



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía

De lo tradicional a lo vanguardista: influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca para la creación de una experiencia sensorial gastronómica.

Trabajo de titulación previo a la obtención
del título de Licenciado en Gastronomía y
Servicio de Alimentos y Bebidas

Autoras:

Jérez Cuzco María Daniela

CI. 0106562960

Daniela.jerez97@ucuenca.edu.ec

Verdugo Maldonado Camila Andrea

CI. 0105998918

Camilaverdugo@ucuenca.edu.ec

Directora:

Mg. Maricruz Fernanda Iñiguez Sanchez.

CI. 1713587309

Cuenca - Ecuador

23 de febrero de 2022



RESUMEN

La ciudad de Cuenca ha sido reconocida siempre por su arraigo cultural muy marcado en cuanto a alimentación y sociedad, por este motivo en el siguiente proyecto de investigación se han aplicado técnicas vanguardistas a diferentes postres típicos de la ciudad, para cambiar su presentación tradicional y que de esta manera los comensales puedan obtener una experiencia sensorial diferente. El objetivo de este trabajo fue: Analizar la influencia que tienen las técnicas vanguardistas en postres típicos de la ciudad de Cuenca, para la creación de una experiencia sensorial gastronómica. Para cumplir dicho objetivo se realizó un trabajo de enfoque mixto, se aplicaron técnicas vanguardistas a diferentes postres, posterior a ello se realizaron pruebas de degustación realizadas a un grupo focal de 40 personas PEA para luego aplicar una encuesta con el fin de conocer sus comentarios, los datos se procesaron en el software estadístico SPSS y se muestran en las tablas pertinentes. También se realizó un mapa gastronómico de la repostería cuencana dónde se logró identificar los postres tradicionales más consumidos y comercializados al norte, centro y sur de la ciudad de Cuenca, se escogieron los postres a modificarse. Luego de la experimentación se pudo concluir que al degustar los postres los comensales refirieron que tuvieron una experiencia diferente a la ya conocida y mantuvieron el recuerdo que causa el sabor típico de los postres presentados.

Palabras clave: Repostería, Vanguardia, Cuenca, Tradición, Cultura.

ABSTRACT



Abstract

The city of Cuenca has always been recognized for its very marked cultural roots in terms of food and society, for this reason in the following research project avant-garde techniques have been applied to different typical desserts of the city, to change their traditional presentation, thus, diners can obtain a different sensory experience. The objective of this work was: To analyze the influence of avant-garde techniques on typical desserts of the city of Cuenca, for the creation of a gastronomic sensory experience. To meet this objective, a mixed approach work was carried out, avant-garde techniques were applied to different desserts, after which tasting tests were carried out on a focus group of 40 PEA people and then applied a survey in order to know their comments, the data were processed in the SPSS statistical software and shown in the relevant tables. A gastronomic map of pastry shops in Cuenca was also made where it was possible to identify the most consumed and commercialized traditional desserts in the north, center and south of the city of Cuenca, the desserts to be modified were chosen. After the experimentation it could be concluded that when tasting the desserts, the diners reported that they had a different experience to the one already known and maintained the memory that causes the typical flavor of the desserts presented.

Keywords: Pastries. Avant-garde. Cuenca. Tradition. Culture.

Trabajo de Titulación: "De lo Tradicional a lo vanguardista: Influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca, para la creación de una experiencia sensorial gastronómica"

Autores: Camila Andrea Verdugo Maldonado, María Daniela Jérez Cuzco

Director: Mg. Maricruz Iñiguez

Certificado de Precisión FCH-TR-GST-190

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 20 de diciembre de 2021

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Recibido por: nombre / apellido / firma / fecha / hora

ÍNDICE



Contenido

RESUMEN	2
ABSTRACT	2
Tabla de Ilustraciones	5
AGRADECIMIENTO	6
DEDICATORIA	7
INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO I	9
1. Cuenca y su repostería.	9
1.1 Historia de los postres cuencanos	11
1.2 Mapa gastronómico.	15
1.3 Selección de postres.	16
CAPÍTULO II	18
2. Postres Clásicos y Vanguardistas.	18
2.1 Técnicas de repostería.	18
2.1.1 Técnicas Tradicionales y Vanguardistas.	19
2.1.2.1 Técnicas Vanguardistas	21
FICHAS TÉCNICAS	25
2.2 Fichas técnicas de postres tradicionales	25
2.3 Fichas técnicas de postres Vanguardistas	48
CAPÍTULO III	73
3. Prueba Experimental Piloto	73
3.1 Descripción de las pruebas	73
3.2 Evaluación y Resultados de las Pruebas.	74
3.2.1 Evaluación y resultado de las pruebas.	84
CONCLUSIONES	90
RECOMENDACIONES	91
Bibliografía	92
ANEXOS	94



Anexo 1 Diseño de Titulación Aprobado	94
Anexo #2 fotografías de entrevistas y visita técnica	108
Anexo #3 Pruebas de Elaboración de postres.	109
Anexo# 4 Encuesta realizada	113
Anexo# 5 Pruebas de las degustaciones realizadas.	114
Tabla 1 Características demográficas de la población	74
Tabla 2 Percepción de los sabores	75
Tabla 3 Características de los postres	76
Tabla 4 Opinión de los comensales	76
Tabla 5 Opinión personal de los comensales	77
Tabla 6 Sentidos estimulados con los postres	78
Tabla 7 Jurado 1 Mg. María Cecilia Vintimilla	79
Tabla 8 Jurado 2 Mg. Darwin Sandoval	81
Tabla 9 Jurado – Tutora 3 Mg. Maricruz Iñiguez.	83
Tabla de Ilustraciones	
Ilustración 2 Mapa Gastronómico	16
Ilustración 3 Mapa gastronómico dividido	16
Ilustración 4 Dulce de higo tradicional Error! Bookmark not defined. Ilustración 5 Rosca de yema tradicional Error! Bookmark not defined. Ilustración 6 Morocho Tradicional Error! Bookmark not defined. Ilustración 7 Cocada tradicional Error! Bookmark not defined. Ilustración 8 Quimbolito tradicional Error! Bookmark not defined. Ilustración 9 Canelazo y melva tradicional Error! Bookmark not defined. Ilustración 10 Dulce de Durazno y Pan de Huevo Tradicional	43
Ilustración 11 Dulce de manzana tradicional	45
Ilustración 12 Quimbolito Modificado	52
Ilustración 13 Rosca de Yema modificada	54
Ilustración 14 Cocada Modificada	58
Ilustración 15 Come y Bebe modificado	61
Ilustración 16 Pucañahui Modificado	64
Ilustración 17 Canelazo y Melva modificado	67



Ilustración 18 Dulce de higo con queso modificado	69
Ilustración 19 Dulce de durazno y pan de huevo modificado	74
Ilustración 20 Fotografía de entrevista y visita técnica	103
Ilustración 21 elaboración de postres modificados	105
Ilustración 22 Encuesta aplicada	108
Ilustración 23 Evidencia de pruebas de degustación	110



Cláusula de Propiedad Intelectual

María Daniela Jérez Cuzco, autor/a del trabajo de titulación “De lo tradicional a lo vanguardista: influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca para la creación de una experiencia sensorial gastronómica”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 23 de febrero de 2022

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping letters and lines.

María Daniela Jérez Cuzco
C.I: 0106562960



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

María Daniela Jérez Cuzco en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “De lo tradicional a lo vanguardista: influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca para la creación de una experiencia sensorial gastronómica.” de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 21 de febrero de 2022

María Daniela Jérez Cuzco
C.I: 0106562960



Cláusula de Propiedad Intelectual

Camila Andrea Verdugo Maldonado, autor/a del trabajo de titulación "De lo tradicional a lo vanguardista: influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca para la creación de una experiencia sensorial gastronómica.", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 3 marzo de 2022

Camila Andrea Verdugo Maldonado

0105998918



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Camila Andrea Verdugo Maldonado en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "De lo tradicional a lo vanguardista: influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca para la creación de una experiencia sensorial gastronómica", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 3 de marzo de 2022

Camila Andrea Verdugo Maldonado

0105998918



AGRADECIMIENTO

Vivir la experiencia universitaria es única, por eso primero agradezco a la vida y a mis padres por haber sido los promotores de esta experiencia sin dejarme sola y obviamente luego a mis hermanas que siempre estaban para apoyarme y a las personas con las que me encontré en este camino ya que sin duda alguna todos me enseñaron algo diferente. Agradezco a mis 3 ángeles de la guarda que uno a uno se fueron físicamente pero nunca me han dejado sola.

Finalmente agradezco a mi compañera de tesis “La Dani”, que desde el día 1 hasta el último hemos conservado la amistad y la responsabilidad de la universidad, gracias por apoyarme, acolarme y siempre estar. Y, a mi tutora Mg Maricruz Iñiguez quien sin conocernos confió en que lo lograríamos y fue un apoyo fundamental ya que desarrolló super bien su papel de tutora y nos guió hasta llegar al final.

Camila Verdugo

-

En primer lugar, quiero agradecer al creador por iluminar mi vida hasta este punto, por guiarme, darme fuerzas y el conocimiento necesario para culminar con esta gran meta. Agradezco también a mis padres por siempre apoyar mis decisiones y trabajar duro para que esta meta de mi vida se cumpla, a pesar de la distancia siempre han sido incondicionales conmigo. Gracias a mi hermano, a mi hijo y a mi novio que me acompañaron y ayudaron en las noches y madrugadas hasta terminar con las tareas. Finalmente agradezco a la universidad, profesores, compañeros y sobre todo a nuestra tutora Mg Maricruz Iñiguez quien ha sido un pilar fundamental para el desarrollo de este trabajo de graduación, gracias a sus conocimientos, tiempo y ayuda logramos dar este gran paso. Y sobre todo quiero agradecer a mi compañera de tesis “La Cami” por trabajar conmigo mano a mano en esta aventura que llamamos universidad, gracias por compartir responsabilidades y por esta linda amistad.

Daniela Jérez



DEDICATORIA

Al finalizar esta etapa de suma importancia en la vida estudiantil, le puedo dedicar todo este proceso a la persona que siempre me recordó lo importante de estudiar, perseguir y conseguir mis metas, en donde quiera que estés sé que siempre me acompañas y estás orgullosa de lo que he logrado. Blanca Nieves todo lo que voy logrando es para ti, algún día que nos volvamos a juntar abue te podré mostrar y contar todo.

Camila Verdugo.

-

Dedico el presente trabajo a la persona más importante que tengo, a mi hijo Zuriel, ha sido el pilar fundamental de mi vida, la personita por la cual me esfuerzo todos los días y por el que no me doy por vencida.

Hijo mío este paso es solo el inicio de nuestra aventura y espero que todo el esfuerzo que acabamos de realizar te sirva de ejemplo para que en un futuro tú también cumplas con tus metas y te conviertas en un gran profesional.

Daniela Jérez



INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo de investigación busca indagar la aceptación que tendría la aplicación de técnicas vanguardistas a postres tradicionales de la ciudad de Cuenca. Debido a la difusión de las técnicas modernas dentro de la cocina, nace de la necesidad de realizar un estudio para la elaboración de una repostería innovadora.

La presente propuesta consiste en diseñar un recetario con nuevos procesos y técnicas de vanguardia correctamente aplicadas en la elaboración de postres típicos cuencanos y así obtener nuevas texturas, combinaciones de sabores y sobre todo experiencias.

La factibilidad del presente trabajo de investigación se encuentra asegurado a razón de los resultados reflejados en varias encuestas realizadas a personas activamente económicas y a expertos gastronómicos.

La información del presente trabajo de investigación se plasma en tres capítulos, abarcando información tanto teórica como práctica sobre los postres típicos de la ciudad de Cuenca.

En el primer capítulo se habla de Cuenca y su repostería, trata sobre los inicios de la repostería en la ciudad, de cómo en la antigüedad las mujeres se encargaban de elaborar comidas de sal y de dulce en sus hogares. Con la llegada de los españoles los productos americanos se combinaron con los productos españoles, dando lugar al inicio de nuevas combinaciones de sabores. Las monjas en un inicio fueron las encargadas de entregar distintos bocaditos dulces fuera de las iglesias, pero con el pasar del tiempo cada familia se encargaba de hacer sus propias preparaciones.

El segundo capítulo trata sobre técnicas tradicionales y vanguardistas aplicables a postres de la ciudad. También contiene las fichas técnicas de diez postres tradicionales y diez postres vanguardistas escogidos con anterioridad en el capítulo uno.

En el último capítulo se realizó la prueba experimental piloto a un grupo focal de 40 personas PEA, se realizó la descripción de las pruebas, la evaluación y los resultados obtenidos de las pruebas. En este capítulo se ven los resultados reflejados de las personas mediante pruebas de degustación y que de esta manera vivir una experiencia sensorial diferente y conocer si aceptan o no las nuevas presentaciones de los postres en el mercado cuencano.

CAPÍTULO I

1. Cuenca y su repostería.



Remontándonos a la historia de la gastronomía y específicamente a una de sus ramas como lo es la repostería, misma que tuvo sus orígenes a partir del descubrimiento del fuego, descubrimiento que permitió a los humanos realizar cocciones con diferentes productos y así experimentar sabores, tiempos y técnicas de cocción.

El origen de la repostería data de 5.000 años a.C. (Mejia, 2011), época en la que surgió el pan, es así como denominaron los residentes de los Palacios Reales a la masa que se realizaba con harina leche y miel que fue la primera elaboración reconocida como un producto repostero y aquellos residentes fueron los primeros en degustar el sabor de este alimento. Este momento, acompañado con el descubrimiento del fuego marcaron un antes y un después en la historia de la repostería, ya que las personas tras marcarse estos hitos empezaron a experimentar incorporando diferentes ingredientes como, por ejemplo: arroz, cebada, centeno, frutos secos y aceites. Con el pasar del tiempo la elaboración de estos productos se facilitó gracias a las máquinas y los procesos que inventaron los romanos para la elaboración del pan.

La repostería, hace referencia a una despensa pequeña donde se guardaban productos como por ejemplo: los dulces y provisiones servidos en los bufetes del rey, por lo tanto el repostero era la persona encargada de guardar y cuidar estas provisiones, el repostero se dedicaba a elaborar panes, fiambres y platillos dulces para los bufetes y en sus tiempos libres en aquellas despensas comenzaron a elaborar pastas y otros dulces, los reposteros también formaron parte de las iglesias ya que estos eran los encargados de elaborar las obleas. Con el pasar del tiempo el sentarse a la mesa adquirió ciertas normas de elegancia, por lo que la comida se comenzó a servir en tres partes: entrada, plato fuerte y postre. (Inga, 2016)

Enfocándonos en nuestro país, sobre todo hablando de las recetas de la repostería cuencana, la cocina fue evolucionando de acuerdo a las necesidades del hombre en la primera década del siglo XXI, estas recetas cuencanas tuvieron su primera fusión entre los cañaris y los incas, pero con el pasar del tiempo tuvieron una segunda fusión y esta fue con los españoles. Fue en esta época donde empezaron a darse grandes cambios con respecto a la repostería cuencana. Las monjas eran las encargadas de elaborar y brindar en un principio bebidas aromáticas, entre ellas aguas de rosas, de ámbar, de azahar y demás. Los ingredientes principales que utilizaban para la elaboración de las bebidas aromáticas eran el aguardiente y especias dulces como clavo de olor, canela, pimienta



dulce y nuez moscada. Con el pasar del tiempo empezaron a innovar con otro tipo de productos consiguiendo así una repostería más elaborada preparando helados de leche y avellanas, bocadillos de harina como los alfajores y los bizcochos, mermeladas, tortas de moca, camote y plátano, buñuelos de maíz y trigo, hostias, roscas de viento, galletas de leche y mantequilla, miñones, dulces de leche y naranja, marcando con estas elaboraciones una época muy importante en la historia de la repostería. (Vasco, 2013)

Ya contando con una vasta experiencia para la época, se permitían preparar alimentos para las diferentes festividades tales como: las peregrinaciones del día de Reyes, Corpus Christi, San Juan, San Pedro y la Trinidad preparaban tamales y frutas. Para las fiestas de la Virgen hacían empanadas, dulces y meriendas, en épocas de Navidad, preparaban tamales, dulce de leche, mazapanes, alfajores, hostias con maní, costras, bizcochos, bizcochuelos y tortas. Las monjas costeaban el precio de los ingredientes gracias a las donaciones y colaboraciones que hacían las familias de la clase alta, por tal motivo la repostería cuencana en sí tuvo sus inicios dentro de los conventos ecuatorianos y que los primeros dulces estaban a cargo de las monjitas del claustro quienes eran las encargadas de prepararlos. (Vasco, 2013)

En la actualidad, Cuenca cuenta con una larga lista de preparaciones dulces que destacan de otras ciudades, sus elaboraciones dependen de las fechas y estaciones del año ya que algunos productos son de temporada. Los dulces más conocidos en la ciudad de Cuenca son: dulce de leche, buñuelos, quimbolitos, suspiros, espumillas, melcochas, higos con miel y panela, dulces de frutas como la manzana, durazno, habas, frijoles, capulí, mermeladas de piña, mora, frutilla, entre otras frutas.

También encontramos los dulces que se presentan en el famoso festival “Corpus Christi” como hostias, alfajores, huevos de faldiguera, cocadas, arepas, monjas, roscas monjitas, roscas de viento, amor con hambre, cortados, ollitas, borrachos, quesitos, delicados y las famosas quesadillas.

1.1 Historia de los postres cuencanos

Como ya se mencionó anteriormente, los postres cuencanos tuvieron una fusión cañari, inca y española.

Las culturas Cañari e Inca tenían una alimentación basada en el maíz y la papa dentro de su dieta, pero estos alimentos no eran ricos en sabores, fueron sólo un aporte energético.



Con la llegada de los españoles y la colonización, las culturas cañari e inca pasaron por un proceso de evolución que se vio reflejada en el arte, religión, agricultura, pero sobre todo en la gastronomía ya que la unión de estas tres culturas originó un mestizaje en la alimentación, los productos de consumo americano se fusionaron con los productos europeos, al igual que las técnicas de preparación.

El uso del maíz, la papa, quinua, camote, yuca entre otros se combinaron con el cerdo, res, pollo, ajo, cebolla, especias y hierbas aromáticas de origen español, árabe o asiático fueron adoptadas de inmediato por el continente americano. El anís, azafrán, albahaca, cilantro, clavo, jengibre, mejorana, mostaza, orégano, pimientas y romero intensificaron el sabor a las preparaciones americanas. Los condimentos prehispánicos, como la vainilla, el achiote y el cacao se siguieron usando.

En la actualidad la combinación de la historia, cultura y tradición se ve reflejada en los platos preparados por los cuencanos, sobre todo en la elaboración de los postres típicos de nuestra ciudad.

Los postres cuencanos se consumen dependiendo de la estación del año y sobre todo de las festividades que se celebren, por ejemplo:

- Enero: En enero se celebra el Año Nuevo y se consume el famoso quimbolito que es una preparación elaborada a base de harina de maíz, mantequilla, huevos, queso, pasas, en ciertos casos llevan chocolate (Fundación Turismo Cuenca, 2018). “En el siglo XIX esta deliciosa masa era comúnmente llamada “de quimbolito” que inicialmente eran tortas hechas en horno, pero con el pasar de los años se convirtieron en pasteles dulces y se cocinan al vapor en hojas de achira”. (Pazos, 2005)

-Febrero: en este mes por lo general se festeja el mundialmente conocido carnaval, aquí se baila, come y bebe en abundancia, pero también se mojan, siguiendo viejas tradiciones entre hispanas y locales, sin límites de condición ni estado. Por lo general se consumen diferentes dulces como: dulce de durazno, capulí, manzana, de leche y los higos con miel y panela acompañados con queso. (Fundación Turismo Cuenca, 2018)

-Marzo y abril: se conmemora la Semana Santa. Las procesiones de Domingo de ramos son muy peculiares: las palmas tejidas que llevan a bendecir los fieles, son cada una de ellas, una planta, que se trae de nuestra ciudad. Lo más consumido en esta fecha es el



arroz con leche, torta negra de jueves santo y el dulce de zapallo. (Fundación Turismo Cuenca, 2018). La famosa Torta negra de Jueves Santo es una de las recetas más antiguas, que se supone viene de la época de la Colonia, es un postre casi olvidado que en el pasado ayudaba a los fieles a mantenerse para el ayuno de Semana Santa. La primera torta negra la realizaron las monjas cambiando la receta originaria de España por ingredientes ecuatorianos como por ejemplo el azúcar por la panela y agregaron el ishpingo, por ello, las recetas que se originaron en la época colonial también se nutrieron del mestizaje cultural. Está elaborada a base de harina de arroz, panela, mantequilla. (El Diario, 2019) Con respecto al arroz con leche, la receta original viene de los árabes y en sus inicios se realizaba con panela ya que en el Ecuador no existía el azúcar. Y el dulce de zapallo, también conocido como zapallo con miel de panela, es un postre tradicional ecuatoriano preparado con zapallo maduro, panela, canela, clavo de olor, pimienta dulce, agua o leche. Es posible que en tiempos prehispánicos haya existido alguna variante con endulzantes locales como la miel.

-Mayo: presenta un temporal frío, ya que una de las características de este mes es el clima lluvioso, pero, también es la época del año donde la sierra ecuatoriana realiza sus cosechas, presentándose entre las principales el choclo, por lo general se consumen canastitas de choclo con queso gratinado encima. Su receta se basa en la preparación de las humitas (choclo, queso, mantequilla, huevos, anís, polvo de hornear, sal y azúcar), la única variante es que se agrega más azúcar. La masa se agrega en moldes cuadrados o redondos para dar la forma de canasta, se hornean y antes que se doren, se retiran y se coloca queso y luego se hornea durante unos minutos más, se retira del horno y se consumen acompañadas con una taza de café o chocolate caliente.

-Junio: época del Corpus Christi y el Septenario. En estas fechas se realizan procesiones y ceremonias rinden culto al Santísimo Sacramento a lo largo de siete noches de globos, cohetes, castillos y todo el repertorio de los fuegos de artificio populares; y siete días en los que se consume bocaditos dulces colocados en mesas coloridas a lo largo del muro que se encuentra al sur de la catedral nueva y alrededor del Parque Calderón. En estas fechas se elaboran arepas de maíz de distintos tonos, las anisadas, las roscas confitadas y de yema, los panes de viento, los pernilitos de camote y naranjilla, los quesitos de manjar de leche y hostia, las bolas de coco, las naranjitas de zanahoria, las manzanitas de pan de dulce, leche, canela y yemas, las peritas de piña, las moritas de remolacha, adornadas con



papeles recortados que simulan tallos, y los cinco dulces más tradicionales y con más demanda dentro del público cuencano son el pucañahui, los huevos de faldiguera, quesadillas, cocadas y los alfajores. (Fundación Turismo Cuenca, 2018). La costumbre de elaborar los dulces empezó con las religiosas que vivían en los claustros de Cuenca. Ellas entregaban los bizcochuelos, roscas, quesadillas, huevos de faldiguera, relámpagos, monja y demás a los fieles que llegaban a adorar la imagen del Santísimo. (Chamorro, 2015)

-Diciembre: este mes la bella ciudad de Cuenca se tiñe de religiosidad popular y el neobarroco destaca. El Pase del Niño Viajero que se realiza cada 24 de diciembre es uno de los actos que más acogida tiene por los cuencanos y extranjeros, los sacerdotes brindan chicha, dulces, panes de pascua y algunos juguetes a los asistentes. Los postres que destacan son el pan de pascua navideño y los buñuelos. El pan de pascua navideño: el pan de pascua es consumido en Cuenca y en el Ecuador en general, su elaboración se realiza a base de harina, leche, levadura, sal, huevos, mantequilla, azúcar, pasas, nueces, ron y frutas confitadas. Los buñuelos forman parte de la cena de navidad y en sus inicios los buñuelos eran consumidos por las culturas mesoamericanas como por ejemplo los Aztecas y Mayas en sus celebraciones, se elaboraba con maíz o frijol y durante la conquista se cambió a la harina de trigo. Con el tiempo los buñuelos en la navidad se convirtieron en un símbolo del Niño Jesús. (Fundación Turismo Cuenca, 2018)

Dentro de la investigación de la historia de la repostería cuencana se ha realizado una entrevista al Dr. Juan Martínez Borrero, quien por su profesión y su trayectoria ha sido considerado un experto en el área. En cuanto a la historia de la repostería cuencana Juan Martínez comenta que realmente no se encuentra o no hay una investigación profunda de cuando empieza la misma, sin embargo, hay momentos importantes de cómo llegó la repostería, se presume que antes de la colonia no se realizaban ningún tipo de golosina, al no existir registros de alguna receta de postres en la época, es decir se podría considerar que la repostería llega con los españoles en 1557 con la fundación de Cuenca, de acuerdo a este antecedente se conoce que los primeros postres eran elaborados en base a los productos de la zona como la caña de azúcar que llegaba de Yunguilla, a base de este producto se obtenía panela, miel, azúcar, guarapo, aguardiente, y con la llegada de los españoles se inserta también el ganado de donde se obtenía la leche y sus derivados, en la mezcla de estos dos productos nace uno de los primeros postres cuencanos el "manjar de leche". Con el pasar del tiempo los ciudadanos se van dando cuenta que al estar ubicados



en un punto medio entre costa, sierra y oriente tienen una disponibilidad de gran variedad de frutas como la chirimoya, luma, capulí, sandía, coco, etc. y de especias como el clavo de olor, canela y aguas aromáticas; todos estos productos eran utilizados por las monjas en los conventos quienes elaboraban diferentes tipos de conversas y postres para la conservación de estos productos, estas conversas son conocidas como dulces de diferentes frutas (higo, durazno, leche, coco, capulí, haba), que en la actualidad se elaboran por temporada de cosecha y fechas de festividades tradicionales, además de esto también está la gran variedad de dulces de corpus que son una influencia europea, postcolonial que viene en conjunto con la religión. El Dr. Martínez Borrero comenta que de esta manera la repostería cuencana ha ido evolucionado con la globalización y la tecnología, razón por la que en la actualidad en Cuenca son muy pocos y específicos los lugares en donde se pueden encontrar postres tradicionales, ya que lamentablemente los restaurantes realizan en sus menús únicamente postres globalizados como: tortas mojadas, tiramisú, cheesecake, por todos estos motivos se considera que la población joven cuencana desconoce del placer de degustar estos postres tradicionales, y está en los nuevos profesionales gastronómicos rescatar dichos sabores en diferentes presentaciones que llamen la atención de la nueva población.

1.2 Mapa gastronómico.

Se ha desarrollado un mapa gastronómico en base a las entrevistas y recorridos respectivamente realizados dentro de la ciudad.

Como se puede observar en las siguientes imágenes se ha dividido el mapa general de Cuenca en tres partes de acuerdo a su ubicación norte, centro y sur de la ciudad y posterior a esto se ubicaron los postres más consumidos y comercializados, con numeración dentro del mapa para su fácil identificación.

Para lograr identificar la ubicación debajo de cada sector se encuentra una redacción con calles y barrios de referencia. También se ha redactado en la portada del mapa una pequeña reseña de los postres más consumidos en la ciudad que son los del Corpus según la investigación bibliográfica revisada.



¿Sabías que? El Corpus Christi es considerada la fiesta religiosa más importante en la ciudad de Cuenca por lo que ahora te contamos sobre qué trata. Esta fiesta tiene como principal objetivo rendir culto al Santísimo Sacramento a lo largo de siete noches con globos, castillos, fuegos artificiales y bandas de pueblo y siete días de bocados dulces, celebrada en el mes de Julio en el centro de la ciudad. En esta fiesta se ofrece al público arepas de maíz, anisadas, quesadillas, roscas enconfitadas y de yema, alfajores, panes de viento, pernilitos de carne y naranjilla, cocadas, huevos de faltriquera, quesitos de manjar de leche y hostia, bolas de coco, naranjitas de zanahoria, mantamitas de pan de dulce, leche, canela y yemas, panitas de piña, moritas de remolacha, adornadas con papeles recortados que simulan tallo.

Ilustración 2 Mapa Gastronómico



Ilustración 3 Mapa gastronómico dividido

1.3 Selección de postres.



Los finos lazos que se estrechan entre una presentación y sabor que presenta un postre tiene como resultado sensaciones únicas en los comensales, es así que, diversas preparaciones al ser presentadas por separado no generan las mismas sensaciones y pierden la relevancia y protagonismo que genera un buen postre, es por eso que se decidió combinar distintas elaboraciones para elevar y potenciar sus texturas, olores y sabores, transformando una receta clásica a un postre de vanguardia y de esa manera lograr una experiencia única al momento de degustar los postres ya que lo que se propone es provocar un recuerdo que quede grabado en la memoria gustativa de los comensales.

Para la selección de los postres se tomó en cuenta la disponibilidad de los ingredientes en el mercado y las posibles combinaciones entre los postres cuencanos.

Los frutos en esta temporada son traídos de varios lugares del Azuay, en especial del cantón Cuenca, Paute, Gualaceo, parroquia San Bartolo, Santa Ana y San Joaquín.

Descripción de los dulces cuencanos elegidos

- Quimbolitos: es una preparación elaborada a base de harina de maíz, mantequilla, huevos, queso, pasas, en ciertos casos llevan chocolate. “En el siglo XIX, la masa se llamaba “de quimbolito” y con ella se hacían tortas de horno, pero en la actualidad son pasteles dulces que se cocinan al vapor en hojas de achira. (Pazos, 2005)
- Dulce de higo con queso: este magnífico dulce, muy consumido en carnaval y durante todo el año, es elaborado a base de panela, los higos son recogidos y deslechados para ser sometidos a una cocción lenta y larga para que tomen el color y sabor de la panela negra, también se le agrega especias como canela, clavo de olor y pimienta dulce. Se suele acompañar con queso tierno y pan.
- Rosca de yema con dulce de guayaba: la rosca de yema forma parte de los dulces tradicionales del Corpus Christi de Cuenca, que se degustan desde la época de la fundación española. Estos dos dulces eran tradicionales de la religión católica, desde esa época la ciudad de Cuenca cada año durante siete días se exhibe al público en general.
La rosca de yema está elaborada a base de huevos, manteca, azúcar, licor, anís, harina y ajonjolí.



El dulce de guayaba es un bocadillo dulce típico del país que se prepara con pulpa de guayaba, panela de caña de azúcar o azúcar refinada, que puede envolverse en hojas de bijao, maíz o plátano.

- Melvas con canelazo: las melvas son dos galletas de textura suave, están unidas con una esponjosa crema y cubiertas con chocolate.

El canelazo consiste en mezclar aguardiente, azúcar o panela y agua de canela. Se prepara frecuentemente con jugo (por lo general jugo de naranjilla, pero también jugo de limón) y, a veces, se añade clavo de olor.

- Morocho: es una bebida espesa que se prepara con maíz morocho partido, leche, canela, azúcar o panela, y pasas. El morocho es una de las comidas típicas ecuatorianas, y por lo general se lo compra en los puestos de comida callejeros o en los mercados. La consistencia del morocho es similar a un batido espeso y se lo puede comer con cuchara.

- Dulce de manzana: este dulce es un tipo de compota dulce que se prepara en las fiestas de carnaval en la ciudad de Cuenca y también en las festividades del Corpus Christi. Se prepara con panela, manzana tipo flor de mayo, un poco de zumo de limón y agua.

- Pan de huevo con dulce de durazno: el pan de huevo es un pan que se prepara en el hogar y es típico de la gastronomía cuencana, lleva harina, anís, sal, azúcar y levadura y por lo general se hornea en horno.

El dulce de durazno es un almíbar. Se pelan los duraznos, se lleva a un almíbar y se lo cocina por unos minutos, su textura delicada y un tanto ácida lo hace perfecto para rellenos de postres o tortas.

- Pucañahui con mermelada de corpus: el pucañahui es una arepa de maíz que en su parte superior tiene una tonalidad rosada. Se prepara con harina de maíz, huevo, mantequilla y licor de punta. Se mezclan estos ingredientes hasta conseguir una masa que luego va al horno. La mermelada de Corpus Cristi es

- Cocadas: elaboradas con coco, huevo, agua de coco y leche condensada. El procedimiento para esta receta es: en una olla se pone el coco rallado con una o dos latas de leche condensada. Luego se cocina a llama baja para evitar que la leche condensada de pegue o se queme, mover constantemente con una cuchara de palo. Para finalizar, apagar el fuego y dejar que la mezcla se enfríe un poco, debe estar caliente pero no tanto para poder darle diferentes formas.



- Come y bebe: es un plato típico de la ciudad de Cuenca, es muy consumida, sobre todo al sur de la ciudad. Se trata básicamente de una ensalada de frutas, una mezcla de trozos de frutas enteras como la papaya, piña, guineo y jugo de naranja.

CAPÍTULO II

2. Postres Clásicos y Vanguardistas.

2.1 Técnicas de repostería.

Según varios autores de libros gastronómicos definen a la repostería como un tipo específico de gastronomía encargada de la preparación y decoración de postres elaborados con técnicas específicas de uso común - tradicionales o aplicación vanguardista de acuerdo a la época o temporada. La RAE (Real Academia de la lengua española) describe técnicas de repostería como el conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve la gastronomía para la elaboración de postres de alta gama. Por lo que se puede definir a técnicas de repostería como el proceso mediante el cual se transforma diferentes ingredientes en un producto final (postre).

2.1.1 Técnicas Tradicionales y Vanguardistas.

2.1.1.1 Técnicas Tradicionales: Las técnicas tradicionales de repostería son todas aquellas que se vienen utilizando desde los comienzos de la gastronomía, que llevan con ellas mucha historia, cultura y como su nombre lo dice tradición, son aquellas técnicas que se practican desde tiempos ancestrales y que en la actualidad siguen siendo practicadas en el mundo de la gastronomía.

Este tipo de cocina tradicional responde a la alternación de los tiempos sagrado y profano, es decir, corresponde a las festividades y tradiciones de la ciudad de Cuenca. La actividad culinaria está relacionada directamente con el mestizaje que sufrió el Ecuador siglos atrás. Generalmente, los utensilios más utilizados son las ollas y los tiestos elaborados a base de barro, los cántaros, piedras para moler y cucharas o cucharones de madera. Para darle un sabor extra a las preparaciones se suele cocinar la comida con leña. Así es como las personas de antaño preparaban sus alimentos y estas



técnicas han pasado de generación en generación de chefs reposteros y se siguen utilizando hasta la actualidad como base para innovar nuevas técnicas y crear postres.

2.1.1.2 Clasificación de Técnicas Tradicionales:

Por concentración

Se realiza a elevadas temperaturas para permitir que los alimentos conserven la mayor parte de sus jugos nutritivos y su sabor. La albúmina de la superficie se coagula e impide que los jugos salgan (sellado). Se divide en:

- Hervido. También conocido como “ebullición”. Consiste en sumergir un alimento en un líquido en ebullición, provocando la coagulación inmediata de las proteínas, de manera que la pérdida de propiedades nutritivas es relativamente escasa. El procedimiento consiste en poner a cocer el líquido tapado y, una vez hirviendo, destapar e introducir el alimento, sin tapar, en el recipiente hasta finalizar su cocción, posterior escurrido y refrescado inmediato. Nunca dejar en agua para enfriar por la pérdida de nutrientes que se produciría además de la pérdida de sabor.
- Cocer al vapor. Consiste en aprovechar el gas que se licúa al cambiar el estado físico de un líquido tras la aplicación de calor a dicho líquido, transformándose en vapor. El alimento está expuesto a una temperatura alta, colocado en una rejilla sin entrar en contacto con el líquido, siendo el vapor que expide éste el que modifica las propiedades del alimento. Con la aplicación de este método, las pérdidas nutritivas en el alimento son menores que con la aplicación de otros métodos, lo que lo convierte en una manera óptima de cocción, aunque no es aplicable a todo tipo de alimentos.
- Hornear: el alimento se encuentra encerrado en un compartimento cerrado donde el aire caliente penetra en la estructura del alimento transformando sus propiedades.
- Gratinar. El calor es proveniente desde arriba del alimento, es utilizado para dorar.
- Glasear. En el caso de la pastelería, de glaseado cuando se aplica una cobertura lisa y brillante a una torta. Su propósito es hacer más apetitosa la preparación y agregarle sabor. La técnica de glasear varía dependiendo del tipo de alimento al que se le quiere dar brillo.

Técnicas culinarias en frío



Estas técnicas son aquellas que se aplican normalmente en frío y sin el uso de medios calóricos, generalmente frío negativo, frío positivo y temperatura ambiente.

- Emulsionar. Hacer que un líquido llegue a emulsión.
- Amasar. Mover y presionar repetidamente una o más sustancias sólidas con un líquido hasta que se forme una masa homogénea, compacta y blanda.

Con respecto a las masas se realizarán:

Masa para galletas: comprende masas secas que se pueden guardar en latas herméticas por una o dos semanas. Las masas crudas se conservan por largo tiempo en el congelador y se van cortando y horneando a medida que se necesitan. Muchas veces, se conservan dos o tres masas básicas a las que se les cambia los agregados: frutas secas, confitadas, cereales, chips de chocolate y pasas, entre otros.

Masa para pan: es una masa flexible y elástica. Las etapas en el proceso de elaboración son amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado.

- Batir. Mezclar enérgicamente, en un movimiento circular hacia arriba, usando un tenedor o un batidor. Esta técnica es utilizada para la preparación de cakes, pasteles, cremas y merengues.

Genoise: Es un batido de huevos enteros con azúcar, los huevos se baten a punto letra antes de incorporar los ingredientes secos (harina, maicena, cacao, etc.).

Biscuit: Se obtiene del batido de yemas y claras por separado. En algunos casos, se baten huevos enteros y al final se añaden claras batidas a nieve. Los *biscuit* pueden soportar el agregado de materiales pesados, como manteca, almendras o coco rallado. Se hornean, en general, en placas extendiéndolos para obtener planchas de no más de un centímetro de alto.

- Triturar. Aplastar una pasta para fondos sobre el mármol con la palma de la mano. Esta operación tiene por objeto obtener una mezcla íntima de los elementos y conseguir que la pasta quede homogénea, pero no elástica.
- Espesar. Su propósito es lograr una consistencia uniforme y un aspecto suave y delicado. Se suele verificar que la salsa está completamente ligada observando su consistencia, uniformidad y suavidad.

Cremas: La crema es una familia de preparaciones de consistencia cremosa. Comúnmente se refiere a un postre o a una salsa de postre, pero también puede



prepararse para usarla en comidas saladas. Se elaboran a partir de leche y huevos fundamentalmente y se espesan con calor. (Gross, 2013)

2.1.2.1 Técnicas Vanguardistas: En el mundo y en la actualidad la gastronomía ha ido evolucionado en conjuntos con la tecnología por lo que cada vez existen nuevas técnicas y métodos para la cocción, transformación y experimentación de alimentos, las técnicas de vanguardia utilizan la tecnología para la preparación y producción de postres, mediante equipos y softwares que ayudan a tecnificar los procesos de elaboración de los postres, esta tecnología ha sido creada con el fin de generar beneficios en la gastronomía como reducción en tiempos de preparación, innovación de texturas brindando presentaciones nuevas y reestructuración de postres tradicionales en productos más llamativos y atractivos con los mismos ingredientes. Es decir, la técnica de vanguardia es unir el cocinar como arte y la tecnología para innovar alimentos de mejor calidad y presentación. (Gastronomía Internacional, 2020)

Hay que recalcar que dentro de la evolución gastronómica conocida como vanguardia se encuentra también la Slow Food o comida saludable y equilibrada, creada después de los resultados nocivos ante la salud humana que ha dejado la fast food o comida rápida, por esto en la actualidad la tendencia que recorre el mundo se basa en el cuidado físico y nutricional del cuerpo, buscando un equilibrio entre comer rico y vivir saludable, razón por la que las personas buscan una repostería saludable y amigable con el ambiente, es decir productos con un contenido calórico más bajo de lo normal, pero que ante la vista y el paladar sean igual de apetitosos que un postre tradicional y sin dejar de lado el ayudar a la conservación del medio ambiente motivo por lo que se aseguran que los productos que se usen para procesar, empaquetar, reservar y enviar sean ecoamigables. (Belén et al., 2011)

2.1.2.2. Clasificación de Técnicas Vanguardistas

Esferificación consiste de un líquido que lleva un porcentaje de alginato y cloruro de calcio en agua que proporcionan la forma de esferas líquidas en el centro, al ingerir explotan en el paladar brindando una nueva sensación. Existen dos formas de esferificación.



Esferificación directa

Líquido + alginato Calcic + Agua (baño de calcio) = Esferificación básica o caviar falso.

Esferificación inversa

Líquido + gluco algin + agua (baño de alginato)= Esferificación inversa o yemas líquidas.

Dentro de la esferificación se utilizan productos como:

- Algin producto natural que se extrae de las algas pardas, se caracteriza por ser en polvo refinado, gelifica en presencia del calcic, disolución en frío con fuerte agitación y no es preciso calentar para que se produzca la esferificación.
- Calcic. Es una sal de calcio que se utiliza por lo general en la elaboración de quesos. El calcic es impredecible para que se produzca la reacción con algin, que provocará esferificación. Se presenta en gránulos, es muy soluble en agua y tiene gran capacidad de absorción de humedad.
- Citras. Producto a base de citrato sódico, obtenido sobre todo a partir de los cítricos, tiene la propiedad de reducir la acidez de los alimentos por lo que facilita la esferificación, muy soluble en agua y se puede encontrar en polvo refinado.
- Gluco. Es el resultado de la mezcla de dos sales gluconato de calcio y lactato de calcio, generando gluconato de calcio, que se utiliza para poder realizar la esferificación inversa con éxito. El gluco se presenta en polvo, es soluble al agua, se agrega primero siempre y es soluble en medios ácidos, alcohólicos o grasos.
- Xanthana. Se obtiene a partir de la fermentación del almidón de maíz con una bacteria (*Xanthomonas campestris*) presente en las coles. Dando como resultado una goma de gran poder espesante. Se encuentra en polvo refinado, soluble en frío y en caliente, es capaz de espesar medio alcohólicos, resiste muy bien los procesos de congelación y descongelación y para su funcionamiento hay que agitarla lentamente y dejar que se hidrate por sí sola.

Gelificación es el acto de coagular un líquido, la misma ha estado presente siempre en la gastronomía con el colágeno de huesos hasta la utilización de grenetina para gelificar flanes, pero en la actualidad existen ingredientes que permiten crear geles más resistentes como

- Agar-Agar. Gelificante extraído de algas marinas con una enorme capacidad de acción dando geles firmes y elásticos, no tiene calorías, es imprescindible que hierva y se disuelva en agua para que su efecto sea correcto, gelifica a temperaturas de hasta 60°C. Su presentación es en polvo, soluble en frío, se añade



en 2-3 gr de agar por 50 ml de líquido y también puede gelificar medios ácidos, alcohólicos o grasos.

- Carragenina Kappa. Gelificante extraído de algas marinas con una enorme capacidad de acción dando geles firmes y quebradizos, no tiene calorías, es imprescindible que hierva y se disuelva en agua para que su efecto sea correcto, gelifica a temperaturas de hasta 60°C y es necesario licuar o triturar, se gelifica rápidamente por lo que se tiene que trabajar al instante. Entre sus características principales es que se encuentra en polvo, soluble en frío, dosificación depende de densidad y producto y es soluble en medios ácidos, alcohólicos o grasos.
- Carragenina IOTTA. Gelificante extraído de algas marinas con una enorme capacidad de acción dando geles blandos y elásticos en presencia de azúcar y lácteos, no tiene calorías, es imprescindible que hierva y se disuelva en agua, gelifica a temperaturas de hasta 60°C y es necesarios licuar o triturar se gelifica rápidamente por lo que se tiene que trabajar al instante. Tiene las mismas características que la carragenina kappa.

Emulsificación. Familia que nació con el producto Lecite, con el que se pueden obtener elaboraciones aireadas. La característica más destacable de estos últimos es su capacidad para unir dos fases que no se pueden mezclar, como son los medios grasos y los medios acuosos, ellos permiten realizar emulsiones que de otro modo sería muy difícil de conseguir. Para ello se usan productos como:

- Lecite. Emulgente natural a base de lecitina de soja, ideal para la elaboración de los aires, está elaborado a partir de la soja no transgénica. Se puede encontrar en polvo refinado, soluble en frío, muy soluble en medio acuoso, también presenta una sorprendente capacidad para ligar salsas imposibles y gracias a su poder emulgente, lecite es ideal para convertir jugos y otros líquidos de consistencia acuosa en burbujas similares a las de un jabón.
- Malto. Extracto de la mandioca y tapioca maltodextrina tienen la capacidad de absorber grasas para texturizar y recrear arenas, tierras y polvos de agentes grasos sin cambiar sabor y aroma.
- Fry Master. Harina de trigo, papa y maíz enriquecida con sales minerales que proporcionan gran sabor, al entrar en contacto con aceites a temperaturas de freír dan una textura crujiente nada oleosa y formas uniformes. Se encuentra en gránulos, es indispensable freír para tener éxito y el aceite debe estar a 180°C.



Cocción al vacío (sous vide). Técnica de cocción que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos durante largos periodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. A diferencia de las ollas lentas el sous vide emplea bolsas de plástico herméticas que se sumergen en agua caliente por debajo del punto de ebullición. Para ellos se usa:

- El Ronner. Máquina que actúa mediante el control de temperatura de un baño maría, entre los 30°C y 80°C. Fue creado por Joan Roca, este permite cocciones a baja temperatura, estables y para lograr perfectos resultados se debe combinar productos envasados al vacío.

Nitrógeno líquido. Es nitrógeno puro en estado líquido a una temperatura igual o menor a su temperatura de ebullición, que es de -195,8°C a una presión de una atmósfera. El nitrógeno líquido es incoloro e inodoro. A la hora de manipular es recomendable leer las hojas de seguridad del producto debido que es un gas inerte y su baja temperatura puede producir quemaduras graves. El nitrógeno líquido es generalmente usado para realizar congelaciones inmediatas y su característica principal es que no pierde acción en medios ácidos, alcohólicos o grasos. (Gunther, 2013)

FICHAS TÉCNICAS

2.2. Fichas técnicas de postres tradicionales

A continuación, se presentan las 10 elaboraciones de postres típicos y 10 elaboraciones de postres de autor desarrolladas con la aplicación de técnicas de vanguardia, cada una cuenta con sus fichas del mise en place, ficha estándar y la fotografía del emplatado.




**Universidad de Cuenca Facultad de Ciencias de la
Hospitalidad Carrera Gastronomía**

Ficha de mise en place de: DULCE DE HIGO CON QUESO		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">● Lavar y cocer los higos.	<ul style="list-style-type: none">● Higos completamente	
<ul style="list-style-type: none">● Pesar todos los ingredientes.● Pesar los ingredientes.	cocidos con un dulce almíbar acompañado de queso fresco.	<ul style="list-style-type: none">● Dejar los higos 24 horas en agua, antes de cocer.





Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Higos con queso.						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST. %	Precio U	Precio CU
0,600	Higos	Kg	0,600	100%	\$5,96	\$3,58
0,450	Panela	Kg	0,450	60%	\$1,25	\$0,56
1,00	Agua	L	1,000	100%	\$0,01	\$0,01
0,300	Queso fresco	Kg	0,300	100%	\$6,00	\$1,80
Cant. Producida:		2,350		Costo Total		\$5,95
Cant. Porción		3	Costo por porción			\$1,98
PROCEDIMIENTO						
<p>Higos con Queso.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir el agua. 2. Hacer una cruz en el centro de los higos. 3. Agregar la panela al agua. 4. Agregar los higos y dejar cocer hasta que espese. 5. Cortar en cubos de 2cm x 2cm el queso fresco. <p>Montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En un plato verter 2 higos con dulce y agregar el queso. 						
FOTO:						
				<p><i>Ilustración SEQ Ilustración</i></p> <p style="text-align: right;">* ARABIC 4</p>		



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Rosca de Yema con Mermelada de Guayaba		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Lavar las guayabas. 		
<ul style="list-style-type: none"> ● Cocer y triturar la Guayaba. ● Pesar los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rosca tradicional de yema acompañado de un dulce de guayaba. 	<ul style="list-style-type: none"> ●



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Rosca de Yema con Mermelada de Guayaba
Fecha: 14 de junio del 2021



C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU
Roscas de Yema						
0,150	Huevos	Kg	0,030	33%	\$0,15	\$0,15
0,056	Azúcar	kg	0,011	100%	\$1,00	\$0,01
0,056	Mantequilla	Kg	0,011	100%	\$8,00	\$0,09
0,025	Aguardiente	l	0,005	100%	\$10,00	\$0,05
0,005	Anís	kg	0,001	100%	\$17,80	\$0,02
0,400	Harina 0000	kg	0,800	100%	\$1,50	\$1,20
0,010	Ajonjolí	kg	0,010	100%	\$18,00	\$0,18
Mermelada de Guayaba						
0,100	Pulpa de Guayaba	kg	0,02	100%	\$4,38	\$0,09
0,050	Azúcar Morena	kg	0,01	100%	\$1,00	\$0,01
0,030	Agua	L	0,006	100%	\$0,01	\$0,00
Cant. Producida:		0,904		Costo Total		\$1,79
Cant. Porción		1	Costo por porción			\$1,79
PROCEDIMIENTO						



Rosca de Yemas.

1. Batir los huevos y las yemas.
2. Agregar el azúcar, la manteca y cremar.
3. Añadir a la mezcla el aguardiente, anís y harina poco a poco hasta formar una masa pegajosa.
4. Formar las rosca, cortando la masa en cordones de 12cm de largo y 1cm de espesor.
5. Cocer las rosca en agua hirviendo.
6. Colocar las rosca en un mantel y dejar reposar por 12 horas.
7. Luego hornear a fuego lento 200°C, hasta que se doren.

Mermelada de Guayaba.

- En una cacerola verter todos los ingredientes y dejar a fuego lento hasta que espese.

Montaje.

- En un plato poner una rosca y glasear con mermelada.

FOTO:



*Ilustración SEQ Ilustración *
ARABIC*



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Morocho		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Dejar en Agua el morocho por 12 horas. • Pesar los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bebida de morocho 	<ul style="list-style-type: none"> •



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Morocho						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU



Morocho						
0,250	Morocho	Kg	0,250	100%	\$2,38	\$0,15
1,00	Leche	l	1,000	100%	\$0,90	\$0,90
0,250	Azúcar	kg	0,250	100%	\$1,00	\$0,25
2,00	Ramas de canela	u	2,000	100%	\$12,00	\$24,00
0,100	Leche Condensada	kg	0,100	100%	\$6,00	\$0,60
Cant. Producida:		3,600		Costo Total		\$25,90
Cant. Porción		8	Costo por porción			\$3,24

PROCEDIMIENTO

Morocho.

1. Cernir el morocho
2. En una cacerola agregar todos los ingredientes y cocinar hasta que el morocho esté suave y espeso.

Montaje.

- Verter el morocho en un vaso.

FOTO:



*Ilustración SEQ
Ilustración **



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Cocada		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> Despegar el coco de la cáscara. Pesar los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> Bocadillo de coco 	<ul style="list-style-type: none">



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: COCADA
Fecha: 14 de junio del 2021



C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST. %	Precio U	Precio CU
0,063	Panela	Kg	0,063	100%	\$1,25	\$0,15
0,026	Leche	L	0,026	100%	\$0,90	\$0,02
0,031	Azúcar	Kg	0,031	100%	\$1,00	\$0,03
0,005	Ramas de canela	Kg	0,005	100%	\$12,00	\$0,06
0,026	Agua de coco	L	0,026	60%	\$1,42	\$0,04
0,050	Coco rallado	Kg	0,050	25%	\$1,42	\$0,07
0,015	Yema	Kg	0,015	33%	\$0,15	\$0,15
0,007	Mantequilla	Kg	0,007	100%	\$8,00	\$0,06
0,001	Zumo de limón	L	0,001	60%	\$2,00	\$0,01
Cant. Producida:		0,224		Costo Total		\$0,59
Cant. Porción		1	Costo por porción			\$0,59

PROCEDIMIENTO**Cocada.**

1. Coloque en un recipiente el agua de coco, la panela y la leche. Ponga a cocer y revuelva constantemente hasta que tome una textura espesa, colocar la ralladura de coco y revolver nuevamente.
2. Agregar la mantequilla y sacar del fuego.
3. Batir las yemas con el zumo de limón y agregar a la mezcla.
4. Llevar nuevamente al fuego sin dejar de revolver hasta que la mezcla se desprenda.
5. Dejar enfriar.
6. Con la masa dar forma circular o cuadrada a las cocadas.

Montaje.

- Colocar en un plato.



FOTO:



Ilustración Cocada



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Quimbolitos		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Lavar bien las hojas de achira. ● Separar las claras de las yemas. ● Pesar los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quimbolitos tradicionales. 	<ul style="list-style-type: none"> ● No manipular mucho las hojas porque podrían romperse.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Quimbolitos						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU
0,016	Harina de maíz	Kg	0,016	100%	\$1,99	\$0,03
0,016	Harina de trigo	Kg	0,016	100%	\$1,50	\$0,02
0,010	Pasas	L	0,010	100%	\$2,49	\$0,02
0,030	Queso fresco	Kg	0,030	100%	\$6,00	\$0,18
0,001	Polvo de hornear	Kg	0,001	100%	\$30,00	\$0,03
0,015	Mantequilla	L	0,015	100%	\$8,00	\$0,12
0,001	Ralladura de limón	Kg	0,001	25%	\$2,00	\$0,00
0,001	Esencia de vainilla	Kg	0,001	100%	\$10,00	\$0,15
0,030	Azúcar	Kg	0,030	100%	\$1,00	\$0,03
0,015	Yemas de huevo	Kg	0,015	33%	\$0,15	\$0,15
0,023	Claras de huevo	Kg	0,023	100%	\$0,15	\$0,15
0,005	Aguardiente	Kg	0,005	100%	\$10,00	\$0,05
1	Hojas de achira	U	0,01	100%	\$2,50	\$0,03
Cant. Producida:		0,173		Costo Total		\$0,97
Cant. Porción		1	Costo por porción			\$0,97
PROCEDIMIENTO						



Quimbolitos

1. Rallar finamente el queso fresco.
2. Batir a punto de nieve las claras de huevo.
3. Batir la mantequilla agregando alternadamente el azúcar y las yemas de huevo hasta obtener una mezcla cremosa.
4. Tamizar la harna con el polvo de hornear.
5. Agregar el queso, aguardiente, ralladura de limón, harina y batir hasta obtener una mezcla uniforme.
6. Agregar las claras batidas.
7. Colocar varias cucharadas de la masa en el centro de cada hoja de achira.
8. Añadir pasas encima de la mezcla para decorar.
9. Doblar la hoja de achira y cerrar.
10. Cocinar a vapor en una olla tamalera durante 30 minutos o hasta que estén firmes.

Montaje.

- Colocar el quimbolito en un plato y acompañarlo con una taza de café.

FOTO:



Ilustración Quimbolito tradicional





Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Melvas y canelazo		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Pesar todos los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bebida caliente acompañado con melvas 	<ul style="list-style-type: none"> ●



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Melvas						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU
Melvas						
0,016	Harina de trigo	Kg	0,016	100%	\$1,50	\$0,02
0,011	Mantequilla sin sal	Kg	0,011	100%	\$8,00	\$0,09
0,007	Azúcar impalpable	Kg	0,007	100%	\$1,00	\$0,01
0,001	Esencia de vainilla	Kg	0,001	100%	\$10,00	\$0,01
0,005	Huevos	Kg	0,050	90%	\$1,15	\$0,15
0,007	Mermelada de mora	Kg	0,007	100%	\$5,30	\$0,04
0,017	Chocolate negro	Kg	0,017	100%	\$12,45	\$0,21



Canelazo						
0,057	Agua	L	0,057	100%	\$0,01	\$0,00
0,001	Canela	Kg	0,001	100%	\$12,00	\$0,01
0,009	Panela	Kg	0,009	100%	\$1,25	\$0,01
0,017	Aguardiente	Kg	0,017	100%	\$10,00	\$0,17
0,013	Zumo de naranjilla	Kg	0,013	100%	\$4,38	\$0,06
Cant. Producida:		0,161		Costo Total		\$0,78
Cant. Porción		1	Costo por porción			\$0,78
PROCEDIMIENTO						



Melvas.

1. Cremar la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta que tome un color blanquesino.
2. Incorporar la esencia de vainilla.
3. Incorporar el huevo.
4. Apagar la batidora, agregar la harina tamizada y mezclar con una espátula para no amasar en exceso.
5. Colocar la masa en una manga pastelera con una boquilla rizada.
6. Engrasar una lata para hornear y colocar la masa con la boquilla rizada.
7. Llevar al horno a 180 grados centígrados hasta que las galletas estén firmes.
8. Sacar del horno, dejar enfriar.
9. Luego de que se hayan enfriado untar mermelada de mora y unir de dos.
10. Derretir el chocolate y colocar solo las puntas de las melvas en el chocolate.

Canelazo.

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el aguardiente, en una olla.
2. Dejar hervir a fuego lento durante 30 minutos y a fuego alto puede hervir durante 15 minutos.
3. Dejar que se enfríe un poco y agregar el aguardiente.

Montaje.

- Colocar algunas melvas en un plato y servir.
- El canelazo se lo puede servir en vasos de shot, cordial, old fashion o tambor. La base del vaso puede llevar un escarchado de limón y azúcar.



FOTO:



Ilustración Canelazo y



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Pan de huevo con dulce de durazno.

Fecha: 14 de junio de 2021

Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Tener los utensilios, máquinas y lugar de trabajo bien limpias. Sobre todo, una superficie para amasar. ● Lavar y pelar los duraznos. ● Pesar todos los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pan de huevo acompañado de dulce de durazno 	<ul style="list-style-type: none"> ●



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la
Carrera Gastronomía

Hospitalidad

Ficha Técnica: Pan de huevo con dulce de durazno						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU
Pan de huevo						
0,021	Harina de trigo	Kg	0,021	100%	\$1,50	\$0,03
0,003	Azúcar	Kg	0,003	100%	\$1,00	\$0,00
0,001	Levadura	Kg	0,001	100%	\$2,40	\$0,00
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$0,43	\$0,00
0,01	Leche en polvo	Kg	0,010	90%	\$8,65	\$0,15
0,002	Mantequilla	Kg	0,002	100%	\$8,00	\$0,02
0,003	Manteca de chancho	Kg	0,003	25%	\$3,39	\$0,01
0,007	Huevo		0,007	90%	\$0,15	\$0,15
0,003	Agua	L	0,003	100%	\$0,01	\$0,00
0,001	Anís	Kg	0,001	100%	\$17,80	\$0,02
Dulce de durazno						
1	Duraznos	Kg	1	100%	\$2,00	\$0,73
0,066	Agua	L	0,066	100%	\$0,01	\$0,00
0,008	Azúcar	Kg	0,008	100%	\$1,00	\$0,01
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$0,43	\$0,00
Cant. Producida:		1,127		Costo Total		\$1,12
Cant. Porción		1	Costo por porción			\$1,12
PROCEDIMIENTO						



Pan de huevo

1. Tamizar en un bowl la harina y agregar el azúcar, levadura, sal, leche en polvo, mantequilla, manteca de chancho y si desea un poco de anís.
2. Agregar los huevos y el agua, verter el agua poco a poco.
3. Amasar hasta obtener una masa ligosa.
4. Dejar reposar la masa por 10 minutos.
5. Dividir la masa en pedazos de 40 gramos cada uno, bolear, pintar con huevo y dejar reposar en una lata por otros 10 minutos.
6. Pintar nuevamente las bolitas de masa y hornear a 150 grados centígrados durante 15 minutos.
7. Sacar del horno y dejar enfriar.

Dulce de durazno

1. Calentar el agua a fuego medio y agregar los duraznos y la sal.
2. Cuando hierva y se haya evaporado un poco el agua agregar el azúcar.
3. Dejar secar hasta obtener un almíbar o espesor en forma de caramelo.

Montaje.

- Colocar en un plato dos panes de huevo acompañado con el dulce de durazno.



FOTO:



Ilustración 10 Dulce de Durazno y Pan de Huevo Tradicional



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Dulce Manzana		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones



<ul style="list-style-type: none"> ● Lavar y pelar las manzanas. ● Pesar todos los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dulce de manzana 	<ul style="list-style-type: none"> ●
--	--	---



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Dulce de manzana						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST. %	Precio U	Precio CU
0,100	Manzanas	Kg	1	100%	\$2,00	\$0,73
0,50	Panela	Kg	0,066	100%	\$1,25	\$0,08



0,50	Agua	L	0,008	100%	\$0,01	\$0,00
0,10	Canela	Kg	0,001	100%	\$0,43	\$0,01
Cant. Producida:		0,75		Costo Total		\$0,82
Cant. Porción		1	Costo por porción			\$0,82

PROCEDIMIENTO

Dulce de manzana

1. Hervir el agua.
2. Agregar la panela y canela al agua.
3. Agregar las manzanas y dejar cocer hasta que espese.
4. Servir.

FOTO:



Ilustración 11 Dulce de manzana tradicional





Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Pucañahui		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Pesar todos los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Arepa color rosa 	<ul style="list-style-type: none"> •



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Pucañahui						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU
0,045	Harina de trigo	Kg	0,045	100%	\$1,50	\$0,07
0,080	Harina de maíz	Kg	0,080	100%	\$1,99	\$0,16
0,055	Azúcar	Kg	0,055	100%	\$1,00	\$0,06
0,028	Mantequilla	Kg	0,028	100%	\$2,39	\$0,22



0,031	Huevo	Kg	0,031	90%	\$0,15	\$0,15
0,001	Bicarbonato	Kg	0,001	100%	\$6,44	\$0,01
0,002	Colorante rojo	Kg	0,002	100%	\$41,70	\$0,08
0,005	Esencia de vainilla		0,007	90%	\$5,60	\$0,15
Cant. Producida:		0,249		Costo Total		\$0,90
Cant. Porción		2	Costo por porción			\$0,45

PROCEDIMIENTO

Pucañahui

1. Cremas la mantequilla con el azúcar.
2. Agregar los huevos.
3. Colocar poco a poco las harinas.
4. Agregar el colorante rojo y la esencia de vainilla sin dejar de batir.
5. Hacer una bolitas de aproximadamente 40 gramos cada una.
6. Colocar las bolitas en papel engrasado, aplastar un poco con la mano.
7. Hornear a 220 °C hasta que doren.

FOTO:





Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Come y bebe		
Fecha: 14 de junio de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">● Lavar y escoger las frutas.● Pesar todos los ingredientes.	<ul style="list-style-type: none">● Tipo de ensalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">●



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad



Carrera Gastronomía

Ficha Técnica: Dulce de manzana						
Fecha: 14 de junio del 2021						
C. Bruta	Ingredientes	U	C. Neta	REND EST.%	Precio U	Precio CU
0,100	Zumo de naranja	Kg	0,100	66%	\$3,00	\$0,30
0,050	Papaya	Kg	0,050	100%	\$1,30	\$0,07
0,050	Guineo	Kg	0,050	100%	\$2,00	\$0,10
0,050	Piña	Kg	0,050	100%	\$0,50	\$0,03
Cant. Producida:		0,250	Costo Total			0,49
Cant. Porción		1	Costo por porción			0,49
PROCEDIMIENTO						
Come y bebe						
<ol style="list-style-type: none">1. Pelar las frutas.2. Extraer el zumo de la naranja.3. Cortar en cubos la piña y la papaya.4. Cortar en rodajas el guineo.5. Mezclar todo en un bowl.6. Servir en un vaso o copa de postre.						



FOTO:



2.3 Fichas técnicas de postres Vanguardistas

A continuación, se presentan las 10 elaboraciones de postres de autor desarrolladas con la aplicación de técnicas de vanguardia, cada una cuenta con sus fichas del mise en place, ficha estándar y la fotografía del emplatado.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía



Ficha de mise en place de: Quimbolito (base de gelé de achira, bizcocho esponja de harina de maíz, helado de ron pasas y polvo de achira)

Fecha: 11 de diciembre de 2021

Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Lavar y cocer la hoja de achira. ● Pesar todos los ingredientes. ● Hidratar la gelatina. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Postre de vanguardia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dejar secar los restos de la hoja de achira procesada para obtener el polvo de achira.



Ficha técnica: Quimbolito (base de gelé de achira, bizcocho esponja de harina de maíz, helado de pasas y polvo de achira)

Fecha: 11 de diciembre de 2021

C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Bizcocho esponja de harina de maíz						
0,030	Harina de trigo	Kg	0,030	100%	\$ 1,50	\$ 0,04
0,060	Huevo	Kg	0,060	90%	\$ 0,15	\$ 0,15
0,030	Azúcar impalpable	Kg	0,030	100%	\$ 2,00	\$ 0,06
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$ 0,80	\$ 0,01
0,001	Bicarbonato	Kg	0,001	100%	\$ 6,44	\$ 0,01
0,005	Harina de maíz	Kg	0,005	100%	\$ 1,99	\$ 0,01
1	Carga de N2O	U	10	100%	\$ 20,00	\$ 2,00
1	Vaso foam	U	12	100%	\$ 0,72	\$ 0,06
Gelé de achira						
0,010	Achira	Kg	0,010	100%	\$ 2,50	\$ 0,02



0,007	Gelatina sin sabor	Kg	0,007	100%	\$ 30,00	\$ 0,21
0,030	Azúcar	Kg	0,030	100%	\$ 0,79	\$ 0,02
Helado de pasas						
0,020	Pasas	Kg	0,020	100%	\$ 2,49	\$ 0,04
0,020	Ron	L	0,020	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
0,100	Leche	L	0,100	100%	\$ 0,90	\$ 0,09
0,048	Huevos	Kg	0,048	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
0,001	Esencia de vainilla	Kg	0,001	100%	\$ 10,00	\$ 0,01
0,008	Azúcar	Kg	0,008	100%	\$ 1,00	\$ 0,01
0,008	Glucosa	Kg	0,008	100%	\$ 10,00	\$ 0,08
0,050	Crema de leche	Kg	0,050	100%	\$ 3,00	\$ 0,15
Cant. Producida:		0,449		Costo total		\$ 3,32
Cant. Porción:		1		Costo por porción		\$ 3,32

PROCEDIMIENTO

Bizcocho esponja de harina de maíz

- Mezclar las claras, yemas, azúcar impalpable y la sal en un bowl.
- Agregar la mezcla en un sifón con el bicarbonato.
- Colocar una carga de N2O en el sifón, agitar el sifón y luego verter la mezcla en un vaso foam.
- Llevar la mezcla al microondas durante mínimo 30 segundos o máximo un minuto.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Gelé de achira

- Lavar muy bien la hoja de achira.
- Cocer con el azúcar durante 30 minutos.
- Procesar la hoja con el agua y después colar.
- Calentar el líquido de la achira con la gelatina previamente hidratada y dejar cocer hasta que no queden grumos de la gelatina.
- Llevar al refrigerador durante toda la noche.

Helado de ron pasas

- Colocar en un bowl el ron con las pasas y dejar remojar mínimo una hora.
- En otro bowl triturar con un túrmix la leche, huevos, crema de leche y el

azúcar, calentar a temperatura baja sin dejar hervir. Dejar enfriar

FOTO



Ilustración 12 Quimbolito Modificado



- Trocear las pasas y añadir a la mezcla con media cucharada de la maceración del ron.
- Congelar.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Rosca de yema con dulce de guayaba (base de mousse de guayaba, bizcocho esponja de yema, crema de licor de anís y polvo de guayaba)

Fecha: 11 de diciembre de 2021

Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Lavar y cocer las guayabas ● Pesar todos los ingredientes. ● Hidratar la gelatina. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Postre de vanguardia presentado en un envase de cristal. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dejar secar los restos procesados de la guayaba para obtener el polvo de guayaba.





Ficha de mise en place de: ~~Rosea de yema con dulce de guayaba~~ (base de mousse de guayaba, bizcocho esponja de yema, crema de licor de anís y polvo de guayaba)

Fecha: 11 de diciembre de 2021

C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Bizcocho esponja de yema.						
0,030	Harina de trigo	Kg	0,030	100%	\$ 1,50	\$ 0,04
0,060	Yema	Kg	0,060	33%	\$ 0,30	\$ 0,30
0,030	Azúcar impalpable	Kg	0,030	100%	\$ 2,00	\$ 0,06
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$ 0,80	\$ 0,01
0,001	Bicarbonato	Kg	0,001	100%	\$ 6,44	\$ 0,01
1	Carga de sifón	U	10	100%	\$ 20,00	\$ 2,00
1	Vaso foam	U	12	100%	\$ 0,72	\$ 0,06
Crema de licor						
0,010	Licor de anís	L	0,010	100%	\$ 5,60	\$ 0,06
0,003	Gelatina sin sabor	Kg	0,007	100%	\$ 30,00	\$ 0,09
0,020	Azúcar	Kg	0,020	100%	\$ 0,79	\$ 0,02
0,050	Crema de leche	Kg	0,050	100%	\$ 3,00	\$ 0,15
Mousse de guayaba						
0,115	Guayaba	Kg	0,115	100%	\$ 2,50	\$ 0,28
0,003	Gelatina sin sabor	Kg	0,020	100%	\$ 30,00	\$ 0,09
0,030	Crema de leche	Kg	0,030	100%	\$ 3,00	\$ 0,09
0,015	Azúcar	Kg	0,015	100%	\$ 1,00	\$ 0,01
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$ 0,80	\$ 0,01
0,200	Agua	L	0,200	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
0,075	Azúcar impalpable	Kg	0,075	100%	\$ 2,00	\$ 0,15
Cant. Producida:		0,670	Costo total		\$ 3,55	
Cant. Porción:		1	Costo por porción		\$ 3,55	

PROCEDIMIENTO

Bizcocho esponja de yema

- Mezclar yemas, azúcar impalpable y la sal en un bowl.
- Agregar la mezcla en un sifón con el bicarbonato.
- Colocar una carga de N2O en el sifón, agitar el sifón y luego verter la mezcla en un vaso foam.
- Llevar la mezcla al microondas durante mínimo 30 segundos o máximo un minuto.
- Dejar enfriar y desmoldar.

FOTO





Mousse de guayaba

- Lavar muy bien las guayabas.
- Cortar las guayabas en cubos y ponerlas en una olla con el azúcar y la sal. Colocar el agua hasta que cubra las guayabas, cocinar hasta que la fruta quede blanda.
- Procesar la guayaba y colar.
- En un poco de la mezcla dejar hidratar la gelatina.
- Montar la crema de leche y mezclar con la guayaba procesada.
- Calentar la gelatina en el microondas hasta que se disuelva y agregar a la mezcla.
- Dejar enfriar. Crema de licor
- Montar la crema de leche con el azúcar a punto nieve.
- Hidratar la gelatina.
- Calentar la gelatina en el microondas, mezclar con el licor de anís y verter esta mezcla en la crema montada.
- Mezclar todo y dejar enfriar.



Ilustración 13 Rosca de Yema modificada





Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Morocho (raspado de morocho, discos de leche y panela, flores y láminas de oro para decorar, utilización del carbón activado)		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Pesar todos los ingredientes. ● Dejar en remojo el morocho durante 12 horas. ● Mantener la mantequilla a temperatura ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Postre monocromático de vanguardia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Trabajar con cuidado con el carbón activado porque mancha.



Ficha técnica: Morocho (raspado de morocho, discos de leche y azúcar, flores y láminas de oro para decorar, utilización del carbón activado)						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Raspado de morocho						
0,500	Morocho	Kg	0,500	100%	\$2,38	\$1,19
2,000	Leche	L	2,000	57%	\$0,90	\$1,80
0,100	Azúcar impalpable	Kg	0,100	100%	\$1,00	\$0,10



1,200	Agua	Kg	1,200	100%	\$0,01	\$0,01
0,020	Canela	Kg	0,020	100%	\$12,00	\$0,24
0,010	Carbón activado	Kg	0,010	100%	\$8,00	\$0,08
Disco de leche y panela						
0,033	Harina de trigo	L	0,033	100%	\$1,50	\$0,05
0,033	Azúcar impalpable	Kg	0,033	100%	\$1,00	\$0,03
0,06	Clara de huevo	Kg	0,06	100%	\$0,15	\$0,01
0,003	Carbón Activado	Kg	0,003	57%	\$8,50	\$0,03
0,025	Mantequilla	Kg	0,025	100%	\$8,00	\$0,20
Cant. Producida:		3,984		Costo total		\$3,72
Cant. Porción:		1	Costo por porción			\$3,72
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>Discos de leche y panela</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En un bowl colocar la clara y batir junto con el carbón activado. ● Añadir la mantequilla derretida y el azúcar impalpable y seguir batiendo. ● Colocar la harina de trigo tamizada y mezclar. ● Poner la mezcla en un papel de cocina engrasado y formar círculos con ella. Los discos no deben ser ni muy gruesos ni muy finos. ● Hornear durante 5 minutos. ● Dejar enfriar y desmoldar. <p>Raspado de morocho</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dejar en remojo el morocho al menos 12 horas. ● Colar el morocho y cocinarlo en una olla con leche, azúcar y canela. Cocinar durante 3 horas. ● Dejar enfriar. ● Cuando el morocho esté frío procesar todo agregando un poco de leche mezclado con el carbón activado. ● Colocar en un recipiente y congelar. ● Para servir se puede raspar la mezcla para formar unas bolitas y servir con flores y láminas de oro para decorar. 						



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise and place de: Cocadas (base de chocolate con forma de coco, relleno de crema de coco y ron, decorado con gelé de dulce de leche, ralladura de coco y limón)		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Pesar todos los ingredientes. ● Rallar el limón. ● Rallar el coco. ● Hidratar la gelatina 	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretar la cocada desde su forma original (empezando por la forma del coco elaborado con chocolate) 	<ul style="list-style-type: none"> ●



Ficha técnica: Cocadas (base de chocolate con forma de coco, relleno de crema de coco y ron, decorado con gelé de dulce de leche, ralladura de coco y limón)



Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Cocos de chocolate						
0,200	Chocolate	Kg	0,200	100%	\$12,45	\$2,49
Crema de coco y ron						
0,050	Agua de coco	L	0,050	60%	\$1,42	\$0,07
0,100	Azúcar impalpable	Kg	0,100	100%	\$2,00	\$0,20
0,005	Esencia de coco	L	0,005	100%	\$18,25	\$0,09
0,025	Crema de leche	Kg	0,025	100%	\$3,00	\$0,08
0,003	Gelatina sin sabor	Kg	0,007	100%	\$30,00	\$0,09
0,010	Ron	L	0,010	100%	\$10,00	\$0,10
0,020	Canela	Kg	0,020	100%	\$12,00	\$0,24
Gelé de dulce de leche						
0,100	Dulce de leche	Kg	0,1	100%	\$5,16	\$0,52
0,020	Azúcar	Kg	0,02	100%	\$1,00	\$0,02
0,025	Leche	L	0,025	100%	\$0,90	\$0,02
0,007	Gelatina sin sabor	Kg	0,007	100%	\$30,00	\$0,21
0,003	Ralladura de limón	Kg	0,003	25%	\$2,00	\$0,01
0,010	Ralladura de coco	Kg	0,01	25%	\$1,42	\$0,01
Cant. Producida:		0,582		Costo total		\$4,15
Cant. Porción:		1		Costo por porción		\$4,15
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Coco de chocolate

- Derretir el chocolate a baño maría.
- Templar el chocolate.
- Colocar el chocolate en moldes con forma de esferas.
- Dejar en el refrigerador por 10 minutos.
- Desmoldar las esferas y hacerles un pequeño agujero en la parte superior.

Crema de coco y ron

- Verter el agua del coco en un bowl y mezclar con la esencia de coco y la canela. Calentar la mezcla sin dejar hervir y colocar la gelatina previamente hidratada.
- Dejar enfriar y agregar el ron.
- Batir la crema de leche con el azúcar impalpable a punto nieve. Agregar al agua de coco y ron y dejar enfriar.

Gelé de dulce de leche.

- En una olla calentar derretir el dulce de leche con la leche.
- Agregar la gelatina previamente hidratada.
- Dejar enfriar y llevar al refrigerador.

Ralladura de coco ●

Rallar el coco.

- Colocar la ralladura de coco en una sartén y colocar un poco de azúcar, calentar durante algunos minutos y dejar enfriar.



Ilustración 14 Cocada Modificada



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Come y bebe (base de galleta de papaya, esfera de caramelo-caramelo soplado relleno con crema de piña, salsa de naranja y espuma de guineo)



Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Pesar todos los ingredientes. • Hidratar la gelatina • Mantequilla a temperatura ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la cocada desde su forma original (empezando por la forma del coco elaborado con chocolate) 	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar con guantes de latex para darle forma al caramelo soplado.



Ficha técnica: Come y bebe (base de galleta de papaya, caramelo soplado relleno con crema de piña, salsa de naranja y espuma de guineo).

Fecha: 11 de diciembre de 2021

C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Galleta de papaya						
0,023	Mantequilla	Kg	0,023	100%	\$8,00	\$0,18
0,017	Azúcar impalpable	Kg	0,017	60%	\$2,00	\$0,03
0,020	Huevo	Kg	0,020	100%	\$0,15	\$0,15
0,001	Limón	L	0,001	100%	\$2,00	\$0,00
0,050	Harina de trigo	Kg	0,050	100%	\$1,50	\$0,08
0,010	Papaya	Kg	0,010	85%	\$1,30	\$0,01
Espuma de guineo						
0,010	Guineo	Kg	0,010	80%	\$2,00	\$0,02
0,010	Azúcar	Kg	0,010	100%	\$1,00	\$0,01
0,020	Crema de leche	Kg	0,020	100%	\$3,00	\$0,06



Universidad de Cuenca							
1	Carga N2O	U	10	100%	\$20,00	\$2,00	
Salsa de naranja							
0,100	Naranja	Kg	0,100	50%	\$3,00	\$0,30	
0,020	Azúcar	Kg	0,020	100%	\$1,00	\$0,02	
Crema de piña							
0,100	Piña	Kg	0,1	100%	\$0,50	\$0,05	
0,050	Crema de leche	Kg	0,05	100%	\$3,00	\$0,15	
0,007	Gelatina sin sabor	Kg	0,007	100%	\$30,00	\$0,21	
0,025	Azúcar	Kg	0,025	100%	\$2,00	\$0,05	
Esfera de caramelo (caramelo soplado)							
0,062	Azúcar impalpable	Kg	0,062	100%	\$1,00	\$0,06	
0,025	Agua	L	0,025	100%	\$0,01	\$0,00	
0,022	Glucosa	Kg	0,022	100%	\$10,00	\$0,22	
					Cant. Producida: 0,572	Costo total	\$3,46
							\$3,46
Cant. Porción:		1	Costo por porción				

PROCEDIMIENTO	FOTO
<p>Galleta de papaya</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Precalentar el horno a 200°C. ● Batir el azúcar con la mantequilla hasta formar una crema. ● Añadir el huevo y el limón. ● Agregar la papaya previamente triturada y mezclar con la harina tamizada. ● Amasar. ● Extender la masa con un grosor de 8mm. ● Dar forma a la masa, en este caso círculos. ● Poner en una bandeja previamente engrasada y hornear durante 10 minutos. 	



- Sacar y dejar enfriar.

Espuma de guineo

- Procesar el guineo con la crema de leche y azúcar.
- Poner la mezcla en un sifón con una carga de N₂O, agitar y enfriar por unos minutos en la nevera.
- Sacar de la nevera, agitar un poco más y colocar en el plato directamente.

Salsa de naranja

- En una sartén colocar el zumo de naranja con el azúcar.
- Dejar cocinar hasta que tome la textura de salsa.

Crema de piña

- Cortar la piña en cuadros, procesar y colar. Reservar el zumo.
- En una cacerola calentar el zumo de piña con la gelatina previamente hidratada hasta que no queden grumos de la gelatina.
- Montar la crema de leche con el azúcar impalpable a punto nieve.
- Mezclar la crema con la piña.
- Dejar enfriar.



Ilustración 15 Come y Bebe modificado

Dos presentaciones



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad



Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Pucañahui (mousse de maíz amarillo y gelé de guayaba)		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ● pesar todos los ingredientes ● hidratar la gelatina ● realizar mermelada de guayaba ● mezclar la gelatina y la mermelada, poner en moldes y congelar. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Centro de gelé de guayaba congelado. 	<ul style="list-style-type: none"> ● El gelé tiene que estar completamente congelado para agregar al mousse.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha técnica: Pucañahui (mousse de maíz amarillo y gelé de guayaba)						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Mousse de maíz						



0,030	Harina de maíz amarillo	kg	0,030	100%	\$ 4,00	\$ 0,12
0,010	Mantequilla sin sal	kg	0,010	100%	\$ 6,00	\$ 0,06
0,100	Huevo	kg	0,090	90%	\$ 2,50	\$ 0,23
0,020	Azúcar	kg	0,020	100%	\$ 2,00	\$ 0,04
0,025	Crema de leche	L	0,025	100%	\$ 3,50	\$ 0,09
0,010	Agua	L	0,010	100%	\$ -	\$ -
,002	Gelatina sin sabor	kg	,002	1100%	\$ 15,00	\$ 0,03
Gelé de guayaba						
,030	Pulpa de guayaba	L	0,030	100%	\$ 2,50	\$ 0,08
0,010	Azúcar	Kg	0,010	100%	\$ 2,00	\$ 0,02
0,001	Gelatina sin sabor	kg	0,001	100%	\$ 15,00	\$ 0,02
0,005	Agua	l	0,005	100%	0	0
Glaseado Espejo Rosa						
0,015	Agua	L	0,015	100%	\$ -	\$ -
0,020	Azúcar	Kg	0,020	100%	\$ 2,00	\$ 0,04
0,013	Leche condensada	L	0,013	100%	\$ 10,00	\$ 0,13
0,020	Chocolate blanco	Kg	0,020	100%	\$ 8,00	\$ 0,16
0,001	Gelatina sin sabor	Kg	0,001	100%	\$ 15,00	\$ 0,02
0,001	Colorante rosa en polvo	Kg	0,001	100%	\$ 25,00	\$ 0,03
Cant. Producida:		0,333		Costo total		1,04
Cant. Porción:		1		Costo por porción		1,04
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Mousse de maíz

- Hidratar la gelatina
- En una cacerola mezclar la mitad del azúcar y el agua y hacer un almíbar a 120°.
- Mezclar a fuego lento el maíz y el azúcar y agua restante.
- Batir los huevos y cuando tenga espuma agregar el almíbar en hilo.
- A la mezcla anterior agregar la gelatina y la reducción de harina de maíz

Gelé de guayaba

- Hidratar la gelatina.
- Mezclar todo en una cacerola a fuego lento.

Glaseado espejo.

- Hidratar la gelatina

- Mezclar en una olla todos los ingredientes excepto el chocolate y dejar hervir.
- Retirar la olla del fuego y agregar el chocolate y el colorante.
-

Montaje.

- En un molde de semi esferas agregar el mousse y en el centro el gelé congelado. Dejar congelar 24hrs
- Sacar del molde y glasear, dejar descongelar por 1hr.
- Montar en un plato a elección.



Ilustración 16 Pucañahui Modificado





Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Canelazo con melvas (bosque con una base de galleta triturada, bizcocho y humo de canela, toffe de naranjilla, bizcocho y troncos de chocolate y suspiros)		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Pesar todos los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes listos para elaboraciones. 	<ul style="list-style-type: none"> •




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha técnica: Canelazo con melvas (bosque con una base de galleta triturada, bizcocho y humo de canela, toffe de naranjilla, bizcocho y troncos de chocolate y suspiros)						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Melvas						
0,060	Harina	Kg	0,060	100%	\$ 1,10	\$ 0,07



0,015	Azúcar	Kg	0,015	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
0,020	Mantequilla	Kg	0,020	100%	\$ 8,00	\$ 0,16
0,030	Huevo	Kg	0,030	100%	\$ 2,50	\$ 0,08
0,010	Carbón Activado	kg	0,010	100%	\$ 8,00	\$ 0,08
Toffe de naranjilla						
0,030	Pulpa de naranjilla	L	0,030	100%	\$ 2,50	\$ 0,08
0,020	Azúcar	Kg	0,020	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
0,020	Leche	l	0,020	100%	\$ 0,95	\$ 0,02
Tronco de chocolate						
0,030	Chocolate semiamargo	kg	0,030	100%	\$ 10,00	\$ 0,30
Bizcocho de Chocolate						
0,030	Clara de huevo	Kg	0,030	100%	\$ 2,50	\$ 0,08
0,010	Yema	Kg	0,010	100%	\$ 2,50	\$ 0,03
0,010	Azúcar impalpable	Kg	0,010	100%	\$ 4,00	\$ 0,04
1	Carga de sifón	Kg	1	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
0,15	Cacao semi amargo	Kg	0,15	100%	\$ 10,00	\$ 1,50

Bizcocho de Canela						
0,030	Clara de huevo	Kg	0,030	100%	\$ 2,50	\$ 0,08
0,010	Yema	Kg	0,010	100%	\$ 2,50	\$ 0,03
0,010	Azúcar impalpable	Kg	0,010	100%	\$ 4,00	\$ 0,04
1	Carga de sifón	Kg	1	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
0,005	Canela en polvo	Kg	0,15	100%	\$ 15,00	\$ 0,08
Suspiros						
0,050	Clara de huevo	Kg	0,050	100%	\$ 2,50	\$ 0,13
0,100	Azúcar	Kg	0,100	100%	\$ 1,20	\$ 0,12
Cant. Producida:		2,640		Costo total		6,92
Cant. Porción:		1		Costo por porción		6,92

PROCEDIMIENTO	FOTO
<p>Melvas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cremar la mantequilla y el azúcar ● Agregar el huevo y seguir batiendo ● Agregar la harina y mezclar bien todos los ingredientes. ● Poner la mezcla en una manga pastelera, poner la mezcla en un silpat y hornear a 180° por 15 minutos. ● Luego triturar la melva y agregar el carbón activado. <p>Toffe de naranjilla</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En una cacerola añadir el azúcar y la pulpa hasta tener un almíbar a 150°c ● Luego agregar la leche y mezclar hasta obtener una consistencia de mermelada. <p>Tronco de chocolate</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Derretir el chocolate y agregar al molde de timbal. Dejar enfriar por una hora y desmoldar. <p>Bizcocho de chocolate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Añadir todos los ingredientes al sifón, mezclar bien. ● Agregar bala de descarga No2. ● Poner la mezcla en un vaso de espuma y poner al microondas por 30 segundos. <p>Bizcocho de Canela.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Añadir todos los ingredientes al sifón, mezclar bien. ● Agregar bala de descarga No2. 	 <p><i>Ilustración 17 Canelazo y Melva modificado</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Poner la mezcla en un vaso de espuma y poner al microondas por 30 segundos. <p>Suspiros</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Batir las claras hasta que tenga espuma agregar el azúcar en 3 parte y no dejar de batir hasta tener una consistencia de picos. ● Poner la mezcla en una manga pastelera y dar forma en papel encerado, hornear por 20 minutos a 80°c 	



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Higos con queso		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">● Preparar dulce de higo tradicional● Pesarse todos los ingredientes	<ul style="list-style-type: none">● Dulce de higo típico	<ul style="list-style-type: none">●





Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha técnica: Higos con queso						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Dulce de higo						
0,030	Dulce de higo	kg	0,030	100%	\$ 2,00	\$ 0,06
Espuma de queso						
0,015	Queso fresco	Kg	0,015	100%	\$ 4,00	\$ 0,06
0,020	Queso crema	Kg	0,020	100%	\$ 8,00	\$ 0,16
0,020	Queso parmesano	Kg	0,020	100%	\$ 20,00	\$ 0,40
0,010	Crema de leche	Kg	0,010	100%	\$ 4,00	\$ 0,04
1	Bala No2 de sifón	unidades	1	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
Tapa de isomalt						
0,050	Isomalt	Kg	0,050	100%	\$ 12,00	\$ 0,60
Cant. Producida:			1,145	Costo total		3,32
Cant. Porción:			1	Costo por porción		3,32
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Dulce de higo.

- Cortar en dados pequeños todo el higo.
- Triturar la mitad de los higos y deshidratar hasta obtener un crocante.

Espuma de queso.

- Agregar todos los ingredientes al sifón y luego la carga de No2.

Tapa de Isomalt

- En un sartén diluir el isomalt luego en un molde agregar y dejar enfriar.



Ilustración 18 Dulce de higo con queso modificado



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Dulce de manzana		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones




<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar dulce de manzana tradicional y congelar en moldes pequeños. ● Pesar todos los ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Centro del congelado. 	<ul style="list-style-type: none"> ●
---	---	---



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha técnica: Dulce de manzana						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Dulce de manzana						
0,020	Dulce de manzana	kg	0,030	100%	3,00	\$ 0,06
Mousse de Manzana						
0,030	Dulce de manzana	kg	0,030	100%	\$ 3,00	\$ 0,09
0,010	Mantequilla sin sal	kg	0,010	100%	\$ 6,00	\$ 0,06
0,100	Huevo	kg	0,090	90%	\$ 2,50	\$ 0,23
0,020	Azúcar	kg	0,020	100%	\$ 2,00	\$ 0,04
0,025	Crema de leche	L	0,025	100%	\$ 3,50	\$ 0,09
0,010	Agua	L	0,010	100%	\$ -	\$ -
0,002	Gelatina sin sabor	kg	,002	1100%	\$ 15,00	\$ 0,03



Glaseado espejo						
0,015	Agua	L	0,015	100%	\$ -	\$ -
0,020	Azúcar	Kg	0,020	100%	\$ 2,00	\$ 0,04
0,013	Leche condensada	L	0,013	100%	\$ 10,00	\$ 0,13
0,020	Chocolate blanco	Kg	0,020	100%	\$ 8,00	\$ 0,16
0,001	Gelatina sin sabor	Kg	0,001	100%	\$ 15,00	\$ 0,02
0,001	Colorante verde en polvo	Kg	0,001	100%	\$ 25,00	\$ 0,03
Cant. Producida:		0,277		Costo total		0,96
Cant. Porción:		1	Costo por porción			0,96
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>Dulce de manzana</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desmoldar congelado. <p>Mousse de Manzana</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hidratar la gelatina ● En una cacerola mezclar el azúcar y el agua hacer un almíbar a 120°. ● Batir los huevos y cuando tenga espuma agregar el almíbar en hilo. ● A la mezcla anterior agregar la gelatina y el dulce de manzana procesado. <p>Glaseado verde</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hidratar la gelatina ● Mezclar en una olla todos los ingredientes excepto el chocolate y dejar hervir. ● Retirar la olla del fuego y agregar el chocolate y el colorante. <p>Montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En un molde de esferas agregar el mousse y en el centro el gelé congelado. Dejar congelar 24hrs ● Sacar del molde y glasear, dejar descongelar por 1hr. <p>Montar en un plato a elección.</p>						




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha de mise en place de: Dulce de durazno		
Fecha: 11 de diciembre de 2021		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">● Realizar dulce de durazno listo.● Pesar todos los ingredientes	<ul style="list-style-type: none">● Dulce de durazno listo para utilizar.	<ul style="list-style-type: none">●



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera Gastronomía

Ficha técnica: Dulce de durazno y Pan de Huevo						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Masa hojaldre de Yema						
0,040	Harina	Kg	0,040	100%	\$ 1,10	\$ 0,04
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$ 1,10	\$ 0,00
0,020	Agua	L	0,020	100%	\$ -	\$ -
0,010	Yema de huevo	Kg	0,010	100%	\$ 2,50	\$ 0,03
0,035	Mantequilla	kg	0,035	100%	\$ 8,00	\$ 0,28
Crema de durazno						
0,040	Dulce de durazno	Kg	0,040	100%	\$ 2,00	\$ 0,08
0,050	Crema de leche	l	0,050	100%	\$ 4,00	\$ 0,20
Esferificaciones de Durazno						
0,500	Dulce de durazno	L	0,500	100%	\$ 2,00	\$ 1,00
0,002	Algin	Kg	0,002	100%	\$ 50,00	\$ 0,10
0,002	Calcic	Kg	0,002	100%	\$ 70,00	\$ 0,14
0,500	Agua	L	0,500	100%	\$ -	\$ -
Cant. Producida:		1,200		Costo total		1,87
Cant. Porción:		1	Costo por porción			1,87

PROCEDIMIENTO	FOTO
<p>Croissant de Yema</p> <ul style="list-style-type: none">● Mezclar el harina, agua, huevo y sal y amasar hasta tener una masa homogénea● Refrigerar por 30 minutos● Extender la mantequilla en papel film● Hacer un rectángulo con la masa y agregar la plancha de mantequilla.● Hacer los dobleces necesarios y congelar por 30 minutos.● Estirar la masa y poner en el molde de canasta hornear por 40 minutos a 180°C. <p>Crema de durazno.</p> <ul style="list-style-type: none">● Montar la crema de leche con el dulce de durazno procesado. Refrigerar por 10 minutos. <p>Esferificaciones de Durazno</p> <ul style="list-style-type: none">● En el agua agregar el calcic mezclar con la turbomix. Y refrigerar por 30 minutos-● El jugo de durazno agregar el algin y diluir con la turbomix luego refrigerar por 30 minutos● Con una cuchara o jeringa agregar el jugo de durazno en el agua en cuanto se solidifique retirar con una espumadera pequeña y lavar en agua. <p>Montaje</p> <ul style="list-style-type: none">● En la canasta de croissant agregar la crema de durazno y decorar con las esferificaciones.	 <p><i>Ilustración 19 Dulce de durazno y pan de huevo modificado</i></p>

CAPÍTULO III

3. Prueba Experimental Piloto



3.1 Descripción de las pruebas

Para la realización de la prueba experimental piloto se aplicará una degustación en la cual un grupo focal de 40 personas PEA (personas económicamente activas entre los 24 y 48 años), repartidas en grupos de 10 personas, para poder degustar 3 de los 10 postres elaborados con técnicas vanguardistas que serán: cocada, quimbolito y pucañahui. Después de la degustación se aplicará una encuesta en escala de Likert para que puedan evaluar el sabor, olor, presentación y opinión personal sobre la experiencia vivida, para su posterior análisis de resultados en el software estadístico SPSS. También se aplicará una degustación a 3 expertos gastronómicos quienes degustarán 5 de las 10 preparaciones y luego podrán brindar sus opiniones y observaciones de las técnicas aplicadas a los diferentes postres. Estos comentarios se verán reflejados en los resultados, conclusiones y recomendaciones de este proyecto de investigación.

3.2 Evaluación y Resultados de las Pruebas.

Tabla 1 Características demográficas de la población

Características demográficas		Frecuencia Porcentaje	
Edad	<= 25	8	20,0
	26 – 30	18	45,0
	31 – 35	7	17,5
	36+	7	17,5
	Total	40	100,0
Empleo	No responde	2	5,0
	Si	33	82,5
	No	5	12,5
	Total	40	100,0

Nota.



En la tabla #1 se puede observar que la mayoría de encuestados se encuentran entre los 26 y 30 años de edad y cuentan con empleo fijo, seguidos sucesivamente en personas de 24 y 25 años, 31 a 35 años y de 36 en adelante.

Tabla 2 Percepción de los sabores

		Frecuencia Porcentaje	
Coco	Poco	1	2,5
	Más o menos	5	12,5
	Intenso	9	22,5
	Muy intenso	25	62,5
Naranja	Muy poco	7	17,5
	Poco	10	25,0
	Más o menos	4	10,0
	Intenso	11	27,5
	Muy intenso	8	20,0
Guayaba	Poco	6	15,0
	Más o menos	9	22,5
	Intenso	7	17,5
	Muy intenso	18	45,0
Maíz	0	2	5,0
	Muy poco	7	17,5
	Poco	7	17,5
	Más o menos	9	22,5
	Intenso	2	5,0
	Muy intenso	13	32,5
Ron	Más o menos	1	2,5
	Intenso	17	42,5



	Muy intenso	22	55,0
Pasas	Muy poco	1	2,5
	Más o menos	1	2,5
	Intenso	19	47,5
	Muy intenso	19	47,5
Vainilla	Poco	4	10,0
	Más o menos	2	5,0
	Intenso	6	15,0
	Muy intenso	28	70,0

Nota.

En la tabla #2 se puede observar que los sabores con mayor intensidad fueron el coco y la vainilla, el sabor que no se identificó fue la naranjilla, por lo cual los sabores regulares son maíz, guayaba, ron y pasas. Es decir que el postre que se identificó con la nueva presentación fue la Cocada que tuvo en sabor original intacto.

Tabla 3 Características de los postres

		<u>Frecuencia Porcentaje</u>	
Intensidad del aroma	Más o menos	2	5,0
	Intenso	21	52,5
	Muy intenso	17	42,5
	Total	40	100,0
Presentación	Intenso	1	2,5
	Muy intenso	39	97,5
	Total	40	100,0

Nota.



En la tabla #3 se evaluaron las características físicas y aromáticas de los 3 postres en general, obtuvimos un resultado en la que la presentación tuvo una aceptación del 97,5% por parte de los encuestados y en cuanto a intensidad de aroma en su mayoría lograron identificar diferentes olores típicos de cada postre.

Tabla 4 Opinión de los comensales

		<u>Frecuencia Porcentaje</u>	
Consumo Frecuente	Si	39	97,5
	No	1	2,5
	Total	40	100,0
Precio a pagar	\$3,50	16	40,0
	\$5	22	55,0
	\$7	1	2,5
	\$15	1	2,5
	Total	40	100,0

Nota.

En la tabla #4 se pudo apreciar que la mayoría de encuestados están dispuestos a consumir con frecuencia postres típicos con una presentación vanguardista, pero con la condición de que el precio sea un máximo de \$3,50.

Tabla 5 Opinión personal de los comensales

<u>Opinión personal</u>	<u>Frecuencia Porcentaje</u>	
Buen sabor y buena presentación	1	2,5
Rentables por su buen sabor	2	5,0
No responde	4	10,0
Buen Sabor y buena presentación	4	10,0



Originales	1	2,5
Rentables por su buen sabor	2	5,0
ricos pero muy pequeños comparados con los tradicionales	6	15,0
ricos pero muy pequeños para el precio	5	12,5
Serian una buena opción para promocionar la parte tradicional en el turismo	8	20,0
Son postres novedosos, pero no para todo publico	7	17,5
Total	40	100,

Nota.

En tabla # 5 se muestra los resultados de un análisis de percepción personal de los encuestados aquí se puede observar que la mayoría opina que este tipo de postres vanguardistas se debería dirigir hacia los turistas para promocionar a la Ciudad, ya que consideran que los postres son llamativos, pero no para el paladar y la situación económica de todo público, haciendo referencia en que los postres tradicionales tienen un tamaño mayor y menor precio con mayor accesibilidad de consumo.

Tabla 6 Sentidos estimulados con los postres

		<u>Frecuencia Porcentaje</u>	
Oído	No responde	8	20,0
	Muy poco	19	47,5
	Poco	3	7,5
	Mas o menos	2	5,0
	Intenso	8	20,0



Vista	No responde	6	15,0
	Más o menos	1	2,5
	Intenso	9	22,5
	Muy intenso	24	60,0
Gusto	Muy poco	6	15,0
	Intenso	2	5,0
	Muy intenso	32	80,0
Tacto	No responde	6	15,0
	Muy poco	1	2,5
	Poco	3	7,5
	Más o menos	11	27,5
	Intenso	15	37,5
	Muy intenso	4	10,0
Olfato	Muy poco	6	15,0
	Más o menos	3	7,5
	Intenso	12	30,0
	Muy intenso	19	47,5

Nota.

En la tabla #6 se puede observar que dentro de la experiencia sensorial que los encuestados recibieron, los sentidos que más utilizaron dentro de las degustaciones fueron el gusto y la vista seguida del olfato y el tacto, quedando, así como el sentido menos utilizado en oído, pero como resultado final se puede decir que dentro de estas pruebas pudieron usar todos sus sentidos para entender y degustar de cada postre. Y de esta manera lograron vivir una experiencia única y nueva.

3.2.1 Análisis de los resultados de degustación con expertos gastronómicos.

Se hizo una degustación con 2 expertos gastronómicos de la facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, los Magister María Cecilia Vintimilla y Darwin Sandoval quienes degustaron 5 de los 10 postres elaborados con técnicas vanguardistas y dieron sus respectivas las opiniones que se describen a continuación.

Tabla 7 Jurado 1 Mg. María Cecilia Vintimilla



● **Cocada**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> ● Excelente montaje completo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● En su opinión personal le faltó ron a la crema para lograr la armonía perfecta. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Todas las técnicas utilizadas son correctas.

● **Pucañahui**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> ● Emplatado llamativo y coherente con el plato, sin embargo, recomienda retirar la lámina de oro comestible 	<ul style="list-style-type: none"> ● Armónico y poco empalagoso. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Todas las utilizadas son correctas.

● **Helado de Morocho.**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> ● No logra identificar el postre original, pero a presentación monocromática tiene sentido para realzar el postre recomienda agregar oro comestible 	<ul style="list-style-type: none"> ● Armónico y poco empalagoso. ● Intensificar de alguna forma el sabor del morocho. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Todas las utilizadas son correctas.

● **Quimbolito**

Presentación	Sabor	Técnica



<ul style="list-style-type: none"> • No se logra reconocer el postre original, sin una explicación de por medio • Plato base demasiado oscuro opaca el postre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sabores Armónicos. • Intensificar el sabor de la gelatina de achira. 	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las técnicas utilizadas son correctas.
--	---	--

• **Canelazo con melvas.**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> • El espectáculo de ahumado y la historia que cuenta tiene un extra que gusta mucho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se dificulta identificar el sabor de la naranjilla del Canelazo, se recomienda probar con esencias • Como opinión personal recomienda buscar una alternativa para evitar el uso de colorantes alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las técnicas utilizadas son correctas.

Tabla 8 Jurado 2 Mg. Darwin Sandoval

• **Cocada**

Presentación	Sabor	Técnica
--------------	-------	---------



<ul style="list-style-type: none"> • La historia de representar el producto desde cero es realmente interesante porque al mirar el postre se logra 	<ul style="list-style-type: none"> • Completamente armónico y placentero al paladar. • Se logra identificar el sabor del postre original. 	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las utilizadas son correctas.
<ul style="list-style-type: none"> • identificar la idea de las creadoras. 		

• **Pucañahui**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> • La presentación del postre es sutil y correcta a la vista. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene un sabor interesante por el sabor del maíz amarillo. • Al probar todo el postre conjunto logra armonía en el paladar que se siente bien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las utilizadas son correctas.

• **Helado de Morocho.**

Presentación	Sabor	Técnica
--------------	-------	---------



<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación llamativa y novedosa crea intriga al no lograr identificar el postre original por el color. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Armónico y poco empalagoso. ● Intensificar el sabor del morocho retirando el toulli de azúcar y agregar un crocante de morocho 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cambiar la técnica de crema inglesa por una reducción y concentración del morocho en sous vide para eliminar el almidón y lograr que sea granita. ● Con el almidón restante usar una técnica de deshidratación para lograr un crocante
--	---	---

● **Quimbolito**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> ● No se logra reconocer el postre original, sin una 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sabores Armónicos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cambiar la formulación del bizcocho de sifón para crear más
<ul style="list-style-type: none"> ● explicación de por medio. Plato base demasiado oscuro opaca el postre. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Intensificar el sabor de la gelatina de achira ● Lograr una mayor armonía en el helado de ron pasas, evitar la crema inglesa por los huevos y usar una base más sutil. 	<ul style="list-style-type: none"> ● alvéolos y una presentación más esponjosa como el producto original.

● **Canelazo con melvas.**

Presentación	Sabor	Técnica
--------------	-------	---------



<ul style="list-style-type: none"> • El espectáculo de ahumado y la historia que cuenta tiene un extra que gusta mucho. • Cambiar la técnica de la galleta no hornear en su lugar agregar malto dextrina para obtener una presentación más granulosa 	<ul style="list-style-type: none"> • El ahumado ayuda a identificar el sabor de la canela. • Todos los sabores logran un solo sabor armónico 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiar el ahumado que es muy invasivo por hielo seco para dar el show de niebla. • Cambiar la formulación de los bizcochos de sifón para crear más alvéolos y una presentación más esponjosa.
--	--	---

Tabla 9 Jurado – Tutora 3 Mg. Maricruz Iñiguez.

• **Cocada**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> • Después de varias pruebas realizadas la presentación final con una historia ,no tiene ninguna 	<ul style="list-style-type: none"> • Completamente armónico y placentero al paladar. • El sabor armónico del postre 	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las utilizadas son correctas.
observación de cambio.	representa el sabor del postre original.	

• **Pucañahui**

Presentación	Sabor	Técnica



<ul style="list-style-type: none"> • La presentación del postre es sutil y correcta a la vista se recomienda no utilizar el oro para mantener la elegancia del postre llano. 	<ul style="list-style-type: none"> • En el paladar la textura del maíz brinda una experiencia diferente y aporta el sabor neto de este ingrediente, logrando así identificar el postre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las utilizadas son correctas.
---	--	---

• **Helado de Morocho.**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> • El postre monocromático crea una sensación de elegancia y sobriedad al postre razón por lo que se vuelve llamativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Armónico y poco empalagoso. • Intensificar el sabor del morocho retirando el toulli de azúcar y agregar un crocante de morocho 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiar la técnica de crema inglesa por una reducción y concentración del morocho en sous vide para eliminar el almidón y lograr que sea granita. • Con el almidón restante usar una técnica de deshidratación para lograr un crocante

• **Quimbolito**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> • El orden de los productos logra 	<ul style="list-style-type: none"> • Sabores Armónicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiar la formulación del



<ul style="list-style-type: none"> ● representar al quimbolito como tal. Plato base demasiado oscuro opaca el postre. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lograr una mayor armonía en el helado de ron pasas. 	<p>bizcocho de sifón para crear más alvéolos y una presentación más esponjosa como el producto original.</p>
--	---	--

● **Canelazo con melvas.**

Presentación	Sabor	Técnica
<ul style="list-style-type: none"> ● El espectáculo de ahumado y la historia que cuenta tiene un extra que gusta mucho. 	<ul style="list-style-type: none"> ● El ahumado ayuda a identificar el sabor de la canela. ● Todos los sabores logran un solo sabor armónico 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cambiar la formulación de los bizcochos de sifón para crear más alvéolos y una presentación más esponjosa.

3.2 Evaluación y resultado de las pruebas.

A continuación, se han realizado los cambios las preparaciones basadas en los comentarios de los profesionales para de esta manera mejorar el producto final donde se puede observar la notoria diferencia de los productos realizados aplicando diferentes técnicas. En el caso del helado se nota más la granita o hielo triturado con una consistencia granulosa y no de leche cortada como se obtenía en la receta original creada, lo cual mejora la textura del producto.

En el caso del bizcocho se puede notar en el nuevo producto los alvéolos más grandes y una textura mucho más esponjosa y agradable a la vista a diferencia de la masa consistente y apelmazada que se obtenía.

También se ha realizado un crocante con el almidón de morocho liofilizado para aprovechar de mejor manera todo el producto.

- Bizcocho original de los dos postres.



- Bizcocho modificado



- Helado Original Morocho





- **Helado Modificado Morocho**



- **Crocante de almidón de morocho liofilizado**





- **Fichas técnicas de Helado de Morocho y Bizcocho Base Modificado.**



Ficha técnica: Morocho (raspado de morocho, almidón de morocho liofilizado).						
Fecha: 11 de diciembre de 2021						
C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Raspado de morocho						
0,500	Morocho	Kg	0,500	100%	\$2,38	\$1,19
2,000	Leche	L	2,000	57%	\$0,90	\$1,80
0,100	Azúcar impalpable	Kg	0,100	100%	\$1,00	\$0,10
1,200	Agua	Kg	1,200	100%	\$0,01	\$0,01
0,020	Canela	Kg	0,020	100%	\$12,00	\$0,24
Cant. Producida:		3,820		Costo total		\$3,34
Cant. Porción:		4	Costo por porción			\$3,34
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Raspado de morocho

- Dejar en remojo el morocho al menos 12 horas.
- Colar el morocho y cocinarlo en una olla con la leche, azúcar y canela. Cocinar en una funda siplox en cocción lenta durante 24 horas.
- Dejar enfriar.
- Cuando el morocho colocar en un recipiente y congelar.
- Para servir se puede raspar la mezcla para que formar unas bolitas y servir con flores y láminas de oro para decorar.
- Con el almidón sobrante en la funda siplox deshidratar al horno a 30°C en un silpat, formando un crocante.



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad


Carrera Gastronomía

Ficha técnica: Canelazo con melvas (bosque con una base de galleta triturada, bizcocho y humo de canela, toffe de naranjilla, bizcocho y troncos de chocolate y suspiros)

Fecha: 11 de diciembre de 2021

C. Bruta	Ingredientes	Un	C. Neta	REND. EST. (%)	Precio U	Precio CU
Bizcocho de Canel ₁						
0,030	Clara de huevo	Kg	0,030	100%	\$ 2,50	\$ 0,08
0,010	Yema	Kg	0,010	100%	\$ 2,50	\$ 0,03
0,010	Azúcar impalpable	Kg	0,010	100%	\$ 4,00	\$ 0,04
1	Carga de sifón	Kg	1	100%	\$ 2,00	\$ 2,00



0,005	Canela en polvo	Kg	0,15	100%	\$ 15,00	\$ 0,08
Cant. Producida:		0,065		Costo total		2,23
Cant. Porción:		1	Costo por porción			2,23
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>Biscocho.</p> <ul style="list-style-type: none">● Añadir todos los ingredientes al sifón, mezclar bien.● Agregar bala de descarga No2.● Poner la mezcla en un vaso de espuma y poner al microondas por 30 segundos.						



CONCLUSIONES

Al concluir esta investigación se determinó que, mediante las visitas técnicas y la creación del mapa gastronómico de repostería de la ciudad de Cuenca, se pudo visualizar y ubicar los postres tradicionales que se comercializan y consumen en cada sector norte, centro y sur de la ciudad. Gracias a la información obtenida se seleccionaron los 10 postres más representativos dentro de la historia, con los cuales se trabajó durante la investigación.

Después de conocer mediante una investigación bibliográfica cuales son las técnicas tradicionales y vanguardistas para la preparación de postres se puede concluir que todas son aplicables a los postres seleccionados, sin embargo, después de varias pruebas realizadas para la modificación de estos postres se ha decidido utilizar solamente 3 técnicas vanguardistas que son: esterificaciones, ahumados y sifón, para completar con el objetivo de vanguardia de esta investigación se agregaron ingredientes como carbón activado y técnicas de emplatado minimalista para lograr postres de temporada, finalizando así las fichas técnicas tradicionales y modificadas de cada postre seleccionado.

Finalmente se ha replicado las fichas establecidas para la producción de postres y la posterior prueba experimental que se realizó de la siguiente manera 3 postres de degustación al grupo focal y 5 postres para el jurado gastronómico, en donde se puede concluir que postres más reconocidos por la ciudadanía son los quimbolitos y la cocada, también se concluye que la mayoría de personas le gusta e identifican el sabor presentación y olor de cada postre comentan también que la experiencia vivida en esta prueba de degustación es diferente a consumir los postres tradicionales ya que les genera diferentes sensación en el paladar los recuerdos, pero consideran que está dirigido para un público turístico o extranjero a la ciudad ya que ellos pueden consumir dichos postres típicos hechos en casa o lugares conocidos de la ciudad a precio menor y en cantidades mayores, por este motivo llegamos a la conclusión general que las técnicas influyen en la presentación y en la experiencia sensorial de



quienes consumen estos postres pero no incitan al consumo de las personas locales de la ciudad.

En la degustación con expertos gastronómicos se determina que las técnicas son las correctas no obstante la falta de instrumentaría como el medidor de ph para esterificaciones ha impedido que las presentaciones sean las adecuadas, pero finalmente y luego de algunas recomendaciones se lograron realizar los postres vanguardistas y cumplir con todos los objetivos de esta investigación.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda publicar o promocionar el mapa gastronómico de repostería para que los turistas conozcan los lugares de la ciudad donde pueden consumir dulces tradicionales.
- Se recomienda que el uso de carbón activado en repostería sea mínimo ya que al ser un hidrocoloide absorbe humedad y ablanda mucho más rápido los productos, a su vez se recomienda que se continúe la investigación del uso de carbón activado en la repostería.
- Se recomienda que para el uso de químicos como el algin y el calcic se cuente con toda la instrumentaría necesaria para ahorrar tiempo, dinero y tener un producto de calidad.
- Se recomienda realizar una investigación con grupos focales de mayor número y extracto social para obtener datos más consistentes en cuanto a la aceptación.



Bibliografía

- Barrera, J. P. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Belén, G. E., Del Rio, C., Morales Israel, Sandoval, C., & Sicard, L. (2011). *Slow Food (Una Tendencia Mundial)*. 69.
- Chamorro, D. (2015). *Cuenca tiene cinco dulces tradicionales del Corpus Christi*. El Comercio. <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/cuenca-dulcestradicionales-corpus-christi.html>
- Criollo, M. (2017). *Propuesta de Elaboración de licores artesanales con base en menta, hinojo, cedrón y toronjil y su maridaje con postres cuencanos* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/26778/1/Proyecto%20de%20intervenci%C3%B3n.pdf>
- Diario el Telégrafo. (2018, junio 7). *Dulces convierten a Cuenca en una ciudad de colores*. EL Telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/dulces-corpus-christicuenca-turismo>
- Díaz, L. G. (s/f). *Alimentos: Historia, presente y futuro*. 102.
- Fundación turismo Cuenca. (2018). *Gastronomía Cuencana | Turismo Cuenca Ecuador*. <http://cuencaecuador.com.ec/gastronom%C3%ADa-cuencana>
- García Company, D., Navarro Tomás, Víctor José. (2016). *Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: Técnicas de elaboración* (segunda). <http://www.ebooks7-24.com/?il=3162>
- Gastronomía Internacional. (2020, mayo 30). *Técnicas de repostería que deberías conocer*. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/tecnicas-dereposteria/>
- Gross, O. (2013). *EL ABC de la pastelería*. (1a ed.). E-Book. <file:///C:/Users/DELL/Downloads/EL%20ABC%20DE%20LA%20PASTELERIA.%20OSVALDO%20GROSS.pdf>
- Gunther, A. (2013). *Cocina Molecular. Cocina Molecular*, 66. <file:///C:/Users/DELL/Downloads/La%20Cocina%20Molecular%20-%20Chef%20Gunther%20Auerbach.pdf>
- Inga, A. (2016). *Propuesta de recetario de repostería innovadora con uso de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local*. [Universidad de Cuenca].



<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24615/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Matute, R. (2019, marzo 3). *El Telégrafo—Dulces y comidas que no faltan en los carnavales.*

<https://www.eltelgrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/dulces-carnavales-ecuador-cuencagualaceo>

Martínez Borrero, J. (2021, junio). *Historia de la gastronomía Cuencana* [Comunicación personal].

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181–204.

Navarro, V., & García David. (s/f). *Elaboraciones Básicas para pastelería—Repostería*. (segunda). ECOE EDICIONES.

Navas, C. (2020). *Dulce Tradición*. 1(1), 4.

Pazos, J. (2005). *Ecuador Terra Incognita—Quimbolitos*.

https://www.terraecuador.net/allimicuna/35_allimicuna_quimbolito.htm

Rivera, S. (2019). *Propuesta de Aplicación Del Musilago de Cacao Para la Elaboración de bebidas y Postres mediante técnicas de Vanguardía* [Universidad de Cuenca].

<file:///C:/Users/DELL/Downloads/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

S.A, E. D., Grupo Ediasa. (2019, abril 18). *Los postres de Semana Santa*. El Diario Ecuador.

<https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/500047-los-postres-de-semana-santa/>

Sandoval, C. (2017). *Cuenca rescata dulces y sabores tradicionales*. El Comercio.

<https://www.elcomercio.com/tendencias/sociedad/nydiavasquez-dulces-tradicionescuena-intercultural.html>

Vazquez, N. (1997). *Cuadernos de Cultura Popular* (2º). Alicia Davila.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/438/2/DULCES%20DE%20CORPUS.pdf>



ANEXOS

Anexo 1 Diseño de Titulación Aprobado



APROBADO

05/05/2021



**ANA LUCIA
SERRANO
LOPEZ** Firmado digitalmente
por ANA LUCIA
SERRANO LOPEZ
Fecha: 2021.05.06
13:10:01 -05'00'

**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

TRABAJO DE TITULACIÓN:

De lo tradicional a lo vanguardista: Influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca, para la creación de una experiencia sensorial gastronómica

DIRECTOR:

Mg. Maricruz Iñiguez

AUTORES:

Jérez Cuzco María Daniela
Verdugo Maldonado Camila Andrea

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Cocina Experimental y de Vanguardia

Código específico Unesco: 5312.10 Investigación y desarrollo

CUENCA – ECUADOR

2021



1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

De lo tradicional a lo vanguardista: Influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca, para la creación de una experiencia sensorial gastronómica.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE/ CORREO ELECTRÓNICO

María Daniela Jérez Cuzco/ daniela.jerez97@ucuenca.edu.ec

Camila Andrea Verdugo Maldonado/ camila.verdugo@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

El presente proyecto de investigación pretende describir la repostería típica de la ciudad de Cuenca, técnicas tradicionales y de vanguardia aplicadas a dicha repostería para mejorar y mantener el consumo de estos postres típicos. A su vez se enfocará en la importancia que tienen las emociones y los sentidos al degustar postres elaborados de su forma tradicional y el giro al aplicar técnicas vanguardistas con el fin de analizar la aceptación que pueden tener dentro de la población cuencana. Se desarrollará también un mapa gastronómico con la finalidad de conocer los lugares icónicos de la repostería cuencana y la historia de los primeros postres que se elaboraron en Cuenca. El objetivo de este experimento gastronómico es analizar si la propuesta de cambiar texturas, formas y presentación en postres tradicionales mediante la aplicación de diferentes técnicas vanguardistas tiene una alta o baja aceptación dentro de la población cuencana.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Autores gastronómicos como Pau Arenós (2011), en su libro La cocina de los valientes, cita en relación a la adaptación de la cocina tradicional a las nuevas vertientes de aceptabilidad de un consumidor: "Pensé en comenzar insistiendo sobre la creatividad, y su socia, la innovación, y la necesaria concurrencia para



que la cocina siga viva, viva, viva..." donde resalta que si bien la cultura gastronómica es importante, el adaptarse a las nuevas generaciones y su tendencia de consumo guiado por el sentido emocional y de experimentación, es algo primordial. Así mismo podemos resaltar el libro La gastronomía emocional (2019) del chef Manuel Alonso, quien resalta que en un periodo post crisis en España, la adaptación de los sabores tradicionales a las nuevas técnicas de cocina y vanguardistas es lo que ha llevado a una aceptación por parte del nuevo comensal además de la obtención de su estrella Michelin en su restaurante Casa Manolo.

Las emociones dentro de la gastronomía han marcado cada vez más un ítem para la preferencia de consumo en una situación específica, siendo en su mayoría el factor sorpresa o la persistencia de los sabores propios de los ingredientes los que han llevado a una aceptación o rechazo por parte del consumidor; siendo más específicos un postre en nuestro tema, el poder imaginar distintas ofertas culinarias cambiando texturas y formas a distintos postres y que de esa manera causar un factor emoción de la experiencia y la sensación de una experiencia nueva.

La propuesta consiste en adaptar postres típicos de la ciudad de Cuenca utilizando técnicas vanguardistas para mejorar la presentación y resaltar los sabores de los dulces que acompañan las comidas cuencanas, ya que la población en general ha evolucionado en conjunto con la tecnología por medio de la cual se puede visualizar la tendencias de postres vanguardistas a nivel mundial. Sin embargo no se conoce si la sociedad cuencana estaría o no dispuesta a aceptar dichos cambios aplicados en los postres tradicionales y de esta manera ser consumidos con frecuencia y no pasar al olvido.

La obtención de la información emocional y sensorial dentro de la experimentación piloto como proyecto de trabajo de titulación que se propone, será por medio de metodologías cuantitativas y cualitativas como encuestas y pruebas de degustación que serán aplicadas a 4 grupos formado por 10



5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.

Según la Real Academia Española (RAE) define a postre típico como una preparación característica de un lugar, generalmente dulce que se sirve al final de la comida. (2020)

Según el Ministerio de Turismo del Ecuador (mintur) en un post de su página web describe que al recorrer los mercados de la ciudad de Cuenca es muy notoria la comercialización de varios postres tradicionales como dulce durazno, dulce leche, dulce de capulí (puchaperro), dulce de higos, espumilla, suspiros, estos algunos de los postres típicos de la ciudad de Cuenca y que recalca que un postre típico, es una preparación que consigo lleva una tradición, costumbres y cultura de un lugar, en este caso la ciudad de Cuenca, que han pasado de generación en generación por lo que cambiar su presentación de consumo despierta nuevas emociones y experiencias en cuanto al postre (2017).

Para estudiar y comprender, la importancia de los sentidos en construir una experiencia multisensorial en el consumo de postres es necesario describir algunos conceptos;

Primero hay que conocer qué es la neurociencia, la misma "no sólo no debe ser considerada como una disciplina, sino que es el conjunto de ciencias cuyo sujeto de investigación es el sistema nervioso con particular interés en cómo la actividad del cerebro se relaciona con la conducta y el aprendizaje." (Salas, 2003, pg.3), es decir la neurociencia estudia todo el conjunto que forma el sistema nervioso y su relación constituye la base de la reacción humana ante las diferentes situaciones.

Otro concepto importante es la neurogastronomía, varios autores definen a la neurogastronomía en el libro Cerebro Gourmet de Cristina Saéz como es el caso de Gordon M. Shepherd, neurobiólogo de la Universidad de Yale comenta que es entender la psicología y la neurociencia de percibir y disfrutar de la



comida”, sin embargo Jordi Roca define a la neurogastronomía como “tocar la fibra de las emociones mediante ciertos alimentos o formas de prepararlos podemos incidir en el estado de ánimo de las personas. Tanto el gusto como el olfato, pero sobre todo este último, activan recuerdos, emociones, en el cerebro. Es una pauta de nuestro trabajo, crear estados de ánimo o incidir sobre ellos”. (2013).

Los sentidos son nuestras herramientas para percibir el mundo que nos rodea. Nuestros órganos sensitivos envían señales al cerebro, que son interpretadas como colores, sonidos, aromas, texturas o distancias. La ciencia es parte de nuestra vida cotidiana y hoy gracias a la difusión de conceptos científicos de manera sencilla, podemos buscar explicaciones sobre el mundo que nos rodea. La ciencia de los alimentos nos permite entender, entre muchas otras cosas, por qué se cocina con un huevo, por qué el merengue no nos salió como esperábamos y por qué los vegetales verdes quedan de un color poco apetitoso si los cocinamos demasiado tiempo; el análisis sensorial nos aclara por qué una salsa de tomate nos parece menos ácida al agregar azúcar y, gracias a la física de la cristalización, entendemos el porqué del templado del chocolate. (Koppman, 2014).

Las emociones que despiertan las características organolépticas de los alimentos y que afectan su elección, es decir alimentos altos en grasas que presentan alta palatabilidad y evocan respuestas positivas que incentivan a su ingestión; lo que no ocurre con alimentos de sabor amargo, que son evolutivamente considerados tóxicos para los seres humanos y de los cuales se disminuye su ingesta; (2) Las emociones de muy alta intensidad (estrés muy intenso y drástico) suprimen el comer debido a respuestas fisiológicas que interfieren con la ingestión de alimentos; (3) Las emociones de excitación e intensidad moderada afectan la alimentación dependiendo de cuáles son las motivaciones al momento de comer, por ejemplo: frente a una restricción alimentaria (como una dieta hipocalórica) las emociones negativas o positivas aumentan la ingesta de alimentos debido a un deterioro del control cognitivo; es



decir las emociones negativas colocan como prioridad la necesidad de regular la emoción desagradable, viéndose afectada la capacidad cognitiva de mantener la ingesta restringida; o frente a la necesidad de controlar una emoción negativa, es decir, “comer emocional”, se promueve la ingesta, particular, de alimentos dulces y con alto contenido de grasa y frente a una alimentación normal; no se espera que las emociones de baja excitación o intensidad afecten la alimentación. (Palomino Pérez, 2020).

En el libro “Comida para las Emociones” de Sandi Krstinić Explica que las emociones son reacciones químicas en nuestro cerebro que causan reacciones físicas en ocasiones visibles como enrojecimiento, gestos o respiraciones notorias, esto a causa del consumo de diferentes alimentos procesados con técnicas vanguardistas como esferificaciones, cocción al vacío, espumas, gelificación, terrificación y aplicación de nitrógeno líquido. (2013)

Charles Spence y Vetina Piqueras en su libro Multisensory Flavor Perception, describen que generar una experiencia multisensorial es a través de la reacción de todos los sentidos, y esto se ve reflejado en el sabor de los alimentos ya que todos los estímulos que se envían a partir de una comida suelen modificar la percepción del sabor lo que provoca una nueva experiencia. (2016)

Según Albert Adrià en su libro “Los postres del Bulli” comenta que los sentidos desempeñan una función de primer orden en la cocina, son el vehículo mediante el cual las sensaciones llegan a nuestro cerebro, que procesa los estímulos en relación con la información acumulada (tolerancia a los alimentos y costumbres culturales). El gusto, el tacto y la vista son los más importantes en la cocina de postres, incluso el oído podría incluirse en los sentidos que proporcionan estímulos al cerebro mientras se come, aunque su empleo se limite al crujir de algunas preparaciones (caramelos y crocantes) cuando se muerden. (2011)



Según Paco Roncero Chef ejecutivo y accionista del restaurante Sublimotion en el video publicitario de este restaurante, describe a la experiencia multisensorial en alimentos no solo como el acto de comer o alimentarse, si no también todo lo que lo acompaña alrededor, como música, tecnología, aromas, escenarios, que durante la ingesta de los alimentos activan todos los sentidos y provocan emociones. (2017).

“La neurogastronomía nos ayuda a conocer como activar el cerebro del consumidor mediante sus sentidos. Queda patente que cuando comemos el sabor que percibimos es el resultado de la interacción de todos nuestros sentidos: el olor de la comida, el sonido que hace al masticarla, el tacto que tiene ese mordisco, y si nos ha entrado por los ojos. Pero además, el ambiente que nos rodea es determinante para saber si nuestra experiencia será placentera. Una buena compañía alrededor de la mesa, un servicio atento en un restaurante, un hilo musical tranquilo y agudo cuando queremos relajarnos y conversar en la sobremesa; y sobre todo las expectativas que nos hayamos creado antes de sentarnos a la mesa, que estas se vean cumplidas y las emociones que nacen en nosotros a cada mordisco” (Dura, 2017)



6. OBJETIVO GENERAL.

Analizar la influencia que tienen las técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca, para la creación de una experiencia sensorial gastronómica.

7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

1. Crear un mapa gastronómico de postres típicos de la ciudad de Cuenca.
2. Aplicar técnicas clásicas y de vanguardia a veinte postres típicos de la ciudad de Cuenca.
3. Evaluar la reacción y aceptación que tienen los nuevos postres mediante la aplicación de pruebas de degustación.



8. METODOLOGÍA.

La metodología que se utilizará en el presente trabajo será de tipo, cuantitativa y cualitativa, primero metodologías cuantitativas para validar lo que refleja la escala de likert. Y cualitativa ya que se estudian las sensaciones y percepciones individuales causadas por la degustación de postres típicos de la ciudad de Cuenca variando su presentación, analizar y llegar a una conclusión final al someter a 4 grupos de 10 personas a un experimento gastronómico.

Para desarrollar el primer objetivo se realizará una investigación documental mediante búsqueda bibliográfica en diferentes fuentes como libros, revistas e internet, entrevistas, visitas a los diferentes barrios de la Ciudad de Cuenca para la creación de un mapa gastronómico.

Para cumplir con el objetivo 2, se aplicará una investigación comparativa, experimentando técnicas de vanguardia y tradicionales en varios postres típicos, para el desarrollo de fichas técnicas y la posterior degustación con los grupos.

Para el desarrollo del objetivo 3 se aplicará un test de degustación que permitirá recopilar y entender lo que sucede con la percepción del sabor en los postres mediante el estímulo de los sentidos y como estos son responsables para la construcción de una experiencia sensorial. La prueba de degustación será aplicada a 4 grupos conformados por 10 personas económicamente activas (PEA) que se encuentren entre 24 y 48 años.

También se realizarán visitas técnicas, entrevistas a habitantes de la ciudad de Cuenca y se conversará con los primeros reposteros de la ciudad para que relaten sus inicios, anécdotas, la manera en la que preparan los postres y sobre los ingredientes y utensilios que utilizan para sus distintas elaboraciones.



9. BIBLIOGRAFÍA

Adriá, A; Guillament, F; Nuñez, P; Meseguer, L. (2011). (4ta ed.). Los postres de el Bulli.

Alonso, M. (Abril, 2019). Gastronomía Emocional.

American Psychological Association (2019). Publication Manual of the American Psychological association American Psychological association

Arenos, P. (1 de diciembre, 2011). La cocina de los Valientes. (Ediciones B).

Armijos, D; Barzallo, C; Jaramillo, M; Pezantes, S; y Torres, L. (2016). Manual de trabajos de titulación. Universidad de Cuenca.

ASALE, R.-, & RAE. (n.d.). Diccionario de la lengua española | Edición del Tricentenario. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario.

ASALE, R.-, & RAE. (n.d.). Postre | Diccionario de la lengua española. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario.

Durá, C. (21 de septiembre 2017). Neurogastronomía, la influencia del oído y la vista en el sabor. Universidad Internacional de la Rioja.

Hernández, R. (2014). Metodología de la investigación McGraw-Hill/ Interamericana Editores S.A. de C.V.

Krstinic, S. (2013). Comida Para Las Emociones. (Editoria Deesclée de Brower, S.A.).

Palomino, A. (2020). Rol de la emoción en la conducta alimentaria. Revista Chilena de Nutrición, 47(2), 286–291. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182020000200286>

Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2016). Multisensory Flavor Perception: From Fundamental Neuroscience Through to the Marketplace. (Woodhead Publishing.

Roncero, P. (2017, noviembre 2). Sublimotion: Los secretos del restaurante más tecnológico del mundo.

Saéz, C. (2013). (1st ed.).Cerebro Gourmet.

Saéz, C. (2013, January 18). El paladar está en el cerebro [Sociedad]. La Vanguardia.

Salas, R. (2003). ¿LA EDUCACION NECESITA REALMENTE DE LA NEUROCIENCIA?. Estudios pedagógicos (Valdivia), (29), 155-171. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07052003000100011>



10. TALENTO HUMANO.

Tabla 1

Talento humano

RECURSOS	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL \$
DIRECTOR	1 hora semanal/ 6 meses	300,00
ESTUDIANTE 1	10 horas semanales/ 6 meses	60,00
ESTUDIANTE 2		60,00
TOTAL		420,00

11. RECURSOS MATERIALES.

CANTIDAD	RUBRO	VALOR \$
2 unidades	Cartuchos de tinta	36,00
15 unidades	Fotocopias	0,30
1 unidad	Caja de esferos (Bic azul)	5,00
2 unidades	Lápiz	1,00
3 unidades	Borrador	1,00
2 unidades	Sacapunta	1,00
2 unidades	Resma de hojas	6,00
Varios	Ingredientes	500,00
1 unidad	Ahumador	60,00
1 unidad	Sifón	60,00
1 unidad	Empacadora al vacío pequeña	120,00
TOTAL		820,00



12. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1.- Recolección y organización de la información	X	X	X			
2.- Discusión y análisis de la información			X	X	X	
3.- Elaboración de fichas técnicas		X	X			
4.- Aplicación de degustaciones de postres			X	X	X	
5.- Integración de la información de acuerdo a los objetivos					X	X
6.- Redacción del trabajo					X	X
7.- Revisión Mensual	X	X	X	X	X	X
8.- Revisión final						X

13. PRESUPUESTO

CONCEPTO	APORTE DEL ESTUDIANTE \$	OTROS APORTES \$	VALOR TOTAL \$
TALENTO HUMANO			
INVESTIGADORES	600,00	500,00	1.400,00
DIRECTOR	300,00		
GASTOS DE MOVILIZACIÓN			
Transporte	200,00		200,00
GASTOS DE LA INVESTIGACIÓN			153,00



INSUMOS			
MATERIAL DE ESCRITORIO	53,00		
BIBLIOGRAFÍA INTERNET	100,00		
EQUIPOS, LABORATORIOS Y MAQUINARIA			
Alquiler de vajilla, menaje y decoración	250,00		250,00
OTROS	500,00		500,00
TOTAL			2.503,00
			0



14. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

- 1- Cuenca y su repostería.
 - 1.1 Historia de los postres cuencanos.
 - 1.2 Mapa Gastronómico
 - 1.3 Selección de postres

- 2- Postres clásicos y vanguardistas
 - 2.1 Técnicas de repostería.
 - 2.1.1 Concepto de técnicas tradicionales y de vanguardia.
 - 2.1.2 Clasificación de técnicas tradicionales y vanguardistas.
 - 2.2 Fichas técnicas de postres clásicos.
 - 2.3 Fichas técnicas de postres vanguardistas.

- 3- Prueba experimental piloto
 - 3.1 Descripción de las pruebas.
 - 3.2 Desarrollo de las pruebas.
 - 3.3 Evaluación y resultado de pruebas.



Ilustración 20 Fotografía de entrevista y visita técnica





Anexo #3 Pruebas de Elaboración de postres.

- Quimbolito



Ilustración 21 elaboración de postres modificados

**Dulce de Guayaba
huevo.**

**Dulce de durazno con pan de
huevo.**





Dulce de Guayaba



Dulce de higo de con queso



Bizcocho base



Pucañahui



Helado de Morocho



Canelazo con melvas

Quimbolito





Templado de Chocolate
Anexo# 4 Encuesta realizada

Masa de coco para taco de cocada

UNIVERSIDAD DE CUENCA
CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
GASTRONOMIA

Encuesta de degustación para el trabajo de titulación final nombrado "De lo tradicional a lo vanguardista: Influencia de técnicas vanguardistas aplicadas en postres típicos de la ciudad de Cuenca, para la creación de una experiencia sensorial gastronómica.

1. Edad

2. Tiene usted un empleo fijo

 Si

 No

Señale del uno al 5 sus respuestas siendo 1 muy poco o no me gusto y 5 demasiado o me gusto.

3. ¿Qué sabores identifico más en los postres?

Coco	1	2	3	4	5
Naranja	1	2	3	4	5
Guayaba	1	2	3	4	5
Maíz	1	2	3	4	5
Ron	1	2	3	4	5
Pasas	1	2	3	4	5
Vainilla	1	2	3	4	5

4. ¿Cuál es la intensidad del aroma de los postres?

1 2 3 4 5

5. ¿Le gusto la presentación de los postres?

1 2 3 4 5

Ilustración 22 Encuesta aplicada



6. ¿Estaría dispuesto a consumir este tipo de postre frecuentemente?, si su respuesta es no justifique por qué.

Si no

7. Indique el precio que usted pagaría por los postres degustados.

- \$ 3,50
- \$ 5,00
- \$ 7,00
- \$ 10,00
- \$ 15,00

8. Describa cuál es su opinión sobre este tipo de postres y que tan rentable sería ponerlos a la venta en la Ciudad de Cuenca.

9. Cuales fueron los sentidos que uso mas dentro de la prueba.

Oído	1	2	3	4	5
Vista	1	2	3	4	5
Gusto	1	2	3	4	5
Tacto	1	2	3	4	5
Olfato	1	2	3	4	5

Anexo# 5 Pruebas de las degustaciones realizadas.



Ilustración 23 Evidencia de pruebas de degustación



