



Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador | Sede  
Ambato

**PUCE TEC**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**

**Tema:**

**LÍNEA DE *ENTREMET* A BASE DE BEBIDAS DULCES TRADICIONALES DE LA  
REGIÓN SIERRA-CENTRO ECUATORIANA**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo  
Superior en Gestión Culinaria**

**Línea de investigación:**

**EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES**

**Autor:**

Joshua Ariel Mena Sailema

**Directora:**

Mg. María Yomaira Muñoz Medina

**Ambato - Ecuador**

**Marzo 2025**

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **JOSHUA ARIEL MENA SAILEMA**, con cédula de ciudadanía **1805798020**, autor del trabajo de titulación intitulado: "LÍNEA DE *ENTREMETS* A BASE DE BEBIDAS TRADICIONALES DE LA REGIÓN SIERRA-CENTRO ECUATORIANA", previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**, en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, marzo 2025



Joshua Ariel Mena Sailema  
CC: 1805798020

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR  
SEDE AMBATO  
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

**Tema:**

**LÍNEA DE ENTREMETS A BASE DE BEBIDAS DULCES TRADICIONALES DE LA REGIÓN SIERRA-CENTRO ECUATORIANA**

**Línea de investigación:**

**EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES**

**Autor:**

Joshua Ariel Mena Sailema

María Yomaira Muñoz Medina, Ing. Mg.

CC. 1804544573

**CALIFICADOR**

f.   
\_\_\_\_\_

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic. Mg.

**CALIFICADOR**

f.   
\_\_\_\_\_

Mario Xavier Chagñay Ríos, Lic.

**CALIFICADOR**

f.   
\_\_\_\_\_

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

**COORDINADOR GENERAL PUCE TEC**

f.   
\_\_\_\_\_

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

**SECRETARIO GENERAL PUCESA**

f.   
\_\_\_\_\_

 Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador  
SECRETARÍA GENERAL  
PROCURADURÍA

**Ambato - Ecuador**

**Marzo 2025**

## DEDICATORIA

Es complicado escoger por quien empezar esta dedicatoria, pero no habría estado en este grandioso lugar sin la ayuda de mi familia, especialmente a mis padres; quienes con esfuerzo y sacrificio me ayudaron para culminar mis estudios académicos, no fue un reto sencillo, pero siempre tuve sus palabras de aliento y fuerza en mi mente cuando sentía que todo se derrumbaba. Ahora entiendo cuando me decían que el mejor regalo que pueden dar a una gran persona como yo, es la educación para mi futuro.

A mi hermano, Christian Ortiz, quien desde pequeño ha sido un pilar muy fundamental en mi vida, quien fue mi primer compañero de juegos en lo que ameritaba, lo quiero desde que tengo memoria, sé que será un buen padre, como es un gran hermano y es una magnifica persona.

A mi madre y padre, Silvia Sailema y Fabian Mena, quienes fueron mi apoyo incondicional en este camino, quienes me enseñó a no tomar tan enserio las cosas porque siempre se puede salir adelante con actitud y coraje, pero siempre siendo yo mismo, que no hay valor más grande que pertenecer a una familia en donde me inculcaron los mejores valores: la responsabilidad y orgullo de dónde vengo.

A mi familia paterna, la familia Mena Morales, fueron mi inspiración desde pequeño para adentrarme en el mundo de la cocina local y casera como un método de amor para las demás personas, estoy muy agradecido con cada uno de ustedes pues otra habría sido mi vida sin su esencial carisma. A mi abuelo, el coronel Gilberto Mena Cruz, quien fue el pilar fundamental de mi familia, demostró que el dinero no es necesario para dar amor, me enseñó que debo salir adelante de alguna u otra forma porque quedarse con los brazos cruzados no es una opción. Un abrazo al cielo abuelo mío, me habría encantado haber visto tu rostro de orgullo en este proceso.

## **AGRADECIMIENTO**

Primero quiero dar gracias a Dios por ser mi guía en este camino, solo el señor sabe porque hace las cosas y no es para menos mi alegría de la dicha de compartir mis conocimientos con la ayuda de él y permitirme llegar a esta etapa de la vida.

Estoy eternamente agradecido con los chefs: Lic. Mario Xavier Chagñay Ríos y Lic. Rafael Santiago Ortega Quijosaca, quienes me indicaron lo maravilloso que es la carrera de gastronomía en cada una de sus ramas y culturas, que, aunque existan puntos débiles, nunca serán importantes si haces lo que te apasiona. Deberían existir más profesionales y personas como ustedes, amo tanto esta carrera por las ideas y mensajes que ustedes transmiten.

Quiero agradecer a mis compañeros de carrera y eventos: Mauricio Robayo, Emilio Murillo, Christian Velásquez, Henry Balseca, Mateo Urrutia y Darío Acuña, fueron mi principal fuente de alegría, y emociones en cada una de las practicas que pude compartir con cada uno de ustedes.

A mi mejor amigo, Michael Josué Campaña, quien me conoció cuando tenía 13 años, y ahora nos encontramos culminando nuestros estudios universitarios, gracias por enseñarme que no es necesario compartir sangre para considerarte mi hermano.

## RESUMEN

La creación de una línea de *entremets* basados en bebidas tradicionales del Ecuador, responde a la necesidad de revitalizar y modernizar sabores tradicionales del país, incorporándolos en la alta pastelería. Estas bebidas, que tienen una rica historia cultural y están elaboradas con ingredientes locales como frutas, especias y maíz no han sido explotadas ampliamente en la gastronomía contemporánea. Esto representa una oportunidad de innovación para el sector gastronómico ecuatoriano, que puede beneficiarse de integrar sabores autóctonos en productos de mayor valor añadido.

El objetivo general de la investigación es desarrollar una línea de *entremets* que incorpore estas bebidas tradicionales, preservando sus sabores y aportando nuevas texturas y presentaciones en el ámbito de la pastelería moderna.

El método de investigación será cualitativo, se enfocará en la recolección de información cultural y gastronómica relacionada con las bebidas tradicionales ecuatorianas. La investigación descriptiva-explicativa será fundamental para explorar no solo las propiedades de las bebidas, sino para conseguir la mayor cantidad de información verídica y puntual para demostrar la causalidad, el cómo y porque se puede llevar las bebidas tradicionales ecuatorianas a una línea de productos de *entremets*.

A través de la integración de estas bebidas en productos de pastelería moderna, se busca no solo preservar las tradiciones culinarias, sino también ofrecer un nuevo enfoque creativo que promueva su consumo en generaciones futuras. Los resultados también aspiran a inspirar profesionales y estudiantes al sector gastronómico e incorporar estas bebidas en sus propias creaciones, promoviendo así el desarrollo de la gastronomía local.

**Palabras clave:** *entremet*, pastelería moderna, bebidas tradicionales, sierra-centro, gastronomía local.

## ABSTRACT

*The creation of a line of entremets based on traditional Ecuadorian beverages addresses the need to revitalize and modernize the country's traditional flavors by incorporating them into haute pâtisserie. These beverages, which boast a rich cultural history and are crafted with local ingredients such as fruits, spices, and corn, have not been widely explored in contemporary gastronomy. This represents an opportunity for innovation within the Ecuadorian culinary sector, offering the potential to enhance the value of native flavors through their integration into high-end products.*

*The overarching goal of this research is to develop a line of entremets that incorporates these traditional beverages, preserving their authentic flavors while introducing new textures and presentations within the realm of modern pâtisserie.*

*The research methodology will be qualitative, focusing on the collection of cultural and gastronomic information related to traditional Ecuadorian beverages. A descriptive-explanatory approach will be crucial to not only explore the properties of these beverages but also to gather accurate and comprehensive data to demonstrate causality—how and why these traditional beverages can be transformed into a line of entremets products.*

*By integrating these beverages into modern pastry creations, the project seeks not only to preserve culinary traditions but also to offer a fresh, creative perspective that encourages their consumption by future generations. The results aim to inspire culinary professionals and students alike to incorporate these beverages into their own creations, thereby fostering the growth and innovation of local gastronomy.*

**Keywords:** *entremet, modern pastry, traditional beverages, sierra-centro, local gastronomy.*

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD .....	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
RESUMEN .....	vi
ABSTRACT .....	vii
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA .....	5
1.1. Bebidas tradicionales de la sierra-centro .....	5
1.2. Entremet .....	10
1.3. Técnicas de los entremet .....	11
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO .....	15
2.1. Nivel y tipo de investigación .....	15
2.2. Perfil profesional.....	17
2.3. Preguntas y respuestas.....	17
CAPÍTULO III: PROPUESTA.....	28
3.1. Análisis situacional .....	28
3.2. Necesidades y oportunidades .....	29
3.3. Diseño del proyecto.....	30
CONCLUSIONES.....	40
RECOMENDACIONES .....	41
BIBLIOGRAFÍA .....	42
ANEXOS .....	45

## INTRODUCCIÓN

En la gastronomía internacional y nacional, los postres tipo *entremet* representan una categoría de alta repostería que combina texturas y sabores complejos, destacándose en su capacidad para ofrecer experiencias sensoriales únicas. Tradicionalmente, este tipo de postres de origen francés se elabora en capas, integrando mousse, cremas, bizcochos, glaseados y otras preparaciones que buscan una armonía visual y gustativa siendo un postre muy versátil con materiales y productos adecuados.

Para (Mascarós, 2021) los orígenes de la pastelería se remontan al siglo XVI, pero es durante el siglo XVIII principalmente en Francia donde empieza surgir el nuevo concepto de la repostería. Consiste en cuidar la presentación y sorprender al consumidor más allá del sabor principal del producto. (Estudio exploratorio de la asociación de palabras evocada por la visualización de productos de Alta Pastelería en diferentes poblaciones.)

Sin embargo, la tendencia global en la repostería ha promovido una revalorización de ingredientes locales y de preparaciones autóctonas, en búsqueda de la autenticidad y de la conexión con la identidad cultural. Es por esta razón la idea de la creación de una línea de *entremets* que se inspiren en sabores y bebidas tradicionales de diferentes culturas, para una fusión entre la repostería clásica y la identidad regional.

En el contexto ecuatoriano, la gastronomía se diferencia por presentar una gran variedad en la manera de elaboración de los platos, puesto que existe una amplia cantidad de productos propios del lugar y la influencia española adquirida, se utilizan distintos ingredientes dependiendo de la zona o localidad (Gutierrez, 2021). A pesar de su valor histórico y gastronómico, la integración de estas bebidas en productos de alta repostería sigue siendo limitada, lo que deja un potencial sin explorar dentro de la industria de la pastelería en Ecuador.

La creación de una línea de *entremet* basada en estas bebidas tradicionales no solo ofrecería una experiencia innovadora al consumidor, sino que también contribuiría a la revalorización de los productos locales, fortaleciendo la identidad culinaria ecuatoriana en el ámbito de la repostería moderna.

Durante los últimos diez años Ecuador ha iniciado un proceso de desarrollo gastronómico nunca visto, sin embargo, existe una ausencia de comunicación sobre el movimiento culinario dentro y hacia afuera del país (Macias, 2019). Es aquí como surge el problema ocasionado por la falta de conocimiento y practica para la fusión de las bebidas tradicionales ecuatorianas junto con el área de pastelería de vanguardia.

La industria pastelera en Ecuador, especialmente en la región Sierra Centro, enfrenta el reto de mantener la relevancia y la innovación en un mercado cada vez más influenciado por tendencias internacionales. A pesar de que en los últimos años ha crecido el interés por la revalorización de la cultura gastronómica ecuatoriana, la falta de desarrollo de productos que integren elementos propios de la región es evidente, particularmente en el ámbito de la repostería fina.

Este desconocimiento y pérdida de identidad culinaria, ha sido uno de los factores principales de que muchas de las preparaciones ancestrales y tradicionales se hayan ido perdiendo y frenando el desarrollo innovador (Aroca, 2019). Esta situación refleja una desconexión entre la identidad gastronómica ecuatoriana y las tendencias de alta pastelería, existe una marcada ausencia de productos que representen auténticamente los sabores y tradiciones de la Sierra Centro en formatos contemporáneos como el *entremet*.

Ante esta realidad, surge la necesidad de investigar y desarrollar alternativas que permitan incorporar los sabores de las bebidas tradicionales ecuatorianas en la repostería moderna, ofreciendo al mercado local e internacional una propuesta diferenciada y culturalmente significativa.

De aquí surge la pregunta: ¿Cómo desarrollar una línea de *entremet* que integre de manera efectiva las bebidas tradicionales de la región Sierra Centro ecuatoriana, respetando los sabores autóctonos y contribuyendo a la innovación en la pastelería nacional?

El objetivo general de esta investigación tratara de:

Desarrollar una línea de *entremet* teniendo como base las bebidas tradicionales de la región Sierra Centro ecuatoriana.

Los objetivos específicos tendrán con propuesta:

1. Identificar las bebidas tradicionales ecuatorianas para su adaptación a *entremet*.
2. Analizar las técnicas de producción de *entremet*.
3. Diseñar recetas de *entremet* que integren las bebidas tradicionales ecuatorianas manteniendo su sabor tradicional.

Para llevar a cabo este estudio, se utilizará las corrientes de investigación descriptiva-explicativa. Para (Ochoa, 2020) los estudios descriptivos tratan la variable de estudio dimensionándola ya sea por sus características, propiedades, componentes para poder desarrollar un estudio profundo y que permita identificar las características que interactúan con su entorno, es decir con los factores de caracterización.

Dentro de la actual investigación, será necesario para recabar la mayor cantidad de datos, por fuentes fidedignas, la historia y producción de bebidas ecuatorianas. De otra forma, obtendremos de aquí la información complementaria para el manejo adecuado y consciente de las técnicas de repostería que llevan la elaboración de *entremet*.

Según (Galarza, 2020) el método explicativo en el enfoque cuantitativo se pueden aplicar estudios de tipo predictivo en donde se pueda establecer una relación causal

entre diversas variables es obligatorio el planteamiento de hipótesis de investigación que busquen determinar los elementos de causa y efecto de los fenómenos de interés para el investigador. Es decir, describe la condición de un fenómeno desconocido para familiarizarnos con el tema y relacionarnos con la teoría-práctica posteriores.

El estudio explicativo dentro de esta investigación será utilizado para mencionar la causa-efecto de como las bebidas tradicionales pueden adaptarse al ámbito pastelero moderno, es decir, detallar la explicación de cómo reaccionan los ingredientes para obtener un producto rentable y bien elaborado.

Este estudio es de gran relevancia porque contribuye al desarrollo de la pastelería ecuatoriana, fusionando la alta repostería con ingredientes y sabores autóctonos, lo cual puede aumentar el valor de la gastronomía nacional y promover el reconocimiento de los productos locales. Para la industria pastelera ecuatoriana, esta investigación representa una oportunidad de diferenciarse en el mercado mediante la incorporación de sabores culturales únicos en un producto contemporáneo, además de fortalecer la identidad ecuatoriana en el ámbito gastronómico.

## **CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA**

### **1.1. Bebidas tradicionales de la sierra-centro**

Desde el punto de vista de (Quinatoa, 2020) explica, a partir del área de coctelería, que al ser Ecuador un país megadiverso, pluricultural y multiétnico tiene la ventaja para innovar variedad de cocteles con alcohol como sin él por su diversidad de producción en las cuatro regiones nacionales, quienes tiene sus propias particularidades por su geografía, indigenismo y mestizaje que le dan su razón de ser.

En la Sierra centro de Ecuador, el Programa Montañas se enfoca en las provincias de Bolívar, Chimborazo, Cotopaxi y Tungurahua. Sus paisajes andinos se caracterizan por la influencia volcánica, coloridos mosaicos agrícolas y naturales, y la riqueza cultural de las comunidades que lo habitan. (GIZ-Team, 2021)

Las bebidas tradicionales de la región Sierra Centro de Ecuador constituyen una expresión cultural y gastronómica rica en historia y simbolismo, en la que se reflejan las costumbres y el entorno natural de sus comunidades. Estas bebidas no solo son consumidas en eventos festivos y celebraciones populares, sino que también tienen un importante valor identitario, muchas de sus recetas han sido transmitidas de generación en generación, manteniendo así una conexión viva con el pasado. Es de esta forma que (Aroca, 2019) explica la posibilidad de recuperar y mantener las tradiciones culinarias son factores fundamentales para revalorizar y mejorar la gastronomía local como un eje fundamental para el desarrollo sustentable y aprovechamiento de la rica herencia patrimonial y cultural.

El proceso de elaboración de estas bebidas implica el uso de ingredientes autóctonos, como el maíz negro en la colada morada o el maíz fermentado en la chicha de jora, así como frutas y especias propias de la región andina, tales como el mortiño, la naranjilla, la canela y el clavo de olor. La combinación de estos ingredientes no solo enriquece el sabor de las bebidas, sino que también les otorga propiedades nutritivas y medicinales valoradas tanto por la población local como

por investigadores interesados en los beneficios de estos productos. Los sabores, colores y aromas únicos de estas bebidas capturan la esencia del paisaje y la biodiversidad de la Sierra Centro, reflejando la conexión de las comunidades con su entorno.

En el ámbito nacional, se encuentran estudios etnográficos y antropológicos que analizan las prácticas culturales alrededor de bebidas como la colada morada, el canelazo, la chicha de jora, entre otras. La materia prima utilizada en la preparación de estas bebidas tradicionales está compuesta, en su mayoría, por ingredientes frutales locales y naturales que reflejan la riqueza cultural y gastronómica de cada región. Entre estos destacan las frutas autóctonas, que aportan frescura y dulzura; las especias, que realzan los aromas y sabores; y, en algunos casos, los cereales fermentados, que contribuyen a su textura y propiedades saludables.

A nivel internacional, la tendencia a rescatar y revalorizar las bebidas locales ha sido abordada por distintos investigadores, quienes ven en estos productos una fuente de identidad gastronómica y una manera de fortalecer el turismo cultural y gastronómico. Es pertinente y necesario innovar las preparaciones típicas de una de las regiones más ricas en cultura y productos agrícolas del Ecuador, la serranía, que goza de una gran herencia indígena, inca y española, que dio como resultado, una cocina llena de sabores y aromas exquisitos. (Aroca, 2019)

La chicha de jora, según (FrAu ArdoN, 2021) en los tiempos preincaicos, el maíz era la planta sagrada por excelencia y expresaba la riqueza agrícola de la sociedad inca. El mismo autor indica que la bebida usualmente era reservada para las ceremonias más preciadas, la chicha de jora, una cerveza artesanal hecha con maíz fermentado era la bebida sagrada de los incas.

En la región andina, la chicha hace referencia a una bebida tradicional que se obtiene mediante la fermentación de maíz y otros cereales o frutas. Su origen se remonta a tiempos precolombinos y ha sido una parte fundamental de las prácticas culturales y sociales de las comunidades indígenas, especialmente en las regiones montañosas de Ecuador, Perú y Bolivia. En Ecuador, durante el imperio inca, el inca

necesitaba cantidades enormes para ser repartida a los que servían al imperio. Es por esta razón que había mujeres destinadas exclusivamente a la preparación de la chicha, una mascando el grano, otras hirviéndole, cuidando su maceración y distribución. (Utrera, 2021).

Este tipo de bebida es conocida por su sabor ligeramente ácido y por sus propiedades probióticas, lo que le otorga beneficios para la salud y lo convierte en un producto apreciado tanto cultural como nutricionalmente. De esta manera (Utrera, 2021) indica que el consumo de chicha de maíz ayuda a mejorar la retención de orina y previene la formación de cálculos en riñones y vejiga, lo que explicaría por qué los indígenas no sufrían estos problemas. Además, el residuo de la chicha puede usarse para aliviar el dolor y ardor en los pies causado por la gota, así como para tratar molestias en la espalda y pulmonares.

La colada morada es una bebida tradicional ecuatoriana que forma parte importante de la cultura culinaria de la Sierra Centro. Desde el punto de vista de (Pazos, 2020) la colada morada y el pan de finados no solamente aluden a celebraciones relacionadas con los difuntos o que sean reminiscencias de sacrificios humanos, sino que también se presentan como una estrategia de ocultamiento de la cultura e identidad indígena, en cuanto que representan ritos concernientes a los dioses.

Por otro lado, (Barreiro, 2023) explica que, a pesar de que la revolución verde permitió que ciertas frutas entrasen con más fuerza al sector comercial y se volvieran más accesibles, todavía se puede percibir que el tipo y la cantidad de frutas que se agrega a la colada tiene una relación directa con la capacidad adquisitiva. Esto se debe a que no todos los hogares ecuatorianos pueden permitirse frutas tales como la mora y las frutillas.

Para las comunidades indígenas de los Andes ecuatorianos, esta bebida simboliza el vínculo con los antepasados y se considera un alimento ceremonial. A diferencia de otros productos, como por ejemplo un pastel, el cual podría suponer distintos ambientes, un cumpleaños, un matrimonio, un aniversario; la colada morada denota

distintivamente el Día de Muerto en el imaginario de la población ecuatoriana (Barreiro, 2023).

En la Sierra Centro y otras regiones andinas, la colada morada se elabora tradicionalmente en el hogar, en procesos que involucran a la familia y donde se transmite el conocimiento culinario de una generación a otra. La preparación incluye una mezcla de ingredientes locales que aportan sabores únicos, como el maíz negro o morado, que sirve como base espesa, y una variedad de frutas y especias propias de la región, tales como el mortiño, similar al arándano, el babaco, la naranjilla, la piña, el clavo de olor, la canela y la hierbaluisa.

El jucho es una bebida tradicional que se trata de una bebida dulce y espesa elaborada principalmente a base de frutas como el capulí, la canela, el clavo de olor. Se consume especialmente en la época de cosecha del capulí, en los meses de marzo y abril.

Según (Quijosaca, 2023) explica que el capulí (*Prunus Serotina*) como ingrediente principal de esta elaboración tiene una representación simbólica, dicho producto representa a los ovarios de la mujer y la fertilidad.

A diferencia de la colada morada, que es más popular y se consume en todo el país durante el Día de los Difuntos, el jucho está asociado a la temporada de cosecha del capulí, fruto de un árbol andino que madura entre los meses de febrero y abril. Esta bebida, según (Angamarca, 2021) es consumida tradicionalmente en las fiestas del carnaval, el capulí es el ingrediente principal para la elaboración del Jucho y su consumo data de la época precolombina por el pueblo indígena Puruhá. Siendo estas fechas el comienzo de la estación primaveral en el Ecuador, simbolizando la bebida la fertilidad de la tierra.

El canelazo es una bebida caliente y tradicional de los Andes ecuatorianos, especialmente consumida en la región de la Sierra Centro, donde es común en festividades, celebraciones familiares y reuniones comunitarias. Según (Salguero Tello, 2019) el canelazo es una bebida antigua muy reconocida en la sierra

ecuatoriana, que surge en la época colonial entre los estratos socioeconómicos bajos y medios, elaborado a base de agua y canela, hervido con hoja de naranja y panela. Esta dualidad ha permitido que el *canelazo* conserve su popularidad en todo el país, desde reuniones familiares hasta su inclusión en eventos turísticos en Quito y otras ciudades de la Sierra.

La receta básica del canelazo incluye aguardiente, canela, azúcar, agua y naranjilla, aunque existen variaciones regionales. En algunas provincias, se le añade clavo de olor, limón o panela, lo que intensifica su sabor y lo adapta a los gustos locales. Los orígenes del canelazo son desconocidos, no obstante, (Quimbita, 2020) explica que en los Andes se ha brindado desde hace mucho tiempo para que a través de su consumo mejorar el bajo rendimiento laboral por las bajas temporadas climáticas.

Cada una de estas bebidas, con sus ingredientes únicos y métodos de elaboración, encierra saberes ancestrales y simboliza aspectos fundamentales de la identidad andina, como la conexión con la tierra, los ciclos agrícolas y las festividades populares. A través de su consumo, estas bebidas no solo satisfacen necesidades alimenticias, sino que fortalecen la identidad comunitaria y consolidan tradiciones transmitidas de generación en generación.

En conclusión, la colada morada, el canelazo, la chicha de jora, y el jucho no son solo bebidas tradicionales de la Sierra Centro ecuatoriana, sino símbolos vivos de una rica herencia cultural que, adaptada con respeto, tiene el potencial de enriquecer y diversificar la gastronomía ecuatoriana en un contexto global. Este rescate y adaptación de las tradiciones culinarias andinas puede asegurar su continuidad y relevancia en las generaciones futuras.

La revisión de estos estudios permite asumir una posición conceptual que considera tanto la autenticidad como la innovación necesaria para adaptar las bebidas tradicionales de la Sierra Centro en nuevos productos de repostería. La investigación sugiere que, aunque existe un valor significativo en la conservación de las técnicas y los ingredientes originales, también es viable explorar adaptaciones siempre que estas mantengan la esencia cultural del producto. La

colada morada y la chicha de jora, por ejemplo, representan ingredientes ideales para la alta repostería debido a sus sabores complejos y su trasfondo cultural; sin embargo, es fundamental evitar la homogeneización y asegurar que los métodos de preparación tradicionales sean respetados.

## **1.2. Entremet**

Un *entremet* es un postre de alta pastelería caracterizado por su estructura en capas, que integra diferentes elementos como mousse, gelatinas, glaseados, bases crujientes y decoraciones. Su preparación requiere precisión técnica para equilibrar sabores, texturas y presentación, lo que lo convierte en un símbolo de la repostería moderna. Su diseño visual juega un papel clave, utilizando técnicas como glaseados espejo y decoraciones elaboradas para cautivar tanto al paladar como a la vista.

En la repostería contemporánea, el término *entremet* se utiliza para describir un postre pequeño de gran impacto visual, conocido por sus colores vibrantes y formas sofisticadas. Para (Rangel, 2024) estos postres destacan por la aplicación de técnicas culinarias avanzadas y el uso de ingredientes exclusivos, lo que subraya su carácter refinado y los posiciona como una representación de la innovación en la pastelería de vanguardia.

Mientras que (Fernández, 2020) explica que este vocablo es muy empleado en la gastronomía y significa textualmente traducido del francés "entre alimentos", puesto que en la Edad Media se les llamaba así a unos espectáculos que eran ofrecidos a los reyes y sus invitados entre cada servicio de alimentos, en aquella época se estilaba ofrecer entre 15 y 20 servicios.

Es de esta forma que (Cruz, 2020) explica que no era hasta Francia del siglo XVI, en donde la preparación se hizo más sofisticada, desarrollando principal importancia en el área gastronómica de la repostería, con principal presencia dentro de espectáculos de entretenimientos como salones de arte y baile. Con el tiempo,

estos platos evolucionaron, convirtiéndose en los modernos *entremet*, postres sofisticados compuestos por capas de texturas y sabores equilibrados.

En la repostería contemporánea, el término *entremet* hace referencia a un postre francés que destaca por su diseño en múltiples capas. Estas creaciones, generalmente pequeñas y con colores vibrantes, se caracterizan por su estética impecable y refinada.

Su elaboración implica el uso de técnicas culinarias avanzadas y de ingredientes sofisticados como bizcochos, cremas, mousses, purés de frutas y glaseados. La esencia de un *entremet* radica en la integración armónica de texturas y sabores en cada capa, permitiendo una experiencia sensorial única. Habitualmente servidos fríos y en porciones individuales, los *entremet* son ideales para ocasiones especiales, destacándose como un símbolo de sofisticación en la alta pastelería.

### **1.3. Técnicas de los *entremet***

Cada *entremet* está compuesto de diversas capas, cada una con su propia textura, sabor y técnica de preparación. Estas capas se combinan para crear un postre visualmente atractivo y sensorialmente equilibrado, donde las texturas suaves, crujientes y densas se encuentran en una armonía perfecta. Las técnicas más comunes para la elaboración de *entremet* se centran en la creación de capas que, en conjunto, ofrecen una combinación equilibrada de sabores, texturas y presentaciones visuales. Entre estas técnicas, destacan la preparación de mousses y cremas, el uso de bizcochos como base estructural, la inclusión de capas crujientes y *inserts* de gelatina o frutas, y el acabado con glaseado espejo y decoraciones detalladas.

Cada una de estas técnicas exige precisión y destreza para asegurar que cada capa aporte un contraste complementario en el resultado final. Estas técnicas permiten combinar elementos como la ligereza de la mousse, la esponjosidad del bizcocho, el crujiente de un praliné o *feuilletine*, y la frescura de los *inserts* de gelatina, logrando así un postre sofisticado en todos sus aspectos.

Un mousse, según (Balsells, 2024). Se trata de una preparación ligera y esponjosa que se logra a través de la incorporación de claras de huevo y crema batidas en una mezcla de ingredientes que puede variar según el tipo de mousse que se quiera hacer. El mousse es uno de los componentes clave en los *entremet*, aporta una textura ligera y aireada que contrasta con otras capas del postre. Para alcanzar la consistencia deseada, se emplean técnicas de emulsionado y aireación con ingredientes como nata montada, claras de huevo o gelatina, garantizando que la mousse conserve su suavidad sin perder estabilidad.

Además, esta técnica permite personalizar el sabor de la mousse con frutas, chocolate o especias, según el perfil deseado en el postre. La mousse, cuando está bien elaborada, da una sensación cremosa que se equilibra perfectamente con los otros componentes de un *entremet*, aportando una suavidad que mejora la experiencia de cada bocado.

Otro componente esencial en los *entremet* es el bizcocho, que se utiliza como base estructural y añade una textura esponjosa al conjunto. Los tipos de bizcocho más comunes, como el Gioconda o el genovés, se eligen debido a su capacidad para absorber sabores sin volverse demasiado húmedos, lo que asegura la firmeza necesaria en cada capa. Este tipo de bizcocho proporciona una textura esponjosa y consistente que ayuda a mantener la estructura del *entremet*, permitiendo que cada capa se perciba claramente sin que se mezclen entre ellas. Esta base es fundamental para asegurar una presentación armoniosa y un equilibrio en texturas y sabores en el postre final.

Para añadir una textura crujiente que contraste con la suavidad de las mousses y la esponjosidad del bizcocho, se incluye una capa crujiente, generalmente elaborada con una mezcla de praliné y *feuilletine*. El praliné según (Ortiz, 2024) es una crema de avellanas mezclada con azúcar logrando una coloración similar a ese fruto seco. Esta capa crujiente no solo añade complejidad al *entremet*, sino que también requiere precisión en su elaboración para evitar que la humedad de las otras capas afecte su consistencia. Así, esta textura crujiente aporta un elemento de sorpresa en cada bocado y contribuye al equilibrio sensorial del postre.

La inclusión de capas de gelatina o *inserts* de frutas es otro de los elementos que enriquecen el perfil sensorial de los *entremet*, proporcionando frescura y un sabor concentrado que contrasta con las capas más densas. Estas capas se logran mediante técnicas de gelificación con agar-agar o gelatina, creando un *insert* de textura firme que destaca en el conjunto del postre. El agar-agar, según (Celi, 2019) es soluble en agua, no aporta aroma ni sabor, no aporta calorías, ligeramente saciante y laxante, gelifica entre 35 y 43 °C y se funde en un intervalo de 85 a 95 °C.

Los sabores de estas gelatinas pueden ajustarse para complementar el perfil del *entremet*, y es importante que la acidez y la intensidad del sabor se controlen adecuadamente para que cada bocado mantenga un equilibrio de sabores y texturas. Esta capa de *insert* de frutas o gelatina es un elemento refrescante que enriquece la experiencia y aporta un contraste armónico.

El glaseado espejo es uno de los acabados más característicos en los *entremet* y juega un papel clave en la presentación visual del postre. El glaseado espejo parte de una técnica de la repostería clásica francesa, donde se lo ha denominado '*glaçage miroir*', que al inicio era de un solo color, y que tenía la función de cubrir un entremés frío con una preparación dulce y brillante; dándole un acabado liso y perfecto, el que además ayudaba a conservar el postre húmedo por dentro. (Avilés, 2024).

Este tipo de glaseado se elabora con una mezcla de chocolate blanco, gelatina y jarabe de glucosa, lo cual permite obtener un acabado brillante y liso. La técnica de vertido del glaseado debe realizarse a una temperatura específica y con precisión para evitar burbujas o imperfecciones que puedan comprometer el aspecto final del postre.

Además, la posibilidad de añadir colorantes permite al repostero crear efectos visuales únicos que complementan el diseño y concepto del *entremet*, haciendo del glaseado espejo una de las técnicas más distintivas en la repostería de alta gama.

Finalmente, la decoración es el toque final en la creación de un *entremet* y permite añadir detalles visuales y de sabor que realzan la presentación del postre. Entre los elementos decorativos comunes se incluyen formas de chocolate templado, frutas frescas, flores comestibles y toques de polvo dorado o de colores, cada uno de los cuales aporta no solo estética sino también sabor y textura.

La decoración debe ser armónica y complementaria a los sabores y texturas del postre, evitando que sobrecargue el diseño general del *entremet*. Así, cada detalle decorativo contribuye a hacer del *entremet* una creación sofisticada que refleja tanto la habilidad técnica como la creatividad del repostero.

En el caso de un *entremet* basado en bebidas tradicionales de la Sierra Centro ecuatoriana, técnicas como la infusión de hierbas y frutas locales en mousses o gelatinas, y la creación de insertos de sabor tradicional (por ejemplo, chicha o colada morada) en gelatina, aportan al producto una autenticidad cultural mientras mantienen las técnicas de la pastelería moderna. Cada una de estas técnicas se combina para lograr un postre equilibrado que brinda a los comensales una experiencia sofisticada y memorable, donde cada capa contribuye al conjunto del postre de manera armoniosa.

## **CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO**

### **2.1. Nivel y tipo de investigación**

Para (Galarza, 2020) es obligatorio el planteamiento de hipótesis de investigación que busquen determinar los elementos de causa y efecto de los fenómenos de interés para el investigador.

Es decir, describe la condición de un fenómeno desconocido para familiarizarnos con el tema y relacionarnos con la teoría-práctica posteriores. De esta forma, se busca analizar las relaciones entre los elementos identificados en la etapa anterior. Por ejemplo, se puede explorar cómo las propiedades organolépticas de las bebidas tradicionales se integran con las técnicas de alta pastelería, explicando por qué ciertos métodos son más efectivos para preservar los sabores y aromas autóctonos.

La investigación descriptiva-explicativa combina dos enfoques complementarios: el descriptivo y el explicativo. Este tipo de investigación no solo se centra en describir las características, fenómenos o situaciones que se estudian, sino también en analizar y explicar las causas, relaciones o fundamentos de dichos fenómenos. Para llevar a cabo este estudio, se utilizará las corrientes de investigación descriptiva-explicativa.

El enfoque cualitativo se trata de estudio que busca comprender fenómenos sociales, culturales o humanos mediante la exploración detallada de las percepciones, experiencias, creencias y comportamientos de las personas involucradas. A diferencia de la investigación cuantitativa, que se centra en datos numéricos y mediciones estadísticas, la cualitativa profundiza en los aspectos subjetivos y contextuales de un fenómeno. La investigación cualitativa es utilizada para observar, describir, explorar, comprender las experiencias, formas de pensar, sentir de otras personas y propias. Esto, a partir del punto de vista de (Rojas, 2022). genera que el estudio sea flexible ante posibilidades futuras, lo que haría no aplicable a las hipótesis

Para (Ochoa, 2020) los estudios descriptivos tratan la variable de estudio dimensionándola ya sea por sus características, propiedades, componentes para poder desarrollar un estudio profundo y que permita identificar las características que interactúan con su entorno, es decir con los factores de caracterización. Dentro de la actual investigación, será necesario para recabar la mayor cantidad de datos, por fuentes fidedignas, la historia y producción de bebidas ecuatorianas. En la fase descriptiva, el objetivo es identificar y documentar las características esenciales de las bebidas tradicionales como la colada morada, el canelazo y la chicha de jora. Este proceso incluye la recopilación de información sobre los ingredientes, los métodos de preparación y los perfiles sensoriales asociados a cada bebida.

Por ejemplo, se pueden detallar los sabores especiados de la colada morada o los matices ácidos del canelazo, analizando cómo estas cualidades pueden influir en las texturas y sabores de los *entremet*. Además, se describe el uso de técnicas avanzadas de alta pastelería, como la gelificación, los glaseados espejos o las mousses, evaluando cuáles son las más apropiadas para incorporar los sabores tradicionales ecuatorianos en un formato contemporáneo.

Un análisis podría abordar cómo las características especiadas y frutales de la colada morada funcionan como base para una mousse, o cómo los matices fermentados de la chicha de jora pueden equilibrarse con texturas crujientes en una base de *entremet*. Asimismo, esta fase permite identificar los retos técnicos, como ajustar la intensidad de los sabores o la textura de los ingredientes, para garantizar que se mantenga la delicadeza necesaria en un *entremet*.

## 2.2. Perfil profesional

**Tabla 1. Encuestados**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
<b>Rafael Ortega</b>	<b>Bolívar Llundo</b>	<b>Denisse Arias</b>
Se graduó de la Licenciatura en Gastronomía dentro de la Escuela Politécnica del Chimborazo (ESPOCH), obteniendo en la misma universidad una Maestría en Hotelería y Turismo. Lleva 10 años en el ámbito gastronómico ejerciendo su labor como docente. Fue instruido por la chef Idaly Farfán. Su principal especialidad es en chocolatería y alta pastelería. 5 ocasiones representó a Ecuador en Art Sucre de París, siendo finalista en su última participación en el 2022.	Se graduó de la Universidad Autónoma de los Andes (UNIANDES) como Ingeniero en gestión de alimentos y bebidas. Tiene una Maestría en Seguridad Alimentaria graduado en la universidad de las Américas (UDLA). Tiene una trayectoria laboral de 5 años en cadena hospitalaria de Decamerón. Es propietario de su panadería familiar que lleva trabajando cerca de sus 16 años. Lleva 10 años en Docencia.	Se graduó de la Universidad Autónoma de los Andes (UNIANDES) como Ingeniera en gestión de alimentos y bebidas. Tiene una trayectoria laboral de 8 años grandes cadenas hoteleras en la ciudad de Quito, Guayaquil y Ambato. Tomando el rol de repostera. En su trayectoria ha obtenido varios negocios de panadería y pastelería.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

## 2.3. Preguntas y respuestas

**Tabla 2. Pregunta 1**

<b>1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el área de repostería o cocina ecuatoriana?</b>		
<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Llevo alrededor de 10 años trabajando en el área de repostería	Por un negocio que tenemos dentro de mi familia, llevo trabajando en la rama de pastelería y panadería desde los 15 años.	Dentro del área de repostería, tengo una trayectoria de trabajo cerca de 7 años, incluyendo el tiempo que me llevo el campo académico.

Las respuestas indican experiencia en repostería de entre 7 y 10 años, con énfasis en la pastelería y panadería. Se destaca una combinación de práctica en un negocio familiar y formación académica en el área. Esto sugiere una base sólida de conocimientos tanto técnicos como empresariales en el sector.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 3. Pregunta 2****2. ¿Con qué frecuencia incluye técnicas de alta pastelería en su trabajo?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Uso una frecuencia diaria de elaboraciones reposteras, principalmente dentro de mi local que está ubicado en la ciudad de Riobamba, realizando postres para eventos y suministrando productos para empresas.	Principalmente lo incluyo a mis clases prácticas dentro de la universidad, especialmente porque estas técnicas se encuentran en constante evolución e innovación, hace años atrás el tema de pastelería de vanguardia no tenía mucha importancia, sin embargo, en la actualidad tomó más demanda al público por el tema de atracción.	Incluyo técnicas de alta pastelería en mi trabajo diariamente, forman una parte esencial de las actividades en los locales que dirijo. Considerando que Ecuador está viviendo un auge en la gastronomía de vanguardia, creo que es fundamental que cada profesional comparta y expanda los conocimientos adquiridos para contribuir al desarrollo de la gastronomía en cualquier especialización.

Los tres encuestados coinciden en la importancia de integrar técnicas de alta pastelería en sus respectivas áreas, ya sea en negocios locales, la docencia universitaria o la dirección de establecimientos. Esto refleja cómo la repostería de vanguardia ha ganado terreno en Ecuador, impulsada por su atractivo visual y su capacidad de innovación. Además, evidencian el papel clave de los profesionales en compartir conocimientos y fortalecer el crecimiento de la gastronomía nacional.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 4. Pregunta 3****3. ¿Considera viable la incorporación de ingredientes de bebidas tradicionales ecuatorianas en *entremet*?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Si, es viable, por la influencia que tenemos acerca de nuestra cultura, nos encontramos acostumbrados a sabores tradicionales. Sin embargo, no tenemos la costumbre de consumirlo frecuentemente, solo en temporadas y estaciones específicas del año.	Si, es viable, es por eso por lo que dentro de mis clases optamos profundizar más el uso de técnicas pasteleras adaptadas a la industria de alimentos y bebidas tradicional.	Lo considero muy viable, especialmente porque Ecuador es un país pluricultural, por esa razón podemos tomar los sabores tradicionales y característicos dentro de cada región para impulsarlo al área de repostería de vanguardia y dar una mejor presentación a turistas o futuras generaciones de estudiantes de gastronomía.

Los encuestados coinciden en la viabilidad de incorporar sabores tradicionales a la repostería de vanguardia, destacando la riqueza cultural de Ecuador como una base sólida para esta integración. Reconocen la importancia de adaptar estas técnicas tanto para la enseñanza como para resaltar los sabores en el mercado local y turístico. Sin embargo, enfatizan la necesidad de fomentar su consumo más allá de temporadas específicas para consolidar su presencia en el ámbito gastronómico.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 5. Pregunta 4****4. ¿Qué nivel de aceptación cree que tendrían *entremet* con sabores ecuatorianos en el mercado local?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Tendríamos una aceptación alta tomando en cuenta si lo realizamos en temporadas específicas del año, esto con el fin de evitar que sea un gasto, hay otras opciones dentro del mercado que tienen más aceptación y consumo en el resto del año.	Hay una gran aceptación, por el mismo hecho cultural que ya nos encontramos familiarizados con los sabores autóctonos, es decir, llevamos más tendencia a sabores que mejor conocemos tradicionalmente y conservando los mismos componentes y llevándolos bajo otra presentación.	Siento que sería viable si lo presentamos a un público joven o con interés en degustaciones extranjeras, porque existe un porcentaje considerable en la población adulta que está acostumbrada a presentaciones tradicionales, siendo rechazado los productos de gastronomía vanguardista por ignorancia acerca del mismo tema.

La aceptación de propuestas que fusionen sabores tradicionales con repostería de vanguardia parece depender tanto del contexto cultural como del momento en que se presenten. Mientras que las temporadas específicas son vistas como una estrategia para maximizar su impacto, la familiaridad con sabores autóctonos genera una ventaja competitiva. Sin embargo, se identifica un desafío en educar a ciertos segmentos, como la población adulta, sobre estas innovaciones para reducir posibles rechazos y ampliar el alcance del producto.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 6. Pregunta 5****5. ¿Qué nivel de dificultad atribuye al proceso de adaptar bebidas tradicionales a postres de alta gama?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Desde mi punto de vista, es algo fácil. Pero, tomando en consideración a quien no se familiariza tanto con la rama, la dificultad subiría. Desde mi experiencia, opto por el manejo y elección adecuado de técnicas reposteras para la optimización de los sabores dentro de los productos.	El tema de conservar los sabores dentro del producto si tiene su grado de complejidad, azúcares, cremas y leches si tienden a modificar sus preparaciones originales.	Tomando en cuenta si eres un aficionado o si tu fuerte no es el área de repostería, consideraría que tomaría más paciencia y tiempo el emplear las técnicas correspondientes para conservar los aromas y sabores esenciales para el <i>entremet</i> . Principalmente porque hay productos que alteran el resultado final.

La complejidad en la conservación de sabores tradicionales dentro de los *entremet* varía según la experiencia del profesional. Mientras que para expertos resulta más manejable gracias al dominio de técnicas específicas, para aficionados o quienes no se especializan en repostería, el proceso puede ser más laborioso. Además, ingredientes como azúcares, cremas y leches representan desafíos adicionales al modificar las preparaciones originales, exigiendo precisión y cuidado para mantener la esencia de los sabores.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 7. Pregunta 6****6. ¿Qué tan rentable cree que puede ser un negocio basado en *entremet* con sabores locales?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Va a depender del público a quien me dirijo, siendo recomendable a un objetivo turístico, se inclinan a degustar sabores propios a la cultura local. Un mercado de nicho para personas o turistas extranjeros.	Sale rentable si sabes a que publico te quieres dirigir, en el caso de la ciudad de Ambato, te recomendaría que coloques la publicidad de <i>entremet</i> para que la mayoría de gente llegue a conocer en donde está ubicada, es conocido que dicho sector, existe una gran fluidez de peatones. Y tengan un punto de referencia en caso de requerir el producto.	Sería muy rentable, pero debes manejar una estrategia de marketing adecuada y un objetivo muy enfocado del público al que me quiero dirigir. Porque hay que recordar que el tema de marketing también es un tema y rama que existe dentro del área gastronómica.

La rentabilidad de los *entremet* fusionados con sabores tradicionales dependerá de una segmentación clara del público objetivo, destacándose el interés de turistas por la cultura local. Además, en ciudades como Ambato, la ubicación estratégica y una adecuada difusión publicitaria pueden maximizar el alcance del producto. Por último, el uso de estrategias de marketing enfocadas será crucial para posicionar estas propuestas innovadoras dentro del mercado gastronómico.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 8. Pregunta 7****7. ¿Qué tan importante considera la innovación en el desarrollo de nuevos productos gastronómicos?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
El tema de la innovación va de la mano con el poder adquisitivo. Por ejemplo, si yo desarrollo un producto vanguardista en donde mis costos sean altos, no tendría sentido que mi cliente lo compre a 1 dólar.	Si es importante, especialmente porque si no te encuentras innovando y mejorando continuamente dentro de esta carrera, llega a un punto en que el local o servicio se quedara estancado, es por esa razón que recomiendo la práctica de nuevas ofertas de productos.	Muy importante, una de las razones por las cuales pequeñas empresas gastronómicas han crecido a un punto enorme, es porque han implementado dentro su trabajo la mejora continua, innovando y desarrollando una oferta gastronómica distinta con las precedidas.

La innovación en la gastronomía es esencial, pero su implementación debe considerar aspectos como el poder adquisitivo del cliente y los costos de producción. Mantenerse actualizado y proponer nuevas ofertas es fundamental para evitar la obsolescencia en un mercado competitivo. Asimismo, pequeñas empresas han crecido significativamente gracias a la mejora continua y la diversificación de su oferta.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 9. Pregunta 8****8. ¿Qué tan satisfecho está con el nivel de creatividad en los postres que ofrece actualmente?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Ambato como tal es algo muy tradicional, y esta direccionado a lo que la gente compra. No busca experimentar con sabores distintos.	No me encuentro tan satisfecho, el tema de cafeterías que influyan en la repostería local no es tan fuerte. Tenemos locales que se encuentran comenzando y, decirlo de esta forma, dando los primeros pasos para el ámbito vanguardista, que, si se mantienen de la misma manera que lo hacen en la actualidad, sería mucho más innovador	No me encuentro tan satisfecho con la oferta gastronómica que ofrece, de por sí, la mayoría de los sectores del país son chapados a la antigua con respecto a lo que va a consumir, a un punto en donde no da oportunidad a nuevas ofertas internacionales, porque no está en su experiencia el haber consumido tal producto.

La satisfacción con el nivel de creatividad en los postres actuales es limitada debido al enfoque tradicional en la región y la falta de exploración de sabores innovadores. Aunque existen cafeterías emergentes que comienzan a innovar, aún falta un desarrollo más amplio para diversificar la oferta y adaptar nuevos conceptos al gusto local.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 10. Pregunta 9****9. ¿Cuál cree que es el mayor obstáculo para desarrollar *entremet* con identidad ecuatoriana?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
La identidad del ecuatoriano, ese es el principal obstáculo. Últimamente es común encontrar a ecuatorianos jóvenes que se sientan más atraídos por la cultura o fenómenos internacionales.	Para mí, entraría el tema de costos, en cuanto gastas y cuanto llegas a ganar, , pastelería es una rama que lleva una parte significativa de costos y tiempo para elaborar el producto, el público no ve que hay detrás de ese producto, fijándose más en el precio más económico para su bolsillo.	El conocimiento técnico, son pocas las reposterías a nivel nacional quien se atreve a colocar en su mercado productos de alta repostería, especialmente europea, por la dificultad que atribuye. Mas bien, por los factores tiempo y costo que intervienen para elaborar el <i>entremet</i> .

El principal obstáculo para desarrollar *entremet* con identidad ecuatoriana radica en factores como la preferencia cultural por sabores internacionales, los costos de producción, y la falta de conocimiento técnico en alta pastelería. Estos retos demandan estrategias que prioricen la educación y el acceso a recursos especializados para superar las limitaciones actuales.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 11. Pregunta 10****10. ¿Considera que las técnicas tradicionales de repostería ecuatoriana están bien documentadas y disponibles para chefs actuales?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Si hay documentación del tema de repostería ecuatoriana, tomando en cuenta la llegada de los españoles al continente americano, en donde, los libros escritos se transmiten de generación en generación para reconocer las raíces culturales de la pastelería ecuatoriana.	Si existen expertos en el tema quienes relatan y desarrollan de la mejor manera técnicas y sugerencias para emplear dentro del sentido laboral. Sin embargo, como en todo lado, se reservan parte de su conocimiento para su propio negocio y evitar una competencia arriesgada.	Desde mi experiencia, siento que la información que existe es incompleta, si hay documentación y e instrucción acerca del tema, sin embargo, son muy cortas y no ahondan más para la experimentación del lector.

Aunque las técnicas tradicionales de repostería ecuatoriana cuentan con documentación histórica y relatos de expertos, existe un consenso sobre la necesidad de ampliar y profundizar esta información. La transmisión de conocimiento, aunque útil, sigue siendo limitada, lo que restringe la experimentación y el desarrollo de productos innovadores.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 12. Pregunta 11****11. ¿Qué impacto económico y cultural podría tener un *entremet* ecuatoriano en mercados internacionales?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Normalmente hay productos que, si se venden, aquí entraría el tema de marketing. Tengo productos que se venden demasiado bien.	Hablando del tema internacional, tomaría importancia las colaboraciones de marcas reconocidas en la industria de alimentos y bebidas como lo es Pacari, que tiene reconocimiento a nivel internacional y facilitarían el consumo de productos que eleven tal marca.	Alto, nuestro país, no solo es rico en cultura, sino también en ingredientes variados algunos no se encuentran en muchos países. De explotar ese lado exótico en una receta bien ejecutada, podría llegar a ser un plato culinario emblemático.

Un *entremet* ecuatoriano podría tener un impacto cultural y económico significativo en mercados internacionales, al aprovechar la riqueza de ingredientes locales y su exotismo. Sin embargo, su éxito dependerá de una ejecución impecable y de estrategias de marketing que destaquen su identidad única y sus valores culturales.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 13. Pregunta 12**

12. ¿Considera usted necesario el uso de maquinaria profesional para este tipo de elaboraciones para un mejor resultado?

Encuestado 1	Encuestado 2	Encuestado 3
Para nada, al inicio de mi carrera académica el acceso a este tipo de equipamientos era muy limitado fuera de la universidad. Tenía más alcance a los equipos electrodomésticos de mi hogar, en donde, sin mayor inconveniente, a más del tiempo, pude tener resultados adecuados.	En realidad, la maquinaria industrial-profesional dentro de cocina facilita la elaboración de la mayoría de las preparaciones; pero eso no significa que sea necesaria su adquisición.	Si bien el tiempo llega a ser reducido y podría tener algún otro tipo de beneficio al resultado final, pues este será mínimo. Cuando hablamos de <i>entremet</i> considero que se debería priorizar la materia prima que se va a emplear para la elaboración, estos tienen más impacto con el resultado final, tanto en texturas, sabor y costos en caso del PVP.

El uso de maquinaria profesional no se considera indispensable para la elaboración de *entremet*, aunque puede facilitar el proceso. La prioridad debe estar en la selección de materia prima de calidad, esta tiene un mayor impacto en la textura, el sabor y los costos finales del producto.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 14. Pregunta 13**

13. ¿Qué aspectos se deberían tener en cuenta al momento de desarrollar un *entremet*?

Encuestado 1	Encuestado 2	Encuestado 3
En mi experiencia, al momento de elaborar <i>entremet</i> , los ingredientes deben manejarse a temperaturas precisas para evitar que las capas se desestabilicen o pierdan consistencia. Además, el uso de utensilios como moldes desmontables y aros de pastelería garantiza formas exactas y cortes precisos.	Considero que debes saber manejar bien el tiempo de elaboración para mantener una textura apropiada. Una base sólida como un <i>biscuit</i> o <i>dacquoise</i> ofrece estructura, mientras las mousses o <i>bavaroises</i> añaden suavidad y ligereza. Las capas crujientes, como praliné <i>feuilletine</i> o <i>streusel</i> , aportan contraste, y los gelificados añaden frescura y equilibrio, si empleaste mal una de las técnicas, olvídate que obtenga una de las texturas anteriormente descritas.	Tendría que ver el aspecto de la planificación, al momento de realizar mis postres o prácticas, realizaba una planificación detallada, basada en un concepto claro que inspire tanto el sabor como la estética del postre. Llegando a realizar un boceto para una idea más realista del montaje, a la vez que enlistaba cada uno de los ingredientes para tener un equilibrio en los contrastes de sabores.

Desarrollar un *entremet* exitoso requiere atención a detalles como temperaturas precisas, planificación adecuada, y equilibrio en sabores y texturas. Conceptualizar el diseño, seleccionar los ingredientes y trabajar en la ejecución técnica son aspectos fundamentales para garantizar un producto visualmente atractivo y de alta calidad.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 15. Pregunta 14****14. ¿Qué técnica considera más adecuada para incorporar sabores locales en *entremet*?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Considero que las técnicas más adecuadas son los mousses y la gelificación. Pero aquí entra el tema del manejo de alimentos, debe eliminarse el uso de algún producto lácteo dentro de las recetas. es un sabor muy invasivo y suprime el sabor característico del elemento local	La liofilización, si liofilizas un producto se hace más fácil adaptar su sabor dentro del producto, tomaría notas claves al momento de la respectiva degustación.	El mousse, es una técnica muy versátil, se puede desarrollar de varias formas, con varios productos para emplear diferentes tonos en sus sabores y modificando su textura para llegar al resultado esperado.

Las técnicas más adecuadas para incorporar sabores locales en *entremet* incluyen mousses, gelificación y liofilización. Estas permiten preservar y resaltar los sabores autóctonos sin ser opacados por ingredientes como los lácteos, logrando una integración armoniosa con el concepto del postre.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 16. Pregunta 15****15. ¿Considera viable un negocio que tenga solo *entremet* como oferta gastronómica dentro del mercado actual del sector Sierra-Centro?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Considero que no es viable, de por si el ecuatoriano es muy cerrado con respecto a probar nuevos sabores, no hemos sido inculcados con una cultura de conocimiento gastronómico adecuado, si tu llegas a ver a los alrededores de las oficinas y edificios administrativos, están acostumbrados a ir al mismo restaurante o al mismo local de comida rápida. Así que un negocio dependiente de <i>entremet</i> , es muy poco rentable. Dentro de la oferta gastronómica de una cafetería, podría resultar	Va a depender de la ciudad y sector al que te dirijas, en Quito tienen una amplia variedad de locales gastronómicos en donde el consumidor no tiene problema de pagar el valor que indica el producto y a su vez son más propensos a consumir más variedad de comida. En Ambato, Latacunga y Bolívar, son todo lo contrario y no tendría nada de rentabilidad un negocio así.	Con un buen marketing y mejora continua, es probable que sea rentable. En Ambato ya existen cafeterías de especialidad y otras en donde su principal producto son las tartaletas o <i>croissants</i> . Y este tipo de negocios van dirigido a un público joven y en sectores en donde el precio de los productos sea ajustado al presupuesto del público.

La viabilidad de un negocio basado únicamente en *entremet* depende de factores como el mercado objetivo, la ubicación geográfica y las estrategias de marketing. Mientras en ciudades grandes como Quito podría funcionar, en regiones más tradicionales como Ambato sería necesario incluir variedad y ajustar precios al poder adquisitivo local.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 17. Pregunta 16****16. ¿Qué tan dispuesto estaría a incluir productos innovadores con sabores locales en su oferta gastronómica?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Nosotros siempre incluimos este tipo de productos dentro de nuestra oferta gastronómica, dando un espacio adecuado, en sus temporadas más altas de venta o en un menú de degustación y exhibiciones. No lo mantenemos siempre en stock, no es tan rentable, llegando a ser pérdida de tiempo, trabajo y económico.	Fuera del ámbito de clases que llego a impartir, si me sintiese dispuesto a incluir productos europeos con adaptaciones tradicionales ecuatoriana en mi oferta gastronómica, más bien, por llegar a dar una experiencia nueva al cliente para que conozca diferente variedad de productos manteniendo el mismo sabor característico de un producto local.	Muy dispuesto, la cultura gastronómica ecuatoriana tiene mucho por explorar y descubrir, me sentiría encantada de colocar parte de mi experiencia para dar a conocer más como puede emplearse la comida tradicional.

La disposición para incluir sabores locales en ofertas gastronómicas es alta, aunque suele estar limitada a temporadas específicas o eventos especiales. Los profesionales reconocen el potencial cultural y comercial de estos productos, pero su rentabilidad dependerá de una planificación estratégica y la aceptación del consumidor.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 18. Pregunta 17****17. ¿Qué tipo de apoyo considera necesario para desarrollar productos con identidad ecuatoriana en repostería?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Promoción y difusión, que la gente sepa que existan los productos, lo busquen y lo consuman, escogemos locales y sabores que ya conocemos y existe un porcentaje amplio que no incorpora sabores de distintos locales a su experiencia.	La promoción y difusión, toma un papel muy importante a la hora de vender un producto, dicho de otra forma, si tienes el capital suficiente para financiar el trabajo y elaboración de tu producto, no servirá de nada si no tienes métodos o medios para que el público conozca lo que llegas a elaborar.	La promoción y difusión, un establecimiento, o, dicho por un análisis micro, un producto no tiene rentabilidad si el público no conoce su existencia o su localidad para adquirirlo.

El apoyo necesario para desarrollar productos con identidad ecuatoriana recae principalmente en la promoción y difusión. Sin un enfoque adecuado en marketing, los productos con gran potencial cultural y gastronómico corren el riesgo de pasar desapercibidos por el público y perder su oportunidad de consolidarse en el mercado.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 19. Pregunta 18**

<b>18. ¿Qué importancia atribuye a la estética de los postres en la aceptación de productos que combinan tradición e innovación?</b>		
<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
En la repostería contemporánea, la estética no solo busca sorprender al cliente, sino también contar una historia. Cuando un postre combina elementos tradicionales con técnicas innovadoras, su presentación debe lograr un equilibrio entre ambos mundos. Por ejemplo, en un <i>entremet</i> inspirado en la colada morada, la paleta de colores, las texturas visibles y las decoraciones deben evocar las raíces culturales de la bebida, al tiempo que reflejan la sofisticación y precisión técnica de la alta pastelería.	Dentro de mi experiencia he aprendido que un postre no solo debe ser delicioso, sino también atractivo a la vista, el primer contacto que tiene el consumidor con el producto es visual. En este sentido, la apariencia de un postre actúa como un "gancho emocional" que invita al cliente a probarlo, estableciendo una conexión inmediata con su historia y concepto.	La teoría sobre balance visual y la psicología del color juega un papel importante en la creación de <i>entremet</i> atractivos, dentro de todo el catálogo gastronómico repostero en sí. Es necesario estudiar cómo las formas y colores reflejan los sabores y la temática del producto.
La estética es crucial en la aceptación de postres que combinan tradición e innovación, actúa como un puente visual que conecta al consumidor con la historia y el concepto del producto. Colores, formas y texturas deben reflejar el equilibrio entre las raíces culturales y las técnicas modernas.		

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 20. Pregunta 19**

<b>19. ¿Ha experimentado con la fusión de ingredientes locales en postres internacionales?</b>		
<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
Si, nosotros trabajamos muchas técnicas de repostería europeas tanto en decoración como elaboración e incorporamos a los sabores tradicionales dando una nueva perspectiva al uso de la pastelería local, respetando cada una de las técnicas y raíces.	Si, es una buena experiencia, el momento de practicar continuamente una misma técnica me ha hecho optar una gama amplia de productos bajo el mismo sabor,	Si, en lo personal, opte por fusionar el cheesecake con la bebida del rompopo manabita, es una experiencia entretenida el practicar la fusión de sabores y técnicas extranjeras y locales, en especial porque las primeras ocasiones no logre el resultado esperado, tuve que modificar y experimentar en nuevos intentos para alcanzar mi meta.
La fusión de ingredientes locales en postres internacionales resulta en una experiencia enriquecedora que requiere experimentación y ajuste técnico. Al incorporar sabores tradicionales en recetas internacionales, se amplía el alcance de la repostería local, otorgándole una nueva perspectiva y relevancia cultural.		

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

**Tabla 21. Pregunta 20**

**20. ¿Qué tipo de información teórica considera de buen uso para el manejo de este tipo de productos?**

<b>Encuestado 1</b>	<b>Encuestado 2</b>	<b>Encuestado 3</b>
<p>Empezaría por leer libros y artículos en donde redacte el comportamiento fisicoquímico de los ingredientes. Comprender cómo interactúan los componentes principales (grasas, azúcares, proteínas y lípidos) es esencial para obtener texturas equilibradas y consistencias adecuadas. Por ejemplo, es crucial conocer el punto de gelificación de las pectinas o el comportamiento de la gelatina para crear mousses o capas de gelatina estables.</p>	<p>Recabaría información acerca de la habilidad para combinar sabores y aromas complementarios requiere un entendimiento profundo de perfiles organolépticos. Por ejemplo, saber cómo los sabores especiados de la colada morada pueden equilibrarse con el dulzor de una mousse o el amargor del chocolate es clave para crear un producto armonioso.</p>	<p>Yo opto más por libros asemejados al tema o que sean dependientes al producto que quiero trabajar. Los <i>entremet</i> son productos delicados que requieren un conocimiento técnico sobre temperaturas de conservación, humedad y transporte. Esto asegura que el producto mantenga su calidad y estética hasta su consumo.</p>

El conocimiento teórico sobre comportamiento fisicoquímico de ingredientes, perfiles organolépticos, y condiciones de conservación es clave para manejar productos como los *entremet*. Esta información permite a los profesionales asegurar calidad, estética y estabilidad en las preparaciones, maximizando el impacto del producto.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

## CAPÍTULO III: PROPUESTA

### 3.1. Análisis situacional

Para desarrollar *entremet* que incorporen sabores tradicionales ecuatorianos, considero clave emplear técnicas específicas de alta pastelería que realcen las cualidades de los ingredientes autóctonos. Métodos como la gelificación y la liofilización permiten mantener y concentrar los perfiles organolépticos esenciales de sabores complejos como el canelazo o la colada morada. Estas técnicas son herramientas prácticas para asegurar que las características distintivas de estos ingredientes se preserven en el formato contemporáneo del *entremet*.

Cada técnica seleccionada tiene un rol fundamental en la práctica. La gelificación ayuda a encapsular sabores y texturas de ingredientes líquidos como la colada morada, permitiendo que se mantengan firmes y definidas dentro del postre, sin perder su carácter especiado. La liofilización, por otro lado, permite concentrar y estabilizar sabores de frutas o especias al eliminar la humedad, lo que facilita su incorporación como decoraciones crujientes o elementos que aporten contraste.

Las mousses aportan una textura suave y ligera, ideal para integrar sabores intensos como el del canelazo sin saturar el equilibrio general del postre. Estas técnicas, utilizadas de manera complementaria, garantizan que el *entremet* sea una representación auténtica y sofisticada de los sabores ecuatorianos.

La planificación detallada sigue siendo esencial en este contexto. Desde la selección de moldes hasta el control riguroso de las temperaturas, cada etapa del proceso influye directamente en la calidad final del producto. Este enfoque asegura un acabado visual atractivo y un producto que respete los sabores tradicionales en un formato moderno.

### 3.2. Necesidades y oportunidades

**Tabla 22.** Determinación de Necesidades y Oportunidades



Determinación de Necesidades y Oportunidades

<b>Necesidades</b>	<b>Oportunidades</b>
<p>Ambato carece de propuestas gastronómicas modernas que destaquen los sabores tradicionales.</p> <p>Las familias productoras locales enfrentan dificultades para posicionar sus ingredientes autóctonos en cadenas de valor más lucrativas.</p> <p>La gastronomía tradicional local no se presenta en formatos modernos que conecten con las nuevas generaciones, lo que dificulta su preservación y consumo.</p> <p>Falta de marketing estratégico para posicionar productos locales en mercados extranjeros.</p>	<p>Aprovechar ingredientes únicos y exóticos para destacar en mercados internacionales</p> <p>Crear <i>entremet</i> tradicionales puede establecer una base para futuras iniciativas en mercados mayores.</p> <p>Usar ingredientes locales en <i>entremet</i> fomenta una cadena de valor sostenible que beneficia a productores.</p> <p>Adaptar los sabores locales a postres de vanguardia en formatos modernos atrae a las nuevas generaciones, promoviendo identidad cultural.</p>

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

### 3.3. Diseño del proyecto

**Tabla 23.** Entremet de colada morada

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	Entremet de colada morada		
DESCRIPCION	Es un postre que tiene varias capas en su interior, con sabores frutales de la colada morada y mouse de la bebida		
CENTRO DE ELABORACIÓN	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	50 min		
NUMERO DE PORCIONES	8 PAX		
INGREDIENTES	PESO NETO		
HARINA	75	GR	\$ 0,06
HUEVOS	2	UN	\$ 0,18
AZUCAR MORENA	75	GR	\$ 0,08
CLARA DE HUEVOS	225	ML	\$ 0,66
AZUCAR	650	GR	\$ 0,65
YEMA DE HUEVO	120	GR	\$ 1,71
CANELA	10	GR	\$ 0,22



MAICENA	125	GR	\$ 0,28
LECHE LIQUIDA ENTERA	250	ML	\$ 0,26
FRESAS DESHIDRATADAS	250	GR	\$ 1,50
ARANDANOS DESHIDRATADOS	120	GR	\$ 0,60
BABACO	80	GR	\$ 0,36
PIÑA	100	GR	\$ 0,77
GLUCOSA	300	GR	\$ 2,40
AZUCAR	220	GR	\$ 0,22
AGUA	440	ML	\$ 0,18
GELATINA	220	GR	\$ 1,76
CHOCOLATE BLANCO 30%	125	GR	\$ 2,25
ALMENDRAS	100	GR	1.80
		TOTAL	\$16,22
		PVP	\$22.00

Preparamos un bizcocho genovés para la base del entremet y la esponja del inserto, se batirán los huevos enteros con la azúcar morena por 8 minutos a velocidad media con el batidor globo, hasta tener una consistencia cremosa para luego agregar la esencia de vainilla que será la cantidad necesaria. Allí agregaremos la harina tamizada en 2 partes para incorporar a la masa con movimientos envolventes con la espátula de goma. Extenderemos la masa cubriendo la mayoría en un tapete de cocina o lata para horno en 180 grados durante 12 minutos. Dejamos enfriar el bizcocho para manipularlo, mientras tanto, en el horno, a 100 grados por 30 minutos; tostaremos las almendras. Hasta cumplir el tiempo, preparamos un merengue italiano con las claras de huevo y el doble de su peso en azúcar blanca, para esto, se debe incorporar el azúcar con las claras a baño maría por medio de un batidor de mano hasta conseguir un líquido homogéneo, para luego pasarlo por un batidor eléctrico a velocidad media por 10 minutos hasta que tome el aspecto de merengue formando picos. Reservamos y preparamos una crema pastelera, se realiza con las yemas de huevo mezcladas con la maicena y 50 gr de azúcar, hasta conseguir una pasta homogénea, en una olla colocamos la leche junto a la canela para

aromatizarla, debe tener una temperatura de 65 grados o llegue a estar templada, luego agregamos la mezcla de las yemas con maicena en la cacerola de la leche, allí se mezclará hasta espesar la leche o forme una masa sin grumos, dejamos reservar. En una olla preparamos el caramelo con 200 gr de azúcar, hasta conseguir la pasta de caramelo, colocamos las almendras tostadas junto con las fresas y arándanos deshidratados, mezclamos por 2 minutos y retiramos para colocarlo en una procesadora por 2 minutos y formar la masa crujiente del praliné. Con la piña y babaco haremos una compota de estas frutas, se cortarán en cuadrados medianos con 20 gramos de azúcar a flama baja para reducirla durante 20 minutos. Tamizaremos para formar una consistencia lisa y colocaremos 30 gramos de gelatina hidratada. Formaremos el inserto de esta manera y orden: En un anillo de pastelería de 8 cm forrado con plástico de cocina, colocaremos primero la compota de la piña y babaco, el praliné de fresas y arándanos, y el bizcocho genovés. Aquí empezamos a mezclar el merengue italiano con la crema pastelero junto con la bebida de la colada con un batidor globo, para colocar la mitad de la gelatina restante, esta crema será un chiboust de colada morada. En un molde de 16 cm colocaremos el 50% de la crema, y allí colocaremos el inserto formado previamente. Lo sumergiremos bien y allí colocamos el restante de la crema. Dejamos reposar en el congelador hasta que su superficie sea rígida. Con la glucosa, el azúcar restante y el agua formaremos un almíbar que servirá como base para la gelatina restante junto al chocolate blanco, la mezcla debe ser homogénea y con un reposo hasta que tome temperatura ambiente para colocar el colorante de preferencia, esta decoración se llama glaseado espejo. El entremet ya debe estar listo para la decoración, el glaseado espejo deberá ser bañado en el entremet.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

Tabla 24. Entremet de jucho

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC				
RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL PRODUCTO	DEL	Entremet de jucho		
DESCRIPCION		Este entremet contiene varias capas en su interior, con sabor al capulí, y tonos de las frutas que acompañan a la bebida		
CENTRO DE ELABORACIÓN	DE	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	DE	50 min		
NUMERO DE PORCIONES	DE	8 pax		
INGREDIENTES		PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
HARINA MORADA		35	GR	\$ 0,03
MANTEQUILLA		40	GR	\$ 0,05
HARINA		35	GR	\$ 0,03
HUEVOS		1	UN	\$ 0,09
AZUCAR IMPALPABLE		75	GR	\$ 0,24
CLARA DE HUEVOS		225	ML	\$ 0,66
AZUCAR		650	GR	\$ 0,65
YEMA DE HUEVO		120	GR	\$ 1,71
CANELA		10	GR	\$ 0,22



MAICENA	125	GR	\$ 0,28
LECHE LIQUIDA ENTERA	250	ML	\$ 0,26
CAPULI	450	GR	\$ 2,69
NECTARINO	120	GR	\$ 1,07
MANZANA DESHIDRATADA	100	GR	\$ 0,71
PERA DESHIDRATADA	80	GR	\$ 0,57
CHOCOLATE NEGRO 65%	300	GR	\$ \$3,25
CREMA DE LECHE	300	ML	\$ 1,69
ALMENDRAS	100	GR	\$ 1,80
		TOTAL	\$ 17,00
		PVP	\$ 25,00

Comenzamos mezclando la harina morada junto con la harina de trigo y el azúcar impalpable hasta que tomen un solo color, estos ingredientes secos se colocaran en el mesón en forma de volcán en donde el medio se colocara la mantequilla en para integrarla a los ingredientes secos. Deberá tomar una consistencia arenosa, allí agregaremos el huevo entero para compactar la mezcla, debe ser amasada por 3 minutos, para dejarla reposar en el congelador. De esta forma se extenderá sobre papel de cocina con un grosor de 2 mm, dejaremos enfriar de nuevo la masa extendida en el congelador, mientras tanto precalentaremos el horno a 180. Cuando la masa se encuentre manipulable, lo cortaremos para colocarlo en un molde y hornearla por 15 minutos. preparamos un merengue italiano con las claras de huevo y el doble de su peso en azúcar blanca, para esto, se debe incorporar el azúcar con las claras a baño maría por medio de un batidor de mano hasta conseguir un líquido homogéneo, para luego pasarlo por un batidor eléctrico a velocidad media por 10 minutos hasta que tome el aspecto de merengue formando picos. Reservamos y preparamos una crema pastelera, se realiza con las yemas de huevo mezcladas con la maicena y 50 gr de azúcar, hasta conseguir una pasta homogénea, en una olla colocamos la leche junto a la canela para aromatizarla, debe tener una temperatura de 65 grados o llegue a estar templada, luego agregamos la mezcla de las yemas con maicena en la cacerola de la leche, allí se mezclará hasta espesar la leche o forme una masa sin grumos, dejamos reservar. En una olla preparamos el caramelo con 200 gr de azúcar, hasta conseguir la pasta de caramelo, colocamos las almendras tostadas junto con las manzanas y peras deshidratadas, mezclamos por 2 minutos y retiramos para colocarlo en una procesadora por 2 minutos y formar la masa

crujiente del praliné. Con el nectarino y el capulí, en ollas apartes, haremos una compota de estas frutas, el nectarino se pelará y quitara el corazón de la fruta para reducir por 20 minutos junto con 10 gramos azúcar, se tamizarán y reservamos la compota. Con el capulí colocaremos directo en una olla a reducir junto con 10 gramos de azúcar, se tamizarán y reservamos la compota. En la compota del nectarino colocaremos 30 gramos de gelatina hidratada. Formaremos el inserto de esta manera y orden: En un anillo de pastelería de 8 cm forrado con plástico de cocina, colocaremos primero la compota del nectarino, el praliné de manzanas y peras, y el biscuit de maíz morado. Aquí empezamos a mezclar el merengue italiano con la crema pastelero junto con la compota del capulí con un batidor globo, para colocar la mitad de la gelatina restante, esta crema será un chiboust de capulí. Para la decoración realizamos una ganache de chocolate, estos ingredientes se mezclarán en un caso a fuego bajo hasta que tengan una temperatura de 50 grados para luego reservarla. Una vez que tengas la temperatura deseada, la ganache bañara al entremet.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

Tabla 25. Entremet de canelazo

UNIVERSIDAD CATOLICA ECUADOR AMBATO PUCETEC	DEL SEDE			
RECETA ESTANDAR				
NOMBRE PRODUCTO	DEL	Entremet de canelazo		
DESCRIPCION		Este entremet contiene varias capas en su interior, con sabor a la naranjilla, y tonos de licor y canela que caracterizan a la bebida		
CENTRO ELABORACIÓN	DE	Laboratorio de cocina		
TIEMPO ELABORACIÓN	DE	50 min		
NUMERO PORCIONES	DE	8 PAX		
INGREDIENTES		PESO NETO	UNIDAD MEDIDA	DE PRECIO
Yema De Huevo		150	GR	\$ 2,14
Azúcar		200	GR	\$ 0,20
Seco		30	ML	\$ 0,05
Naranjilla		120	GR	\$ 1,07
Canela		20	GR	\$ 0,44
Almendras		100	GR	\$1,80
Harina		75	GR	\$ 0,06
Huevos		2	UN	\$ 0,18
Azúcar Morena		75	GR	\$ 0,08

Chocolate Negro 65%	300	GR	\$ 3,25
Crema De Leche	300	ML	\$ 1,69
		TOTAL	\$10.98
		PVP	\$15.00

Este entremet se prepara a base de una crema Zabaione, se batirán las yemas de huevos con el azúcar durante 10 minutos en baño maría a velocidad media, esta crema tendrá que doblar el tamaño por aire incorporado, en la mitad del tiempo se colocará el licor junto con la pulpa de la naranjilla, de esta forma se integrará el sabor a la crema, se dejará reposar para bajar su temperatura. Preparamos un bizcocho genovés para la base del entremet y la esponja del inserto, se batirán los huevos enteros con la azúcar morena por 8 minutos a velocidad media con el batidor globo, hasta tener una consistencia cremosa para luego agregar la esencia de vainilla que será la cantidad necesaria. Allí agregaremos la harina tamizada en 2 partes para incorporar a la masa con movimientos envolventes con la espátula de goma. Extenderemos la masa cubriendo la mayoría en un tapete de cocina o lata para horno en 180 grados durante 12 minutos. Dejamos enfriar el bizcocho para manipularlo, mientras tanto, en el horno, a 100 grados por 30 minutos; tostaremos las almendras. Hasta que se cumpla el tiempo, preparamos una compota de mermelada de naranjilla, en una olla colocamos la naranjilla lavada y con incisiones para extraer su pulpa y dejarla reducir por 10 minutos con 10 gramos de azúcar y una pizca de bicarbonato de sodio. En una olla preparamos el caramelo con 200 gr de azúcar, hasta conseguir la pasta de caramelo, colocamos las almendras tostadas junto con las ramas de canela y anís estrellado, mezclamos por 2 minutos y retiramos para colocarlo en una procesadora por 2 minutos y formar la masa crujiente del praliné. Con la mermelada reservada colocamos 30 gramos de gelatina para compactarla y allí formaremos el inserto. En un anillo de 8 cm colocamos la jalea con el praliné y al final el bizcocho genovés. Para la crema colocamos el sabayón junto con la gelatina, recordando que agregaremos 5 ml de la crema por gramos de gelatina, verteremos el 50% de la crema para sumergir el inserto y rellenar el molde con la otra mitad de la crema. Dejamos reposar en el congelador. Para la decoración realizamos una ganache de chocolate, estos ingredientes se mezclarán en un caso a fuego bajo hasta que tengan una temperatura de 50 grados para luego reservarla. Una vez que tengas la temperatura deseada, la ganache bañara al entremet.

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

## Simulación y aplicación

**Tabla 26.** Encuesta de Satisfacción

En un nivel del 1 al 5 califique que le parece los *entremet*, siendo 1 la más baja y 5 la más alta.

Producto	1	2	3	4	5
<i>Entremet</i> de colada morada				x	
<i>Entremet</i> de jucho			x		
<i>Entremet</i> de canelazo					x

Fuente: elaborado por (Mena, 2025)

Una vez desarrollado los productos, se realizó una encuesta de aceptación de las recetas mediante la degustación, siguiendo las normas recomendadas para la evaluación respectiva. Los resultados fueron los siguientes:

El *entremet* de colada morada destacó por los sabores frutales aportados por la compota de piña y babaco, así como el praliné de frutos rojos, logrando un equilibrio agradable en general. Sin embargo, el praliné presentó un sabor algo invasivo debido al exceso de caramelo. Por otro lado, tanto el mousse como el glaseado espejo tuvieron una gran aceptación durante la degustación, logrando resaltar las notas características de la bebida.

El *entremet* de jucho obtuvo una menor aceptación, el sabor a capulí no fue lo suficientemente notable a pesar de haber sido concentrado mediante reducción, alcanzando solo un 65% de protagonismo frente al sabor del chiboust. En cambio, el praliné de manzana y pera logró destacarse por su agradable perfil gustativo, aunque el chocolate utilizado en la compota de nectarino terminó por opacar parte de su frescura y equilibrio.

El *entremet* de canelazo se posicionó como el producto estrella, con la crema desarrollada para esta preparación como elemento principal. El licor aportó un sabor equilibrado y no desagradable, como inicialmente se temía, mientras que el

praliné ofreció matices ahumados provenientes de la canela. Este *entremet* logró un balance ideal en términos de sabor, textura y armonía, convirtiéndose en una propuesta sólida y bien recibida.

En términos generales, los *entremet* presentaron una aceptación notable, aunque es necesario realizar pequeños ajustes para perfeccionar el equilibrio de sabores y optimizar las técnicas empleadas. Estos cambios permitirán mejorar aspectos específicos de cada producto, garantizando resultados más consistentes y de mayor calidad en futuras elaboraciones.

## CONCLUSIONES

- Las bebidas tradicionales como el jucho y la colada morada presentan un potencial extraordinario para ser adaptadas en la alta repostería, particularmente debido a la rica variedad de frutas y especias que las componen. En el caso de la chicha de jora, no se consideró viable su inclusión en la línea de *entremet* debido a las características propias del maíz jora, el ingrediente principal. Este maíz, al pasar por un proceso de fermentación controlada, desarrolla un sabor amargo que se intensifica con el tiempo y el reposo en refrigeración, lo que podría afectar negativamente la percepción del producto final.
- El empleo de estas bebidas en postres modernos permite resaltar su carácter artesanal y su conexión cultural, mientras se exploran nuevas técnicas culinarias que transformen su esencia en un deleite sofisticado. Estas bebidas no solo aportan sabores únicos y complejos, sino que también ofrecen colores vivos y una textura característica que puede ser incorporada en preparaciones como mousses, gelatinas o glaseados. De esta manera, se llega al punto de un buen manejo de técnicas para la elaboración de mousses, cremas y varios productos para la efectividad de cada uno de los productos, hay materiales que complican el tiempo de almacenamiento de los productos finales, por los perfiles químicos que emplean la materia prima.
- Para la elaboración de las recetas, vimos un costo elevado en la mayoría de los productos finales, claro que se pueden emplear el uso de distintos materiales para la elaboración eficaz del producto. Por otra parte, como el público al que me dirijo para este proyecto es bastante segmentado a la vez que la producción de los entremets se realizara en fechas específicas del año, siendo un factor importante las temporadas del año. Siendo esto un valor positivo para las ganancias financieras para el *entremet*.

## RECOMENDACIONES

- Se sugiere analizar las preferencias del consumidor en diferentes épocas del año para ajustar la producción y oferta de *entremets*. Por ejemplo, en el caso de la colada morada y el jucho, la producción de estos tipos de postres se realizaría al mismo tiempo en que la materia prima se encuentra en temporada de cosecha para garantizar la parte de costos.
- Para garantizar un acabado impecable y profesional en los *entremets*, es fundamental seleccionar ingredientes de alta calidad, como chocolates con alto porcentaje de manteca de cacao, gelificantes premium y colorantes adecuados para bajas temperaturas. El uso de marcas especializadas permitirá que los glaseados y decoraciones mantengan su estabilidad en refrigeración, evitando defectos como pérdida de brillo, texturas granuladas o escurrimientos que afecten la presentación del postre al momento de la venta.
- Es crucial calcular correctamente la cantidad de gelificantes (como gelatina o pectina) en las cremas para lograr un desmoldado perfecto sin afectar la textura final del *entremet*. Un exceso puede generar una consistencia demasiado rígida, mientras que una cantidad insuficiente podría provocar que la preparación no conserve su forma al desmoldar. Además, se recomienda utilizar moldes de silicona de buena calidad y aplicar técnicas como el congelado previo para facilitar el proceso sin que la crema se adhiera o se rompa al retirarla.

## BIBLIOGRAFÍA

Angamarca, A. A. (2021). *Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano*. Obtenido de <https://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/9930>

Aroca, F. X. (2019). Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana. *Revista de Investigación Talentos*, 87. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8551285.pdf>

Avilés, E. V. (2024). *Desarrollo de glaseado espejo vegano con el uso de colorantes 'Plant Based'*. Cuenca: Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía.

Balsells, A. M. (2024). *Formulación de un mousse alto en calorías a base de maracuyá para pacientes pediátricos con cáncer*. Obtenido de <https://repositorio.uvg.edu.gt/static/flowpaper/template.html?path=/bitstream/handle/123456789/5702/tesis%20milagro%202.0.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Barreiro, M. A. (2023). Reflexión Histórica de la Colada Morada, Tradicional Bebida del Ecuador. *Anthropía*, 129. Obtenido de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropia/article/view/27330/25598>

Celi, F. M. (2019). *Evaluación y caracterización de un snack deshidratado a base*. Tesis de Pregrado,.

Cruz, I. (2020). *PASTELERÍA CREATIVA-LOS ENTREMETS*. Obtenido de Prezi, I. C. O.: <https://prezi.com/p/ohh4irmkvzgv/pasteleria-creativa-los-entremets/>

FrAu ArdoN, M. (2021). De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *Trama y fondo: revista de cultura*,, 54. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8125337.pdf>

Galarza, C. A. (2020). *Los alcances de una investigación*. Revista de divulgación científica de la Universidad Tecnológica Indoamérica. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7746475>

GIZ-Team. (2021). *Conservación y Uso Sostenible de Ecosistemas de Montaña*. Obtenido de Ministerio Federal de Cooperación: [https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/07/2021\\_06\\_28\\_Factsheet\\_Sierra\\_Centro.pdf](https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/07/2021_06_28_Factsheet_Sierra_Centro.pdf)

Gutierrez, J. F. (2021). *La geolocalización en la cocina local de la región sierra*. Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera Turismo. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/32496>

Macias, A. (2019). *Desarrollo de una revista de cultura gastronómica (Tesis de pregrado)*. Universidad de las Américas, Quito. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11206>

Mascarós, J. T. (2021). *Estudio exploratorio de la asociación de palabras evocada por la visualización de productos de Alta Pastelería en diferentes poblaciones*. Obtenido de <https://riunet.upv.es/handle/10251/163791#>

Ochoa, P. J. (2020). *El estudio descriptivo en la investigación científica*. Universidad Autónoma del Perú. Obtenido de <http://201.234>, 119.

Ortiz, N. S. (2024). *Palabras francesas en el lenguaje gastronómico habitual*. <http://espirituemprendedores.com/index.php/revista/article/view/370>: Espíritu Emprendedor TES,.

- Pazos, S. (2020). Colada morada y pan de finados en la sierra del Ecuador. *América: revista de la corporación cultural Grupo América*.
- Quijosaca, R. S. (2023). Jucho, su valor histórico, cultural y social. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*,.
- Quimbita, T. J. (2020). *Plan de negocios para la creación y comercialización de té de canelazo en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi*. Universidad Tecnológica Indoamérica. Obtenido de <http://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1820>
- Quinatoa, P. E. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE (RCTU)*. Obtenido de [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1390-76972020000200052](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-76972020000200052)
- Rangel, F. (2024). *¿Qué es un entremet y para qué sirve?* Obtenido de Animal Gourmet.: <https://www.animalgourmet.com/2024/02/28/que-es-un-entremet-y-para-que-sirve/>
- Rojas, G. W. (2022). *La relevancia de la investigación cualitativa*. Studium Veritatis,.
- Salguero Tello, Á. E. (2019). *Plan de negocio para la creación de un bar temático con bebidas tradicionales del Ecuador en el sector A del barrio La Mariscal, Quito-Ecuador*. Universidad de las Américas, Quito. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10510>
- Utrera, V. A. (2021). *Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka*. Revista Universidad y Sociedad. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000300418&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000300418&script=sci_arttext)

## ANEXOS

### Anexo 1. Elaboración de entremets

