bogotá*. Obtenido de Fundación Universitaria del Área Andina:  
<https://digitk.areandina.edu.co/handle/areandina/5103>
- Hernando, A. (2010). *Cocina creativa*. Obtenido de  
[https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452\\_M.pdf](https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf)
- Inlago, C. (2020). *Evaluación de la variabilidad morfológica de *taxo* (*passiflora tripartita juss*) cultivado en chacras de agricultores de la provincia de Imbabura*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica del Norte:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10467/2/03%20AGP%20265%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Kamath, J. V., Rahul, N., Kumar, C. K., & Lakshmi, S. M. (2008). *Psidium guajava L: A review*. Obtenido de Green Pharmacy:  
<http://greenpharmacy.info/index.php/ijgp/article/view/386>
- León, P. (2013). *La guayaba y sus aplicaciones gastronómicas en el Ecuador*. Obtenido de Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/3492>
- Lirola, A. (27 de Septiembre de 2022). *Hornear el pan: ¿cómo, cuándo y por qué?* Obtenido de ConAsi: [https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/hornear-el-pan/#Hornear\\_el\\_pan\\_temperatura\\_y\\_vapor](https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/hornear-el-pan/#Hornear_el_pan_temperatura_y_vapor)
- Lopez, I., Macas, P., & Carvajal, M. (2010). *Proyecto de Inversión para la Elaboración y Comercialización de un Dulce a Base de Frutas No Tradicionales en el Mercado de Guayaquil*. Obtenido de Scribd:  
<https://es.scribd.com/document/65978994/Tesis-Exotic>

- Marín, C., & Cárdenas, Y. (2013). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Valencia, España: Brief Ediciones. Obtenido de <https://es.slideshare.net/BrunoFreebutter/procesos-basicosdepasteleriayposteriaeditorialbrief-1>
- Mendaño, B. (2014). *Caracterización Estructural, Histológica y Espectral del Taxo (Passiflora tarminiana) en el Barrio Isinche, Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi Periodo 2013-2014*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Cotopaxi: <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2566/1/T-UTC-00102.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (30 de Noviembre de 2013). *Patrimonio Alimentario*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/12/5-PATROMINO-1.pdf>
- Murrieta, A., & Villamarín, C. (2020). *Composición Química y Actividad Antioxidante de Passiflora Tarminiana*. Obtenido de Repositorio Institucional Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/51153>
- Oñate, J. (22 de Noviembre de 2022). *Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (Selenicereus undatus) y taxo (Passiflora tripartita): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor*. Obtenido de Repositorio Universidad de Cuenca: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/40343/4/Trabajo-de-titulaci%C3%B3n.pdf>
- Otero, L. (1988). *El cultivo de la curuba*. Revista Esso Agrícola. Vol.XLI.Tecnología para el cultivo de la curuba. Edit. Guadalupe. Bogotá, Col. 256p. Link: [https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/29442/26861\\_14197.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/29442/26861_14197.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Quintero, J., Omaña, J., & Sangerman, D. (2019). *Modelo de optimización para la distribución de guayaba de México hacia Estados Unidos de América*. Revista mexicana de ciencias agrícolas, 1709-1720. doi: <https://doi.org/10.29312/remexca.v10i8.2151>

- Ramirez, L. (2023). *Impactos antrópicos, cambio climático, y vulnerabilidad de especies: el caso de Psidium guajava en la región sur del Ecuador*. Obtenido de Repositorio Universidad Nacional de Loja:  
[https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27752/1/LeodanVicente\\_RamirezCriollo.pdf](https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27752/1/LeodanVicente_RamirezCriollo.pdf)
- Reinoso, A. (2019). *Determinación de la diversidad genética de la guayaba Psidium guajava en Ecuador continental*. Obtenido de Repositorio Digital USFQ:  
<http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/11004>
- Robalino, D., Acurio, L., & Proaño, J. (13 de Abril de 2020). *Caracterización Reológica de Papillas Infantiles, Formuladas a base de harina de papas (Solanum Tuberosum L.) de Variedades Nativas Ecuatorianas y Edulcoradas con pulpa de Mora (Rubus Glaucus Benth) y Taxo (Passiflora Tarminiana Copp.)*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato:  
<https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/dide/article/view/77>
- Salau, B. (3 de Diciembre de 2015). *Utilización de harina quinua-avena (FORTALIZ) en la elaboración de postres como una alternativa gastronómica. Riobamba 2014*. Obtenido de DSpace ESPOCH:  
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11123>
- Salazar, S. (2013). *Acercamiento a los sabores y texturas de la cocina tailandesa*. Obtenido de Repositorio Digital USFQ:  
<http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/1792>
- Sánchez, A. (2011). *Pastelería. Guía del estudiante*. Lima: Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo – CAPLAB. Obtenido de  
<https://es.slideshare.net/tacandares/64994323-guiadelestudiantepastelerial>
- Sánchez, A., & Rey, L. (2018). *Elaboración y presentación de postres de cocina UF1097*. Málaga: IC Editorial. Obtenido de  
[https://www.google.com.ec/books/edition/Elaboraci%C3%B3n\\_y\\_presentaci%C3%B3n\\_de\\_postres/V1cpEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=Elaboraci%C3%B3n+y+presentaci%C3%B3n+de+postres+de+cocina.&pg=PT151&printsec=frontcover](https://www.google.com.ec/books/edition/Elaboraci%C3%B3n_y_presentaci%C3%B3n_de_postres/V1cpEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=Elaboraci%C3%B3n+y+presentaci%C3%B3n+de+postres+de+cocina.&pg=PT151&printsec=frontcover)

- Shimamura, Y., Kidokoro, S., & Murata, M. (2006). Survey and Properties of Staphylococcus aureus Isolated from Japanese-Style Desserts. *Biosci. Biotechnol. Biochem*, 1571-1577. Obtenido de [https://watermark.silverchair.com/bbb1571.pdf?token=AQECAHi208BE49Ooan9kKhW\\_Ercy7Dm3ZL\\_9Cf3qfKAc485ysgAAA0swggNHBgkqhkiG9w0BBwagggM4MIIDNAIBADCCAy0GCSqGSIb3DQEHAATAeBglghkgBZQMEAS4wEQQM8u9u6nnhk9EQFL-EAgEQgIIC\\_uLrOGDvnqQb1Cw5NRMHbVoKGNPe9VgCBwbuPbZ7lbr\\_nJr](https://watermark.silverchair.com/bbb1571.pdf?token=AQECAHi208BE49Ooan9kKhW_Ercy7Dm3ZL_9Cf3qfKAc485ysgAAA0swggNHBgkqhkiG9w0BBwagggM4MIIDNAIBADCCAy0GCSqGSIb3DQEHAATAeBglghkgBZQMEAS4wEQQM8u9u6nnhk9EQFL-EAgEQgIIC_uLrOGDvnqQb1Cw5NRMHbVoKGNPe9VgCBwbuPbZ7lbr_nJr)
- Soco, M. (14 de Abril de 2019). *Cómo engrasar correctamente un molde para hornear*. Obtenido de Directo al paladar: <https://www.directoalpaladar.com.mx/utensilios/como-engrasar-correctamente-molde-para-hornear>
- Table, T. a. (23 de Julio de 2018). *Taiwán: dulces tradicionales de Taipei y alrededores*. Obtenido de Trip & Table: <https://tripandtable.com/2018/07/23/taiwan-los-dulces-mas-tipicos-de-taipei-y-alrededores/>
- The China Guide. (24 de Octubre de 2019). *10 postres que debes probar cuando viajes a China*. Obtenido de The China Guide (Blog): <https://www.thechinaguide.com/es/blog/top-10-desserts-you-have-to-try-in-china>
- Torres, V. (2010). *Determinación del potencial nutritivo y funcional de guayaba (psidium guajava l.), cocona (solanum sessiliflorum dunal) y camu camu (myrciaria dubia vaugh)*. Obtenido de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1800/1/CD-2776.pdf>
- Turismo Tailandia. (22 de Octubre de 2023). *Postres ricos y típicos de Tailandia*. Obtenido de Amaizing Thailand: <https://www.turismotailandes.com/postres-ricos-y-tipicos-de-tailandia/>
- Vélez Barahona, A. J., & Morocho Lazo, J. G. (23 de Agosto de 2021). *Proyecto para la elaboración y comercialización del té de hoja de guayaba*. Obtenido de DSpace ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/14830>

Vera, L., & Baratau, P. (2022). *Propuesta para la creación de la identidad corporativa del restaurante “Kami no Dashi” ubicado en el cantón Durán*. Obtenido de ESPOL:  
<http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/57521>

Yam, J., Villaseñor, C., Romanticichik, E., Soto, M., & Peña, M. (2010). *Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (Psidium guajava L.) y sus principales características en la postcosecha*. Obtenido de Scielo:  
[http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2071-00542010000400012&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2071-00542010000400012&script=sci_arttext)

## 10 ANEXOS

### Anexo 1 Glosario de Términos



# Glosario

## DE POSTRES Y TÉRMINOS CULINARIOS

### H

**Hotteok:** Panqueque coreano relleno de azúcar moreno, miel, nueces y canela.

**Hwajeon:** Panqueque coreano decorado con flores frescas, a menudo hecho de harina de arroz.

### I

**I-Tim Pad:** Rollo de helado tailandés, conocido por su preparación en planchas heladas.

Ingredientes: Componentes básicos utilizados en la elaboración de postres y recetas culinarias.

### J

**Jeolpyeon:** Pastel de arroz coreano, a menudo relleno y decorado con patrones intrincados.

**Jiàndui:** Bolas de sésamo chinas, rellenas de pasta de frijol rojo o de loto.

### K

**Kanten:** Gelatina vegana japonesa, hecha a partir de algas agar-agar, utilizada en varios postres.

**Kanom krok:** Panqueques tailandeses de coco, cocidos en moldes especiales de hierro fundido.

**Khanom Bueang:** Panqueques crujientes tailandeses, típicamente rellenos de crema y yema de huevo.

**Kkultarae:** Dulce coreano también conocido como "barba de dragón", hecho de miel y relleno de nueces.

**Kanten:** Gelatina vegana japonesa, elaborada a partir de agar-agar y utilizada en postres.

### L

**Lod chong:** Postre tailandés hecho con fideos verdes (de pasta de arroz) en leche de coco azucarada.

# Glosario

## DE POSTRES Y TÉRMINOS CULINARIOS

### M

- **Macedonias:** Mezcla de frutas cortadas en pequeños trozos, a menudo servida como postre.
- **Manju:** Dulce japonés con varios rellenos, típicamente anko, envuelto en una masa de harina de trigo.
- **Mántou:** Panecillo chino al vapor, a menudo servido como acompañamiento o relleno.
- **Matcha:** Té verde japonés en polvo, utilizado tanto como bebida como en repostería.
- **Merongan:** Pan dulce japonés con una corteza de galleta crujiente, a menudo con sabor a melón.
- **Mitarashi Dango:** Dulce japonés de bolas de arroz glaseadas con una salsa dulce y salada.
- **Mochi:** Pastelito japonés hecho de arroz glutinoso machacado en una pasta y moldeado en forma redonda.

### N

- **Niángāo:** Pastel de arroz chino, popular en el Año Nuevo Chino.

### P

- **Pandan:** Hojas de una planta tropical utilizada en la cocina del sudeste asiático para dar sabor y aroma.
- **Parfait:** Postre helado francés, a menudo con capas de crema y frutas.
- **Puddings:** Postres cremosos que pueden ser de diferentes sabores y texturas, comúnmente a base de leche o crema.

### S

- **Shuang Bao Tai:** Dulce taiwanés conocido como "pezuñas de caballo", un tipo de pastelillo con forma peculiar.
- **Soufflés:** Postres franceses ligeros y esponjosos, hechos con claras de huevo batidas y diversos ingredientes.
- **Toppings:** Ingredientes adicionales que se añaden encima de postres o platos para mejorar su sabor y presentación.

# Glosario

## DE POSTRES Y TÉRMINOS CULINARIOS

### T

- **Tako:** Pulpo en japonés, utilizado tanto en platos salados como en snacks y postres.
- **Taninos:** Compuestos astringentes presentes en algunos alimentos y bebidas, como el vino y ciertas frutas.
- **Tai Yang Bing:** Pastel taiwanés conocido como "Pastel de Sol", tradicionalmente relleno de pasta de frijoles o jarabe de melón.
- **Tāngyuán:** Bolas de arroz chinas servidas en sopa dulce, tradicionalmente durante el Festival de los Faroles.
- **Tānghúlu:** Brochetas de frutas caramelizadas chinas, populares como snack callejero.
- **Torrejas:** Rebanadas de pan fritas, remojadas en leche o vino y a menudo cubiertas con almíbar o miel.

### W

- **Waffles:** Gofres, postres o desayunos hechos de masa y cocidos en una plancha especial que les da su forma característica.
- **Wagashi:** Dulces japoneses tradicionales, a menudo elaborados con pasta de arroz y rellenos de anko.

### Y

- **Yokan:** Dulce japonés de gelatina a base de agar-agar, a menudo endulzado con anko.
- **Yuèbīng:** Pastel chino de luna, tradicionalmente relleno de pasta de loto o frijol rojo, consumido durante el Festival de Medio Otoño.

**Anexo 2 Planta de Taxo**



**Anexo 3 Planta de guayaba**



**Anexo 4 Formato cuaderno de registro y secciones**

The image shows a handwritten recipe card on a grid background. The card is titled 'Pastel de Guayaba' and includes a list of ingredients, a procedure, and a note about a replacement ingredient. Annotations with arrows point to specific parts of the card:

- Nombre de la Receta:** Points to the title 'Pastel de Guayaba'.
- País de la Receta:** Points to the word 'Taiwan' at the top.
- Nombre Original de la Receta:** Points to the original name 'P.O.: Pastel de Papa'.
- Técnica de cocción, grados y tiempo de este:** Points to the note '\*Hornear: 180°C por 10min\*pl.'.
- Ingrediente reemplazado:** Points to the word 'RELLENO' written vertically next to the guava filling ingredients.
- Procedimiento o preparación:** Points to the numbered list of steps under '\*Procedimiento:'.
- Ingredientes:** Points to the list of ingredients under '\*Ingredientes:'.

**Handwritten Content:**

**Taiwan** (with flag icon)

**Pastel de Guayaba** (Pán shíliú dāngāo)

**P.O.: Pastel de Papa** (Téng 29 Cū)

**\*Ingredientes:**

140g Margarina sin sal	1800g Guayaba (Papa)
2 unidades Huevos	300g Azúcar
20g Leche en Polvo	25g Margarina sin sal
300g Harina de trigo	115g Azúcar Glass
25g Bicarbonato de sodio	

**\*Procedimiento:**

1. Hervir las guayabas hasta que estén suaves, luego cenfr para retirar los semillas.
2. Udiex a colocar en una olla pequeña agregar el azúcar y la margarina cocinar por aprox 15min y reservar para que se enfríe.

**Para la masa:**

1. Cremer la margarina y luego agregar el azúcar glass e integrar bien.
2. Batir los huevos en un recipiente e ir agregando de a poco a la mezcla anterior, una vez homogeneo agregar la leche en polvo, integrar y colocar después el bicarbonato de sodio.
3. Agregar el harina y mezclar con una espátula de goma luego presionar la masa hasta formar una bolita y repasar por 15min.
4. Crear porciones de 25g de masa y 20g de la pasta de guayaba, formar una bolita de masa, apriarla con las manos y rellenar con la guayaba, sellarla formando una esfera y pasalla por harina, colocar en un molde y adosarla según la figura del mismo. Hornear, enfriar y servir.

## Tailandia

### Crema de Guayaba Caramelizada

**\* Ingredientes:**

- 1 Unidad Guayaba (Mediana)
- 200g Mantequilla
- 200g Jugo de guayaba
- 1 unidad Azúcar (Azúcar y ralladura)
- 1/2 Jarabe moreno
- 80g Azúcar moreno

**\* Procedimiento:**

1. Pica la guayaba y repartir en 3 recipientes aptos para horno.
2. Bate el mascarpone con el jugo y agrega el jarabe, así como la harina y 80g de azúcar moreno.
3. Coloca la mezcla en un molde de guayaba y refrigera durante 24 horas.
4. Una vez pasada la 24h saca la mezcla, agrega azúcar moreno y resquebraja con una cuchara caliente.
5. Volver a meter en la nevera y por último servir.

## Taiwan

### Pastel de Guayaba W.A. Teo Li Su

**\* Ingredientes:**

- 150g Mantequilla sin sal
- 150g Azúcar Glass
- 2 unidades Aluevas
- 200g Leche en polvo
- 300g Harina de trigo
- 250g Mantequilla de soja
- 800g Guayaba (Pina)
- 300g Azúcar
- 250g Mantequilla sin sal

**\* Procedimiento:**

**Para el relleno:**

1. Hervir las guayabas hasta que estén suaves, luego pasar por un colador para retirar las semillas.
2. Volver a cocinar en una cacerola pequeña, agregar el azúcar y la mantequilla, cocinar por diez minutos a fuego que se reduce y se espese. Reservar para que se enfríe.

**Para la masa:**

1. Crear la mantequilla y luego agregar el azúcar glass y batificar bien.
2. Bate primero las harinas en un recipiente y uno de los azúcares a la mezcla, cernida en tres partes, luego agregar la leche en polvo, batir y cocinar el procedimiento de soja.
3. Agregar el huevo y formar la masa, reservar por 15 minutos.
4. Crear porciones de 150g de masa y de 20g de la pasta de guayaba.

## Corea del Sur

### Kkultarose con Guayaba

**\* Ingredientes:**

- 100g Harina
- 60g Azúcar
- 30g Jarabe de maíz
- 0.5g Vanilina Blanca
- 1/4 taza de Miel o Maltosa

**\* Procedimiento:**

1. En una olla agregar azúcar, agua, jarabe de maíz y Vanilina Blanca, hervir que hierva en fuego alto.
2. Una vez que se haya hervido el fuego hasta llegar una temperatura de 230°C.
3. Cuando se consigue esa temperatura, retirar del fuego hasta que los azúcar se disuelvan gradualmente (aprox 30 a 40 segundos).
4. Verter el jarabe en un vaso térmico enveado por arriba.
5. Dejar enfriar hasta que está frío.
6. Preparar un recipiente con maltosa.
7. Colocar el vaso y sacar el dulce, hacer un hoyo en el medio y abrir forma de una dona.
8. Poner el dulce en la freidora de maíz y servir.
9. Colocar en forma de donas y servir.
10. Colocar en una bolsa y servir.
11. Colocar en pedruzcos, para el rebozo, envolver y servir.

## Japón

### Mochi de Taro

**\* Ingredientes:**

- 100g Harina de arroz glutinoso
- 30g Maltosa
- 30g Azúcar granulada
- 100g Leche
- 80g Mantequilla sin sal
- 200g Crema para montar
- 15g Azúcar granulada
- Taro

**\* Procedimiento:**

1. Hervir el taro en agua hasta que esté suave, luego lavar con papel film.
2. Batir el taro por unos 20 a 30 min hasta que esté completamente cocido.
3. Cuando está cocido, agregar la mantequilla y amasar la mezcla con manual hasta formar una masa homogénea, luego cubrir con papel film y dejar enfriar en el refrigerador durante 1 hora.
4. Para el relleno batir la crema y el azúcar hasta montar. Reservar.
5. Sacar la bola de masa, amasar y dividir en trozos iguales, colocar y luego aplicar la masa en el taro, rellenar con la crema.
6. Servir.

## China

### Jian Dui de Guayaba

**\* Ingredientes:**

- 100ml Agua caliente
- 100g Azúcar Moreno
- 200g Harina de arroz glutinoso
- 70g Semillas de sésamo
- 100g Pasta de Guayaba (1/2 taza)
- 800ml Leche Vegetal

**\* Procedimiento:**

1. Mezclar el agua caliente con el azúcar moreno hasta que se disuelva.
2. Agregar el harina de arroz glutinoso a un tazón mediano y hacer un volcán, verter el azúcar y revolver durante 5 min hasta que está homogénea y no se pegue al fondo.
3. Colocar y reservar una cucharada de la mezcla con harina de arroz glutinoso, colocar la masa y amasar durante 5 min hasta formar una bola redonda y suave. Usar un poco de harina o aceite según sea necesario.
4. Batir la masa en 10 trozos, batir y luego aplicar formando discos de 14cm de diámetro y 1cm de espesor.
5. Colocar una cucharada de relleno en el centro y cerrar las extremas formando una bola, pasar por agua por las semillas de sésamo hasta cubrir la masa, repetir esto con cada trozo de masa restante.
6. Colocar el dulce en una olla grande hasta alcanzar los 180°C y servir las bolas de sésamo durante 15 min.
7. Servir.

Anexo 5 Fotografías de experimentación de recetas





Anexo 6 Recetas Estándar




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

CODIGO: GREC002  
**CARRERA:**  
 Hotelería   
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 1											
NOMBRE DEL PLATO: Panqueques Crujientes con Taxo (Khanom Buang)				Porción Estándar (g.):	36	No-PAX:	20				
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO					
100,00%	100	g	Harina de arroz	0,002	0,19						
50,00%	50	g	Harina de fréjol	0,004	0,21						
150,00%	150	g	Azúcar	0,001	0,17						
125,00%	125	g	Agua	0,000	0,05						
50,00%	50	g	Huevo	0,002	0,12						
2,00%	2	g	Cáscara de Huevo	0,002	0,00						
10,00%	10	g	Coco en polvo	0,021	0,21						
0,00%			<b>Espumilla</b>								
90,00%	90	g	Claras de Huevo	0,002	0,22						
70,00%	70	g	Azúcar	0,001	0,08						
20,00%	20	g	Pulpa de Taxo	0,001	0,02						
0,00%			<b>Foi Thong</b>								
60,00%	60	g	Yemas de Huevo	0,002	0,14						
150,00%	150	g	Agua	0,000	0,06						
150,00%	150	g	Azúcar	0,001	0,17						
0,00%											
	727										
				COSTO TOTAL:	1,63						
				COSTO PORCIÓN:	0,08						
PROCEDIMIENTO				ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						
1. Triturar la cáscara del huevo (bien limpia) con ayuda de un mortero hasta pulverizar. Verter los 125ml de agua. Reservar.				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	Otro <input type="checkbox"/> H.
2. Batir las claras de huevo con el azúcar para crear la espumilla, agregar el taxo, mezclar hasta homogeneizar y reservar.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>							
3. Extraer el agua de la cáscara de huevo y mezclar con todos los ingredientes de la masa, batir hasta homogeneizar.				INSTRUMENTACIÓN							
4. Calentar una sartén antihaderente y colocar porciones de mezcla delgadas.				Bowl	Espátula						
5. Para el foi thong batir las yemas de huevo. Poner a hervir el agua el azúcar y una vez que burbujee verter en hilo las yemas. Luego sacar.				Sartén Antihaderente	Cucharón						
6. Colocar sobre la masa preparada y previamente doblada, la espumilla y el foi thong.				Batidor de globo							
				Manga Pastelera							
				Cuchara sopera							
				Cernidor							
				Pocillero							
				CINDY GUDIÑO							

### RECETA ESTÁNDAR # 2


<b>NOMBRE DEL PLATO: Crema de Guayaba Caramelizada</b>				<b>Porción Estándar (g.):</b> 103	<b>No-PAX:</b> 10	
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	
100,00%	500	g	Guayaba (fruta completa y lavada)	0,002	1,10	
50,00%	250	g	Macarpone	0,001	0,28	
40,00%	200	g	Yogurt Griego	0,000	0,08	
2,00%	10	ml	Zumo de lima	0,005	0,05	
0,40%	2	g	Ralladura de lima	0,005	0,01	
0,80%	4	g	Jengibre	0,005	0,02	
12,00%	60	g	Azúcar morena	0,001	0,07	
0,00%			<b>Caramelo</b>			
4,00%	20	g	Azúcar morena	0,001	0,02	
0,00%						
0,00%						
0,00%						
0,00%						
	1026			<b>COSTO TOTAL:</b>	1,63	
				<b>COSTO PORCIÓN:</b>	0,16	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>
1. Picar la guayaba y repartir en 8 recipientes				<b>FRÍA</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>CALIENTE</b> <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60 <b>Otro</b> 2,1 H.
2. Batir todos los ingredientes hasta tener una mezcla homogénea.				<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Colocar la mezcla sobre la guayaba y refrigerar durante 2 horas.				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>		
4. Una vez pasadas las 2 horas, sacar los recipientes, rociar azúcar moreno y quemar con un soplete.				Batidor de globo manual		
5. Volver a meter en la nevera y por último servir.				Cuchillo cebollero		
				Tabla para picar		
				Vajilla de emplatado		
				Cuchara sopera		
CINDY GUDINO						

**CARRERA:**

Hotelería

Gastronomía

### RECETA ESTÁNDAR # 3

NOMBRE DEL PLATO: Panqueques Tilandeses con Taxo (Kanom Krok)				Porción Estándar (g.):	45	No-PAX:	20						
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO							
			<b>Masa</b>										
100,00%	250	g	Harina de Arroz	0,002	0,48								
1,20%	3	g	Harina de Arroz Glutinoso	0,009	0,03								
0,40%	1	g	Sal	0,000	0,00								
74,80%	187	ml	Leche con taxo	0,001	0,19								
100,00%	250	ml	Agua Caliente	0,000	0,10								
			<b>Relleno</b>										
74,80%	187	ml	Leche con taxo	0,001	0,19								
2,80%	7	g	Harina de Arroz	0,002	0,01								
6,00%	15	g	Azúcar	0,001	0,02								
0,40%	1	g	Sal	0,000	0,00								
0,00%													
0,00%													
	901			COSTO TOTAL:	1,01								
				COSTO PORCIÓN:	0,05								
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>				<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>					
1. Mezclar todos los ingredientes secos primero, luego agregar la leche de taxo, el agua caliente y homogeneizar la mezcla.				FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	Otro <input type="checkbox"/>	H.
2. En otro bowl mezclar todos los ingredientes del relleno hasta que el azúcar se disuelva.				<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>									
3. Calentar la sartén para kanom krok o una que tenga formas circulares como las de los waffles.				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>									
4. Llenar cada agujero con 3/4 de la masa y completar el 1/4 que sobra con el relleno, dejar que se cree una costra en el panqueque y retirar.				Bowls									
5. Servir.				Batidor de globo manual									
				Máquina de waffles o sartén para kanom krok									
				Cuchara pequeña									
CINDY GUDINO													

RECETA ESTÁNDAR # 4

NOMBRE DEL PLATO: Rolado de Guayaba (I Tim-Pad)

Porción Estándar (g.): 221

No-PAX:

8

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
			<b>Base de Helado</b>		
100,00%	1000	ml	Leche	0,001	0,95
12,50%	125	ml	Leche condensada	0,008	1,03
7,50%	75	ml	Crema de leche	0,006	0,48
18,00%	180	ml	Leche evaporada	0,006	1,00
23,40%	234	g	Azúcar	0,001	0,26
	1,6	g	CMC	0,012	0,02
	1	ml	Esencia de vainilla	0,010	0,01
0,00%			<b>Relleno</b>		
15,00%	150	g	Guayaba (fruta completa lavada y pelada)	0,002	0,33
0,00%					
0,00%					
0,00%					
0,00%					
0,00%					
	1766,6			COSTO TOTAL:	4,07
				COSTO PORCIÓN:	0,51



PROCEDIMIENTO

- Mezclar el CMC y la mitad de leche en una licuadora, llevar a fuego medio en una cacerola, enseguida agregar la leche evaporada, leche condensada y la crema de leche, con un termómetro medir la temperatura a 45° y agregar la leche mezclada con el CMC y la vainilla.
- Mover la mezcla hasta llegar a los 85°C, retirar el fuego y enfriar con un recipiente de agua fría con hielos hasta alcanzar los 4°C.
- Llevar al refrigerador durante unas 6 a 12 horas como mínimo para su reposo y maduración.
- Al momento de crear el helado verter una taza de la mezcla anterior en la plancha para helado de rollo o una lata para homopreviamente congelada, junto con la guayaba, y con raspadores de panadería, empezar a aplastar y juntar todo hasta tener una pasta homogénea.
- Expandir bien en la superficie de forma pareja, una vez congelado el helado dividir en 4 partes y desde abajo hacia arriba empezar a enrollar.
- Poner en una vajilla de presentación y servir de inmediato.

ÁREA

FRÍA  CALIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5 15 20 30 45 60 Otro H.

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

INSTRUMENTACIÓN

Licuadora  
Cacerola mediana  
Termómetro  
Cuchara de madera  
Bowl  
Plancha para helado de rollo o lata de horno  
Raspadores de panadería  
Vajilla de presentación.

CINDY GUDIÑO

CARRERA:

Hotelería

Gastronomía

### RECETA ESTÁNDAR # 5

NOMBRE DEL PLATO: Brochetas de Guayaba Caramelizada ( Tanghulú)

Porción Estándar (g.): 80

No-PAX:

10

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	500	g	Guayaba(fruta completa, pelada y lavada)	0,002	1,10	
40,00%	200	g	Azúcar	0,001	0,22	
20,00%	100	g	Agua	0,000	0,04	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
	800			COSTO TOTAL:	1,36	
				COSTO PORCIÓN:	0,14	

#### PROCEDIMIENTO

- Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña
- Llevar a fuego medio hasta hervir. Luego de burbujear bajar el fuego hasyta que tome un color dorado pálido. Retirar del fuego.
- Verificar al consistencia del caramelo dejando caer una gota en agua fría, si se solidifica significa que está listo.
- Incrustar la guayaba en un palo de brocheta y cubrir con el caramelo completamente de una sola pasada.
- Dejar solidificar a temperatura ambiente y servir.

ÁREA  FRÍA  CALIENTE

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

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

#### INSTRUMENTACIÓN

Cacerola pequeña

Brochetas de madera

CINDY GUDIÑO

### RECETA ESTÁNDAR # 6

**NOMBRE DEL PLATO:** Bolas de Sésamo Rellenas con Guayaba (Jian Dui) **Porción Estándar (g.):** 53 **No-PAX:** 15

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	160	ml	Agua Caliente	0,000	0,06	
68,75%	110	g	Azúcar Morena	0,001	0,13	
156,25%	250	g	Harina de Arroz Glutinoso	0,009	2,19	
46,88%	75	g	Semillas de Sésamo	0,014	1,04	
	500	ml	Aceite vegetal	0,003	1,41	
0,00%			<b>Relleno</b>		0,00	
125,00%	200	g	Pasta de Guayaba	0,001	0,20	
	795			COSTO TOTAL:	5,02	
				COSTO PORCIÓN:	0,33	

#### PROCEDIMIENTO

1. Mezclar el agua caliente con el azúcar moreno hasta disolver.
2. Agregar el harina de arroz glutinoso a un bowl mediano y hacer un volcán y verter el almibar y revolver por 2min hasta homogenizar .
3. Espolvorear ligeramente una superficie limpia con harina de arroz g. y amasar durante 5 min hasta formar un bola redonda y suave. Agregar harina o agua de ser necesario.
4. Dividir la masa en 8 trozos, bolear y luego aplanar formando discos
5. Colocar una cucharada de relleno en el centro y cerrar los extremos formando una bola, pasarla por el ajonjolí hasta cubrirla. Repetir esto con todas las porciones
6. Calentar el aceite hasta alcanzar los 180°C y freír las bolas de sésamo durante 15min hasta dorar. Dejar enfriar y servir.

ÁREA  FRÍA  CALIENTE  OTRO  H.

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos): 5  15  20  30  45  60

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

#### INSTRUMENTACIÓN

Bowl  
Espumadera  
Pocillero  
Cuchara sopera  
Rodillo de madera  
Olla mediana


CINDY GUDINO





RECETA ESTÁNDAR # 9

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> Pastel del Sol con Taxo (Tai Yang Bing)	<b>Porción Estándar (g.):</b> 70	<b>No-PAX:</b> 12
--	----------------------------------	-------------------

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
			<b>Masa de Agua</b>			
100,00%	200	g	Harina de Trigo	0,002	0,45	
10,00%	20	g	Azúcar Glass	0,002	0,03	
40,00%	80	g	Ghee	0,015	1,19	
45,00%	90	g	Agua	0,000	0,03	
	0,5	g	Esencia de Taxo	0,013	0,01	
			<b>Masa de Aceite</b>			
75,00%	150	g	Harina de Trigo	0,002	0,34	
37,50%	75	g	Ghee	0,015	1,12	
0,25%	0,5	g	Esencia de Taxo	0,013	0,01	
			<b>Relleno</b>			
	60	g	Harina de Trigo	0,002	0,14	
	100	g	Azúcar Glass	0,002	0,17	
	15	g	Leche en Polvo	0,010	0,14	
	30	g	Mantequilla sin sal	0,011	0,33	
	15	ml	Pulpa de Taxo	0,001	0,02	
	0,5	g	Esencia de Taxo	0,013	0,01	
			Huevo y sal para pintar			
	836,5					
				COSTO TOTAL:	3,98	
				COSTO PORCIÓN:	0,33	

PROCEDIMIENTO

1. Para el relleno poner el harina al vapor por 5min. Retirar, tamizar y reservar.
2. En un bowl tamizar el azúcar glass, agregar la leche en polvo, la glucosa, la mantequilla y el taxo, amasar hasta homogenizar. Reservar.
3. Para la masa de agua mezclar el harina, el azúcar glass y el ghee hasta unir, luego agregar el taxo y amasar hasta conseguir una masa homogénea, reservar con papel film.
4. Para la masa de aceite mezclar los ingredientes juntos hasta tener una masa homogénea. Reservar.
5. Dividir el relleno en 12 porciones de 19g y bolear, reservar.
6. A su vez dividir la masa de agua en 12 porciones de 32g cada una. Bolear y reservar.
7. Dividir la masa de aceite en 12 porciones de 20g y bolear.
8. Rellenar la masa de agua con la masa de aceite, aplanando la primera colocando la segunda en medio y boleando, reservar con papel film, repetir este paso con las 24 bolitas de las dos masas.
9. Luego aplanar, enrollar y volver a palanar, hacer esto dos veces con cada bollo de masa y reservar en forma de rollo.
10. Después agarrar un rollo, hundirlo en la mitad, doblar juntos los dos extremos y aplastar con la palma abierta en la mitad, luego aplanar con rodillo
11. Rellenarlo con el relleno previamente reservado y bolear, aplanar.
12. Colocar en una bandeja para horno y pintar con el huevo batido.
13. Hornear a 150°C por 20min, dejar enfriar y servir.

ÁREA  FRÍA  CALIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)  5  15  20  30  45  60  1,3  Otro H.

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

INSTRUMENTACIÓN

Vaporera	
Bowls	
Tamizador	
Balanza	
Papel Film	
Rodillo	
Lata para horno	

CINDY GUDIÑO



### RECETA ESTÁNDAR # 11

**NOMBRE DEL PLATO:** Horse Hooves Rellenas de Guayaba

**Porción Estándar (g.):** 50

**No-PAX:**

10

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	115	g	Azúcar	0,001	0,13	
86,96%	100	g	Harina panadera	0,001	0,11	
86,96%	100	g	Harina de trigo	0,002	0,23	
17,39%	20	g	Leche	0,001	0,02	
6,96%	8	ml	Aceite	0,003	0,02	
1,74%	2	g	Levadura seca o granulada	0,001	0,00	
1,30%	1,5	g	Bicarbonado de sodio	0,012	0,02	
			<b>Relleno</b>			
130,43%	150	g	Dulce de guayaba		0,00	
0,00%						
	496,5			<b>COSTO TOTAL:</b>	0,52	
				<b>COSTO PORCIÓN:</b>	0,05	

#### PROCEDIMIENTO

1. Juntar todos los ingredientes y amasar hasta tener una masa homogénea.
2. Dejar reposar por 2horas en un lugar cálido hasta que leude.
3. Amasar un poco y volver a reservar por 30min.
4. Una vez reservada, estirar en un grosor de 1.5cm y cortar horizontalmente a la mitad.
5. Untar el relleno con poco de ajonjolí en una parte y tapar con la otra.
6. Luego dividir en 4 cada rectángulo de forma diagonal (como un rombo)
7. Coger cada rombo y en la parte superior hacer un hueco, doblar la punta hacia dentro del hueco y sacarla por el otro lado.
8. Freír en abundante aceite, una vez fritas y un poco templadas hacer un hoyo en la parte inferior y rellenar con el dulce de guayaba.
9. Servir.
10. Tener en cuenta que esta receta es para 4 donas grandes y 4 pequeñas.

#### ÁREA

FRÍA  CALIENTE

#### TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5 15 20 30 45 60 Otro  3 H.

**GRADO DE DIFICULTAD:** Baja  Media  Alta

#### INSTRUMENTACIÓN

Bowl.  
Cuchillo cebollero  
Cacerola mediana  
Espumadera  
Manga pastelera para rellenar

CINDY GUDIÑO

### RECETA ESTÁNDAR # 12

**NOMBRE DEL PLATO:** Bizcocho al Vapor de Taxo ( Ma lai Gao)

**Porción Estándar (g.):** 64

**No-PAX:**

10

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	150	g	Huevos	0,002	0,36	
100,00%	150	g	Azúcar morena	0,001	0,18	
40,00%	60	ml	Aceite vegetal	0,003	0,17	
0,33%	0,5	ml	Escencia de taxo	0,013	0,01	
66,67%	100	ml	Leche evaporada con taxo	0,006	0,61	
20,00%	30	g	Polvo de hornear	0,016	0,49	
13,33%	20	g	Maicena	0,004	0,08	
83,33%	125	g	Harina	0,002	0,28	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
	635,5					
				COSTO TOTAL:	2,18	
				COSTO PORCIÓN:	0,22	

#### PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente, mezclar los huevos con el azúcar y el aceite.
2. Cuando estén bien integrados, agregar la escencia, la leche evaporada, las 3 cucharadas de levadura y la maicena tamizadas.
3. Incorporar de poco a poco la harina tamizada hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Dejar reposar mínimo dos horas y después verter a un molde con papel de homo engrasado y esperar 10 minutos.
5. Cocinar al vapor tapado durante 35 minutos. Introducir un palillo en su interior para ver si esta hecho.
6. Si sale limpio retirar, desmoldar y dejar enfriar.

ÁREA  FRÍA  CALIENTE  TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)  5  15  20  30  45  60  Otro 3 H.

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

#### INSTRUMENTACIÓN

Bowl o recipiente

Vaporera

Batidora


Cernidor

Molde para horno

CINDY GUDINO

### RECETA ESTÁNDAR # 13

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> Dulce de Barba de Dragón con Relleno de Guayaba (Kkultarae)	<b>Porción Estándar (g.):</b> 75	<b>No-PAX:</b> 10
--	----------------------------------	-------------------

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	250	g	Azúcar	0,001	0,28	
12,00%	30	g	Jarabe de Maíz	0,002	0,06	
0,20%	0,5	ml	Vinagre	0,001	0,00	
48,00%	120	ml	Agua	0,000	0,05	
80,00%	200	g	Maicena	0,004	0,84	
0,00%			<b>Relleno</b>			
60,00%	150	g	Almendras confitadas con dulce de guayaba		1,62	
0,00%						
	750,5					
				COSTO TOTAL:	2,84	
				COSTO PORCIÓN:	0,28	

#### PROCEDIMIENTO

1. En una cacerola colocar todos los ingredientes y trazar a fuego medio sin mecer.
2. Colocar un termómetro y apagar el fuego al momento que el caramelo llegue a 133°C.
3. Una vez apagado esperar a que baje a 100°C. Luego verter en un pocillo plástico de medio litro y que tenga 1.5cm de grosor en su base.
4. Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que esté endurecido.
5. Extraer del recipiente y pasarlo por un bowl con maicena, e ir empujando un hoyo en la mitad de la pastilla de caramelo.
6. Empezar a estirar y luego de tener una longitud considerable doblar.
7. En forma de 8 y juntar, volver a pasar sobre la maicena y repetir este proceso por 13 veces hasta conseguir 1300 hilos de caramelo, cada vuelta untarlo con maicena para evitar que se peguen.
8. Una vez listo cortar un trozo, rellenar con la almendra confitada y enrollar para formar un capullo.
9. Reservar por 3 o 4 horas antes de servir.

#### ÁREA

FRÍA  CALIENTE

#### TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5 15 20 30 45 60  3 H. Otro

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

#### INSTRUMENTACIÓN

Cacerola pequeña

Recipiente plástico.

Termómetro

Bowl

CINDY GUDIÑO






**CARRERA:**

Hotelería

Gastronomía

**RECETA ESTÁNDAR # 15**

**NOMBRE DEL PLATO: Pastel de Arroz Relleno de Guayaba (Jeolpyeon)** **Porción Estándar (g.): 30** **No-PAX: 24**

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO 
100,00%	300	g	Harina de Arroz	0,002	0,58	
100,00%	300	g	Pasta de Guayaba		0,00	
30,00%	90	ml	Agua	0,000	0,03	
10,00%	30	gr	Azúcar	0,001	0,03	
1,67%	5	ml	Aceite Vegetal	0,003	0,01	
0,00%						
0,00%						
0,00%						
0,00%						
	725			COSTO TOTAL:	0,66	
				COSTO PORCIÓN:	0,03	

**PROCEDIMIENTO**

- Mezclar el agua con el harina de arroz hasta tener una textura arenosa y cernir.
- Agregar los demás ingredientes y mezclar.
- Colocar la mezcla en una vaporera cuya base sea cubierta con papel para horno.
- Dejarse cocinar la vapor hasta que al hundir en la mezcla un palillo éste salga limpio.
- Usar guantes térmicos untados en un poco de aceite para no quemarse las manos mientras se amasa la masa luego de sacarla de la vaporera.
- Amasar la masa de arroz hasta que sea homogénea, pegajosa y se suavice, dividir en dos partes iguales la masa y aplanar una de ellas.
- Rellenar con la pasta de guayaba en el medio de la masa aplanada.
- Sellar con un lado de la masa y aplanar con el rodillo.
- Cortar la masa rellena en diagonal para crear rombos.
- Servir.

**ÁREA**  
FRÍA  CALIENTE   
**TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)**  
5 15 20 30 45 60  Otro  H.

**GRADO DE DIFICULTAD:** Baja  Media  Alta

**INSTRUMENTACIÓN**

Brocha de goma	
Vaporera	
Bowl	
Rodillo pequeño.	

CINDY GUDIÑO

**RECETA ESTÁNDAR # 16**

**NOMBRE DEL PLATO:** Pastel de Flores de Taxo (Hwajeon) **Porción Estándar (g.):** 20 **No-PAX:** 28

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	300	g	Harina de Arroz Glutinoso	0,009	2,63	
10,00%	30	g	Azúcar	0,001	0,03	
1,67%	5	g	Pétalos de flor de taxo	0,000	0,00	
1,67%	5	ml	Aceite vegetal	0,003	0,01	
1,00%	3	g	Sal	0,000	0,00	
51,67%	155	ml	Agua	0,000	0,06	
			<b>Almíbar</b>			
10,00%	30	ml	Agua	0,000	0,01	
10,00%	30	ml	Azúcar	0,001	0,03	
3,33%	10	ml	Jugo de Taxo	0,001	0,01	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
0,00%					0,00	
	568			COSTO TOTAL:	2,79	
				COSTO PORCIÓN:	0,10	

**PROCEDIMIENTO**

1. Sumergir las flores en agua fría para que estén frescas.
2. Escurrirlas con un paño de algodón.
3. Mezclar el harina con agua caliente de a poco junto con la sal hasta tener una masa homogénea.
4. Dividir en porciones de 25g cada una.
5. Poner a fuego bajo un sartén antiadherente ligeramente engrasado y colocar la masa ligeramente aplanada.
6. Cuando se cree una costra dorada dar la vuelta, colocar los pétalos encima de la costra y dejar que termine de cocinarse.
7. Preparar el almíbar colocando todos los ingredientes en una cacerola pequeña hasta que hierva.
8. Una vez dorado el lado inferior retirar del fuego.
9. Untar con el almíbar y servir.

**ÁREA**

FRÍA

CALIENTE

**TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)**

5

15

20

30

45

60

Otro

H.

**GRADO DE DIFICULTAD:** Baja  Media  Alta

**INSTRUMENTACIÓN**

Brocha de goma

Pocillero

Bowl

Sartén antiadherente

Espátula

Cacerola pequeña


CINDY GUDIÑO

**CARRERA:**

Hotelería

Gastronomía

**RECETA ESTÁNDAR # 17**

NOMBRE DEL PLATO: Dango con Salsa de Taxo					Porción Estándar (g.):	34	No-PAX:	24					
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO							
			<b>Masa (Mochi)</b>										
100,00%	150	g	Tofu Suave	0,006	0,83								
100,00%	150	g	Harina de Arroz Glutinoso	0,009	1,31								
60,00%	90	c/n	Aceite Vegetal	0,003	0,25								
			<b>Salsa de Taxo</b>										
133,33%	200	ml	Agua mineral sin gas	0,001	0,27								
80,00%	120	g	Azúcar morena	0,001	0,14								
10,00%	15	g	Maicena	0,004	0,06								
60,00%	90	ml	Pulpa de Taxo	0,001	0,09								
0,67%	1	ml	Salsa de Soya	0,004	0,00								
0,00%													
	816												
				COSTO TOTAL:	2,96								
				COSTO PORCIÓN:	0,12								
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>							
1. Para la salsa, en un cacerola agregar todos los ingredientes menos la maicena y cocinar hasta que el azúcar se disuelva.				FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	Otro <input type="checkbox"/>	H.
2. Bajar el fuego, mezclar al maicena con agua fría hasta diluir y agregara a la cacerola sin dejar de revolver. Llevar a ebullición nuevamente y enfriar luego.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>									
3. Para la masa, colocar en un bowl los ingredientes menos el aceite y amasar ahsta tener una masa homogenea.				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>									
4. Formar bolitas de aprox 18g cada una.				Cacerola pequeña				Vajilla de Emplatado					
5. Hervir en una caserola mediana con suficiente agua de 3 a 4min hasta que floten en la superficie y retirar con una espumadera.				Cuchara de madera									
6. Servir con la salsa de taxo.				Bowl									
				Balanza									
				Cacerola mediana									
				Espumadera									
CINDY GUDINO													

**RECETA ESTÁNDAR # 18**

**NOMBRE DEL PLATO: Dorayaki relleno de guayaba**

**Porción Estándar (g.): 50**

**No-PAX:**

10

%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	100	g	Huevos	0,002	0,24	
50,00%	50	g	Azúcar	0,001	0,06	
15,00%	15	g	Miel	0,014	0,21	
85,00%	85	g	Harina	0,002	0,19	
0,50%	0,5	g	Sal	0,000	0,00	
2,00%	2	g	Polvo de hornear	0,016	0,03	
40,00%	40	ml	Agua	0,000	0,02	
10,00%	10	ml	Aceite vegetal	0,003	0,03	
0,00%			<b>Relleno</b>			
200,00%	200	ml	Pasta de Guayaba	0,001	0,20	
0,00%						
0,00%						
0,00%						
0,00%						
	502,5			COSTO TOTAL:	0,97	
				COSTO PORCIÓN:	0,10	

**PROCEDIMIENTO**

1. Batir los huevos, el azúcar y la miel hasta triplicar su volumen.
2. Tamizar encima de la mezcla anterior el harina con la levadura y una pizca de sal. Mezclar con movimientos envolventes. Incorporar el agua y reservar por 15min a temperatura ambiente.
3. Preparar un sartén antiadherente engrasándolo ligeramente, calentar a fuego medio y añadir cucharones de masa de forma circular.
4. Cocinar hasta que se formen burbujas en la superficie, dar la vuelta hasta que dore y retirar. Repetir esto con el resto de masa.
5. Untar con la pasta de guayaba, tapar con otro panqueque y servir.

**ÁREA**  
FRÍA  CALIENTE

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

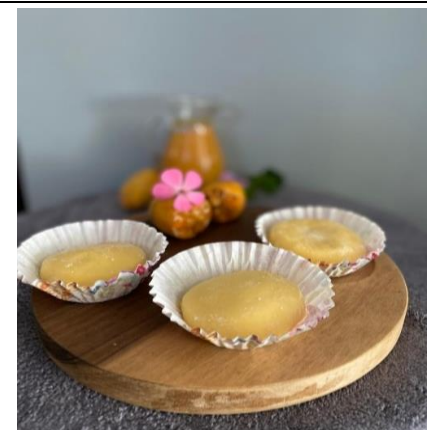
**GRADO DE DIFICULTAD:** Baja  Media  Alta

**INSTRUMENTACIÓN**

Bowl	Cuchara sopera
Batidora	
Espátula de goma	
Sartén antiadherente	
Espátula	

CINDY GUDIÑO

### RECETA ESTÁNDAR # 19


<b>NOMBRE DEL PLATO: Mochi de Taxo</b>				<b>Porción Estándar (g.):</b> 64	<b>No-PAX:</b> 10	
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
100,00%	100	g	Harina de arroz glutinoso	0,009	0,88	
30,00%	30	g	Maicena	0,004	0,13	
30,00%	30	g	Azúcar granulada	0,001	0,03	
180,00%	180	g	Leche con taxo	0,001	0,18	
20,00%	20	g	Mantequilla sin sal	0,011	0,22	
0,00%			<b>Relleno</b>			
250,00%	250	g	Crema para montar	0,006	1,59	
15,00%	15	g	Azúcar granulada	0,001	0,02	
10,00%	10	g	Salsa de taxo	0,005	0,05	
0,00%						
0,00%						
0,00%						
0,00%						
	635			<b>COSTO TOTAL:</b>	<b>3,09</b>	
				<b>COSTO PORCIÓN:</b>	<b>0,31</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>
1. Mezclar el harina, la maicena, el azúcar y la leche aromatizada con taxo hasta homogenizar, tamizar y luego cubrir con papel film.				FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 <input checked="" type="checkbox"/> Otro 3 H.
2. Cocinar al vapor por aprox 30min hasta que esté cocido.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Una vez listo agregar la mantequilla y amasar hasta formar una masa homogénea, y luego cubrir con papel film y dejar enfriar durante 1h.				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>		
4. Para el relleno batir la crema y el azúcar hasta montar. Reservar.				Bowl		
5. Sacar la masa, amasar y dividir en trozos iguales, bolear y luego aplanar la masa en discos, usar un cortador redondo de base, y rellenar con la crema y la salsa de taxo, sellar.				Vaporera		
6. Servir.				Batidora		
				Bolillo		
				Cortador de galleta redondo		
CINDY GUDINO						

**CARRERA:**

Hotelería

Gastronomía

**RECETA ESTÁNDAR # 20**


<b>NOMBRE DEL PLATO: Kanten de Guayaba</b>				<b>Porción Estándar (g.):</b> 77	<b>No-PAX:</b> 15		
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total		
100,00%	1000	ml	Zumo de Manzana	0,001	1,17		
2,80%	28	g	Agar Agar	0,067	1,87		
0,10%	1	g	Sal marina	0,003	0,00		
12,50%	125	g	Guayaba (fruta entera)	0,002	0,28		
0,00%							
0,00%							
0,00%							
0,00%							
0,00%							
	1154			<b>COSTO TOTAL:</b>	<b>3,31</b>		
				<b>COSTO PORCIÓN:</b>	<b>0,22</b>		
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>	
1. Colocar en una olla el zumo de manzana, la sal y el agar-agar.				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> H.	
No mezclar, ni remover la preparación. Dejar reposar durante 10 min.				<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
2. Llevar la olla a fuego suave hasta que rompa el hervor. Remover de vez en cuando con cuchara de madera.				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>			
3. Continuar la cocción durante 10 minutos o hasta que el agar-agar se haya disuelto por completo.				Cacerola pequeña			
4. Lavar, secar y pelar las guayabas. Cortarlas en cubos pequeños.				Cuchara de madera			
5. Acomodarlas en un molde circular.				Cuchillo cebollero			
6. Verter encima el kanten. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos y luego llevar el molde a la nevera durante una hora o hasta que quede bien firme.				Tabla de picar			
7. Desmoldar y servir enseguida.				Moldes			
				Vajilla de Emplatado			
CINDY GUDIÑO							

**CARRERA:**

Hotelería

Gastronomía

**RECETA ESTÁNDAR # 21**

NOMBRE DEL PLATO: Taxo Pan (Meron Pang)				Porción Estándar (g.):	100	No-PAX:	10		
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO			
100,00%	250	g	Harina Panadera	0,002	0,41				
16,00%	40	g	Azúcar	0,001	0,04				
1,60%	4	g	Levadura granulada	0,001	0,00				
1,20%	3	g	Sal	0,000	0,00				
44,00%	110	g	Leche con taxo	0,001	0,11				
12,00%	30	g	Mantequilla sin sal derretida	0,011	0,33				
0,00%			<b>Masa de cubierta:</b>						
20,00%	50	g	Mantequilla sin sal	0,011	0,55				
28,00%	70	g	Azúcar	0,001	0,08				
20,00%	50	g	Huevo	0,002	0,12				
0,40%	1	g	Escencia de taxo	0,013	0,01				
56,00%	140	g	Harina	0,002	0,32				
0,20%	0,5	g	Polvo de hornear	0,016	0,01				
0,40%	1	g	Colorante alimentario	0,075	0,08				
100,00%	250	g	Azúcar	0,001	0,28				
	999,5			COSTO TOTAL:	2,34				
				COSTO PORCIÓN:	0,23				

**PROCEDIMIENTO**

1. Mezclar el harina, el azúcar, la sal y la levadura granulada.
2. Agregar el huevo, la leche y la mantequilla derretida y amasar.
3. Formar un bollo y dejar leudar por 1 hora.
4. Para la cubierta cremar la mantequilla y agregar el azúcar, mezclar y agregar la escencia y el huevo además del colorante.
5. Tamizar el harina y unir con la preparación anterior.
6. Formar 10 porciones de masa iguales y refrigerar con papel film.
7. Una vez leudada la masa aplastar, dividir en 10 partes iguales y bolear.
8. Sacar la cobertura de la refri y aplanar con papel film para evitar que se pegue al mesón.
9. Una vez aplanada colocar la masa en medio y cerrar el papel film para juntar las dos masas, sacar del papel film y pasar por azúcar.
10. Dar la forma de un melón creando rayas en la superficie y leudar por 40min.
11. Hornear a 150°C durante 20min.
12. Enfriar y servir.

FRÍA  **ÁREA** CALIENTE  **TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)** 5 15 20 30 45 60 **Otro** 3 **H.**

**GRADO DE DIFICULTAD:** Baja  Media  Alta

**INSTRUMENTACIÓN**

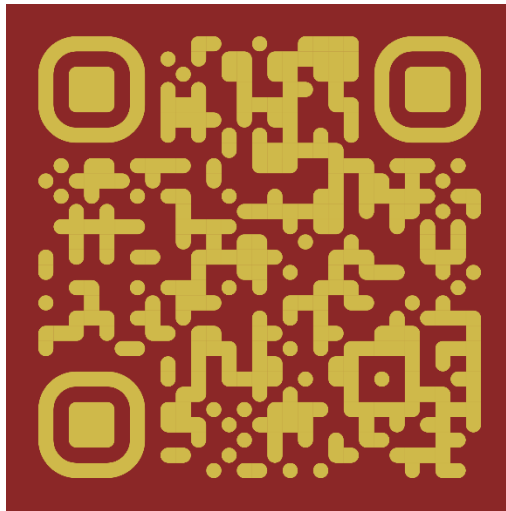
Lata de horno Bolillo  
Tamiz Raspador  
Espátula de goma

CINDY GUDIÑO

### RECETA ESTÁNDAR # 22

NOMBRE DEL PLATO: Dulce de Guayaba				Porción Estándar (g.):	2500	No-PAX:	1					
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO						
100,00%	1000	g	Guayaba (fruta entera troceada)	0,002	2,20							
50,00%	500	g	Azúcar granulada	0,001	0,55							
100,00%	1000	ml	Agua	0,003	2,60							
0,00%												
0,00%												
0,00%												
0,00%												
0,00%												
0,00%												
	2500			COSTO TOTAL:	5,35							
				COSTO PORCIÓN:	5,35							
PROCEDIMIENTO				FRÍA <input type="checkbox"/>	ÁREA CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						
1. Colocar en una olla todos los ingredientes y cocinar a fuego alto hasta que se suavice la guayaba aprox 1hora.						5	15	20	30	45	60	Otro <input checked="" type="checkbox"/> 6 H.
2. Licuar y cernir en una nueva olla para cocinar el dulce.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>								
3. Mezclar continuamente para evitar que se pegue en el fondo y cocinar por alrededor de 5 horas hasta conseguir la consistencia deseada.				INSTRUMENTACIÓN								
Siendo esta no muy espesa pero tampoco tan líquida.				Cacerola grande								
4. Tapar la mezcla mientras se menea ya que salta y puede quemar.				Cuchara de madera								
5. Una vez pasar las 5 horas dejar enfriar y luego refrigerar.				Cuchillo cebollero								
				Tabla de picar								
CINDY GUDIÑO												

## Anexo 7 Código QR Recetario



## Anexo 8 Presentación Degustación

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra  
GESTURH  
GASTRONOMÍA  
CINDY GUZMÁN

**TEMA:**  
"ELABORACIÓN DE POSTRES ASIÁTICOS UTILIZANDO  
COMO ALTERNATIVA GASTRONÓMICA EL TAXO Y LA  
GUAYABA EN COCINA CREATIVA"

Desarrollar una variedad de postres asiáticos creativos  
utilizando el taxo y la guayaba, por medio de la  
creación de un recetario, para enriquecer la oferta  
culinaria y promover una fusión gastronómica.

**Objetivo principal:**

**Objetivos Específicos:**

1. Investigar las propiedades químicas, nutricionales y organolépticas del taxo y la guayaba para determinar su potencial en la cocina creativa de postres asiáticos.
2. Utilizar las recetas tradicionales de repostería asiática como base para la creación de postres innovadores para el lector de manera adecuada al taxo y la guayaba.
3. Elaborar un recetario de postres asiáticos en el que se destaque la versatilidad del taxo y la guayaba como ingredientes versátiles en el arte culinario.
4. Validar la propuesta culinaria mediante una degustación con expertos para conocer el nivel de aceptación de algunos postres asiáticos realizados con taxo y guayaba.

**Panqueques Crujientes con Taxo (Khanom Buang)**

Two photographs showing the final product: Khanom Buang. The first image shows a stack of golden-brown, crispy pancakes on a green plate, with a slice of orange on top. The second image shows a close-up of a single pancake being rolled up, revealing a filling of taxo and guava.

**Crema de Guayaba Caramelizada**



**Brochetas de Guayaba Caramelizada ( Tanghulú)**



**Bolas de Sésamo Rellenas con Guayaba (Jian Dui)**



**Pastel de Guayaba (Feng Li Su)**



**Bizcocho al Vapor de Taxo ( Ma lai Gao)**



**Hwajeon con Flor de Taxo**



**Panqueque Coreano de Guayaba (Hotteok)**



**Dorayaki Relleno de Guayaba**



**Mochi de Taxo**



**Taxo Pan**



## Anexo 8 Invitaciones para degustación



## Anexo 9 Preparación de recetas para degustación



## Anexo 10 Montaje de Salón







## Anexo 11 Ficha de degustación

Ficha para la validación de postres asiáticos usando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa

### Datos Informativos

Nombre del Evaluador: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_

Nivel de Educación:

Ed. Superior  Especialización  Posgrado

Aspectos a validar: Fase visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa

Modo de Calificación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno) 2 (Bueno) 1(Malo)

Nombre del Postre	Fase Visual		Fase Olfativa	Fase Gustativa		Observaciones
	Parentesco con el original	Presentación	Aroma	Textura en boca	Equilibrio de Sabores	
Postres con Guayaba						
Postres con Taxo						
<b>Total</b>						

*Nota:* Elaborada por la autora

Firma del Evaluador \_\_\_\_\_

## Anexo 12 Fichas de degustación evaluadas

Ficha para la validación de postres asiáticos usando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa

Datos Informativos

Nombre del Evaluador: Daniela Arevalo

Edad:     

Nivel de Educación:

Ed. Superior  Especialización  Posgrado

Aspectos a validar: Fase visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa

Modo de Calificación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno) 2 (Bueno) 1 (Malo)

	Nombre del Postre	Fase Visual		Fase Olfativa	Fase Gustativa		Observaciones
		Parentesco con el original	Presentación	Aroma	Textura en boca	Equilibrio de Sabores	
Postres con Guayaba	2	4	4	4	4	4	
	3	4	4	4	4	4	
	4 Jem Dui	4	4	4	4	4	
	5 Pastel de Guayaba	3	4	4	4	4	
	Hotteok	4	4 ☺	3			
Postres con Taxo	1°	4	4	4	4	4	
	Ma Loi Gao	4	4	3	4	3	
	Hwojeon	4	4 ☺	3	4	4	
	Dorayaki	4	4	3	3	3	
	Mochi de Taxo	4	4	3	2	3	
Total Muestreo		4	4	3	4	4	

Nota: Elaborada por la autora

Firma del Evaluador



Ficha para la validación de postres asiáticos usando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa

Datos Informativos

Nombre del Evaluador: Gonzalo Rubio

Edad: 48

Nivel de Educación:

Ed Superior  Especialización  Posgrado

Aspectos a validar: Fase visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa

Modo de Calificación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno) 2 (Bueno) 1 (Malo)

	Nombre del Postre	Fase Visual		Fase Olfativa	Fase Gustativa		Observaciones
		Parentesco con el original	Presentación	Aroma	Textura en boca	Equilibrio de Sabores	
Postres con Guayaba	2	4	4	4	4	4	
	3	4	4	4	4	4	
	4 Tichudai	4	4	4	4	4	
	3 Pastor	3	4	4	4	4	
	Hottate	4	4	4	4	4	
Postres con Taxo	3 <sup>o</sup>	4	4	4	4	4	
	Mde Gow	4	4	4	4	4	
	Husgesan	4	4	4	4	4	
	Darogaki	4	4	4	4	3	
	Madi Taxo	4	4	4	2	3	
Total Helapan		4	4	4	4	4	

Nota: Elaborada por la autora

Firma del Evaluador

Ficha para la validación de postres asiáticos usando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa

Datos Informativos

Nombre del Evaluador: Alexandra Torres

Edad: 22

Nivel de Educación:

Ed. Superior  Especialización  Posgrado

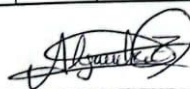
Aspectos a validar: Fase visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa

Modo de Calificación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno) 2 (Bueno) 1 (Malo)

	Nombre del Postre	Fase Visual		Fase Olfativa	Fase Gustativa		Observaciones
		Parentesco con el original	Presentación	Aroma	Textura en boca	Equilibrio de Sabores	
Postres con Guayaba	2º	4	4	4	4	4	
	3º	4	4	4	3	3	
	4º	4	3	4	4	4	
	5º	4	4	4	3	3	
	7º	4	4	4	4	4	
Postres con Taxo	1º	4	4	4	4	4	
	6º	4	3	4	4	4	
	8º	4	4	4	4	4	
	9º	4	4	3	3	3	
	10º	4	4	4	4	4	
Total							

Nota: Elaborada por la autora

Firma del Evaluador



11º 4 4 4 4 4

Ficha para la validación de postres asiáticos usando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa

Datos Informativos

Nombre del Evaluador: Juan Carlos Echeverría

Edad: 41

Nivel de Educación:

Ed. Superior  Especialización  Posgrado

Aspectos a validar: Fase visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa

Modo de Calificación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno) 2 (Bueno) 1 (Malo)

	Nombre del Postre	Fase Visual		Fase Olfativa	Fase Gustativa		Observaciones
		Parentesco con el original	Presentación	Aroma	Textura en boca	Equilibrio de Sabores	
Postres con Guayaba	1	2	4	4	4	4	Semillas
	2	4	4	3	3	3	Semillas
	3	4	4	4	4	4	
	Pastel Guayab	3	4	4	4	4	
	Panqueque Guayab	4	4	4	4	4	
Postres con Taxo	1	3	4	3	4	4	
	Bizcochos Taxo	3	4	4	4	4	Sabor queda en la boca
	Huajeron	4	4	4	4	4	
	Dorayaki	4	4	4	4	4	
	Nochi	4	4	4	4	4	
Total							

Nota: Elaborada por la autora

Firma del Evaluador

Melón pan  
Taxo pan

4 4 3 4

4 Mucha olor levadura