

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR-UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMIA



**Propuesta de un recetario de Pastelería y Repostería a base de taxo
(Passiflora mollisima) para los establecimientos del sector Chillogallo,
Distrito Metropolitano de Quito**

Proyecto de investigación para la obtención del título de Licenciado en
Gastronomía

Autor:

Henry Sebastián Cóndor Chochos

Director del Proyecto de Investigación:

Mgst. Stefania Jácome

Quito, Ecuador

Agosto, 2023

Quito, 10 /08 / 2023

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister

Juan Romero

Director de la Carrera de Gastronomía

Presente.

De mi consideración:

Yo, **Stefania Jácome** Director(a) del Trabajo de Titulación realizado por el estudiante **Henry Córdor** de la carrera de **Gastronomía** informo haber revisado el presente documento titulado **Propuesta de un recetario de pastelería y repostería a base de taxo para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito**, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, UNIB.E de Quito y el Manual de Estilo institucional; por lo tanto autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

En tal virtud autorizo al Señor a que concedan a realizar el anillado del trabajo de titulación y su entrega en la secretaría de la Escuela.

Atentamente.



Mg. Stefania Jácome

Director de Trabajo De Titulación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Henry Sebastián Córdor Cochos declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: **“Propuesta de un recetario de Pastelería y Repostería a base de taxo (Passiflora mollisima) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito”**, previa a la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía, en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.

Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.

Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.



Henry Sebastián Córdor Cochos

1722142419

Quito, DM., a los 10 días del mes de Agosto de 2023

DEDICATORIA

Dedico este presente trabajo de grado primeramente a Dios por guiarme en el camino hasta este momento de mi vida, darme la sabiduría para llevar adelante la realización del presente trabajo, darme la fortaleza para sobrepasar cada uno de los obstáculos que se presentaron a través de la realización de este trabajo y por ayudarme, en cada momento de mi vida, que sea su voluntad la que quede plasmada en este trabajo.

A mi madre por ser mi madre y padre al mismo tiempo, por ser la mejor madre del mundo y una guerrera ante la vida, y por el apoyo que me brindó durante toda mi vida escolar, colegial, universitaria y en este proyecto, agradezco cada uno de sus consejos, regaños y amor, pues es el motivo de mi inspiración.

A mi tío, que más que mi tío ha sido mi padre a lo largo de mi vida, sus enseñanzas consejos y cariño me mantienen motivado para seguir adelante.

A toda mi familia porque siempre han estado para mí en cualquier momento, sé que cuento con ellos para lo que sea.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a quienes hicieron posible esta investigación y estuvieron presentes en este proceso, también le doy las gracias a los docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador quienes nos han formado y fortalecido como personas en el transcurso de la carrera.

A la Mgst. Stefania Jacome por ser mi tutor al guiarme y asesorarme en todo el proceso de elaboración de este trabajo de grado.

Al PhD. Dioni Villalobos por su ayuda y apoyo para culminar este trabajo de titulación de la mejor manera posible, por sus enseñanzas y correcciones continuas que permitieron fortalecer nuestra investigación.

A mi madre y mi familia por ofrecerme el sustento financiero necesario con el fin de pulir nuestras habilidades culinarias.

A los establecimientos que permitieron introducir el recetario y por la ayuda con la encuesta realizada

ÍNDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	II
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTOS.....	V
ÍNDICE GENERAL.....	VI
ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS	X
ÍNDICE DE TABLAS.....	X
ÍNDICE DE FIGURAS	XIII
ÍNDICE DE ANEXOS	XV
RESUMEN	XVI
INTRODUCCIÓN´	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA.....	3
Planteamiento del problema	3
Objetivos de la investigación	7
Objetivo General	7
Objetivos Específicos.....	7
Justificación e Impacto de la Investigación	8
Alcance de la Investigación	9
CAPÍTULO II.....	10
MARCO TEÓRICO	10
Antecedentes de la investigación	10
Bases Teóricas	14
Recetario	14

Tipos de Recetario.....	14
Simple o informal	14
Complejo o formal.....	14
Características de un recetario.....	15
Receta estándar	16
Fragmentos de una receta estándar.....	16
Pastelería	17
Tipos de la Pastelería	17
Liviano o simple	17
Ligeros con relleno	18
Complejos con chocolate	18
Tartas varias	18
Características de la pastelería	18
Repostería.....	19
Tipos de Repostería	20
Repostería de masas	20
Repostería de cremas y mousses.....	20
Repostería de hojaldre.....	21
Características de la repostería.....	21
El taxo.....	22
Características Organolépticas	23
Planta	23
Fruto	23
Cultivo del taxo.....	24

Variedades del taxo.....	25
Composición Química del Taxo.....	25
Clasificación taxonómica.....	26
CAPÍTULO III	27
MARCO METODOLÓGICO	27
Naturaleza de la investigación	27
Enfoque de investigación	27
Nivel de la investigación	27
Diseño de la investigación.....	28
Tipo de investigación.....	28
Población y muestra	29
Población.....	29
Muestra.....	32
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	34
Técnicas de recolección de datos	34
Revisión documental	34
Encuesta	34
Operacionalización de las variables.....	35
Instrumentos de recolección de datos	40
Documentos.....	40
Validez	40
Confiabilidad	41
Técnicas de análisis de los datos	42
CAPÍTULO IV	44

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	44
Descripción de las características organolépticas del taxo (<i>Passiflora mollisima</i>), por medio de revisión documental.....	44
Diagnóstico del conocimiento y el uso del taxo para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos.	51
Desarrollo de los productos de pastelería y repostería que serán considerados en el recetario a base de taxo	67
Diseño del recetario de preparaciones de pastelería y repostería en base de taxo	82
Determinación de la aceptabilidad del recetario de preparaciones de pastelería y repostería a base del taxo a partir de expertos.....	109
CAPÍTULO V	127
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	127
Conclusiones.....	127
Recomendaciones	128
ANEXOS	129
ANEXO 1	130
ANEXO 2	131
ANEXO 3	132
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	133

ÌNDICE DE TABLAS Y FIGURAS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Características de la planta de Taxo	23
Tabla 2. Siembra y cultivo del Taxo	24
Tabla 3. Cosecha y Post Cosecha del Taxo	25
Tabla 4. Composición Química del Taxo	25
Tabla 5. Clasificación Taxonómica	26
Tabla 6. Población de documentos relacionados con el taxo	30
Tabla 7. Población establecimientos del sector Chillogallo	31
Tabla 8. Población expertos en repostería y pastelería	31
Tabla 9. Muestra de documentos sobre el taxo.....	32
Tabla 10. Muestra establecimientos del sector Chillogallo	33
Tabla 11. Muestra de expertos en repostería y pastelería	33
Tabla 12. Operacionalizacion de las variables conocimiento del taxo	36
Tabla 13. Operacionalización de las variables aceptabilidad del recetario	38
Tabla 14. Expertos para validación de instrumentos	41
Tabla 15. Características organolepticas del Taxo según autores	44
Tabla 16. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del sabor del taxo	51
Tabla 17. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del color del taxo	52
Tabla 18. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del color de la pulpa del taxo	53
Tabla 19. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de la forma del taxo.....	54
Tabla 20. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Características"	55
Tabla 21. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de los beneficios del taxo	56

Tabla 22. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Beneficios"	57
Tabla 23. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de los macronutrientes	58
Tabla 24. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de micronutrientes	59
Tabla 25. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Nutrientes"	60
Tabla 26. Frecuencia absoluta y relativa del uso del taxo como sustituto	61
Tabla 27. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Versatilidad"	62
Tabla 28. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de productos a base de taxo	63
Tabla 29. Frecuencia absoluta y relativa de la ocupación del taxo en elaboración de postres	64
Tabla 30. Frecuencia absoluta y relativa del uso del taxo como base en la preparación de postres	65
Tabla 31. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Aplicabilidad"	66
Tabla 32. Formulación de la preparación Parfait de taxo	67
Tabla 33. Formulación de la preparación Entremet de taxo	69
Tabla 34. Formulación de la preparación Flor encapsulada de taxo	71
Tabla 35. Formulación de la preparación Eclair de taxo	72
Tabla 36. Formulación de la preparación Mil hojas de taxo	74
Tabla 37. Formulación de la preparación Falso taxo	76
Tabla 38.Formulación de la preparación Tiramisú de taxo	78
Tabla 39.Formulación de la preparación Torta de taxo	80
Tabla 40. Frecuencia absoluta y relativa del diseño del recetario.....	109
Tabla 41. Frecuencia absoluta y relativa de la legibilidad y comprensibilidad	110
Tabla 42. Frecuencia absoluta y relativa del orden lógico.....	111

Tabla 43. Frecuencia absoluta y relativa de la coherencia	112
Tabla 44. Frecuencia absoluta y relativa de la terminología técnica del recetario	113
Tabla 45. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Percepción visual"....	114
Tabla 46. Frecuencia absoluta y relativa de la ejecución y aplicación	115
Tabla 47. Frecuencia absoluta y relativa de la inclusión	116
Tabla 48. Frecuencia absoluta y relativa del beneficio económico	117
Tabla 49. Frecuencia absoluta y relativa del aporte	118
Tabla 51. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Utilidad"	120
Tabla 52. Frecuencia absoluta y relativa del sabor	121
Tabla 53. Frecuencia absoluta y relativa de la textura	122
Tabla 54. Frecuencia absoluta y relativa del aroma	123
Tabla 55. Frecuencia absoluta y relativa del equilibrio de sabores	124
Tabla 56. Frecuencia absoluta y relativa del atractivo visual	125
Tabla 57. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Percepción gustativa"	126

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Confiabilidad primer instrumento	42
Figura 2. Confiabilidad del segundo instrumento	42
Figura 3. Representación grafica de la forma del taxo según autores	48
Figura 4. Representación grafica del color del taxo según autores	48
Figura 5. Representación grafica del sabor del taxo según autores	49
Figura 6. Representación gráfica del tallo del taxo según autores	49
Figura 7. Representación grafica de las hojas del taxo según autores	50
Figura 8. Representación grafica de las semillas del taxo según autores	50
Figura 9. Representación grafica del conocimiento del sabor del taxo	51
Figura 10. Representacion grafica del conocimiento del color del taxo	52
Figura 11. Representacion grafica del conocimiento del color de la pulpa del taxo	53
Figura 12. Representacion grafica de la forma del taxo	54
Figura 13. Representacion grafica de la dimensión "Características"	55
Figura 14. Representacion grafica de los beneficios del taxo	56
Figura 15. Representacion grafica de la dimensión "Beneficios"	57
Figura 16. Representacion grafica del conocimiento de macronutrientes	58
Figura 17. Representacion grafica del conocimiento de los micronutrientes	59
Figura 18. Representacion grafica de la dimensión "Nutrientes"	60
Figura 19. Representacion grafica del uso del taxo como sustituto	61
Figura 20. Representacion grafica de la dimensión "Versatilidad"	62
Figura 21. Representacion grafica del conocimiento de productos a base de taxo	63
Figura 22. Representacion grafica de la ocupación del taxo en la elaboración de postres	64

Figura 23. Representacion grafica del uso del taxo como base en la preparaci3n de postres	65
Figura 24. Representacion grafica de la dimensi3n "Aplicabilidad"	66
Figura 25. Representaci3n grafica del dise1o del recetario	109
Figura 26. Representaci3n grafica de la legibilidad y comprensibilidad	110
Figura 27. Representaci3n grafica del orden l3gico	111
Figura 28. Representaci3n grafica de la coherencia.....	112
Figura 29. Representaci3n grafica de la terminolog3a del recetario	113
Figura 30. Representaci3n grafica de la dimensi3n "Percepci3n visual"	114
Figura 31. Representaci3n grafica de la ejecuci3n y aplicaci3n	115
Figura 32. Representaci3n grafica de la inclusi3n.....	116
Figura 33. Representaci3n grafica del beneficio econ3mico	117
Figura 34. Representaci3n grafica del aporte	118
Tabla 50. Frecuencia absoluta y relativa de la recomendaci3n	119
Figura 35. Representaci3n grafica de la recomendaci3n.....	119
Figura 36. Representaci3n grafica de la dimensi3n "Utilidad".....	120
Figura 37. Representaci3n grafica del sabor.....	121
Figura 38. Representaci3n grafica de las texturas	122
Figura 39. Representaci3n grafica del aroma	123
Figura 40. Representaci3n gr3fica del equilibrio de sabores	124
Figura 41. Representaci3n grafica del atractivo visual	125
Figura 42. Representaci3n grafica de la dimensi3n "Gustativa"	126

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	130
ANEXO 2	131
ANEXO 3	132

Henry Córdor. **PROPUESTA DE UN RECETARIO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA A BASE DE TAXO (PASSIFLORA MOLLISIMA) PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR CHILLOGALLO, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.** Gastronomía, Universidad Iberoamericana Del Ecuador. Quito, Ecuador. 2022-2023. (157) pp.

RESUMEN

El taxo, una fruta exótica de la región andina se utiliza tradicionalmente en Ecuador. A pesar de ser una fruta versátil y nutritiva, actualmente su potencial está subutilizado en las industrias de pastelería y repostería. Esto se debe principalmente al hecho de que el público no está bien informado sobre su uso y sus propiedades nutricionales. Por ello, el objetivo general de este estudio es proponer un recetario de pastelería y repostería a base de taxo dirigido a los establecimientos del sector Chillogallo en el periodo 2022-2023. De igual forma, los objetivos específicos son describir las características organolépticas del taxo a través de revisión documental, diagnosticar el conocimiento del taxo mediante encuestas, desarrollar productos de pastelería y repostería, diseñar el recetario de panadería y repostería y, en última instancia, establecer la aceptabilidad del taxo mediante encuesta a expertos en el área. Para alcanzar el objetivo general se adoptó un enfoque cuantitativo y se utilizaron diseños transversales no experimentales con alcance descriptivo. La población del estudio incluyó nueve pasteleros y encargados de establecimientos pasteleros y reposteros del sector Chillogallo, al igual que tres expertos en el área. Además, se realizó una revisión documental y se utilizaron dos cuestionarios con preguntas dicotómicas. Estos instrumentos fueron validados por 3 chefs experimentados y se encontró una confiabilidad de 0,7% para el primer instrumento y 0,8% el segundo. Los avances en la investigación han creado ocho formulaciones basadas en el taxo que ofrecen valiosas sugerencias para incorporar esta fruta en productos de pastelería y repostería. Finalmente se sugiere la impartición de cursos de formación enfocados en la preparación de recetas con taxo y sus propiedades nutricionales para los chefs de pastelería y repostería, con el objetivo de fomentar su adopción en los restaurantes del sector Chillogallo, enriqueciendo así la experiencia culinaria de los clientes.

Palabras clave: Taxo, Fruta exótica, Recetario, Chillogallo, Pastelería, Repostería.

INTRODUCCIÓN

El Taxo (*Passiflora mollissima*), esta fruta tiene su origen en toda la zona andina sudamericana, pues no se encuentra solo en Ecuador, sino que también en, Colombia y Perú, en nuestro país Ecuador se lo puede encontrar comúnmente en los bosques fríos y templados creciendo entre matorrales y sobre las ramas secas de los eucaliptos y capulíes. En la actualidad el taxo no es del todo aprovechado, puesto que su uso se considera limitado en los ámbitos pasteleros y reposteros, en donde únicamente se emplea solo en helados y batidos y no se destaca a pesar de ser un producto versátil y nutritivo, debido a la desinformación de la población respecto a los usos y propiedades nutricionales que este fruto posee.

Por lo tanto, se propone la elaboración de un recetario de pastelería y repostería que tenga como base el taxo, dirigido a los establecimientos del sector Chillogallo. Para cumplir con este propósito se describe las características del taxo y su aplicabilidad en preparaciones de pastelería y repostería considerando su uso como base, luego se realiza un diagnóstico del conocimiento y el taxo para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del sector Chillogallo, posteriormente se efectúa la formulación de dichas preparaciones para finalmente diseñar el recetario planteado y determinar su aceptabilidad por medio de las opiniones de expertos en el tema.

Este trabajo se va a desarrollar bajo la siguiente estructura:

Capítulo 1: Denominado el problema, en esta sección se describe el problema de investigación desde una perspectiva macro, meso y micro, teniendo en cuenta que el problema principal es el limitado conocimiento de las propiedades del taxo y su aplicación en postres en el sector de Chillogallo, el mismo presenta varias preguntas de investigación que orientan el desarrollo del estudio, de igual manera se describen las razones que resaltan la importancia de la investigación.

Continuando con el capítulo 2: Definido como marco teórico, este forma parte de los pilares centrales de la investigación, puesto que se desarrollan los antecedentes y la fundamentación teórica.

Seguidamente se encuentra el capítulo 3: Llamado marco metodológico, se centra en presentar los procedimientos para la recolección y análisis de información, el cual contiene los siguientes elementos: enfoque, diseño, tipo de investigación, alcance, técnicas e instrumentos, la población, validez y confianza.

Pasamos al capítulo 4: Se le conoce como análisis e Interpretación de los resultados en el cual, se presentan los resultados obtenidos tras la aplicación de los cuestionarios a los chefs y expertos en el sector Chillogallo. Los datos recopilados se muestran mediante tablas y gráficos para facilitar su comprensión. Asimismo, se incluye la propuesta final del recetario de preparaciones pasteleras y reposteras a base del taxo. Se destacan las preparaciones innovadoras y bien valoradas por los participantes, lo que resalta el potencial del taxo en la gastronomía.

Finalmente, el capítulo 5: Se hace llamar conclusiones y recomendaciones del estudio donde se concluye que se necesita informar más sobre las propiedades y usos del taxo en la gastronomía. Se recomienda capacitar a los chefs en la elaboración de recetas y en las propiedades nutricionales del taxo. Además, se sugiere una estrategia de marketing para difundir el recetario en Chillogallo y promover su uso en establecimientos gastronómicos. Se espera que estas acciones fomenten el uso del taxo en la pastelería y repostería, brindando una experiencia culinaria única a los comensales.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Este capítulo describe el planteamiento del problema de la investigación, así como los objetivos establecidos para dar respuesta al mismo, la justificación e impacto y el alcance del estudio.

Planteamiento del problema

Un recetario se puede definir de diferentes formas, pero, en resumidas cuentas, un recetario no es más que un libro, obra o manual culinario que contiene recetas, procesos, costos y consejos susceptibles para cualquier persona, es decir sea o no un cocinero, pues un recetario es bueno si todas las personas lo pueden entender y guiarse con él (Nosrat, 2017).

Siguiendo por la misma línea, la pastelería está presente en todas las cocinas del mundo desde hace mucho tiempo, y para comprenderla se debe tener en cuenta que: La pastelería en sus inicios era una mezcla de harina y una salsa frutal la cual tenía el nombre (pasté) palabra derivada del griego, hoy en día no solo estos productos siguen siendo parte de la pastelería sino que ahora un producto de pastelería debe contener, un edulcorante, grasas, especias, aromatizantes, grenetina, huevos, emulsionantes, entre muchos más (Guzmán 2013, citado por Alvarado y Jibaja, 2022), así podemos concluir con que pastelería es toda aquella preparación gastronómica que haga uso de las materias principales indicadas anteriormente para que en conjunción entreguen un producto final equilibrado y agradable a la vista, olfato y gusto.

Ahora bien, para entender que es la repostería se debe tener en cuenta que:

La parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto, una de las áreas más complicadas. Sin embargo, el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias (Instituto Culinario de México, 2011, pág. 1).

Lo que demuestra que repostería es un tipo de cocina compleja y exacta dedicada a la elaboración de dulces y postres, siendo el resultado de esta cocina un producto equilibrado, entre buenas técnicas de cocina y un delicioso sabor.

Continuando por la misma línea, para hablar de la repostería ecuatoriana debemos hacer un recorrido por los orígenes de la misma, por ende, debemos tener en cuenta que:

En el Ecuador existen varias influencias con Colón, Cortés y Pizarro, la caña de azúcar es introducida en los países americanos (Brasil, Cuba, etc.), desarrollándose su cultivo de forma vertiginosa, de modo que, en menos de cien años, América superó en producción al resto del mundo. Aunque Europa se surtía hasta el siglo XVI del azúcar que importaba de otros países, en Francia (Larenas y Moreira, 2020, pág. 37).

Con esto poder observar que nuestra cultura dulce proviene de la conquista, es decir, han sido introducidas, pero adaptadas con productos endémicos y han ido evolucionando para converger en la repostería, como se pudo observar anteriormente no es algo fácil.

Y los productos principales de la repostería ecuatoriana son dulces simples y fáciles de preparar, los más conocidos se encuentran en la provincia de Pichincha, con lo que podemos decir que existe repostería en nuestro sector; pero no repostería profesional; ya que, por herencia se han transmitido los conocimientos de generación en generación, sin ningún tipo de documento en este caso recetario ni técnica estándar (Collaguazo, 2014). Teniendo así que la repostería ecuatoriana en la provincia de Pichincha se caracteriza por dulces tradicionales. Aunque existe una forma de repostería en la región, no se considera profesional, ya que se basa en recetas transmitidas de generación en generación sin documentación formal ni técnicas estándar.

Adicionalmente la fruta con la que vamos a trabajar es el taxo (*Passiflora mollissima*), el taxo es una fruta rica en Vitamina A y con características químicas y físicas muy buenas, además de que es endémica y originaria de nuestra región (Landa, 2012).

Siguiendo por la misma línea tomando en cuenta la propuesta de un recetario a base de tomate de árbol el cual se relaciona con el presente estudio ya que ambos

trabajan con frutas exóticas y poco utilizadas dentro de la repostería se afirma que la pomología carece de relevancia a nivel nacional, ya que solo se ha concentrado en el cacao y el banano, ya que estos son productos principales de exportación, y al igual se espera que las frutas exóticas, en este caso el tomate de árbol, sea valorada como productos de importancia para la creación de recetas de pastelería y repostería (Alvarado y Jibaja, 2022). Teniendo así que el taxo al ser considerado una fruta exótica aplicaría también en el mismo sentido para su valorización dentro del contexto de exportación a nivel internacional y de innovación gastronómica.

En el Ecuador, según lo que plantea la Encuesta Estructural Empresarial (Enasem, 2018) citado por la revista GESTION (2019) obtuvo que, “entre pan común, pan integral, y productos de pastelería se produjeron 215 millones de panes los cuales aportaron \$47 millones en ventas al Ecuador en el año 2018 “ (pág. 1) lo cual refleja no solo el aporte al consumidor, que necesita un producto fácil de conseguir y a un bajo costo, sino al país teniendo este un aporte a la economía del mismo.

Adicionalmente, según lo que plantea el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2016) citado por la revista GESTION (2019), “las cifras que dividen la elaboración entre el pan dulce, pan de molde, galletas y pan de yuca alcanzo los 21 millones de kilos, conjuntamente los datos arrojan que en galletas se exportan \$7,552 dólares y \$64,438 dólares en pan de yuca, siendo el único pan que se exporta” (pág. 1) lo cual nos indica que ya se exportan productos de la pastelería y generar ingresos al país, y que esta preferencia por el pan de yuca es porque no solo su nombre es llamativo, sino que se utiliza una raíz poco común para la elaboración de un pan , al igual que el propósito de esta investigación con el Taxo.

Ahora bien, implementar un recetario de pastelería y repostería a base de taxo en el sector Chillogallo puede ser una estrategia beneficiosa para cualquier negocio de este tipo. El taxo es un fruto que se encuentra en la región andina y es conocido por sus propiedades nutricionales, lo que significa que, al utilizarlo como ingrediente principal en tus productos, se podrá ofrecer opciones más saludables y nutritivas a los clientes del sector. En un mercado donde cada vez más personas buscan opciones saludables, esta podría ser una ventaja competitiva importante.

Además, el uso del taxo en los productos de pastelería y repostería podría ser una forma efectiva de diferenciarte de la competencia. Al ofrecer productos con sabores y texturas diferentes, se podría atraer a un público que busca opciones innovadoras y novedosas. Al utilizar un ingrediente que no es muy común en este tipo de productos, se podrá ofrecer algo único y diferente, lo que podría ayudar a destacarte en el mercado.

En resumen, al implementar un recetario de pastelería y repostería a base de taxo en el sector Chillogallo, se podrá ofrecer opciones más saludables y nutritivas, diferenciarte de la competencia con sabores y texturas únicas, apoyando a los productores locales y fomentando el consumo de productos locales. Al mejorar la calidad de los productos, se podrá aumentar la satisfacción y fidelidad de los clientes, lo que podría llevar a un aumento en las ventas y el éxito de los establecimientos del sector Chillogallo.

Es por esto que, esta situación es un pilar crucial que motiva a la realización de la presente investigación, planteándose la siguiente interrogante:

¿Cómo se podría elaborar un recetario de Pastelería y Repostería a base de taxo (*Passiflora mollisima*) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito?

Objetivos de la investigación

Objetivo General

Diseñar un recetario de Pastelería y Repostería a base de taxo (*Passiflora mollisima*) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivos Específicos

- Describir las características organolépticas del taxo (*Passiflora mollisima*), por medio de revisión documental.
- Diagnosticar el conocimiento y el uso del taxo (*Passiflora mollisima*) para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del sector Chillogallo, a partir de una encuesta realizada a los chefs encargados de los establecimientos.
- Desarrollar los productos de pastelería y repostería que serán considerados en el recetario a base de taxo dirigido a los establecimientos del sector Chillogallo.
- Diseñar un recetario de repostería a base de taxo (*Passiflora mollisima*) para los establecimientos del sector Chillogallo.
- Establecer la aceptabilidad del recetario de postres elaborados utilizando el taxo (*Passiflora mollisima*), a partir de una encuesta realizada a especialistas.

Justificación e Impacto de la Investigación

El siguiente trabajo de titulación se justifica en primer lugar porque proporciona un recetario de repostería a base taxo (*Passiflora mollisima*), proporcionando a la población de esta provincia alimentos novedosos y nutritivos conservando el patrimonio alimentario.

Adicionalmente este recetario contribuirá positivamente y motivacionalmente a los nuevos gastrónomos a rescatar uno de los productos ecuatorianos que rara vez se utilizan dentro de una cocina ecuatoriana, pero también contribuirá a la búsqueda de nuevas recetas e investigaciones con respecto al uso del taxo (*Passiflora mollisima*) dentro de muchas provincias o países.

Este estudio también asistirá a los establecimientos del sector Chillotallo y a todos los gastrónomos interesados en los postres con frutas autóctonas, no solo a motivar, sino también a su valor cultural. El estudio también sirve como guía de motivación para los estudiantes de la UNIB.E que deseen practicar estas recetas como aporte a la investigación y establecimientos gastronómicos. Porque aplica métodos, herramientas, modelos y procesos que todos los gastrónomos pueden entender e imitar para su propio beneficio. sobre otras personas. De igual forma, Este recetario también puede ser un punto de inflexión en la repostería y pastelería ecuatoriana, ya que ofrece nuevas formas de combinar técnicas de vanguardia y frutas inusuales.

Finalmente, la investigación es viable técnica, económica y temporalmente debido a la disponibilidad de equipos, herramientas, materiales y tecnología para desarrollar recetas de manera eficiente. Además, existe el apoyo económico para la compra de ingredientes, el diseño de manuales de recetas y el acceso a las instalaciones.

Alcance de la Investigación

El presente estudio radica en la Propuesta de un recetario de Pastelería y Repostería en base de taxo (*Passiflora mollisima*) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito, El mismo se desarrolla de manera documental y de campo, en el periodo de tiempo comprendido entre octubre 2022 y septiembre 2023.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Este capítulo describe los antecedentes de la investigación y bases teóricas relacionada con la panadería, la repostería y el taxo, revisa el conocimiento existente en estas áreas y proporciona una descripción general de los estudios previos que han contribuido a los avances en estos sectores culinarios.

Antecedentes de la investigación

En el presente estudio se denotan cuatro antecedentes, de los cuales dos son de carácter internacional y dos nacionales, mismos que se presentan a continuación:

Como primer antecedente, se presenta el estudio realizado por Alvarado y Jibaja (2022), realizado en Quito (Ecuador), titulado: “Propuesta de un recetario sobre preparaciones de pastelería y repostería a base de tomate de árbol para los establecimientos del sector Lucha de los Pobres”, en el cual tuvo por objetivos el describir las características del tomate de árbol para considerar su uso como base en la elaboración de pastelería y repostería, a partir de una revisión documental, diagnosticar el conocimiento y el uso del tomate de árbol para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del sector Lucha de los Pobres, a partir de una encuesta, formular las preparaciones pasteleras y reposteras a base del tomate de árbol que serán consideradas en un recetario, dirigido a los establecimientos del sector la Lucha de los Pobres, Determinar la aceptabilidad del recetario sobre preparaciones pasteleras y reposteras a base del tomate de árbol mediante la opinión de expertos en el área, a partir de una encuesta.

La investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo, llevando a cabo un estudio de campo con diseño no experimental de tipo transversal o transeccional. La población estuvo constituida por 11 Chefs encargados de las preparaciones pasteleras y reposteras de cada establecimiento del sector Lucha de los Pobres. Entre los resultados se tiene que, En lo que concierne a la aplicabilidad, el 100% de los chef encuestados de los 11 establecimientos del sector, mencionó que el tomate de árbol puede ocuparse para

la elaboración de postres de pastelería y repostería y finalizando, el 90,91% de los chefs encargados de los 11 establecimientos del sector, indicó que utilizaría el tomate de árbol como base para realizar tortas y postres, mientras que el 9,09% manifestó que no aplicaría el fruto para la preparación de tortas y postres, debido a la acidez y amargor de la fruta.

En este sentido, la investigación realizada por Alvarado y Jibaja (2022), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos contemplan la realización de un recetario de repostería y pastelería. El aporte radica se ha tomado como referencia las preguntas planteadas por los autores mencionados, adaptándolas de manera adecuada al contexto del taxo. Estas adaptaciones han permitido obtener datos valiosos sobre el nivel de conocimiento y aplicación del taxo en los establecimientos estudiados, contribuyendo así al desarrollo de la presente investigación.

En segundo lugar, se tiene la investigación realizada por Arias (2020), realizado en Quito, titulado: “Elaboración de un recetario de productos de repostería a base de mortiño para los emprendedores del cantón Mejía”. Se trazó como objetivos Identificar las características organolépticas del mortiño para la elaboración de los postres, a partir de revisión documental, Determinar el nivel de aceptación que tienen los postres a base de mortiño, por parte de especialistas culinarios, Diseñar la estructura del recetario de postres a base de mortiño, para los emprendedores del cantón Mejía.

La investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque Cuantitativo, llevando a cabo un estudio de campo con diseño no experimental – transversal. La población estuvo constituida por chefs especialistas en pastelería y repostería los cuales tienen más de dos años de experiencia en esas áreas, los cuales determinaron que el mortiño es una fruta, que por sus características organolépticas es versátil para preparar cualquier tipo de postres en especial helados, rellenos, mermeladas, jaleas, cheesecake, no recomiendan utilizar en masas ya que el mortiño emana un color propio que al momento de cocinar la masa se transforma de color negro y los postres con mayor aceptación, tomando en cuenta las valoraciones, fueron el

mousse y la tartaleta de mortiño, cuyas evaluaciones en cuanto al sabor, color, textura y aroma fueron las más altas

En este sentido, la investigación realizada por Arias (2020), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos contemplan la realización de un recetario de repostería con la utilización de ingredientes poco convencionales. El aporte radica en la utilización del instrumento presentado por Arias como base para la recolección de datos sobre el nivel de conocimiento de los actores en el campo de la repostería. Este instrumento ha sido adaptado y complementado con una ficha de análisis utilizada como segundo instrumento, que a su vez ha sido diseñada para llevar a cabo una validación por expertos presencial de los postres elaborados.

Continuando con los antecedentes se tiene la investigación realizada por Gómez y Díaz (2018), realizado en Chiapas (México) titulada: "Implementación del chile habanero en la repostería" Se trazó como objetivos documentar a través de investigación el uso y consumo del chile habanero, realizar pruebas para inhibir la capsaicina del chile habanero utilizando como referencia el estudio de la escala Scoville, evaluar los postres mediante pruebas de aceptabilidad para obtener el resultado deseado. El estudio se desarrolló siguiendo una metodología experimental, debido a que se realizaron 4 diferentes pruebas experimentales para comprobar cuál de estas aporta mejor resultado para la neutralización de la capsaicina en el chile habanero, del cual se obtiene resultados mediante instrumentos de medición a los alumnos de la licenciatura en gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Entre los resultados se tiene una aceptación positiva en un 50% dado que la opción de "me gusta mucho" fue la que se colocó en primer lugar, mientras que se reflejó un empate del 20% cada uno con "me gusta" y "no me gusta ni me disgusta"; arrojando un resultado favorable al postre, y se concluye que la opción de usos de ingredientes poco convencionales dentro de la repostería como fue el caso del chile habanero es una nueva alternativa para poder explotar este ingrediente dando un buen resultado al público.

En este sentido, la investigación realizada por Gómez y Díaz (2018), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos contemplan la implementación de ingredientes poco convencionales a la repostería. El aporte radica en la utilización del instrumento presentado por Gómez y Díaz como base para la recolección de datos sobre el nivel de conocimiento de los actores en el campo de la repostería. Además, las bases teóricas propuestas por estos autores han sido una referencia clave para clasificar los términos de repostería y pastelería en esta investigación. Asimismo, su trabajo ha servido como inspiración para la innovación en la creación de postres utilizando el taxo, similar a la investigación que ha explorado el uso del chile habanero.

Finalmente, se tiene la investigación realizada por Espíndola (2018), realizada en Chiapas (México), titulada: "Bebidas tradicionales de Chiapas aplicadas en la repostería francesa". Se trazó como objetivos documentar el origen y desarrollo de la repostería francesa, conocer el proceso de elaboración de las bebidas tradicionales en Chiapas, evaluar sensorialmente los postres seleccionados para conocer su aceptabilidad. La investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque tipo mixto, ya que representa un conjunto de procesos e implican la recolección de datos cuantitativos y cualitativos. Para la recolección de datos se aplicó prueba sensorial y se entrevistó a 3 personas dedicadas a la elaboración de las bebidas tradicionales del Estado de Chiapas. Entre los resultados registrados por la prueba sensorial se tiene que el aroma, sabor, consistencia y aceptación de los postres realizados fueron más del 70 %.

En este sentido, la investigación realizada por Espíndola (2018), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos se relacionan con las técnicas francesas de repostería que se realizarán en esta investigación. El aporte radica en la utilización de las bases teóricas propuestas por este autor que han sido tomadas como referencia en la clasificación y determinación de los postres y técnicas que se aplicarán utilizando el taxo. Asimismo, su enfoque y formato en el recetario han sido fuentes de inspiración para el diseño y estructura de este proyecto.

Bases Teóricas

Recetario

Un recetario es un libro o manual que especifica meticulosamente recetas de un lugar específico, describiendo, analizando y calculando los costos de las mismas, técnicas que se utilizaron, cantidades de ingredientes utilizados, y procedimientos para la obtención de un producto final, existen dos tipos de recetarios (Revenga, 2014). Lo cual nos indica que se trata de un texto específico de un producto principal del cual van a derivar recetas con especificaciones técnicas de su mise en place, preparación, montaje y consejos.

Tipos de Recetario

Simple o informal

Son aquellos que solo enumeran los ingredientes necesarios para la preparación de una receta con sus respectivas cantidades. Este tipo de recetario no brinda detalles acerca de los procedimientos de preparación, las técnicas utilizadas o los costos de los ingredientes o de la preparación en general. Usualmente, este tipo de recetario es utilizado por personas que ya poseen conocimientos previos en cocina y solamente necesitan una guía rápida para recordar los ingredientes necesarios para una receta en particular (Moreno, 2012). De este modo se aprecia que este tipo de recetario se utiliza por personal de cocina que trabaja el día a día con las mismas recetas, y solo es una forma de recordad lo que ya saben, pues no cuenta con ningún paso a seguir ni especificación sobre los ingredientes.

Complejo o formal

Por otra parte, este proporciona una descripción más detallada de los ingredientes, incluyendo las cantidades exactas, los costos de los ingredientes por gramo, kilogramo o mililitro, así como los costos totales de la preparación. Este tipo de recetario es utilizado no solamente por chefs profesionales, sino también por personas que buscan una guía detallada para preparar platos complejos o llevar un registro preciso de los costos. Los recetarios complejos o formales brindan instrucciones detalladas acerca de las técnicas utilizadas en la preparación y

presentación de los platos, así como recomendaciones de variaciones y ajustes de ingredientes según las preferencias personales o necesidades dietéticas (Moreno, 2012). Dando a entender que un recetario no es más que un libro, obra o manual culinario que contiene recetas, procesos, costos y consejos susceptibles para cualquier persona además es considerado como una herramienta útil para aquellos que desean aprender a cocinar y para aquellos que desean expandir su conocimiento culinario. Los recetarios pueden estar diseñados para un público específico, como vegetarianos, diabéticos, celíacos, entre otros.

Características de un recetario

Ahora bien, existen algunas características que componen a un recetario entre estas están:

En primer lugar, es fundamental que el recetario incluya una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de la receta en cuestión. Esta lista debe ser precisa y detallada, especificando la cantidad de cada ingrediente que se necesita para la receta, así como cualquier información adicional, como, por ejemplo, si el ingrediente debe estar a temperatura ambiente o refrigerada (Rombauer, 2019). Por lo tanto, como se observa lo primero a tener en cuenta la realización del recetario será la lista de ingredientes a usar de cada receta con las especificaciones que algunos ingredientes requieran.

Asimismo, es importante que el recetario incluya instrucciones precisas y detalladas para que el lector pueda comprender y seguir fácilmente cada paso del proceso de elaboración. Estas instrucciones deben ser claras y concisas, y deben incluir todos los detalles necesarios para llevar a cabo la receta de manera efectiva (Child, 2009). De esta manera se menciona que un punto dentro del recetario, es la inclusión de instrucciones técnicas sobre las recetas para que su elaboración sea fácil y sencilla

Además, el recetario puede incluir variaciones y consejos para adaptar la receta a distintos gustos y necesidades. Esto puede incluir sugerencias para sustituir ciertos ingredientes, consejos para la presentación del plato, o ideas para modificar la receta para hacerla más saludable, entre otros aspectos (Stewart, 2005). Tal como

se aprecia, los consejos serán indispensables en el recetario pues es un apoyo al lector.

Es esencial que el formato del recetario sea claro y conciso, para que los lectores puedan comprenderlo fácilmente. La presentación del recetario debe ser atractiva, con una fuente legible y fácil de seguir, y el uso de viñetas o números para indicar los pasos de la receta (Garten, 2002). Conforme a lo establecido, el diseño del recetario deberá contar con una presentación formal, y con un contenido legible.

Por último, contar con fotografías de alta calidad puede resultar muy útil para el lector, ya que le permiten comprender mejor el proceso de elaboración y visualizar cómo debe lucir el plato final. Las fotografías también pueden ayudar a los lectores a evaluar si han seguido correctamente cada paso de la receta (Ottolenghi, 2012).

Receta estándar

Una receta estándar es un inventario detallado sobre ingredientes necesarios para una preparación culinaria, se utiliza para estipular los ingredientes, la cantidad a utilizar de los mismos, costos de los ingredientes, procedimientos usados y una foto con la presentación del mismo, dentro de un restaurante las recetas estándar se utilizan para tener una mejor en la consistencia, manejar costos, cantidad de compras, fijación de precios y entrenamiento de nuevo personal (Molina, 2013). Es decir que una receta estándar no solo mejorará la estandarización de un platillo, sino que se utilizará como herramienta para mejorar muchos aspectos dentro de un establecimiento gastronómico, los mismos que fueron mencionados anteriormente.

Fragmentos de una receta estándar

Dentro de los contenidos en una receta estándar, se dividen en dos partes, dentro de la primera parte se ubican las siguientes especificaciones, que se llenarán por el autor de la receta: número de receta, nombre de la receta, número de pax, tipo de receta, chef responsable, ciudad/región y una foto de la preparación culminada, por otra parte en nuestro segundo apartado se ubican las siguientes especificaciones: código, ingredientes, cantidades (kg, l, gr, ml), unidad, mise en place, valor unitario y valor total de los ingredientes, margen de error (7-10%), costo total de la preparación, costo por porción, costo de gerencia (30%), costo de servicio (10%),

costo del IVA (12%), y costo final de la preparación PVP, y para finalizar tenemos el procedimiento de la preparación y las técnicas de cocción utilizadas (Molina, 2013), siendo así estos componentes todos los que conforman una receta estándar la cual se puede visualizar a continuación, siendo esta una receta estándar proporcionada por la UNIB.E (**Ver anexo 1**).

Pastelería

Para comprender que es la pastelería debemos tomar en cuenta que “La pastelería en sus inicios era una mezcla de harina y una salsa frutal la cual tenía el nombre (pasté) palabra derivada del griego, hoy en día no solo estos productos siguen siendo parte de la pastelería sino que ahora un producto de pastelería debe contener, un edulcorante, grasas, especias, aromatizantes, grenetina, huevos, emulsionantes, entre muchos más” (Según lo plantea Guzmán 2013 citado por Alvarado y Jibaja 2022 pág. 36). Así podemos concluir con que pastelería es toda aquella preparación gastronómica que haga uso de las materias principales indicadas anteriormente para que en conjunción entreguen un producto final equilibrado y agradable a la vista, olfato y gusto.

Tipos de la Pastelería

Existen diferentes tipos de pastelería, que pueden ir desde la más simples y tradicionales a más complejas y vanguardistas es por esto que a continuación se presentan cuatro diferentes tipos de pastelería:

Liviano o simple

Generalmente es la más sencilla y tradicional de realizar, no por sencilla se deja de lado, pues esta al ser de las primeras da un aporte cultural a la pastelería muy importante, algunas preparaciones pasteleras que se encuentran dentro de este tipo de pastelería son las medialunas, magdalenas, palmiers, canelés, suspiros, aplanchados, entre otros más (Ruiz, 2022). De manera que la pastelería simple, son aquellas preparaciones tradicionales ligeros que no por ser llamado simple es fácil, sino que apartar un valor cultural a la pastelería.

Ligeros con relleno

Aquí se ubican las diferentes preparaciones con algún tipo de relleno, ya sea crema pastelera, nata montada, entre otros, un claro ejemplo de este tipo de postres son los pastelillos, profiteroles, paris-brest, crossaints aux amandes, caracolitos, entre otros más (Ruiz, 2022). De esta manera la pastelería con relleno es aquella que como su nombre lo indica se compondrá por una estructura con un relleno en su interior.

Complejos con chocolate

Talvez a simple vista puede sonar sencillo, es decir solo bastaría con tomar cualquier tipo de postre y rellenarlo de chocolate, pero no y es por esto que son considerado complejos pues el chocolate, no se adapta de la misma forma con cualquier tipo de postre, pues la forma en que se fusiona con un ingrediente varía según el mismo, algunos ejemplos de postres de pastelería complejos con chocolate son el pan de chocolate, los eclair, torta sacher, trufas, entre otros más, cable recalcar que en cada uno de los postres mencionados la utilización del chocolate varia (Ruiz, 2022). Por consiguiente, la pastelería con chocolate será la más compleja ya que el uso, manejo y formulación de las preparaciones con chocolate, requieren de conocimientos, experiencia y buena técnica.

Tartas varias

Aquí se ubicarán todos los tipos de tartas versátiles, las cuales constan de una masa que en su composición será 50% de materia grasa, las tartas al ser versátiles pueden ir rellenas de diferentes tipos de frutas, jaleas, cremas, entre otras más (Ruiz, 2022). De este modo para finalizar se encuentra la pastelería de tartas, la cual se compone de una masa con materia grasa, y rellena en su formulación

Características de la pastelería

Continuando por la misma línea la pastelería cuenta con características propias las cuales son:

En primer lugar, se caracteriza por el uso de ingredientes de alta calidad, la precisión en las medidas y tiempos de cocción, y la creatividad en la decoración y

presentación de los postres, además de que una buena técnica en la pastelería, permite obtener texturas y sabores adecuados en cada preparación (Castillo, 2016).

Asimismo, la pastelería es un área de la cocina que requiere de mucha atención a los detalles y la estética ya que la presentación en la pastelería debe ser visualmente atractivos para despertar el interés y el apetito de los comensales (Gisslen, 2017). Esto demuestra que la elaboración de repostería requiere un conocimiento profundo de los ingredientes y su comportamiento en las diferentes preparaciones. Además, cabe mencionar la importancia del control de la temperatura y el tiempo de cocción de la repostería. Porque estos son factores importantes en la textura y sabor final del postre.

Repostería

Par entender que es la repostería se debe tener en cuenta que:

La parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto, una de las áreas más complicadas. Sin embargo, el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias (Instituto Culinario de México, 2011, pág. 1).

Lo que demuestra que repostería es un tipo de cocina compleja y exacta dedicada a la elaboración de dulces y postres, siendo el resultado de esta cocina un producto equilibrado, entre buenas técnicas de cocina y un delicioso sabor. La repostería es muy poco valorada para el público normal, en cambio dentro de una cocina es muy sabido que la repostería es lo más complejo en cuanto a técnica y exactitud se refiere, es por eso que se podrá encontrar 10 cocineros dentro de cocina caliente pero solo 2 expertos en repostería.

Continuando por la misma línea, para hablar de la repostería ecuatoriana debemos hacer un recorrido por los orígenes de la misma, por ende, debemos tener en cuenta que:

En el Ecuador existen varias influencias con Colón, Cortés y Pizarro, la caña de azúcar es introducida en los países americanos (Brasil, Cuba, etc.), desarrollándose su cultivo de forma vertiginosa, de modo que, en menos de cien años, América superó en producción al resto del mundo. Aunque Europa se surtía hasta el siglo XVI del azúcar que importaba de otros países, en Francia (Larenas y Moreira, 2020, pág. 37).

Con esto poder observar que nuestra cultura dulce proviene de la conquista, es decir, han sido introducidas, pero adaptadas con productos endémicos y han ido evolucionando para converger en la repostería, como se pudo observar a anteriormente no es algo fácil.

Tipos de Repostería

Ahora bien, la repostería se divide en tres categorías principales: repostería seca, repostería húmeda, repostería de convento e internacional de masas, repostería de cremas y mousses, y repostería de hojaldre.

Repostería de masas

La repostería de masas se enfoca en la elaboración de pasteles, galletas, bizcochos y muffins, entre otros, donde la masa es el ingrediente principal y se trabaja con una variedad de ingredientes que incluyen harina, huevos, azúcar, mantequilla y levadura. De acuerdo con los autores, es fundamental seguir las recetas al pie de la letra para lograr los resultados deseados (Rodríguez y Pérez, 2019). A si pues se tiene que la repostería de masas requiere de ingredientes exactos y seguir la receta al pie de la letra.

Repostería de cremas y mousses

La repostería de cremas y mousses se refiere a la elaboración de postres como flanes, natillas, mousses y cremas pasteleras. En este tipo de repostería, las cremas son la base de los postres y se trabajan con ingredientes como huevos, leche, azúcar y otros ingredientes según la receta. Es importante controlar la temperatura y el tiempo de cocción para obtener las texturas adecuadas en las preparaciones (Rodríguez y Pérez, 2019). De esta manera se obtiene que la repostería de mousses en aquella la cual pasa por un proceso de emulsión, y se requiere conocimiento de los productos, técnicas y procesos.

Repostería de hojaldre

La repostería de hojaldre se refiere a la elaboración de postres como croissants, palmeras y tartaletas. En este tipo de repostería, la masa de hojaldre es la protagonista y se trabaja con diferentes ingredientes como harina, mantequilla y agua. Según los autores, es importante respetar los tiempos de reposo y enfriamiento para lograr la textura crujiente y hojaldrada característica de este tipo de preparaciones (Rodríguez y Pérez, 2019).

Características de la repostería

Y para finalizar la repostería se caracteriza por los siguientes aspectos:

En primer lugar, se caracteriza por la creatividad ya que la repostería es un campo en el que la creatividad es fundamental para elaborar postres con diferentes sabores, formas, texturas y colores (Rodríguez, 2016).

Así mismo, se caracteriza por la precisión ya que, en la repostería, las medidas y las proporciones de los ingredientes son muy importantes para lograr una preparación exitosa (Rodríguez, 2016).

Continuando por la misma línea, se caracteriza también por la paciencia ya que la repostería requiere de tiempo y paciencia, ya que muchos postres necesitan de procesos de enfriamiento, cocción y reposo para obtener la textura y el sabor deseado (Rodríguez, 2016).

De la misma forma se caracteriza por la habilidad ya que la repostería requiere de habilidad para manipular los ingredientes y los utensilios de cocina para obtener los resultados deseados (Rodríguez, 2016).

Adicionalmente se caracteriza por los conocimientos básicos de química ya que la repostería se basa en conocimientos básicos de química, ya que las reacciones químicas que se producen entre los ingredientes son fundamentales para lograr una buena preparación (Rodríguez, 2016).

Y finalmente se caracteriza por la decoración ya que la presentación de los postres es fundamental en la repostería, por lo que la decoración es una característica importante de esta disciplina culinaria (Rodríguez, 2016).

El taxo

El taxo es considerado una fruta exótica por esto es importante recalcar, que las frutas exóticas son aquellos frutos el cual su cultivo se da mayormente en zonas tropicales y subtropicales, y de cultivarse en climas fríos sus características organolépticas serán deficientes (Según lo plantea la Fundación Española de la Nutrición 2018 citado por Alvarado y Jibaja 2022), lo que nos da a entender que las frutas exóticas son aquellas frutas con cultivo restringido ya que se tienen que cumplir con las especificaciones que necesita la fruta para poder obtener un buen producto, es así como el taxo es considerado como fruta exótica pues es endémica de la provincia de Pichincha.

Según lo plantea (Holm-Nielsen et al 1988) citado por Landa (2012) El Taxo (*Passiflora mollissima*), “esta fruta tiene su origen en toda la zona andina sudamericana, pues no se encuentra solo en Ecuador, sino que también en, Colombia y Perú, en nuestro país Ecuador se lo puede encontrar comúnmente en los bosques fríos y templados creciendo entre matorrales y sobre las ramas secas de los eucaliptos y capulíes” (pág. 20). Lo cual nos da a entender que el taxo es una fruta endémica andina, además se aprecia que el taxo se adapta a diferentes hábitats.

Para comprender que el taxo es una fruta económica se debe tener en cuenta que Según Landa (2012):

Se concluyó que el 100 % de los productores de Taxo en la provincia en estudio tienen una superficie de explotación entre 660 m² y 28216 m², lo que nos demuestra que un gran porcentaje de productores consiguen cultivar en superficies de menos de una hectárea para obtener los recursos económicos para sostener a la familia, el 66.7% de los productores de Taxo tienen un lote de 2679m² con 112 plantas de Taxo, el 12.8% tiene dos lotes de 3116m² cada uno con 104 plantas en el huerto, el 12.8% son tres lotes de 2262m² cada lote con 84 plantas, mientras

que el 7.7% presentan cuatro lotes de 3099m² cada lote con 40 plantas para realizar el cultivo de Taxo(...)(pág. 15).

Lo que demuestra que el taxo no solo tiene buenas características organolépticas para poder producir productos de Pastelería y Repostería, sino que también es económico para el productor y comprador.

Y siguiendo por la misma línea hablaremos a breves rasgos sobre las características organolépticas y el cultivo del taxo.

Características Organolépticas

Planta

La planta del taxo, es de tipo enredadera, la cual se logra distinguir por su estructura y sus frutos, las cuales presentan características propias (Montalvo, 2011). Estas particularidades se presentan en el tallo, hojas y flor, las cuales veremos de manera detallada en el siguiente cuadro.

Tabla 1. *Características de la planta de Taxo*

Planta	
Tallo	Cilíndrico pubescente
Hojas	Obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes.
Flor	Péndula con la bráctea cilíndrica de color verde, ligeramente vellosa por fuera y trilobulada.

Tomado de: Montalvo, 2011.

Fruto

Siguiendo por la misma línea, llegamos a las características organolépticas del fruto las cuales son: forma, color, pulpa y semillas. En cuanto a la forma, debemos tener una forma oblonga u ovoide, en contraste con el color del taxo, tendremos un color característico de verde claro, pero cuando alcance el estado inicial, se tornará amarillo. de plena madurez, A continuación, a lo largo de la pulpa deberemos tener

capas y un sabor agridulce, y finalmente en cuanto a las semillas tendremos semillas pequeñas, negras, planas y elípticas (Montalvo, 2011).

Cultivo del taxo

El taxo es perteneciente al cultivo de la familia *Passifloracea*, que como hemos visto tiene su origen en toda la región andina de América del Sur, ya que se encuentra no solo en Ecuador, sino también en Colombia y Perú, y en nuestro país. es un recurso barato para los agricultores (Landa, 2012).

Y para su cultivo y cosecha se necesitan de varios aspectos a tomar en cuenta los cuales se presentan en las siguientes tablas:

Tabla 2. Siembra y cultivo del Taxo

Siembra y Cultivo	
Preparación del terreno	Se agrega material orgánico
Trazado de la plantación	Se realizarán curvas de nivel si el terreno es sumamente regular en pendiente
Hoyado	40 x 40 - 40 cm
Trasplante	Únicamente de las plantas seleccionadas
Fertilización de fondo	Se agrega material orgánico e insumos
Distancia de siembra	5 x 3 metros
Formación de las espalderas	Se construirían para que se guie a los brazos de la planta
Podas	Las plantas producen frutos durante varios años; Es necesario mantenerlas mediante podas adecuadas, lo que prolongara su producción por lo menos durante ocho a diez años

Tabla 3. *Cosecha y Post Cosecha del Taxo*

Cosecha y Post Cosecha	
Cosecha	La recolección del fruto debe hacerse cuando esté pintón (por lo menos en 70%). Debe cortarse por el pedúnculo con tijeras de podar y no se debe torcer, ni golpear.
Cosecha de campo	Se la realiza en cestas de plástico, en cuyo fondo se coloca láminas de esponja y hojas de papel en blanco
Post cosecha	Luego de la cosecha la fruta entra en la cadena de frío
Selección	Cada uno de los frutos cosechados se clasifican por forma, color, uniformidad
Limpieza	Se debe eliminar especialmente los residuos de cosecha, pedúnculos del fruto, hojas, impurezas, etc.
Empaque y Almacenamiento	Se la realiza en paquetes de poliéster envueltos con celofán, con pesos de 300 - 500 gramos incluso de 2 Kilos. El almacenamiento debe darse a una temperatura de 4 °C a 8 °C, con una humedad relativa del 80 % al 90%

Variedades del taxo

Passiflora es el nombre de su familia botánica, que incluye maracuyá, granadilla, curuba y badea, las hojas de esta familia muestran muchas especies diferentes, a veces incluso dentro de una misma especie puede haber variaciones, también son agradables para las abejas y aves porque son ricas en néctar. El género incluye 12 géneros y 500 especies conocidas distribuidas a lo largo de América tropical. (Landa, 2012)

Composición Química del Taxo

Tabla 4. *Composición Química del Taxo*

Componente	Contenido
Agua	92g
Proteínas	0,60g
Grasa	0,10g

Carbohidratos	6,30g
Fibras	0,30g
Calcio	4mg
Fosforo	20mg
Hierro	0,40mg
Vitamina A	1,02 mg
Riboflavina	0.03mg
Niacina	2,5mg
Ácido ascórbico	70mg

Tomado de: Montalvo, 2011.

Clasificación taxonómica

Tabla 5. *Clasificación Taxonómica*

Reino	Vegetal
Subreino	Esphermatophyta
División	Angiosperma
Clase	Dicotiledóneas
Subclase	Archiclamydae
Orden	Parietales
Suborden	Flacaurtinea
Familia	Passifloracea
Genero	Passiflora
Especie	Mollissima
Nombre Científico	Passiflora mollissima B.H.K.
Nombre vulgar	Taxo

Tomado de: Montalvo, 2011.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En el presente capítulo del marco metodológico, se enuncia la naturaleza de la investigación al hacer el análisis del paradigma, enfoque, nivel, diseño y tipo, también se presenta la población y muestra del estudio, así como las técnicas e instrumentos para la recolección de los datos y los procesos de análisis de estos.

Naturaleza de la investigación

Enfoque de investigación

Es una recopilación de todos los procesos sistemáticos, críticos y empíricos aplicados a un problema, se inicia con conocer 3 tipos de vías que existen en este universo de investigación, a saber: cuantitativo, cualitativo y mixto, ninguna ruta es mejor que la otra ya que depende de su conocimiento e ideas clave, 3 enfoques incluyen procesos sistemáticos, reflexión y experimentación utilizando estrategias como observar, establecer, probar y sugerir (Hernández y Mendoza, 2018), por otra parte el enfoque cuantitativo delimita deliberadamente la información, ya que se basa en sí mismo, mide fenómenos, utiliza estadísticas, secuencialmente, infiere, analiza objetivamente y generaliza los resultados (Hernández y Mendoza, 2018). En la presente investigación se asumió el enfoque cuantitativo, puesto que la información recopilada se analizó de forma objetiva mediante herramientas cuantificables para un mejor desarrollo de los procesos analíticos y críticos.

Nivel de la investigación

El nivel de investigación es el grado de concavidad que tiene la investigación porque en el proceso de investigación existen los siguientes niveles; exploran, describen, correlacionan y explican, forman una cadena entre ellos, en el mismo nivel describen en detalle las propiedades y características de los conceptos y fenómenos, también miden variables y los modelos los describen así como también muestran con precisión los ángulos y dimensiones del problema con la ayuda de herramientas, por otro lado, la investigación descriptiva es el estudio que se encarga de determinar las características de la población objeto de estudio (Hernández y

Mendoza, 2018). La presente investigación tuvo un nivel descriptivo, debido a que se detalló el conocimiento que tienen los establecimientos del sector la Chillogallo, el taxo y su uso en preparaciones de repostería y pastelería, a partir de los resultados obtenidos proceso, se diseñó un recetario de preparaciones pasteleras y reposteras a base del mismo que fueron consideradas en un recetario dirigido a estos negocios.

Diseño de la investigación

El diseño de la investigación es aquella estrategia o plan que se utilizara para capturar la información deseada para responder al problema o a la pregunta planteada, aquí se clasifican en diseños experimentales que se subdividen en pre experimentos, experimentos puros, cuasi experimentos y diseños no experimentales que se subdividen en transaccionales o trasversales y longitudinales, (Hernández & Mendoza, 2018), de la misma forma la investigación no experimental es aquella la cual no manipula las variables del estudio, simplemente observa fenómenos en su área para posteriormente realizar un análisis, (Hernández, Fernández y Baptista,2001).

En la presente investigación se siguió un diseño no experimental de tipo transversal o transeccional, puesto que no hubo manipulación de variables; la recolección de datos se realizó en un periodo de tiempo determinado, para describir las características del taxo y su aplicabilidad en preparaciones de pastelería y repostería considerando su uso como base, así como diagnosticar el conocimiento y empleo del fruto en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del sector Chillogallo.

Tipo de investigación

El tipo de investigación son herramientas para captar información, teniendo dos tipos de investigación, como la investigación documental la cual busca analizar, obtener y criticar la información dada por el o los instrumentos, su propósito principal es recolectar datos a través de revisión bibliográfica y la investigación de campo que recolecta datos in situ con la ayuda de sujetos propios del lugar determinado, por otra parte la investigación documental es aquella que se realiza mediante la

investigación de documentos, es decir libros, revistas, constituciones, entre otras, además la investigación de campo es la compilación de nuevos datos extraídas de autores primarios para un propósito específico (Arias, 2012).

En primer lugar, la investigación fue de tipo documental debido a que, se requirió de una recopilación de información por medio de documentos y libros que permitieron identificar las características del taxo para considerar su uso como base en preparaciones de pastelería y repostería. En segundo lugar, fue de campo puesto que, mediante la aplicación de dos cuestionarios, se aportó midiendo, por un lado, el conocimiento del fruto que tienen los chefs encargados de las elaboraciones pasteleras y reposteras para el diseño de un recetario y por el otro, la aceptabilidad del mismo por parte de expertos en el área de pastelería y repostería.

Población y muestra

Población

La población es un conjunto de elementos infinitos o finitos con características similares, la cual quedará establecida por el problema y por los objetivos de la investigación, tenemos que población infinita es la carece de un total de elementos, por ende, no existe un registro documental. En segundo lugar, tenemos que población finita es la que posee la cantidad de unidades que la componen y además existe un registro documental. Y por último tenemos la población accesible la cual es la que posee una porción finita de la población relacionada a los objetivos, a los cuales se tiene acceso directamente y de los cuales se obtiene una muestra específica (Arias, 2012). Esta investigación tiene tres poblaciones a partir de la técnica de revisión documental, la primera para determinar las características organolépticas del taxo, la segunda para el diagnóstico sobre el taxo y la tercera para la aceptabilidad del recetario.

En este sentido, la primera población estuvo conformada por 11 documentos que hablan o mencionan al taxo para considerar su uso como base en la elaboración de pastelería y repostería.

Tabla 6. *Población de documentos relacionados con el taxó*

Autor - Año	Documento
Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013	El taxó fruto serrano de cultivo prolongado
Revista Maxi Online, 2021	El taxó
Landa, 2012	“Diagnostico Situacional Del Taxó (Passifloramollisimab.H.K.) En La Provincia De Tungurahua”
Toapanta, 2016	Obtención De Una Base Deshidratada A Partir De Pulpa De Taxó (Passiflora Mollisima) Conservando Carotenos Y Compuestos Fenólicos
López, Carvajal, & Macas, (2011).	Proyecto de inversión para la elaboración y comercialización de un dulce a base de frutas no tradicionales en el mercado de Guayaquil
Morán, & Silva, (2012).	Desarrollo y evaluación físico-química y sensorial de batidos a base de leche y fruta: taxó (Passiflora mollissima) o mango (mangifera indica).
Gavilánez, (2017).	Aplicación de frutas cítricas con fondos para la elaboración de ceviches con mariscos ecuatorianos
Montalvo, 2011	“Análisis Comparativo De Canadá Y Francia Como Potenciales Mercados Para La Exportación De Taxó En Conserva Producido En La Provincia De Pichincha, Parroquia Checa”
Martínez, 2020	“Caracterización De La Diversidad Genética De Passifloras En El Departamento De Boyacá Con Fines De Aprovechamiento Y Conservación”
León, 2016	“Obtención De Una Base Deshidratada A Partir De Pulpa De Taxó (Passiflora Mollisima) Conservando Carotenos Y Compuestos Fenólicos”
García, 2020	“Estudio comparativo de la fruta marañón (Anacardium occidentale) y taxó (Passiflora Supersección Tacsonia p.p.) para el desarrollo de Levain y su aplicación en Panificación.”

Además, para la realización del presente estudio se tomó en cuenta 9 chefs encargados de las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del sector Chillogallo, a quienes se les aplicó una encuesta para diagnosticar el conocimiento y el uso del taxo para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del sector Chillogallo.

Tabla 7. Población establecimientos del sector Chillogallo

N.º	Encargado/a	Establecimiento	Sector
1	Juan Alexander Gaibor Guaranda	Panadería y Pastelería "Milena"	Santa Barbara de Chillogallo
2	Verónica Jacqueline Suing Suceullanda	Panadería y Pastelería "Centeno"	Santa Barbara de Chillogallo
3	Gonzalo Gómez Luis Aro	Panadería y Pastelería "Londres"	Santa Barbara de Chillogallo
4	Jonathan Paul Maila Guerra	Panadería y Pastelería "Sumis"	Chillogallo Central
5	Edita Patricia Rodríguez Mosquera	Panadería y Pastelería "Panelleth"	Santa Rosa Primera Etapa de Chillogallo
6	José Luis Guanatasig Morocho	Panadería y Pastelería "Trigo Nuevo"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo
7	Moisés Alexander Guanatasig Morocho	Panadería y Pastelería "Trigo Especial"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo
8	Elsi Marianita Aldian	Panadería y Pastelería "Deleite"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo
9	Cristian Paul Columnas	Panadería y Pastelería "J.C"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo

Por último, con 3 expertos en el área pastelera y repostera, quienes determinaron la aceptabilidad del recetario.

Tabla 8. Población expertos en repostería y pastelería

Experto	Formación
Experto 1	Mgst. Edwin Antamba
Experto 2	Mgst. Luis Llerena
Experto 3	Mgst. Juan Francisco Romero

Muestra

La podemos definir como un subconjunto específico y finito que se obtiene de la población a la que se puede acceder, y que por sus características y tamaño permite hacer derivaciones o generalizar los resultados al resto de la población con un margen de error (Arias, 2012).

De esta manera, la muestra de la presente investigación quedo constituida en primer lugar, por 4 documentos que son inherentes a las características del taxo como lo son las físicas, organolépticas, nutricionales y químicas, dichos documentos fueron seleccionados bajo los siguientes criterios: Libros y trabajos de titulación con un tope de 11 años de antigüedad, esto debido a la variable de estudio ya que no se encuentra suficiente información en los últimos años, de esta manera se pudo recopilar información acerca del taxo.

Tabla 9. *Muestra de documentos sobre el taxo*

Autor - Año	Documento
Montalvo, 2011	“Análisis Comparativo De Canadá Y Francia Como Potenciales Mercados Para La Exportación De Taxo En Conserva Producido En La Provincia De Pichincha, Parroquia Checa”.
Martínez, 2020	“Caracterización De La Diversidad Genética De Passifloras En El Departamento De Boyacá Con Fines De Aprovechamiento Y Conservación”.
León, 2016	“Obtención De Una Base Deshidratada A Partir De Pulpa De Taxo (Passiflora Mollisima) Conservando Carotenos Y Compuestos Fenólicos”.
García, 2020	“Estudio comparativo de la fruta marañón (Anacardium occidentale) y taxo (Passiflora Supersección Tacsonia p.p.) para el desarrollo de Levain y su aplicación en Panificación.”

Por otro lado, la muestra es igual a la población, ya que al ser pequeña se tiene

acceso al mismo número de integrantes de dicha población, en este caso los 9 chefs encargados de las preparaciones pasteleras y reposteras de cada establecimiento según corresponda.

Tabla 10. *Muestra establecimientos del sector Chillogallo*

N.º	Encargado/a	Establecimiento	Sector
1	Juan Alexander Gaibor Guaranda	Panadería y Pastelería "Milena"	Santa Barbara de Chillogallo
2	Verónica Jacqueline Suing Suceullanda	Panadería y Pastelería "Centeno"	Santa Barbara de Chillogallo
3	Gonzalo Gómez Luis Aro	Panadería y Pastelería "Londres"	Santa Barbara de Chillogallo
4	Jonathan Paul Maila Guerra	Panadería y Pastelería "Sumis"	Chillogallo Central
5	Edita Patricia Rodríguez Mosquera	Panadería y Pastelería "Pannelleth"	Santa Rosa Primera Etapa de Chillogallo
6	José Luis Guanatasig Morocho	Panadería y Pastelería "Trigo Nuevo"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo
7	Moisés Alexander Guanatasig Morocho	Panadería y Pastelería "Trigo Especial"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo
8	Elsi Marianita Aldian	Panadería y Pastelería "Deleite"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo
9	Cristian Paul Columnas	Panadería y Pastelería "J.C"	Santa Rosa Segunda Etapa de Chillogallo

Por último, para determinar la aceptabilidad del recetario, se mantuvo el mismo número de expertos que conforman la población, es decir 3 expertos.

Tabla 11. *Muestra de expertos en repostería y pastelería*

Experto	Formación
Experto 1	Mgst. Edwin Antamba
Experto 2	Mgst. Luis Llerena
Experto 3	Mgst. Juan Francisco Romero

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas de recolección de datos

Las técnicas de recolección de datos son todas aquellas formas de obtener la información para comprobar el resultado de una investigación (Arias, 2006).

En la investigación cuantitativa existen diferentes técnicas de recolección de datos, teniéndose que en el presente estudio se emplearon la revisión documental y la encuesta de degustación. De esta manera, la revisión documental se llevó a cabo para determinar las características organolépticas y propiedades del taxo y las técnicas culinarias para la elaboración de preparaciones de pastelería y repostería.

Revisión documental

Es una técnica de recolección de datos que se centra en el requerimiento de información escrita de cualquier forma que pueden ser desde datos que vengan de mediciones hechas por autores o libros que forman parte del estudio (Hurtado, 2008).

Por ende, para el correcto análisis del objetivo enfocado en describir las características del taxo y su aplicación en preparaciones de pastelería y repostería considerando su uso como base, fue necesario hacer uso de una revisión documental puesto que, permitió el desarrollo de matrices que expongan los datos recopilados.

Encuesta

La encuesta es una técnica la cual su objetivo es captar información que provee determinado grupo o muestra de sujetos acerca del tema en particular, la encuesta puede ser oral o escrita, (Arias, 2006). En este sentido, en la presente investigación se utilizó un cuestionario para la aplicación de la encuesta, el cual estuvo conformado por 11 preguntas cerradas y opciones de respuesta dicotómicas, de manera que se obtuvieron resultados concretos, asimismo se utilizó otro cuestionario conformado por 15 preguntas cerradas de tipo dicotómicas para obtener resultados relacionados con la aceptabilidad del recetario de elaboraciones pasteleras y reposteras a base de taxo.

Operacionalización de las variables

La operacionalización de las variables es aquella técnica que se utiliza mediante el proceso en el cual se transforma una variable abstracta a un término delimitado, observable y medible, en este caso serán dimensiones e indicadores, lo más común es que la operacionalización se presente en un cuadro (Arias, 2006). De este modo, para la presente investigación se definió las siguientes variables a ser operacionalizadas, las cuales detallan su dimensión e indicadores con motivo de aplicar las técnicas en instrumentos que satisfagan a los objetivos planteados.

Tabla 12.Operacionalizacion de las variables conocimiento del taxo

Objetivo	Variable	Definición conceptual de variable	Dimensión	Indicadores	Preguntas	Técnica e instrumento
Diagnosticar el conocimiento y el uso del taxo para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos del Chilligallo, a partir de una encuesta.	Conocimiento del taxo	Facultad de un individuo para comprender por medio de la razón, cualidades, beneficios, nutrientes y versatilidad de una fruta	Características	Sabor	1.- ¿Considera usted que el taxo tiene un sabor agridulce?	Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario
				Color de piel	2.- ¿El taxo en su estado de madurez presenta un color amarillento de acuerdo a sus variantes?	
				Apariencia	3.- ¿Es común que la pulpa del taxo maduro tenga un color amarillo intenso y una textura suave y cremosa?	
				Forma	4.- ¿El taxo presenta una forma ovalada alargada	
			Beneficios	Beneficios Saludables	5.- ¿Es cierto que el consumo regular de taxo puede contribuir a prevenir la diabetes gracias a su contenido de fibra y potasio?	
			Nutrientes	Macronutrientes	6.- ¿Es cierto que el taxo es una fruta rica en carbohidratos, fibra y proteínas?	
				Micronutrientes	7.- ¿El taxo es una buena fuente de micronutrientes como hierro, calcio y vitamina C?	

	Uso del taxo	Utilización que se le puede dar al taxo en diferentes preparaciones	Versatilidad	Fruta Sustituta	8.- ¿Considera usted que el taxo puede actuar como un sustituto de frutas para decorar postres en pastelería y repostería?
			Aplicabilidad	Aplicación y Utilización	9.- ¿Conoce algún producto pastelero y repostero elaborado a base del taxo?
					10.- ¿Cree usted que el taxo puede ocuparse en la elaboración de postres de pastelería y repostería?
					11.- ¿Utilizaría el taxo como fruta base para realizar tortas y postres?

Tabla 13. Operacionalización de las variables aceptabilidad del recetario

Objetivo	Variable	Definición conceptual de variable	Dimensión	Indicadores	Preguntas	Técnica e instrumento
Establecer la aceptabilidad del recetario de postres elaborados utilizando el taxo (<i>Passiflora mollisima</i>), a partir de la opinión de especialistas	Aceptación del recetario sobre preparación es pasteleras y reposteras a base del tomate de árbol	Aprobación mediante la percepción visual del contenido y la utilidad del recetario	Percepción visual	Legibilidad y comprensibilidad	1.- ¿Cree usted que el diseño del recetario es interesante y llamativo? 2.- ¿Considera que el recetario es legible y comprensible?	Técnica: Observación Instrumento: Checklist
				Orden lógico	3.- ¿La información presente en el recetario mantiene un orden lógico y coherente?	
				Coherencia	4.- ¿Los ingredientes, cantidades y peso de las recetas planteadas son coherentes de acuerdo a los procedimientos estipulados?	
				Terminología Técnica	5.- ¿Las recetas planteadas manejan la correcta terminología técnica para su pleno entendimiento gastronómico?	
				Ejecución y aplicación	6.- ¿Considera que las recetas planteadas son de fácil ejecución y aplicación?	
			Inclusión	7.- ¿Incluiría las preparaciones del recetario como parte de su catálogo de elaboraciones pasteleras y reposteras?		

			Utilidad	Beneficio económico	8.- ¿Cree usted que el recetario generaría beneficios económicos a los establecimientos pasteleros y reposteros del sector Chilligallo?
				Aporte	9.- ¿Considera que el recetario es un aporte necesario para la pastelería y repostería moderna?
				Recomendación	10.- ¿Recomendaría la utilización del recetario de pastelería y repostería a base del taxo para los establecimientos pasteleros y reposteros?
		Aprobación mediante la percepción gustativa del contenido del recetario	Percepción Gustativa	Sabor	11.- ¿Los postres tienen un toque tropical del taxo en su sabor?
				Textura	12.- ¿Los postres logran combinar la textura suave y cremosa del taxo con un toque crocante para añadir variedad de texturas en cada bocado?
				Aroma	13.- ¿Los postres tienen un aroma fresco y agradable con un toque de taxo?
				Equilibrio de sabores	14.- ¿Los postres logran un equilibrio entre el sabor del taxo y otros ingredientes, sin que alguno predomine en exceso?
				Atractivo visual	15.- ¿La presentación de los postres es atractiva y diversa?

Instrumentos de recolección de datos

Un instrumento de recolección de datos será todo aquel recurso o herramienta que se utilizará como puente para captar, almacenar o registrar determinada información (Arias, 2016).

Documentos

Los documentos son todos aquellos que permitirán definir, clasificar y categorizar determinada información recolectada a partir de la revisión de uno o varios documentos de investigación (Hurtado, 2012). De esta manera, el instrumento estuvo conformado por los documentos anteriormente mencionados en la población, en los cuales se subrayan directamente las características físicas, organolépticas, nutricionales y químicas del taxo mediante el uso de una tabla de recolección de datos para su posterior análisis.

Cuestionario

Un cuestionario es un instrumento de recolección de datos donde las variables están operacionalizadas en forma de preguntas donde no solo se toma en cuenta el problema a investigar, sino que también se toma en cuenta a la población (Hernández, 2012). En este sentido, en la presente investigación se utilizó un cuestionario para la aplicación de la encuesta, el cual estuvo conformado por 11 preguntas cerradas y opciones de respuesta dicotómicas, de manera que se obtuvieron resultados concretos, asimismo se utilizó otro cuestionario conformado por 15 preguntas cerradas de tipo dicotómicas para obtener resultados relacionados con la aceptabilidad del recetario de elaboraciones pasteleras y reposteras a base de tomate de árbol.

Validez

La validez se puede definir como el grado en que el instrumento mide aquello que se planteó a medir o su propósito para ser construido obtiene una conclusión (Arribas, 2004). Aunque también se puede definir dentro de los tipos de validez a la validez predictiva, la cual recurre a la ayuda de expertos en la materia para la revisión del instrumento (Catillo, Gómez, Taborda y Mejía, 2021). En este sentido,

el cuestionario fue validado a partir del juicio de tres expertos en las áreas de gastronomía e investigación, quienes aportaron con indicaciones u observaciones para la mejora del instrumento, así como su verificación y aprobación de acuerdo a las preguntas e ítems planteados, a continuación, se encuentra una tabla de la lista de expertos que realizaron la validez.

Tabla 14.*Expertos para validación de instrumentos*

Experto	Formación
Experto 1	Mgst. Edwin Antamba
Experto 2	Mgst. Luis Llerena
Experto 3	Mgst. Juan Francisco Romero

Confiabilidad

La confiabilidad de un instrumento de medición se relaciona con la consistencia en los resultados obtenidos al aplicarlo repetidamente. Por ejemplo, si una prueba de inteligencia aplicada a un grupo de personas muestra diferentes valores de inteligencia en mediciones repetidas, la prueba no sería considerada confiable. Es esencial que los resultados sean coherentes para poder confiar en ellos (Hernández y Mendoza, 2018).

Para evaluar la confiabilidad de un instrumento de medición, se utilizó la fórmula de Kuder-Richardson, que proporciona una medida de la consistencia interna de los ítems en una prueba, teniendo así que el primer instrumento arrojó una confiabilidad de “0,7” y el segundo instrumento arrojó una confiabilidad de “0,8”.

Confiabilidad del instrumento para el diagnóstico del taxo

Establecimientos	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	Pregunta 5	Pregunta 6	Pregunta 7	Pregunta 8	Pregunta 9	Pregunta 10	Pregunta 11	TOTAL
1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	9
2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	10
3	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	6
4	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	8
5	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	9
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
7	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	8
8	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	9
9	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	4
Total	8	9	8	8	1	6	7	7	3	9	8	
p	0,89	1,00	0,89	0,89	0,11	0,67	0,78	0,78	0,33	1,00	0,89	
q	0,11	0,00	0,11	0,11	0,89	0,33	0,22	0,22	0,67	0,00	0,11	
pq	0,10	0,00	0,10	0,10	0,10	0,22	0,17	0,17	0,22	0,00	0,10	
Sumas pq	1,28			KR20	0,7							
O2	3,95											
k	11											

Figura 1. Confiabilidad primer instrumento

Confiabilidad del instrumento para validación del recetario

Establecimientos	Items 1	Items 2	Items 3	Items 4	Items 5	Items 6	Items 7	Items 8	Items 9	Items 10	Items 11	Items 12	Items 13	Items 14	Items 15	TOTAL
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	10
Total	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	
p	1	1	1	1	1	0,66667	0,66667	0,66667	0,66667	1	1	0,66667	1	1	1	
q	0	0	0	0	0	0,33333	0,33333	0,33333	0,33333	0	0	0,33333	0	0	0	
pq	0	0	0	0	0	0,22222	0,22222	0,22222	0,22222	0	0	0,22222	0	0	0	
Sumas pq	1,11111			KR20	0,857143											
O2	5,55556															
k	15															

Figura 2. Confiabilidad del segundo instrumento

Técnicas de análisis de los datos

Las técnicas de análisis de los datos son las distintas etapas por las que pasarán los datos recolectados, incluyendo clasificación, registro y tabulación, además se definirán las técnicas de análisis que se utilizarán, ya sean técnicas lógicas o técnicas estadísticas como el análisis descriptivo o inferencial, estas etapas y técnicas permitirán interpretar la información revelada por los datos obtenidos a partir de los instrumentos (Arias, 2006). En este sentido, para el presente estudio se realizó un análisis de los datos utilizando técnicas de estadística descriptiva, en base de la frecuencia absoluta y relativa de cada ítem en la revisión documental y los cuestionarios aplicados, de igual forma se emplearon representaciones gráficas y tablas para una mejor visualización de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En este capítulo se presentan los resultados obtenidos de acuerdo con los objetivos establecidos en la investigación, con el fin de desarrollar una propuesta de recetario de Pastelería y Repostería utilizando el taxo como ingrediente principal, dirigido a los establecimientos ubicados en el sector Chillogallo, en el Distrito Metropolitano de Quito.

Descripción de las características organolépticas del taxo (*Passiflora mollisima*), por medio de revisión documental

Tomando en consideración las opiniones de diversos autores, se describieron las particularidades del taxo, como se muestra detalladamente en la Tabla.

Tabla 15. *Características organolépticas del Taxo según autores*

Autor (Año)	Documento	Características Organolépticas
PATRICIO XAVIER MONTALVO ANDRADE, 2011	“Análisis Comparativo De Canadá Y Francia Como Potenciales Mercados Para La Exportación De Taxo En Conserva Producido En La Provincia De Pichincha, Parroquia Checa”	<p>Planta del taxo:</p> <p>Tallo: Cilíndrico y pubescente. Hojas: Obovadas, trilobuladas y con bordes aserrados. Flor: Pendular, con bráctea cilíndrica de color verde, ligeramente vellosa por fuera y trilobulada. Fruto del taxo:</p> <p>Forma: Baya oblonga u ovoide, con pericarpio blando. Color: Verde claro, que se vuelve amarillo al madurar. Pulpa: Arilos aromáticos, de sabor dulce y ácido. Semillas: Pequeñas, negras, reticuladas, planas y elípticas. Situación geográfica del cultivo del taxo:</p> <p>Clima: Subcálido y templado. Temperatura: 13-18 °C. Humedad: 70%-90%. Pluviosidad: 1200-2200 mm. Altitud: 1800-2800 msnm. Requerimientos edáficos: Suelos francos con pH entre 6.5-7.5, de fácil drenaje y buen contenido de materia orgánica.</p>

<p>MARIA ANTONIA MARTINEZ CAMARGO, 2020</p>	<p>“Caracterización De La Diversidad Genética De Passifloras En El Departamento De Boyacá Con Fines De Aprovechamiento Y Conservación”</p>	<p>Morfología General:</p> <p>Tallo: Es una planta trepadora con tallo cilíndrico y corteza fibrosa.</p> <p>Entrenudos: Los entrenudos tienen una longitud de 6 a 12 cm y presentan pubescencia blanca o blanco-grisácea.</p> <p>Hojas: Son pecioladas y tienen láminas trilobadas con lóbulos ovados y acuminados. El margen de las hojas es serrado y la lámina es pubescente.</p> <p>Flores: Son axilares, solitarias y péndulas.</p> <p>Fruto: El fruto tiene una forma ovalada de diámetro de 10-14 x 3.5-4.5 cm. Los frutos jóvenes tienen pelos que se caen al madurar y se vuelven amarillos y de sabor dulce y ácido.</p> <p>Pericarpio: El pericarpio del fruto es de color amarillo.</p> <p>Arilo: El arilo del fruto es de color naranja, succulento y dulce.</p> <p>Semillas: Las semillas son asimétricas.</p> <p>Morfología general:</p>
<p>GIOVANNA PAOLA LEÓN TOAPANTA, 2016</p>	<p>“Obtención De Una Base Deshidratada A Partir De Pulpa De Taxo (Passiflora Mollisima) Conservando Carotenos Y Compuestos Fenólicos”</p>	<p>Raíz: Ramificadas, fibrosas y poco profundas.</p> <p>Tallo: Cilíndrico, semi leñoso, trepador y amarillo verdoso.</p> <p>Hojas: Alternas, poli fórmicas, pequeñas y grandes.</p> <p>Flores: Solitarias, hermafroditas y penduladas.</p> <p>Fruto: Baya oblonga a redonda, con una cáscara de 5 a 12 cm de largo y diámetro de 3 a 4 cm y un sabor agridulce.</p> <p>Semilla: De color oscuro o marrón y envuelta por un arilo, de forma plana y elíptica.</p>

Morfología general:

ALAN MANUEL GARCÍA VACA, 2020	“Estudio comparativo de la fruta marañón (<i>Anacardium occidentale</i>) y taxo (<i>Passiflora</i> Supersección <i>Tacsonia</i> p.p.) para el desarrollo de Levain y su aplicación en Panificación.”	<p>Tallo: El taxo, también conocido como Curuba, parcha o tumbo, es una enredadera con un tallo fuerte y resistente al frío.</p> <p>Hojas: Alternas, polifórmicas, grandes, con subdivisiones aserradas en los bordes y pequeños vellos en toda su superficie.</p> <p>Flores: Solitarias, hermafroditas y penduladas, de color verde, con tres lóbulos en el cáliz y pétalos de colores que varían entre blancos, grises, rosas pálidos y lila.</p> <p>Fruto: El fruto del taxo es una baya oblonga y ovoide de constitución blanda y de sabor dulce y ácido. Cuando está maduro, adquiere un color amarillo y naranja.</p> <p>Posee semillas obovadas de color amarillo recubiertas de un mucílago naranja comestible.</p>
----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

De esta manera, se puede observar que al analizar la forma del taxo se obtuvo que el 50% de los autores mencionan que el fruto tiene forma oblonga u ovoide, además, el 25% de los autores destaca que el fruto puede tener solo una forma oblonga, mientras que el 25% restante menciona que también puede tener forma ovalada.

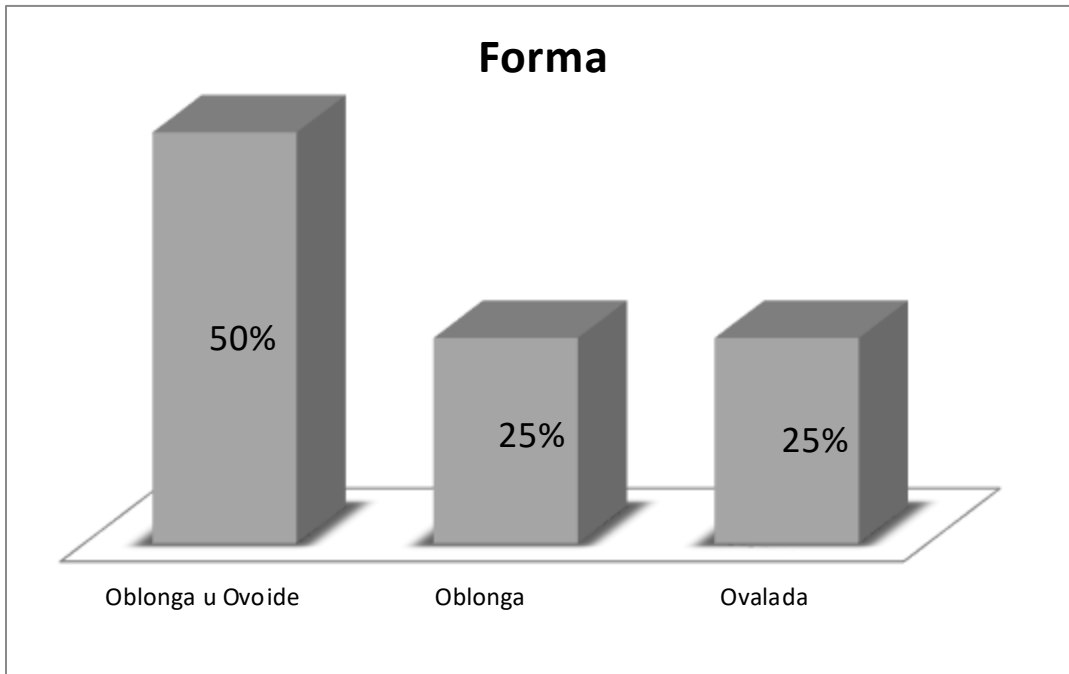


Figura 3. Representación gráfica de la forma del taxo según autores

Ahora bien en cuanto al color del taxo, en primer lugar, se dice que el primer color del taxo es el verde claro, que cambia a medida que crece. La mayoría de los autores están de acuerdo en que los taxones se vuelven amarillos cuando están completamente desarrollados, lo que resuelve que el 100% de autores lo afirman.

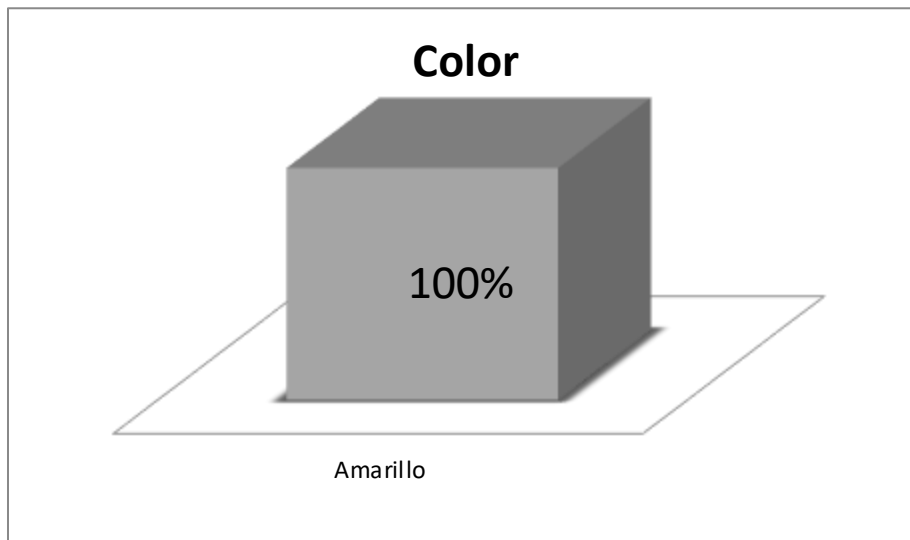


Figura 4. Representación gráfica del color del taxo según autores

Por otro lado, en cuanto al sabor del taxo tenemos que el 75% de autores afirma que tiene un sabor ácido y dulce, mientras que el 25% considera que tiene un sabor agridulce.

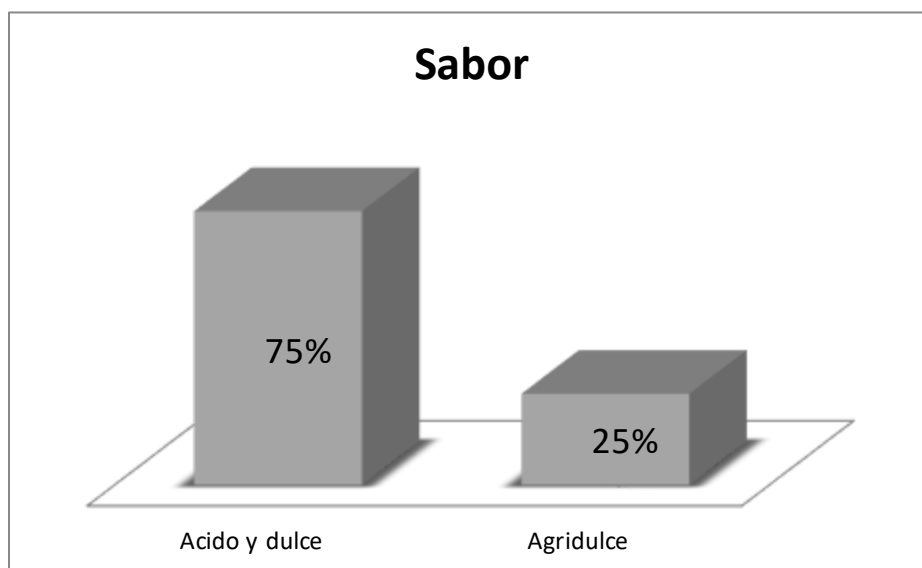


Figura 5. Representación gráfica del sabor del taxo según autores

En cuanto al tallo, se puede observar que al analizar el tallo del taxo de acuerdo con los datos recopilados, el 50% de los autores notan que el tallo es cilíndrico y pubescente. Además, a 25% los autores notan que el tallo es solo cilíndrico. Por otro lado, el 25% restante no aporta información específica sobre el tallo, pues mencionan su fuerza y resistencia al frío.

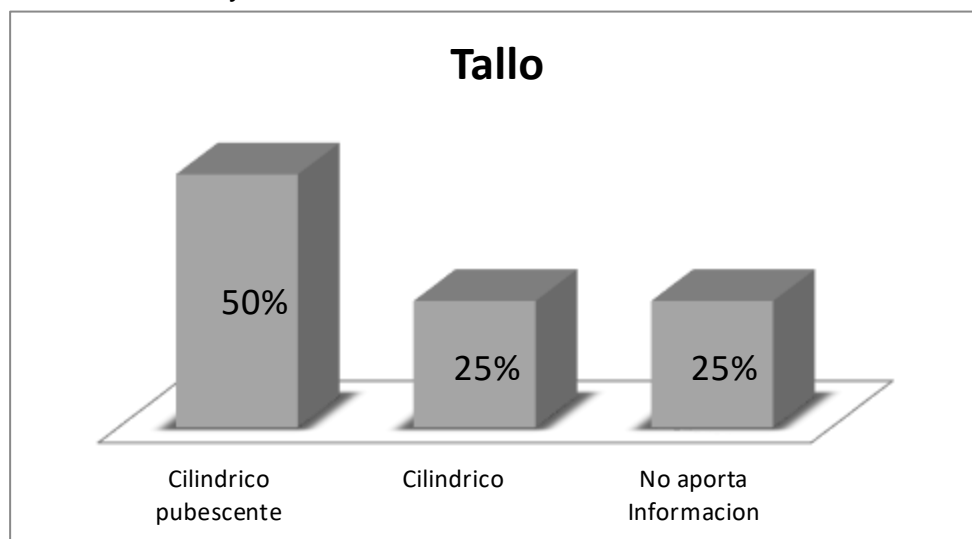


Figura 6. Representación gráfica del tallo del taxo según autores

Siguiendo por la misma línea, se pudo analizar que en cuanto a las hojas del taxo el 50% de los autores concuerdan en que son poliformicas, mientras que el 25% afirma que su forma es ovalada trilobulada, y el otro 25% menciona que tiene una forma peciolada.

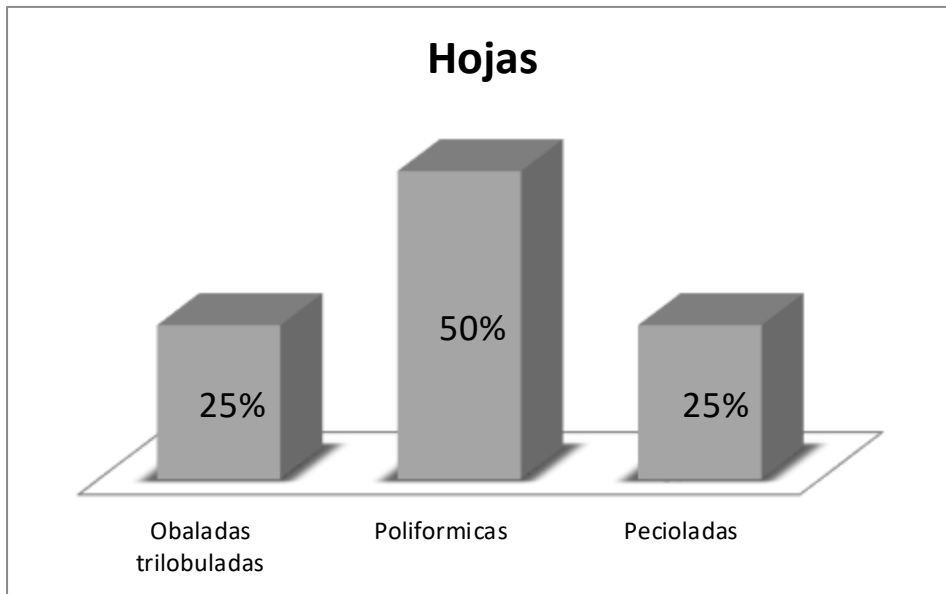


Figura 7. Representación gráfica de las hojas del taxo según autores

Y para concluir, en cuanto al análisis de las semillas del taxo se obtuvo que, el 50% de los autores afirmaron que las semillas del taxo tiene una forma plana elíptica, por otro lado, el 25% de los autores mencionaron que el taxo posee semillas con forma asimétrica, mientras que el otro 25% de autores indicaron que las semillas tienen una forma ovalada.

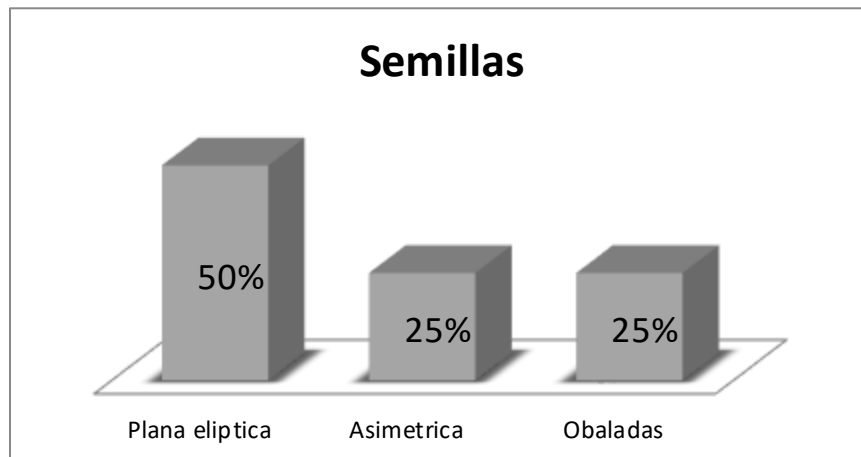


Figura 8. Representación gráfica de las semillas del taxo según autores

Diagnóstico del conocimiento y el uso del taxo para su empleo en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos.

Como punto de partida, con respecto al conocimiento del sabor agridulce del taxo, el 88.89% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo si asienta un sabor agridulce, mientras que el 11,11% menciono que el taxo no asienta un sabor agridulce.

Tabla 16. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del sabor del taxo

Conocimiento del sabor del taxo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	8	88,89
No	1	11,11
Total	9	100

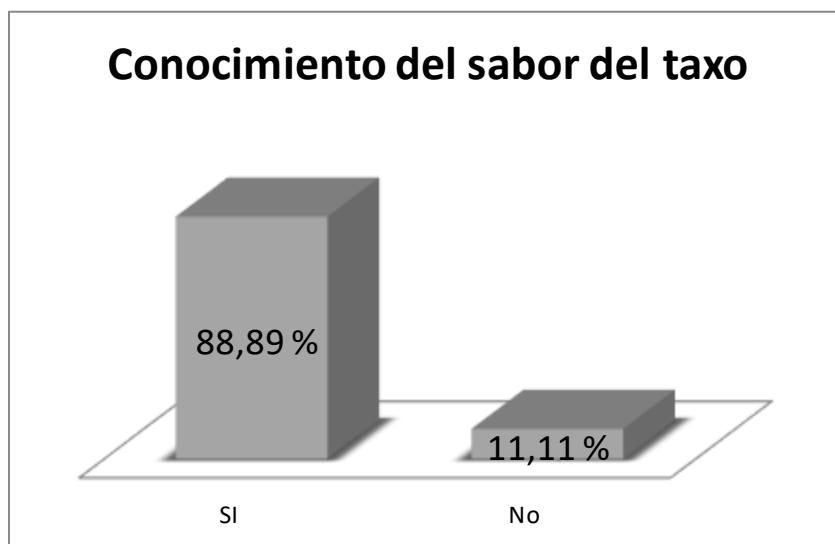


Figura 9. Representación gráfica del conocimiento del sabor del taxo

En cuanto a el color amarillento en el estado de madures del taxo el 100% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo si posee un color amarillento en su estado de madurez.

Tabla 17. *Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del color del taxo*

Conocimiento del color del taxo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	9	100
No	0	0
Total	9	100

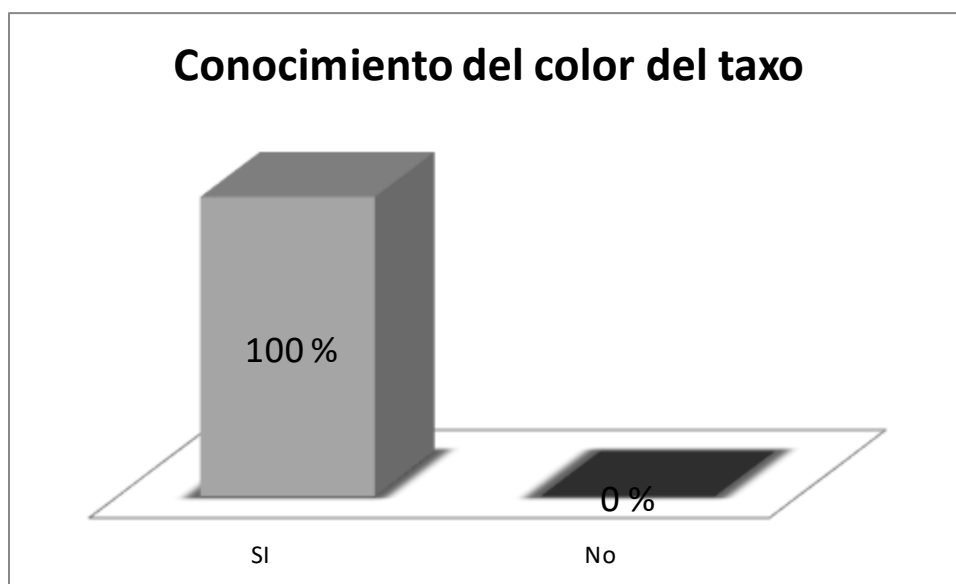


Figura 10. *Representacion grafica del conocimiento del color del taxo*

Siguiendo por la misma línea, con respecto a el color de la pulpa del taxo, el 88,89% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que la pulpa del taxo madure posee un color amarillo intenso y una textura suave y cremosa, mientras que el 11,11% considero que no.

Tabla 18. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del color de la pulpa del taxo

Conocimiento del color de la pulpa de taxo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	8	88,89
No	1	11,11
Total	9	100

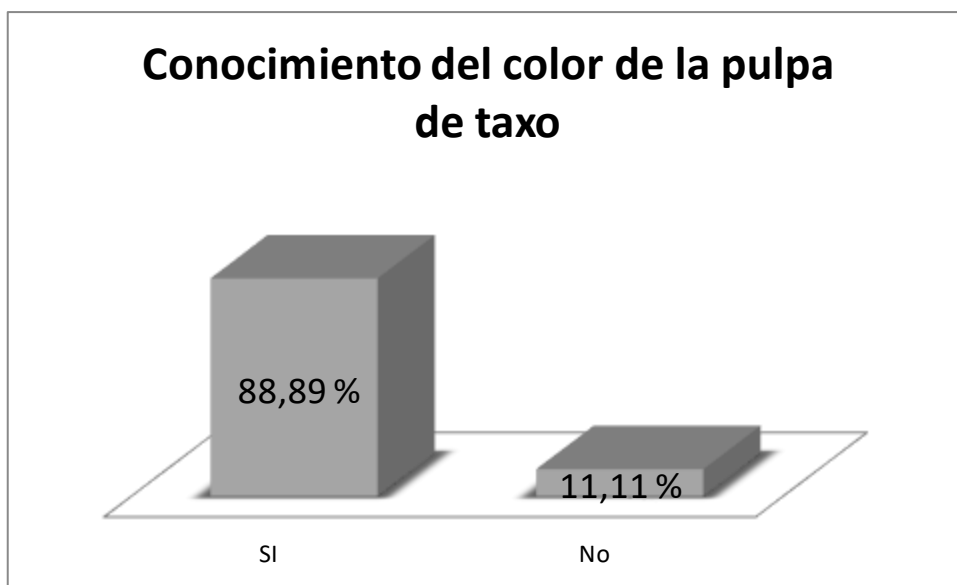


Figura 11. Representación grafica del conocimiento del color de la pulpa del taxo

Respecto a la forma del taxo, el 100 % de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo ostenta una forma ovalada alargada.

Tabla 19. *Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de la forma del taxo*

Conocimiento de la forma del taxo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	9	100,00
No	0	0,00
Total	9	100,00

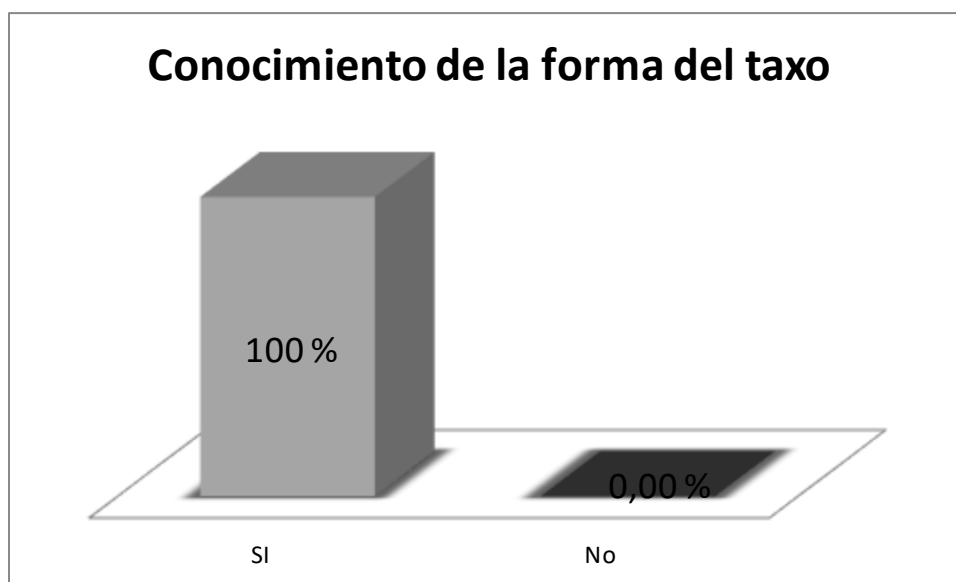


Figura 12. *Representación grafica de la forma del taxo*

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión “Características”, esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión “Características” el 94,45% de los chefs encuestados tienen el conocimiento sobre las características del taxo mientras que el 5,56% no poseen conocimiento sobre las características del taxo.

Tabla 20. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Características"

Análisis de la dimensión: Características				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Sabor	8	1	88,89	11,11
Color de piel	9	0	100	0
Apariencia	8	1	88,89	11,11
Forma	9	0	100	0
Total			94,45	5,56

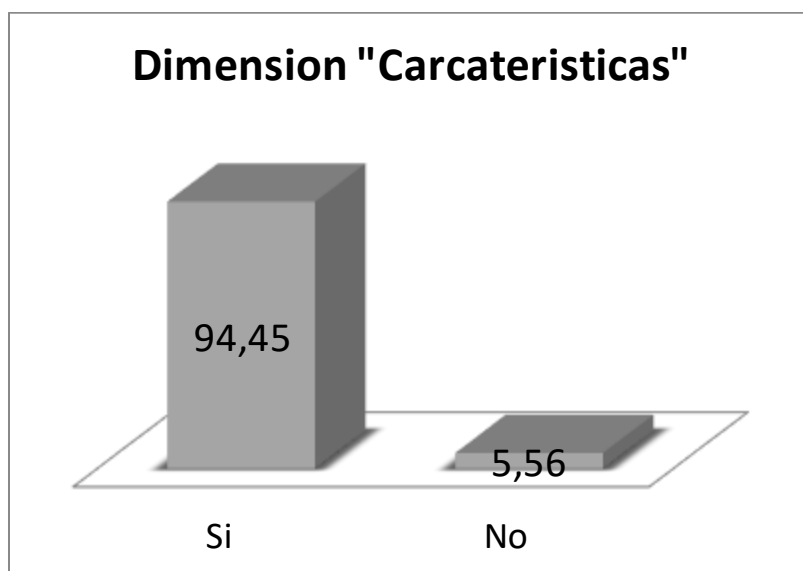


Figura 13. Representación gráfica de la dimensión "Características"

En cuanto a los beneficios saludables del taxo, el 11.11% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que conocían que el consumo del taxo contribuye a prevenir la diabetes gracias a su contenido de fibra y potasio, mientras que el 88,89% desconocía este gran beneficio del taxo.

Tabla 21. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de los beneficios del taxo

Conocimiento de beneficios del taxo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	1	11,11
No	8	88,89
Total	9	100

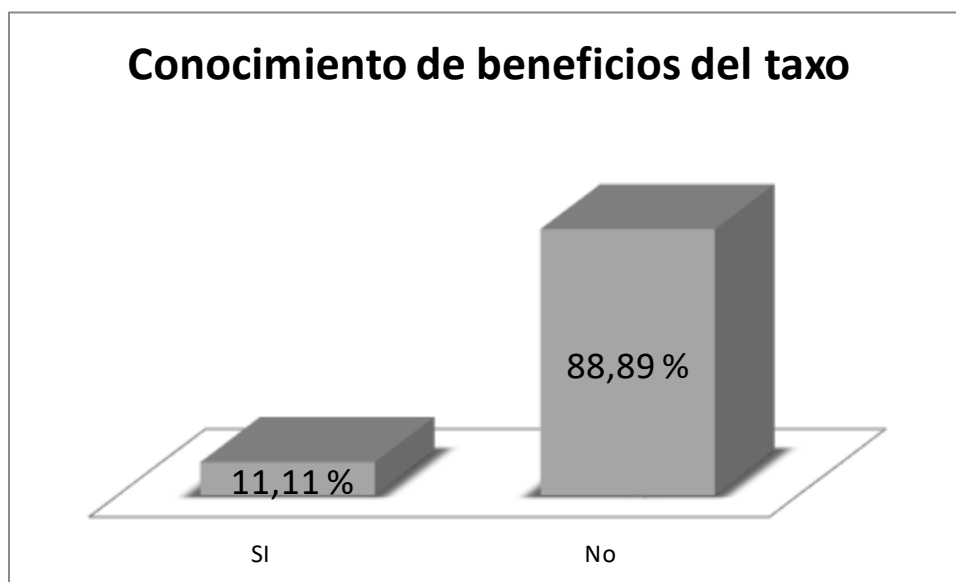


Figura 14. Representación gráfica de los beneficios del taxo

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión “Beneficios”, esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión “Características” el 11,11% de los chefs encuestados tienen conocimiento sobre los beneficios saludables del taxi mientras que el 88,89% no poseen conocimiento sobre los beneficios saludables del taxi.

Tabla 22. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Beneficios"

Análisis de la dimensión: Beneficios				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Beneficios Saludables	1	8	11,11	88,89
Total			11,11	88,89

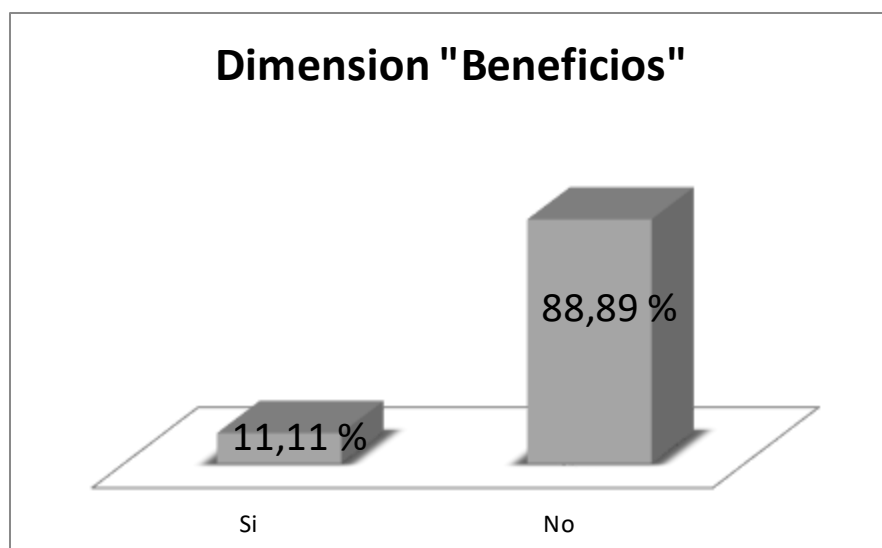


Figura 15. Representación gráfica de la dimensión "Beneficios"

En relación con el conocimiento de macronutrientes del taxo, el 55,46 % de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo es una fruta rica en carbohidratos, fibra y proteína, mientras que el 44,44% desconocía estos macronutrientes.

Tabla 23. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de los macronutrientes

Conocimiento de macronutrientes	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	5	55,56
No	4	44,44
Total	9	100

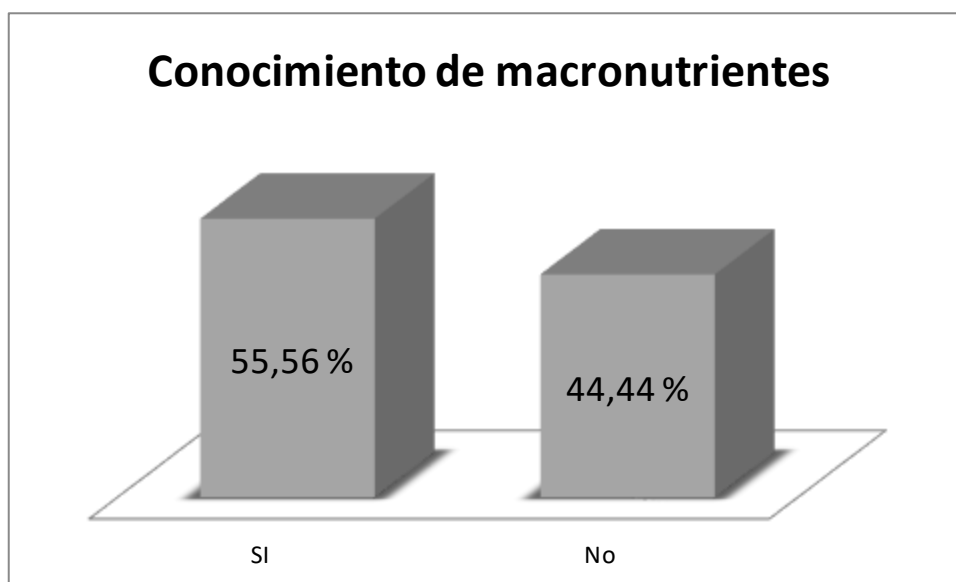


Figura 16. Representación gráfica del conocimiento de macronutrientes.

En relación con el conocimiento de micronutrientes del taxo, el 77,78 % de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo es una fruta rica en micronutrientes como el hierro, calcio y vitamina C, mientras que el 22,22% desconocía estos micronutrientes.

Tabla 24. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de micronutrientes

Conocimiento de micronutrientes	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	7	77,78
No	2	22,22
Total	9	100

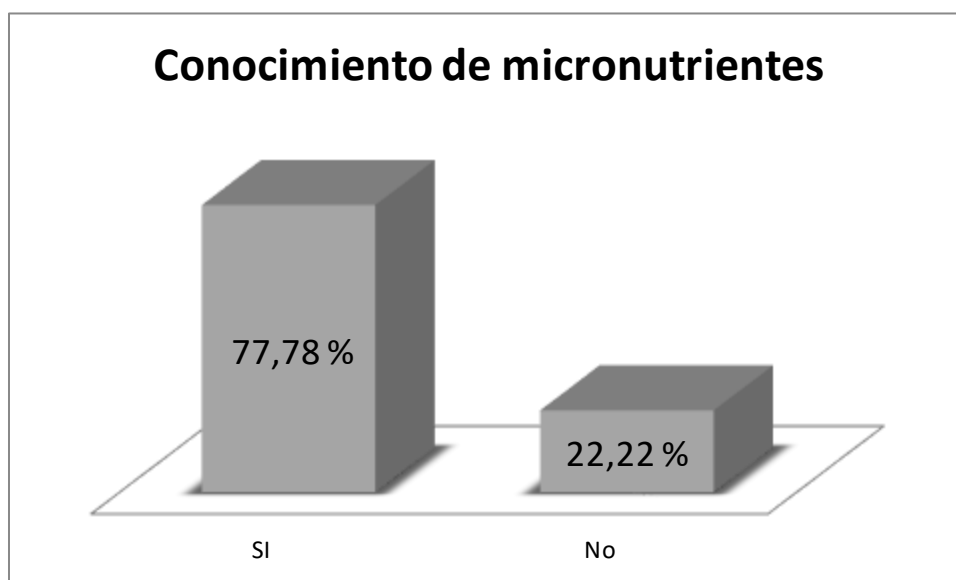


Figura 17. Representación gráfica del conocimiento de los micronutrientes

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión “Nutrientes”, esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión “Nutrientes” el 66,67% de los chefs encuestados tienen conocimiento sobre los nutrientes del taxi mientras que el 33,33% no poseen conocimiento sobre los nutrientes del taxi.

Tabla 25. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Nutrientes"

Análisis de la dimensión: Nutrientes				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Macronutrientes	5	4	55,56	44,44
Micronutrientes	7	2	77,78	22,22
Total			66,67	33,33

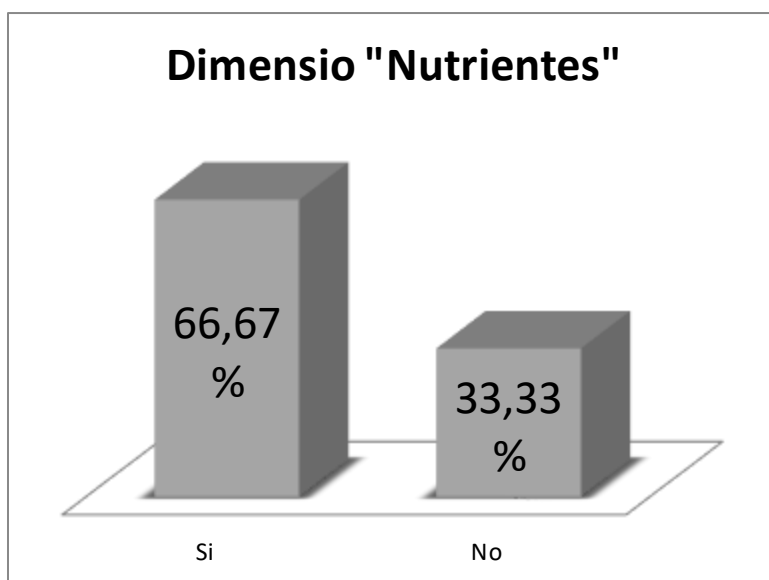


Figura 18. Representación gráfica de la dimensión "Nutrientes"

En cuanto a los uso del taxo, el 77,78% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo puede actuar como sustituto de frutas para decorar postres en pastelería y repostería, mientras que el 22,22% supo manifestar que no lo considera como un sustituyo.

Tabla 26. *Frecuencia absoluta y relativa del uso del taxo como sustituto*

Uso del taxo como sustituto	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	7	77,78
No	2	22,22
Total	9	100

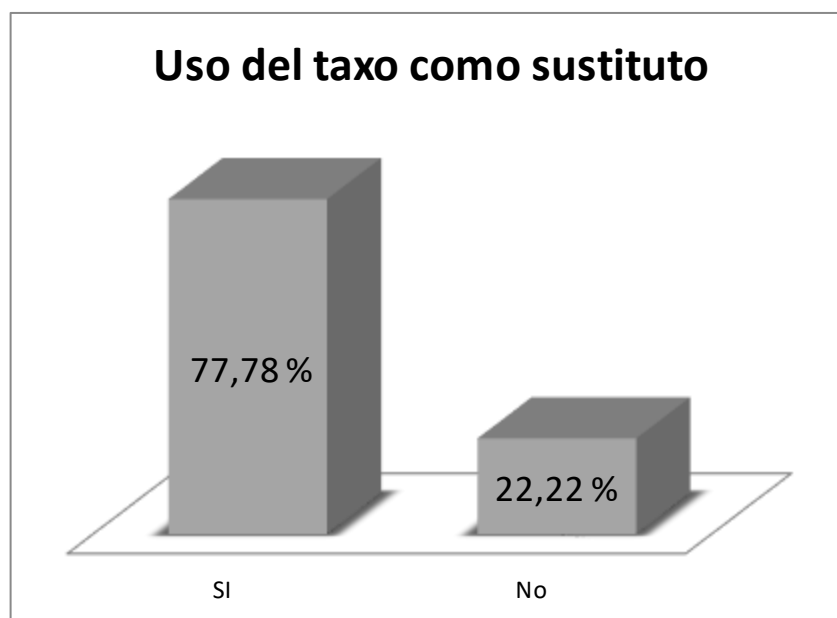


Figura 19. *Representacion grafica del uso del taxo como sustituto*

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión "Versatilidad", esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión "Versatilidad" el 77,78% de los chefs encuestados reconocen la versatilidad del taxo mientras que el 22,22% no reconoce la versatilidad del taxo.

Tabla 27. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Versatilidad"

Análisis de la dimensión: Versatilidad				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Fruta sustituta	7	2	77,78	22,22
Total			77,78	22,22

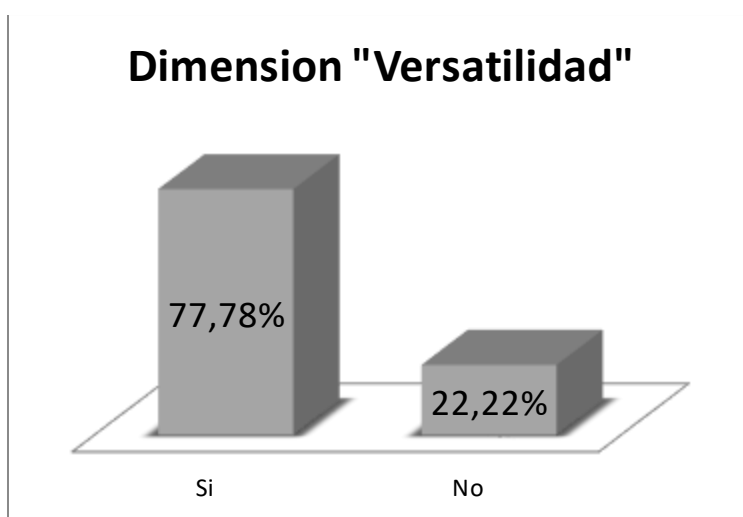


Figura 20. Representacion grafica de la dimensión "Versatilidad"

En términos de uso cotidiano del taxo el 33,33% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que conocen productos de pastelería y repostería elaborados a base de taxo, mientras que el 66,67% desconocía productos elaborados a base de taxo.

Tabla 28. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento de productos a base de taxo

Conocimiento de productos a base de taxo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	33,33
No	6	66,67
Total	9	100

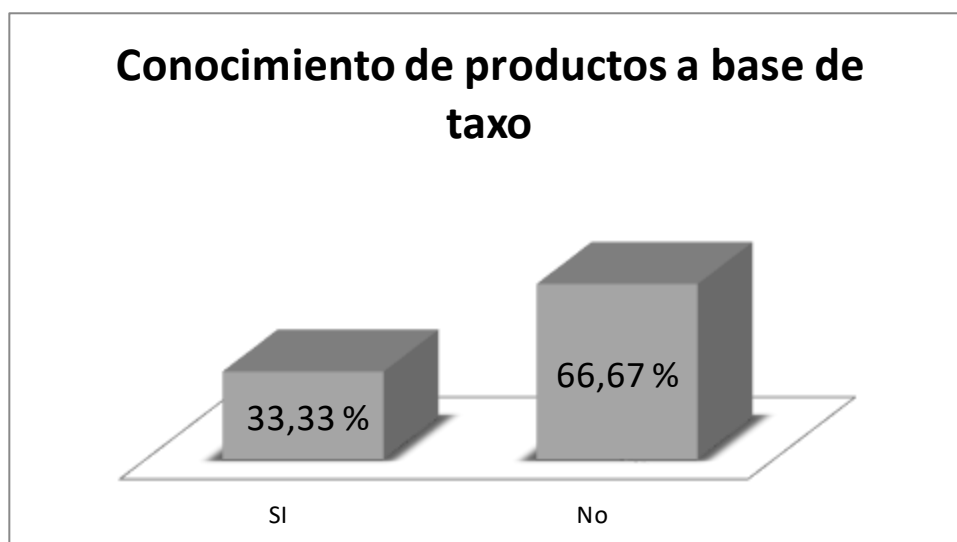


Figura 21. Representación grafica del conocimiento de productos a base de taxo

En términos de la aplicabilidad del taxo, el 100% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que el taxo se puede ocupar en la elaboración de postres de pastelería y repostería.

Tabla 29. Frecuencia absoluta y relativa de la ocupación del taxo en elaboración de postres

Ocupación en elaboración de postres	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	9	100
No	0	0
Total	9	100

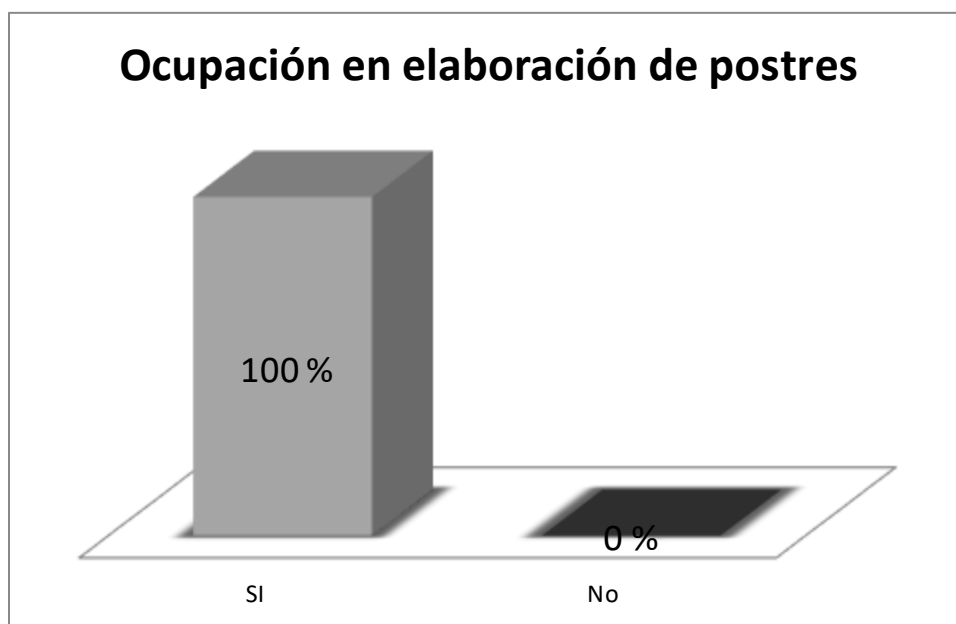


Figura 22. Representación gráfica de la ocupación del taxo en la elaboración de postres

Finalizando con la aplicabilidad del taxo, el 88,89% de los chefs encuestados de los 9 establecimientos del sector indicaron que usarían el taxo como fruta base para realizar productos de pastelería y repostería, mientras que el 11,11% dijo que no usaría el taxo como fruta base para sus preparaciones.

Tabla 30. *Frecuencia absoluta y relativa del uso del taxo como base en la preparación de postres*

Uso del taxo como base	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	8	88,89
No	1	11,11
Total	9	100

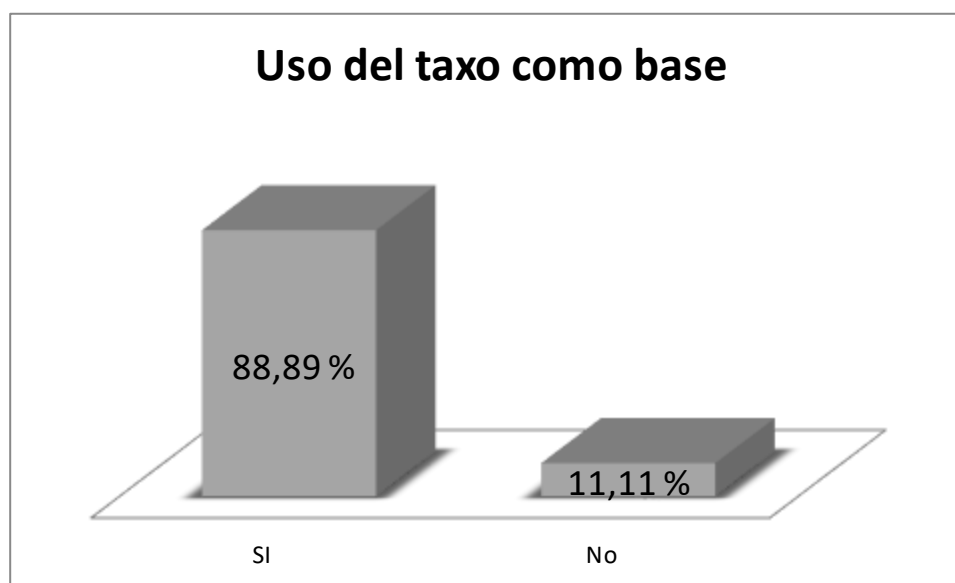


Figura 23. *Representación gráfica del uso del taxo como base en la preparación de postres*

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión “Versatilidad”, esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión “Versatilidad” el 77,78% de los chefs encuestados reconocen la versatilidad del taxo mientras que el 22,22% no reconoce la versatilidad del taxo.

Tabla 31. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Aplicabilidad"

Análisis de la dimensión: Aplicabilidad				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
	Aplicación y utilización	20	7	74,07
Total			74,07	25,93

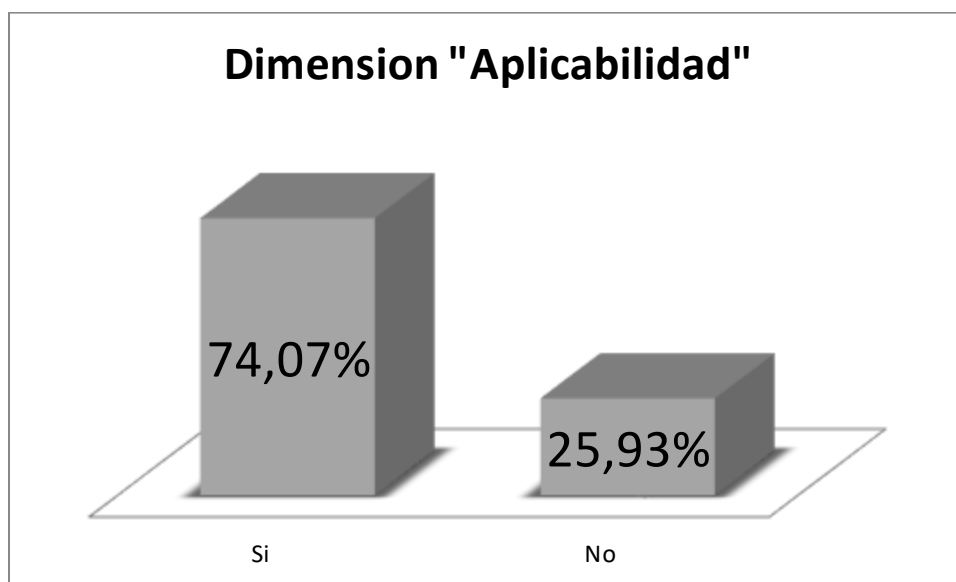


Figura 24. Representación grafica de la dimensión "Aplicabilidad"

Así pues, esta investigación alcanza relevancia al presentar el taxo como una alternativa para ampliar la variedad de preparaciones en recetarios de pastelería y repostería. Este recetario incluirá recetas suplementarias, así como tortas y postres en los que el taxo estará presente de diversas formas, ya sea como base, relleno o decoración. De esta manera, se busca enriquecer el repertorio culinario con la incorporación de esta fruta exótica.

Desarrollo de los productos de pastelería y repostería que serán considerados en el recetario a base de taxo

En esta etapa del estudio, se llevó a cabo una exhaustiva recopilación de información clave, que abarcó desde los ingredientes esenciales hasta las cantidades precisas y los procesos detallados necesarios para desarrollar el recetario de pastelería y repostería basado en el taxo como ingrediente principal. Cada receta fue cuidadosamente elaborada y evaluada para asegurar que refleje el sabor tropical y las características únicas del taxo, y al mismo tiempo, permita una ejecución accesible para chefs y reposteros de diferentes niveles de experiencia

Tabla 32. Formulación de la preparación Parfait de taxo

Parfait de taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Margarina • Azúcar • Huevos • Extracto de taxo • Polvo para hornear • Harina • Azúcar • Huevos • Taxo • Crema de leche • Gelatina sin sabor • Suspiros • Caviar de frutos rojos • Arándanos • Fresa • Piña • Pitahaya • Macarrones • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,08 Kg • 0,06 Kg • 2 Und • 0,01 Lt • 0,003 Kg • 0,125 Kg • 0,15 Kg • 5 Und • 0,6 Kg • 0,4 Lt • 0,021 Kg • 16 Und • 40 Und • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 8 Und • 24 Und

Procedimientos

Base de galletas

1. Precalentar el horno 1 hora antes a 180 C.
2. Crear la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente.
3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte.
4. Agregar el extracto de taxo.
5. Tamizar la harina y el polvo para hornear.
6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar en una manga la mezcla y llevar a una bandeja encamisada.
8. Hornear de 12 a 15 minutos a 180 C.

Parfait de taxo

1. Separar la clara de las yemas de los huevos y descartar las yemas.
2. Hidratar la gelatina sin sabor con el extracto de taxo.
3. Montar la crema hasta formar arrugas y reservar en frío.
4. Realizar un merengue suizo a punto de turrón.
5. Diluir la gelatina hidratada a baño maría y agregar al merengue suizo.
6. Agregar la crema montada en 3 partes con movimientos envolventes.
7. Colocar en los moldes y reservar en el frío mínimo 1 día antes.

Decoración

1. Agregar un macarrón por postre, 2 suspiros y 4 esterificaciones
2. Agregar la fruta para decorar y la tierra de chocolate

Tabla 33. *Formulación de la preparación Entremet de taxo*

Entremet de Taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Margarina • Azúcar • Huevos • Extracto de taxo • Polvo para hornear • Leche • Harina • Azúcar • Huevos • Taxo • Crema de leche • Gelatina sin sabor • Extracto taxo • Agua • Azúcar • Gelatina sin sabor • Maíz confitado • Chocolate amargo • Agua • Azúcar • Jarabe de Glucosa • Gelatina sin sabor • Leche condensada • Chocolate blanco • Glaseado neutro • Colorante amarillo • Craquelador • Colorante verde • Oro • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,333 Kg • 0,333 Kg • 5 Und • 0,01 Lt • 0,01 Kg • 0,083 Lt • 0,433 Kg • 0,15 Kg • 5 Und • 0,4 Lt • 0,4 Lt • 0,021 Kg • 0,25 Lt • 0,1 Lt • 0,2 Kg • 0,02 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 0,075 Lt • 0,15 Kg • 0,15 Kg • 0,009 Kg • 0,098 Kg • 0,15 Kg • 0,068 Kg • 0,005Lt • 0,1 Kg • 0,005 Kg • 0,001 Kg • 3 Und
Procedimientos	
<p>Base de Bizcochuelo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno 1 hora antes a 180 C. 2. Crear la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente. 3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte. 4. Agregar el extracto de taxo y la leche en 3 partes. 5. Tamizar la harina y el polvo para hornear. 	

6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar la mezcla en un molde encamisado.
8. Hornear de 40 a 45 minutos a 180 C.

Parfait de taxo

1. Separar la clara de las yemas de los huevos y descartar las yemas.
2. Hidratar la gelatina sin sabor con el extracto de taxo.
3. Montar la crema hasta formar arrugas y reservar en frío.
4. Realizar un merengue suizo a punto de turrón.
5. Diluir la gelatina hidratada a baño maría y agregar al merengue suizo.
6. Agregar la crema montada en 3 partes con movimientos envolventes.
7. Colocar en los moldes y reservar en el frío mínimo 1 día antes.

Maíz Confitado

1. Tostar el maíz y confitarlo con un caramelo de panela.
2. Derretir chocolate y agregar al maíz confitado.
3. Llevar a un molde cuadrado y refrigerar.

Glaseado espejo amarillo

1. Elaborar un almíbar a 103 C, agregando el jarabe de glucosa, el agua y el azúcar.
2. Hidratar la gelatina.
3. Retirar del fuego cuando llegue a 103 C y agregar la gelatina hidratada.
4. Una vez disuelta la gelatina vertemos la preparación sobre un bowl con el chocolate blanco.
5. Batir hasta que se disuelva el chocolate, y añadir la leche condensada y el glaseado neutro.
6. Añadimos colorante amarillo.
7. Dejamos reposar, ya que su temperatura de uso es 35 C.

Glaseado Spider

1. Añadir colorante al craquelador.
2. Llevar a una temperatura de 50 C para poder utilizarla.

Tabla 34. *Formulación de la preparación Flor encapsulada de taxo*

Flor Encapsulada de Taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina sin sabor • Agua • Refresco de limón • Leche • Gelatina sin sabor • Taxo para hidratar • Leche en polvo • Leche condensada • Colorante amarillo • Colorante rosado • Chocolate con leche • Suspiros • Tierra de chocolate • Caviar de frutos rojos • Arándanos • Fresa • Piña • Pitahaya • Macarrones • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,02 Kg • 0,8 Lt • 0,4 Lt • 0,2 Lt • 0,006 Kg • 0,02 Lt • 0,02 Kg • 0,015 Lt • 0,001 Lt • 0,001 Lt • 0,05 Kg • 6 Und • 0,05 Kg • 5 Und • 0,05 Kg • 0,05 Kg • 0,05 Kg • 3 Und • 9 Und
Procedimientos	
<p>Gelatina transparente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quitar todo el gas al refresco de limón. 2. Hidratar la gelatina con agua. 3. Llevar a hervir el refresco y añadir la gelatina hidratada hasta que se disuelva. <p>Gelatina de leche de taxo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina con el extracto de taxo 2. Llevar a calentar la leche 3. Disolver la gelatina hidratada en la leche caliente 4. Agregar la leche en polvo y la leche condensada 5. Separar y agregar los colorantes <p>Decoración</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pintar con una brocha una línea de chocolate derretido 2. Agregar un macarrón por postre, 2 suspiros y 4 esterificaciones 3. Agregar la fruta para decorar y la tierra de chocolate 	

Tabla 35. *Formulación de la preparación Eclair de taxo*

Eclair de Taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Harina • Azúcar • Sal • Huevo • Agua • Margarina • Taxo • Leche • Yemas huevo • Azúcar • Maicena • Crema de leche • Chocolate semi amargo • Helado de taxo • Suspiros • Tierra de chocolate • Caviar de frutos rojos • Arándanos • Fresa • Piña • Pitahaya • Macarrones • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,15 Kg • 0,02 Kg • 0,005 Kg • 3 Und • 0,25 Lt • 0,125 Kg • 0,1 Lt • 0,1 Lt • 2 Und • 0,06 Lt • 0,024 Kg • 0,075 Lt • 0,075 Kg • 0,05 Lt • 12 Und • 0,05 Kg • 10 Und • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 6 Und • 18 Und
Procedimientos	
<p>Masa Choux</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a hervir el agua con la margarina el azúcar y la sal. 2. Una vez disuelto los ingredientes, colocamos la harina y batimos con una cuchara de madera. 3. Cocinar por 5 minutos sin dejar de batir. 4. Retirar del fuego y agregar los huevos de 1 en 1 y batir hasta emulsionar. 5. Pasar la mezcla a una manga pastelera 6. Colocar la masa en forma de Eclair en una bandeja encamisada. 7. Llevar a hornear a 180 C° por 20 a 25 minutos. <p>Crema pastelera de taxo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar las yemas de las claras de los huevos. 	

2. Añadir a un bowl, las yemas el azúcar, la maicena y el extracto de taxo.
3. Mezclar y formar una pasta.
4. Llevar a hervir la leche, cuando esta hierva verter la leche en el bowl con la pasta y mezclar.
5. Llevar nuevamente al fuego hasta obtener la consistencia deseada
6. Reservar en frío hasta utilizar

Ganache de Chocolate Semi amargo

1. Llevar a hervir la crema de leche.
2. Retirar del fuego, agregar el chocolate y batir muy bien.
3. Reservar en frío hasta utilizar

Decoración

1. Hacer una kannel con el helado
2. Agregar un macarrón por postre, 2 suspiros y 4 esterificaciones
3. Agregar la fruta para decorar y la tierra de chocolate

Tabla 36. *Formulación de la preparación Mil hojas de taxo*

Mil Hojas de Taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Harina • Mantequilla • Sal • Agua • Hojaldrina • Taxo • Leche • Yemas huevo • Azúcar • Maicena • Agar • Extracto de Taxo • Azúcar • Helado de taxo • Suspiros • Tierra de chocolate • Caviar de frutos rojos • Arándanos • Fresa • Piña • Pitahaya • Macarrones • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,25 Kg • 0,03 Kg • 0,003 Kg • 0,155 Lt • 0,125 Kg • 0,1 Lt • 0,1 Lt • 2 Und • 0,06 Kg • 0,02 Kg • 0,005 Kg • 0,5 Lt • 0,1 Kg • 0,05 Lt • 16 Und • 0,1 Kg • 24 Und • 0,05 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 8 Und • 24 Und
Procedimientos	
<p>Masa de Hojaldre</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplanar la hojaldrina y llevar al refrigerador hasta sea maleable. 2. Mezclar la harina, sal, mantequilla, el agua y amasar bien por 20 minutos. 3. Una vez este desarrollado el gluten dejaremos reposar por 30 minutos. 4. Daremos forma rectangular para poder colocar la hojaldrina dentro. 5. Aplanaremos y daremos un doble simple, posteriormente llevaremos a refrigerar mínimo 30 minutos. 6. Volveremos a aplanar y daremos un dobles doble, posteriormente llevaremos a refrigerar mínimo 30 minutos. 7. Volveremos a aplanar y daremos un último doble simple, posteriormente llevaremos a refrigerar mínimo 30 minutos. 	

8. Dejaremos reposar en refrigeración 1 día antes.
9. Para hornear, aplanaremos la masa dejándola de un grosor de 0,5 cm, extenderemos en una bandeja encamisada y la pincharemos con los dedos, posteriormente llevaremos a hornear por 30 minutos a 180°C.

Jalea de taxo

1. Mezclar el agar agar con el extracto de taxo y el azúcar en una olla.
2. Llevar a ebullición a más de 90 C°.
3. Reposar 1 noche en refrigeración
4. Procesar con un mixer hasta atener la consistencia deseada.

Crema pastelera de taxo

1. Separar las yemas de las claras de los huevos.
2. Añadir a un bowl, las yemas el azúcar, la maicena y el extracto de taxo.
3. Mezclar y formar una pasta.
4. Llevar a hervir la leche, cuando esta hierva verter la leche en el bowl con la pasta y mezclar.
5. Llevar nuevamente al fuego hasta obtener la consistencia deseada.
6. Reservar en frío hasta utilizar.

Decoración

1. Hacer una crema con el helado
2. Agregar un macarrón por postre, 2 suspiros y 4 esterificaciones
3. Agregar la fruta para decorar y la tierra de chocolate

Tabla 37. *Formulación de la preparación Falso taxo*

Falso Taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Huevos • Extracto de Taxo • Crema de leche • Gelatina sin sabor • Agar Agar • Extracto de taxo • Azúcar • Manteca de cacao • Colorantes • Suspiros • Tierra de chocolate • Caviar de frutos rojos • Arándanos • Fresa • Piña • Pitahaya • Macarrones • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,15 Kg • 5 Und • 0,4 Lt • 0,4 Lt • 0,021 Kg • 0,005 Kg • 0,5 Lt • 0,1 Kg • 0,01 Kg • 0,35 Lt • 16 Und • 0,1 Kg • 24 Und • 0,05 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 0,1 Kg • 8 Und • 24 Und
Procedimientos	
<p>Parfait de taxo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar la clara de las yemas de los huevos y descartar las yemas. 2. Hidratar la gelatina sin sabor con el extracto de taxo. 3. Montar la crema hasta formar arrugas y reservar en frío. 4. Realizar un merengue suizo a punto de turrón. 5. Diluir la gelatina hidratada a baño maría y agregar al merengue suizo. 6. Agregar la crema montada en 3 partes con movimientos envolventes. 7. Colocar en los moldes y reservar en el frío mínimo 1 día antes. <p>Jalea de taxo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el agar agar con el extracto de taxo y el azúcar en una olla. 2. Llevar a ebullición a más de 90°C. 	

3. Reposar 1 noche en refrigeración
4. Procesar con un mixer hasta atener la consistencia deseada.

Cobertura de falso taxo

1. Derretir la manteca de cacao
2. Agregar colorante y dejar temperar a 30 C°.
3. Bañar el falso taxo con la manteca.

Decoración

1. Hacer una kennel con el helado
2. Agregar un macarrón por postre, 2 suspiros y 4 esterificaciones
3. Agregar la fruta para decorar y la tierra de chocolate

Tabla 38. Formulación de la preparación Tiramisú de taxo

Tiramisú de Taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Huevos • Harina • Maicena • Huevos • Azúcar • Taxo • Queso crema • Crema de leche • Gelatina sin sabor • Azúcar • Agua • Limón • Agua caliente • Café soluble • Tierra de chocolate • Macarrones • Flores 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,1 Kg • 3 Und • 0,1 Kg • 0,2 Kg • 3 Und • 0,15 • 0,06 • 0,5 • 0,31 • 0,021 • 0,15 • 0,31 • 1 • 0,06 • 0,015 • 0,1 • 8 • 24
Procedimientos	
<p>Bizcotelas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno a 180 C°. 2. Batir loas claras a punto de nieve. 3. Añadir el azúcar en 3 partes y batir hasta punto de turrón. 4. Añadir las yemas y seguir batiendo por 1 minuto mas 5. Tamizar la harina y la maicena, agregarlos en 3 partes y batir envolventemente. 6. Pasar la mezcla a una manga pastelera y colocar en una bandeja encamisada en la forma de las bizcotelas. 7. Hornear de 6 a 8 minutos a 180 C°. <p style="padding-left: 40px;">Jarabe de café</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir en una olla el agua, el azúcar, una cascara de limón y hervir durante 6 minutos. 2. Disolver el café en el agua caliente. 3. Añadir el café al jarabe. <p style="padding-left: 40px;">Tiramisú de taxo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina con el extracto de taxo 2. Montar la crema de leche 	

3. Batir las claras a punto de nieve, luego agregar el azúcar en 3 partes y batir a punto de turrón.
 4. Realizar un sabayón a baño maría con las yemas y el azúcar.
 5. Una vez realizado el sabayón agregar el queso crema en 3 partes y batir hasta emulsionar.
 6. Incorporar el sabayón de queso a las claras, la gelatina de tacho y la crema montada.
- Decoración
1. Espolvorear cacao por encima

Tabla 39. Formulación de la preparación Torta de taxo

Torta de taxo	
Ingredientes	Cantidades
<ul style="list-style-type: none"> • Margarina • Azúcar • Huevos • Leche • Harina • Cacao en polvo • Leche • Harina • Extracto de taxo • Margarina • Azúcar • Huevos • Taxo • Leche • Yemas huevo • Azúcar • Maicena • Chantipack • Chocolate semi amargo • Flores de azúcar • Arándanos • Fresa • Pitahaya 	<ul style="list-style-type: none"> • 0,333 Kg • 0,333 Kg • 5 Und • 0,083 Lt • 0,4 Kg • 0,044 Kg • 0,083 Lt • 0,433 Kg • 0,01 Lt • 0,333 Kg • 0,333 Kg • 5 Und • 0,1 Lt • 0,1 Lt • 2 Und • 0,06 Kg • 0,02 Kg • 0,5 Lt • 0,1 Kg • 5 Und • 0,05 Kg • 0,05 Kg • 0,05 Kg
Procedimientos	
<p>Base de Bizcochuelo de Taxo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno 1 hora antes a 180 C°. 2. Crear la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente. 3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte. 4. Agregar el extracto de taxo y la leche en 3 partes. 5. Tamizar la harina y el polvo para hornear. 6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes. 7. Colocar la mezcla en un molde encamisado. 8. Hornear de 40 a 45 minutos a 180 C°. <p>Base de Bizcochuelo de Chocolate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno 1 hora antes a 180 C°. 2. Crear la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos 	

aproximadamente.

3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte.
4. Agregar el extracto de taxo y la leche en 3 partes.
5. Tamizar la harina, el cacao en polvo y el polvo para hornear.
6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar la mezcla en un molde encamisado.
8. Hornear de 40 a 45 minutos a 180 C°.

Crema pastelera de taxo

2. Separar las yemas de las claras de los huevos.
3. Añadir a un bowl, las yemas el azúcar, la maicena y el extracto de taxo.
4. Mezclar y formar una pasta.
5. Llevar a hervir la leche, cuando esta hierva verter la leche en el bowl con la pasta y mezclar.
6. Llevar nuevamente al fuego hasta obtener la consistencia deseada.
7. Reservar en frío hasta utilizar.

Chantilly

1. Montar el chantipack

Decoración

1. Hacer un mandala con el chocolate.
2. Colocar las rosas.
3. Agregar la fruta para decorar.

Una vez concretada la formulación de las recetas en base a taxo, se realizará el diseño del recetario de pastelería y repostería con un formato estandarizado.

Diseño del recetario de preparaciones de pastelería y repostería en base de taxo

El recetario de pastelería y repostería a base de taxo ha sido cuidadosamente elaborado utilizando información recopilada de bases teóricas y formulaciones previas relacionadas con esta fruta tropical. Las recetas estandarizadas resultantes destacan la versatilidad y potencial culinario del taxo, ofreciendo una amplia gama de preparaciones exquisitas, desde tortas y pasteles con texturas suaves hasta postres con toques agridulces y refrescantes, el cual se presentan a continuación:

Henry Sebastian Condor Chochos

Recetario de Pastelería y Repostería a base de Taxo



Índice

El Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Características del Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Características Físicas	¡Error! Marcador no definido.
Características Organolépticas	¡Error! Marcador no definido.
Características Geográficas	¡Error! Marcador no definido.
Composición Química	¡Error! Marcador no definido.
Preparaciones de Pastelería	¡Error! Marcador no definido.
Parfait de Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estándar	¡Error! Marcador no definido.
Entremet de taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estandar	¡Error! Marcador no definido.
Tiramisú de Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estandar	¡Error! Marcador no definido.
Torta de Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estandar	¡Error! Marcador no definido.
Preparaciones de Repostería	¡Error! Marcador no definido.
Mil hojas de Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estándar	¡Error! Marcador no definido.
Flor Encapsulada de Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Recta Estándar	¡Error! Marcador no definido.
Eclair de Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estándar	¡Error! Marcador no definido.
Falso Taxo	¡Error! Marcador no definido.
Receta Estandar	¡Error! Marcador no definido.
Glosario Terminológico	¡Error! Marcador no definido.
Maquinaria y Utensilios Utilizados	¡Error! Marcador no definido.
Bibliografías	¡Error! Marcador no definido.

El Taxo



El taxo (*Passiflora mollissima*) es considerado una fruta exótica por esto es importante recalcar, las frutas exóticas son aquellas frutas con cultivo restringido ya que se tienen que cumplir con las especificaciones que necesita la fruta para poder obtener un buen producto, es así como el taxo es considerado como fruta exótica pues es endémica de la toda las zona andina sudamericana, pues no se encuentra solo en Ecuador sino que también en, Colombia y Perú, en nuestro país Ecuador se lo puede encontrar comúnmente en los bosques fríos y templados creciendo entre matorrales y sobre las ramas secas de los eucaliptos y capulíes.

El taxo es una fruta relativamente desconocida mundialmente al ser una fruta de la pasión su interior lleno de semilla cubiertas por su mucilago de color amarillo y naranja cuando está madura su pulpa destaca por su sabor ácido y dulce, las partes del árbol de taxo son utilizadas como medicina ancestral por toda la región Andina, los ancestros de estas tierras usaban la planta para sanar sus dolencias curas a males que fueron encontrando por las propiedades relajantes y desinflamatorias propia de la fruta, estas fórmulas medicinales no han sido comprobadas con pruebas de laboratorio sobre humanos.

Características del Taxo

Características Físicas

- Tallo: Cilíndrico y pubescente.
- Hojas: Obovadas, trilobuladas y con bordes aserrados.
- Flor: Pendular, con bráctea cilíndrica de color verde, ligeramente vellosa por fuera y trilobulada.

Características Organolépticas

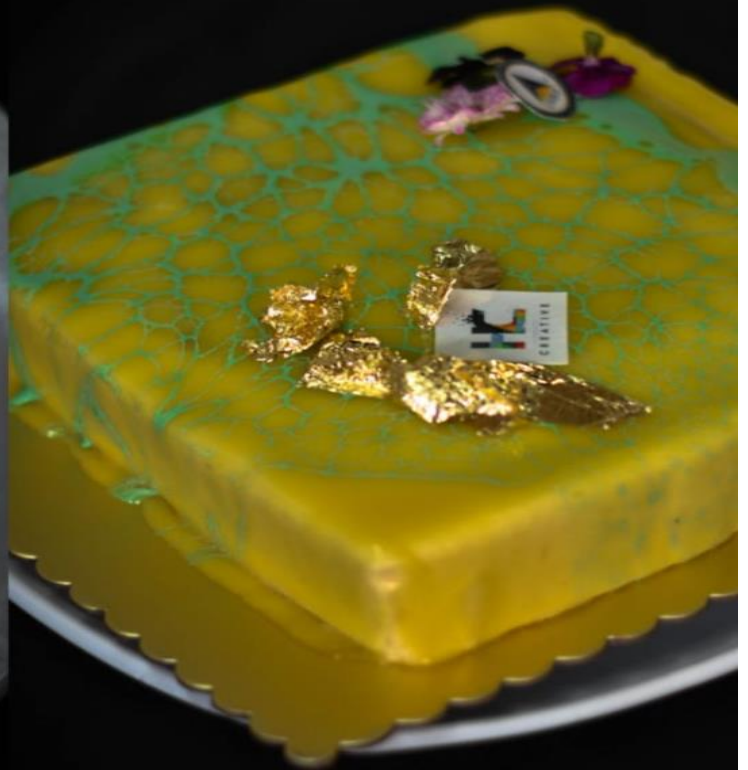
- Forma: Baya oblonga u ovoide, con pericarpio blando.
- Color: Verde claro, que se vuelve amarillo al madurar.
- Pulpa: Arilos aromáticos, de sabor dulce y ácido.
- Semillas: Pequeñas, negras, reticuladas, planas y elípticas.

Características Geográficas

- Clima: Subcálido y templado.
- Temperatura: 13-18 °C.
- Humedad: 70%-90%.
- Pluviosidad: 1200-2200 mm.
- Altitud: 1800-2800 msnm.
- Requerimientos edáficos: Suelos francos con pH entre 6.5-7.5, de fácil drenaje y buen contenido de materia orgánica.

Composición Química

Componente	Contenido
Agua	92g
Proteínas	0,60g
Grasa	0,10g
Carbohidratos	6,30g
Fibras	0,30g
Calcio	4mg
Fosforo	20mg
Hierro	0,40mg
Vitamina A	1,02 mg
Riboflavina	0.03mg
Niacina	2,5mg
Ácido ascórbico	70mg



PREPARACIONES DE PASTELERÍA



Parfait de Taxo

Ingredientes:

- Margarina
- Azúcar
- Huevos
- Extracto de taxo
- Polvo para hornear
- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Taxo
- Crema de leche
- Gelatina sin sabor
- Suspiros
- Caviar de frutos rojos
- Arándanos
- Fresa
- Piña
- Pitahaya
- Macarrones
- Flores

Procedimientos:

1

Base de galleta

1. Pre-calentar el horno 1 hora antes a 180 C°.
2. Crear la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente.
3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte.
4. Agregar el extracto de taxo.
5. Tamizar la harina y el polvo para hornear.
6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar en una manga la mezcla y llevar a una bandeja encamisada.
8. Hornear de 12 a 15 minutos a 180 C°.
9. Triturar las galletas y hacer una masa con mantequilla derretida, colocar en moldes y dejar reposar toda la noche

2

Parfait de taxo

1. Separar la clara de las yemas de los huevos y descartar las yemas.
2. Hidratar la gelatina sin sabor con el extracto de taxo.
3. Montar la crema hasta formar arrugas y reservar en frío.
4. Realizar un merengue suizo a punto de turrón.
5. Diluir la gelatina hidratada a baño maría y agregar al merengue suizo.
6. Agregar la crema montada en 3 partes con movimientos envolventes.
7. Colocar en los moldes y reservar en el frío mínimo 1 día antes.

Source

3

¿Como Decorar?

1. Colocar como base la galleta de taxo.
 2. Colocar sobre la galleta el parfait de taxo
 3. Alrededor agregar tierra de chocolate para contrastar los colores
 4. Agregar fruta de temporada con cortes prolisos.
 5. Agregar suspiros y esferificaciones de arándanos.
- Agregar un macarons
6. Terminar con flores que ayuden a contrastar colores y una lamina de oro



Parfait de Taxo

FORMATO RECETA STANDAR

No.	1					
NOMBRE DE LA RECETA	Parafit de Taxo					
NÚMERO DE PAX	8					
TIPO DE RECETA	Reposteria					
CHEF RESPONSABLE	Henry Condor					
CIUDAD/REGIÓN	Quito					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
Preparaciones Base						
Base de galleta						
	Margarina	0,08	kg	Cre-mar	3,33	0,25
	Azucar	0,06	kg	Cre-mar	1	0,06
	Huevos	2	und	1/2 yema	0,15	0,30
	Extracto de taxo	0,01	lt		1,82	0,02
	Polvo para hornear	0,003	kg		17,5	0,05
	Harina	0,125	kg	Tamizar	1	0,13
Parfait de taxo						
	Azucar	0,15	kg		1	0,15
	Huevos	5	und	Separar	0,15	0,75
	Taxo	0,6	kg		1,82	1,09
	Crema de leche	0,4	lt	Montar	4	1,60
	Gelatina sin sabor	0,021	kg	Hidratar	11,6	0,24
Preparaciones Decorativas						
	Suspiros	16	und		0,05	0,80
	Tierra de chocolate	0,1	Kg		3	0,30
	Caviar de frutos rojos	24	und		0,1	2,40
	Arandanos	0,05	kg		18,7	0,94
	Fresa	0,1	kg	Cortar	2,22	0,22
	Piña	0,1	kg	Cortar	1	0,10
	Pitahaya	0,1	kg	Cortar	3	0,30
	Macarrones	8	und		1	8,00
	Flores	24	und		0,1	2,40
COSTO DE MATERIA PRIMA						20,10
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,41
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						21,50
COSTO POR PORCIÓN						2,69
COSTO GERENCIA(50%)						1,34
COSTO DE SERVICIO 10%						0,27
COSTO IVA 12%						0,32
COSTO PVP						4,62



Entremet de Taxo

Ingredientes:

- Margarina
- Azúcar
- Huevos
- Extracto de taxo
- Polvo para hornear
- Leche
- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Taxo
- Crema de leche
- Gelatina sin sabor
- Extracto taxo
- Agua
- Azúcar
- Gelatina sin sabor
- Maíz confitado
- Chocolate amargo
- Agua
- Azúcar
- Jarabe de Glucosa
- Gelatina sin sabor
- Leche condensada
- Chocolate blanco
- Glaseado neutro
- Colorante amarillo
- Craquelador
- Colorante verde
- Oro
- Flores

Procedimientos:

1

Base de Bizcochuelo

1. Pre-calentar el horno 1 hora antes a 180 C°.
2. Crear la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente.
3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte, agregar el extracto de taxo y la leche en 3 partes.
5. Tamizar la harina y el polvo para hornear.
6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar la mezcla en un molde encamisado.
8. Hornear de 40 a 45 minutos a 180 C°.

2

Parfait de taxo

1. Separar la clara de las yemas de los huevos y descartar las yemas.
2. Hidratar la gelatina sin sabor con el extracto de taxo.
3. Montar la crema hasta formar arrugas y reservar en frío.
4. Realizar un merengue suizo a punto de turrón.
5. Diluir la gelatina hidratada a baño maría y agregar al merengue suizo.
6. Agregar la crema montada en 3 partes con movimientos envolventes.
7. Colocar en los moldes y reservar en el frío mínimo 1 día antes.

3

Maíz Confitado

1. Tostar el maíz y confitarlo con un caramelo de panela.
2. Derretir chocolate y agregar al maíz confitado.
3. Llevar a un molde cuadrado y refrigerar.

4

Glaseado espejo amarillo

1. Elaborar un almíbar a 103 C°, agregando el jarabe de glucosa, el agua y el azúcar.
2. Hidratar la gelatina.
3. Retirar del fuego cuando llegue a 103 C° y agregar la gelatina hidratada.
4. Una vez disuelta la gelatina verteremos la preparación sobre un bowl con el chocolate blanco.
5. Batir hasta que se disuelva el chocolate, y añadir la leche condensada y el glaseado neutro.
6. Añadimos colorante amarillo.
7. Dejamos reposar, ya que su temperatura de uso es 35 C°.

5

Glaseado Spider

1. Añadir colorante al craquelador.
2. Llevar a una temperatura de 50 C° para poder utilizarla.

5

¿Como Montar?

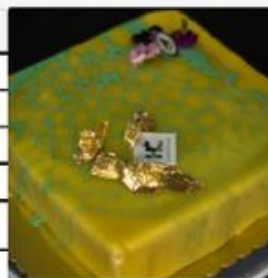
1. Colocar en un molde cuadrado el bizcochuelo base, encima el maíz confitado, cubrimos todo con parfait de taxo y lo congelamos 1 noche antes.
2. Con los glaseados en su temperatura y el entremet congelado, verteremos el glaseado amarillo por todo el entremet, rápidamente colocaremos el glaseado spider por encima, con la ayuda de una espátula.



Entremet de Taxo

FORMATO RECETA STANDAR

No.	2					
NOMBRE DE LA RECETA	Entremet de taxo					
NÚMERO DE PAX	2					
TIPO DE RECETA	Pasteleria					
CHEF RESPONSABLE	Henry Condor					
CIUDAD/REGIÓN	Quito					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V. TOTAL
Preparaciones Base						
Bizcochuelo						
	Margarina	0,333	kg	Cre-mar	2,5	0,83
	Azucar	0,333	kg	Cre-mar	1	0,33
	Huevos	5	und	1/2 vema	0,15	0,75
	Extracto de taxo	0,01	lt	Extraer	1,82	0,02
	Polvo para hornear	0,01	kg		17,5	0,18
	Leche	0,083	lt		1	0,08
	Harina	0,433	kg	Tamizar	1	0,43
Parfait de taxo						
	Azucar	0,15	kg		1	0,15
	Huevos	5	und	Separar	0,15	0,75
	Taxo	0,4	kg	Extraer	1,82	0,73
	Crema de leche	0,4	lt	Refrigerar	4	1,60
	Gelatina sin sabor	0,021	kg	Hidratar	11,6	0,24
Gelatina de taxo						
	Extracto taxo	0,25	lt	Extraer	1,82	0,46
	Agua	0,1	lt		0	0,00
	Azucar	0,2	kg		1	0,20
	Gelatina sin sabor	0,02	kg	Hidratar	11,6	0,23
Maiz confitado						
	Maiz confitado	0,1	kg		10	1,00
	Chocolate amargo	0,1	kg	Derretir	6	0,60
Glaseado espejo chochlate blanco amarillo						
	Agua	0,075	lt		0	0,00
	Azucar	0,15	kg		1	0,15
	Jarabe de Glucosa	0,15	kg		9,33	1,40
	Gelatina sin sabor	0,009	kg		11,6	0,10
	Leche condensada	0,098	lt		18,6	1,82
	Chocolate blanco	0,15	kg		6	0,90
	Glaseado neutro	0,068	kg		5,7	0,39
	Colorante amarillo	0,001	lt		41,67	0,04
Glaseado efecto spider						
	Craquelador	0,1	lt		9,85	0,99
	Colorante verde	0,005	lt		41,67	0,21
Preparaciones Decorativas						
	Oro	0,001	kg		50	0,05
	Flores	3	und		0,1	0,30
COSTO DE MATERIA PRIMA					14,93	
MARGEN DE ERROR(7-10%)					1,05	
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION					15,98	
COSTO POR PORCION					7,99	
COSTO GERENCIA(50%)					3,99	
COSTO DE SERVICIO 10%					0,80	
COSTO IVA 12%					0,96	
COSTO PVP					13,74	



Tiramisu de Taxo

Ingredientes:

- Azúcar
- Huevos
- Harina
- Maicena
- Huevos
- Azúcar
- Taxo
- Queso crema
- Crema de leche
- Gelatina sin sabor
- Azúcar
- Agua
- Limón
- Agua caliente
- Café soluble
- Tierra de chocolate
- Macarrones
- Flores

Procedimientos:

1

Bizcotelas

1. Precalentar el horno a 180 C°.
2. Batir loas claras a punto de nieve.
3. Añadir el azúcar en 3 partes y batir hasta punto de turrón.
4. Añadir las yemas y seguir batiendo por 1 minuto mas
5. Tamizar la harina y la maicena, agregarlos en 3 partes y batir envolventemente.
6. Pasar la mezcla a una manga pastelera y colocar en una bandeja encamisada en la forma de las bizcotelas.
7. Hornear de 6 a 8 minutos a 180 C°.

2

Jarabe de café

1. Añadir en una olla el agua, el azúcar, una cascara de limón y hervir durante 6 minutos.
2. Disolver el café en el agua caliente.
3. Añadir el café al jarabe.

3

Tiramisú de taxo

1. Hidratar la gelatina con el extracto de taxo
2. Montar la crema de leche
3. Batir las claras a punto de nieve, luego agregar el azúcar en 3 partes y batir a punto de turrón.
4. Realizar un sabayón a baño maría con las yemas y el azúcar.
5. Una vez realizado el sabayón agregar el queso crema en 3 partes y batir hasta emulsionar.
6. Incorporar el sabayón de queso a las claras, la gelatina de taxo y la crema montada.

4

¿Como Montar?

1. Remojar las bizcotelas en el jarabe de cafe según se van a ir colocando en el molde donde se servira.
- Colocar una base de bizcotelas, seguida de una capa de tiramisú.
- Continuar hasta llegar al tope del molde, y al final espolvoreas con cacao en polvo.

Calories
390



Tiramisu de Taxo

FORMATO RECETA ESTÁNDAR



No.	7					
NOMBRE DE LA RECETA	Tiramisu de taxo					
NÚMERO DE PAX	8					
TIPO DE RECETA	Reposteria					
CHEF RESPONSABLE	Henry Condor					
CIUDAD/REGIÓN	Quito					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
Preparaciones Base						
Bizcotelas						
						0,00
	Azucar	0,1	kg		1	0,10
	Huevos	3	und		0,15	0,45
	Harina	0,1	kg		1	0,10
	Maicena	0,2	kg		2	0,40
Tiramisu de taxo						
						0,00
	Huevos	3	und	Separar	0,15	
	Azucar	0,15			1	
	Taxo	0,06		Extraer	1,82	
	Queso crema	0,5	kg		6	3,00
	Crema de leche	0,31	lt	Fria	4	1,24
	Gelatina sin sabor	0,021	kg	Hidratar	11,16	0,23
Jarabe de café						
						0,00
	Azucar	0,15	kg		1	0,15
	Agua	0,31	lt		0	0,00
	Limon	1	und		0,1	0,10
	Agua caliente	0,06	lt		0	0,00
	Café soluble	0,015	lt		10	0,15
Preparaciones Decorativas						
						0,00
	Tierra de chocolate	0,1	Kg		3	0,30
	Macarrones	8	und		1	8,00
	Flores	24	und		0,1	2,40
COSTO DE MATERIA PRIMA						16,62
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,16
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						17,79
COSTO POR PORCIÓN						2,22
COSTO GERENCIA(50%)						1,11
COSTO DE SERVICIO 10%						0,22
COSTO IVA 12%						0,27
COSTO PVP						3,82

Torta de Taxo

Ingredientes:

- Margarina
- Azúcar
- Huevos
- Leche
- Harina
- Cacao en polvo
- Leche
- Harina
- Extracto de taxo
- Margarina
- Azúcar
- Huevos
- Taxo
- Leche
- Yemas huevo
- Azúcar
- Maicena
- Chantipack
- Chocolate semi amargo
- Flores de azúcar
- Arándanos
- Fresa
- Pitahaya

Procedimientos:

1

Base de Bizcochuelo de Taxo

1. Precalentar el horno 1 hora antes a 180 C°.
2. Creinar la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente.
3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte.
4. Agregar el extracto de taxo y la leche en 3 partes.
5. Tamizar la harina y el polvo para hornear.
6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar la mezcla en un molde encamisado.
8. Hornear de 40 a 45 minutos a 180 C°.

2

Base de Bizcochuelo de Chocolate

1. Precalentar el horno 1 hora antes a 180 C°.
2. Creinar la mantequilla a temperatura ambiente, con el azúcar 10 minutos aproximadamente.
3. Añadir los huevos uno por uno mientras se sigue batiendo para que la mezcla no se corte.
4. Agregar el extracto de taxo y la leche en 3 partes.
5. Tamizar la harina, el cacao en polvo y el polvo para hornear.
6. Agregar en 3 partes la harina con movimientos envolventes.
7. Colocar la mezcla en un molde encamisado.
8. Hornear de 40 a 45 minutos a 180 C°.

3

Crema pastelera de taxo

1. Separar las yemas de las claras de los huevos.
2. Añadir a un bowl, las yemas el azúcar, la maicena y el extracto de taxo.
3. Mezclar y formar una pasta.
4. Llevar a hervir la leche, cuando esta hierva verter la leche en el bowl con la pasta y mezclar.
5. Llevar nuevamente al fuego hasta obtener la consistencia deseada.
6. Reservar en frío hasta utilizar.

4

Chantilly

1. Montar el chantipack
2. Reservar en frío hasta su utilización

5


¿Cómo Montar?

1. Colocamos nuestra base de bizcocho de taxo
2. Añadimos nuestra crema pastelera de taxo.
3. Tapamos con nuestro bizcocho de chocolate.
4. Glaseamos la torta con la crema chantilly. Colocamos la fruta y las rosas como decoración.
5. Derretimos el chocolate y realizaremos un mandala a nuestra torta previamente refrigerada.



Torta de Taxo

FORMATO RECETA ESTÁNDAR

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MSE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
No.	8					
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de taxo				
NÚMERO DE PAX		1				
TIPO DE RECETA		Reposteria				
CHEF RESPONSABLE		Henry Condor				
CIUDAD/REGIÓN		Quito				
						
Preparaciones Base						
Bizcochuelo Chocolate						
	Margarina	0.333	kg	Creumar	2.5	0.83
	Azucar	0.333	kg		1	0.33
	Huevos	5	und	Separar	0.15	0.75
	Leche	0.083	lt		1	0.08
	Polvo para hornear	0.003	kg		17.5	0.05
	Harina	0.4	kg	Tamizar	1	0.40
	Cacao en polvo	0.044	kg	Tamizar	5	0.22
Bizcochuelo de taxo						
	Leche	0.083	lt		1	0.08
	Polvo para hornear	0.003	kg		17.5	0.05
	Harina	0.433	kg	Tamizar	1	0.43
	Extracto de taxo	0.01	lt		1.82	0.02
	Margarina	0.333	kg	Creumar	2.5	0.83
	Azucar	0.333	kg		1	0.33
	Huevos	5	und	Separar	0.15	0.75
Crema pastelera de taxo						
	Taxo	0.1	Lt		1.82	0.18
	leche	0.1	lt		1	0.10
	yemas huevo	2	und	Separar	0.15	0.30
	azucar	0.06	kg		1	0.06
	maicena	0.02	kg		2	0.04
Chantilly						
	Chantipack	0.5	Lt	Montar	5	2.50
Preparaciones Decorativas						
	Chocolate semiamargo	0.1	kg	Derretir	6	0.60
	Flores de azucar	5	und		0.15	0.75
	Arandanos	0.05	kg		18.7	0.94
	Fresa	0.05	kg	Cortar	2.22	0.11
	Pitahaya	0.05	kg	Cortar	3	0.15
COSTO DE MATERIA PRIMA						10.90
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0.76
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						11.66
COSTO POR PORCIÓN						11.66
COSTO GERENCIA(50%)						5.83
COSTO DE SERVICIO 10%						1.17
COSTO IVA 12%						1.40
COSTO PVP						20.06



PREPARACIONES DE REPOSTERÍA



Mil Hojas de Taxo

Ingredientes:

- Harina
- Mantequilla
- Sal
- Agua
- Hojaldrina
- Taxo
- Leche
- Yemas huevo
- Azúcar
- Maicena
- Agar agar
- Extracto de Taxo
- Azúcar
- Helado de taxo
- Suspiros
- Tierra de chocolate
- Caviar de frutos rojos
- Arándanos
- Fresa
- Piña
- Pitahaya
- Macarrones
- Flores

Procedimientos:

1

Masa de Hojaldre

1. Aplanar la hojaldrina y llevar al refrigerador hasta sea maleable.
2. Mezclar la harina, sal, mantequilla, el agua y amasar bien por 20 minutos.
3. Una vez este desarrollado el gluten dejaremos reposar por 30 minutos.
4. Daremos forma rectangular para poder colocar la hojaldrina dentro.
5. Aplanaremos y daremos un doble simple, posteriormente llevaremos a refrigerar mínimo 30 minutos.
6. Volveremos a aplanar y daremos un doble doble, posteriormente llevaremos a refrigerar mínimo 30 minutos.
7. Volveremos a aplanar y daremos un último doble simple, posteriormente llevaremos a refrigerar mínimo 30 minutos.
8. Dejaremos reposar en refrigeración 1 día antes.
9. Para hornear, aplanaremos la masa dejándola de un grosor de 0,5 cm, extenderemos en una bandeja encamisada y la pincharemos con los dedos, posteriormente llevaremos a hornear por 30 minutos a 180°C.

3

Jalea de taxo

1. Mezclar el agar agar con el extracto de taxo y el azúcar en una olla.
 2. Llevar a ebullición a más de 90°C.
 3. Reposar 1 noche en refrigeración
- Procesar con un mixer hasta atener la consistencia deseada.

3

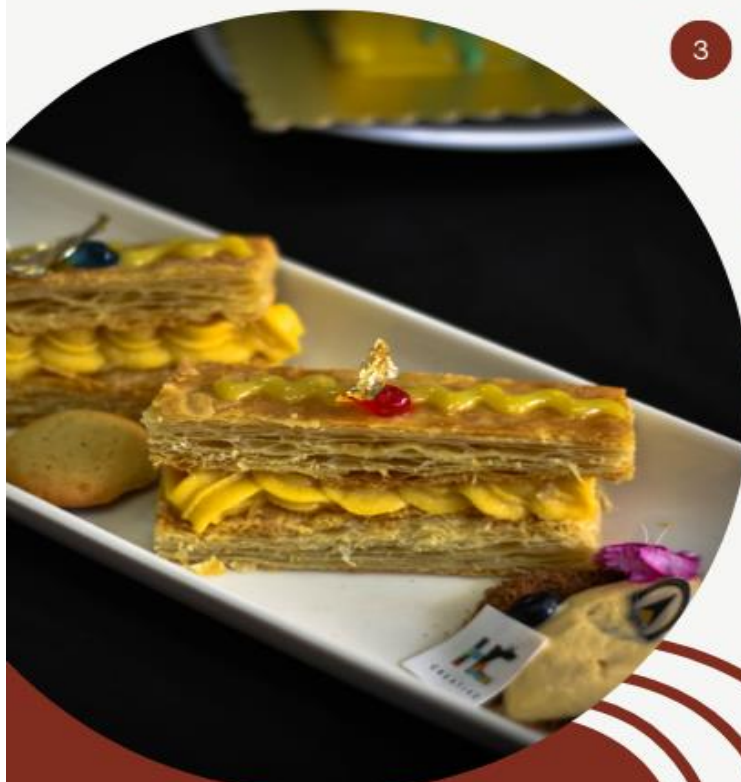
Crema pastelera de taxo

1. Separar las yemas de las claras de los huevos.
2. Añadir a un bowl, las yemas el azúcar, la maicena y el extracto de taxo.
3. Mezclar y formar una pasta.
4. Llevar a hervir la leche, cuando esta hierva verter la leche en el bowl con la pasta y mezclar.
5. Llevar nuevamente al fuego hasta obtener la consistencia deseada.
6. Reservar en frío hasta utilizar.
7. Procesar con un mixer hasta atener la consistencia deseada.

4

¿Cómo Decorar?

1. Cortar del tamaño deseado el hojaldre.
2. Colocar por encima crema pastelera de taxo
3. Tapar con la hojaldrina con la parte lisa por encima.
4. Decorar con jalea de taxo por encima y de guarniciones: helado de taxo, flores, caviar fruta y macarrones



Mil hojas de Taxo

FORMATO RECETA STANDAR

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
No.	5					
NOMBRE DE LA RECETA		Mil Hojas de taxo				
NÚMERO DE PAX		8				
TIPO DE RECETA		Reposteria				
CHEF RESPONSABLE		Henry Condor				
CIUDAD/REGIÓN		Quito				
Preparaciones Base						
Masa hojaldrada						
	harina	0.25	kg	Tamizar	1	0.25
	mantequilla	0.03	kg		4.5	0.14
	sal	0.003	kg		0.78	0.00
	agua	0.155	kg		0	0.00
	Hojaldrina	0.125	kg	Refrigerar	4.5	0.56
Crema pastelera de taxo						
	Taxo	0.1	kg	Extraer	1.82	
	leche	0.1	lt		1	0.10
	yemas huevo	2	und		0.15	0.30
	azucar	0.06	kg		1	0.06
	maicena	0.02	kg		2	0.04
Jalea de taxo						
	Agar Agar	0.005	kg		98.5	0.49
	Extracto de taxo	0.5	lt		1.82	0.91
	azucar	0.1	kg		1	0.10
Preparaciones Decorativas						
	Helado de taxo	0.05	kg		4	0.20
	Suspiros	16	und		0.05	0.80
	Tierra de chocolate	0.1	Kg		3	0.30
	Caviar de frutos rojos	24	und		0.1	2.40
	Arandanos	0.05	kg		18.7	0.94
	Fresa	0.1	kg	Cortar	2.22	0.22
	Piña	0.1	kg	Cortar	1	0.10
	Pitahaya	0.1	kg	Cortar	3	0.30
	Macarrones	8	und		1	8.00
	Flores	24	und		0.1	2.40
COSTO DE MATERIA PRIMA					18.61	
MARGEN DE ERROR(7-10%)					1.30	
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN					19.91	
COSTO POR PORCIÓN					2.49	
COSTO GERENCIA(50%)					1.24	
COSTO DE SERVICIO 10%					0.25	
COSTO IVA 12%					0.30	
COSTO PVP					4.28	



Flor Encapsulada de Taxo

Ingredientes:

- Gelatina sin sabor
- Agua
- Refresco de limón
- Leche
- Gelatina sin sabor
- Taxo para hidratar
- Leche en polvo
- Leche condensada
- Colorante amarillo
- Colorante rosado
- Chocolate con leche
- Suspiros
- Tierra de chocolate
- Caviar de frutos rojos
- Arándanos
- Fresa
- Piña
- Pitahaya
- Macarrones
- Flores

Procedimientos:

1

Gelatina transparente

1. Quitar todo el gas al refresco de limón.
2. Hidratar la gelatina con agua.
3. Llevar a hervir el refresco y añadir la gelatina hidratada hasta que se disuelva.
4. Reservar en moldes circulares en frío.

2

Gelatina de leche de taxo

1. Hidratar la gelatina con el extracto de taxo
2. Llevar a calentar la leche
3. Disolver la gelatina hidratada en la leche caliente
4. Agregar la leche en polvo y la leche condensada
5. Separar y agregar los colorantes

3

¿Como hacer la flor?

1. Colocar la gelatina de color rosa en una duya para realiza los pétalos
2. Colocar la gelatina amarilla en una jeringa para realizar los filamentos
3. Inyectar la gelatina de colores según la forma de la flor en la gelatina transparente.
4. Desmoldar con ayuda del calor.

4


¿Como Decorar?

1. Pintar con una brocha una línea de chocolate con leche
2. Colocar la gelatina en el medio del palto
3. Alrededor agregar tierra de chocolate para contrastar los colores
4. Agregar fruta de temporada con cortes prolisos.
5. Agregar suspiros y esferificaciones de arándanos.
Agregar un macaron.
6. Terminar con flores que ayuden a contrastar colores y una lámina de oro.



Flor Encapsulada de Taxo

FORMATO RECETA STANDAR

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V. TOTAL
No.	3					
NOMBRE DE LA RECETA		Gelatina con flor de taxo encapsulada				
NÚMERO DE PAX		3				
TIPO DE RECETA		Reposteria				
CHEF RESPONSABLE		Henry Condor				
CIUDAD/REGIÓN		Quito				
						
Preparaciones Base						
Gelatina transparente						
	Gelatina sin sabor	0,02	kg	Hidratar	11,16	0,18
	Agua	0,8	lt		0	0,00
	Refresco limon	0,4	lt	Desgasificar	1	0,40
Gelatina leche de taxo						
	Leche	0,2	lt		1	0,20
	Gelatina sin sabor	0,006	Kg	Hidratas	11,16	0,07
	Taxo para hidratar	0,02	lt	Extraer	1,82	0,04
	leche en polvo	0,02	kg		15,5	0,31
	leche condensada	0,015	lt		18,6	0,28
	Colorante amarillo	0,001	lt		41,67	0,04
	colorante rosado	0,001	lt		41,67	0,04
Preparaciones Decorativas						
	Chocolate con leche	0,05	kg	Derretir	6	0,30
	Suspiros	6	und		0,05	0,30
	Tierra de chocolate	0,05	Kg		3	0,15
	Caviar de frutos rojos	5	und		0,1	0,50
	Arandanos	0,05	kg		18,7	0,94
	Fresa	0,05	kg	Cortar	2,22	0,11
	Piña	0,05	kg	Cortar	1	0,05
	Pitahaya	0,05	kg	Cortar	3	0,15
	Macarrones	3	und		1	3,00
	Flores	9	und		0,1	0,90
COSTO DE MATERIA PRIMA					7,95	
MARGEN DE ERROR(7-10%)					0,56	
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN					8,51	
COSTO POR PORCIÓN					2,84	
COSTO GERENCIA(50%)					1,42	
COSTO DE SERVICIO 10%					0,28	
COSTO IVA 12%					0,34	
COSTO PVP					4,88	

Eclair de Taxo

Ingredientes:

- Harina
- Azúcar
- Sal
- Huevo
- Agua
- Margarina
- Taxo
- Leche
- Yemas huevo
- Azúcar
- Maicena
- Crema de leche
- Chocolate semi amargo
- Helado de taxo
- Suspiros
- Tierra de chocolate
- Caviar de frutos rojos
- Arándanos
- Fresa
- Piña
- Pitahaya
- Macarrones
- Flores

Procedimientos:

1

Masa Choux

- 1.Llevar a hervir el agua con la margarina el azúcar y la sal.
- 2.Una vez disuelto los ingredientes, colocamos la harina y batimos con una cuchara de madera.
- 3.Cocinar por 5 minutos sin dejar de batir.
- 4.Retirar del fuego y agregar los huevos de 1 en 1 y batir hasta emulsionar.

5.Pasar la mezcla a una manga pastelera

6.Colocar la masa en forma de Eclair en una bandeja encamisada.

Llevar a hornear a 180 C° por 20 a 25 minutos

2

Crema pastelera de taxo

- 1.Separar las yemas de las claras de los huevos.
- 2.Añadir a un bowl, las yemas el azúcar, la maicena y el extracto de taxo.
- 3.Mezclar y formar una pasta.
- 4.Llevar a hervir la leche, cuando esta hierva verter la leche en el bowl con la pasta y mezclar.
- 5.Llevar nuevamente al fuego hasta obtener la consistencia deseada
- 6.Reservar en frio hasta utilizar

3

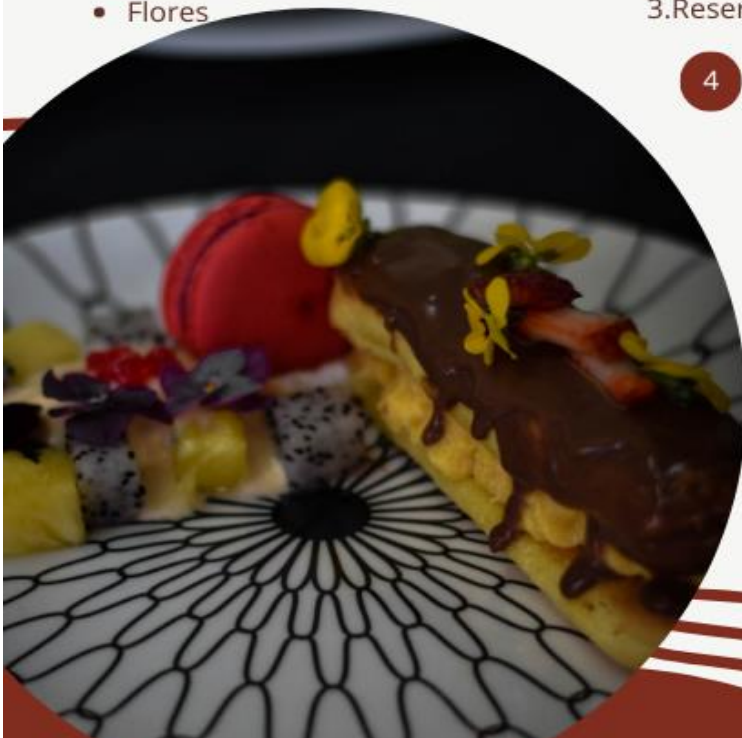
¿Ganache de Chocolate Semi amargo

- 1.Llevar a hervir la crema de leche.
- 2.Retirar del fuego, agregar el chocolate y batir muy bien.
- 3.Reservar en frio hasta utilizar

4

¿Como Decorar?

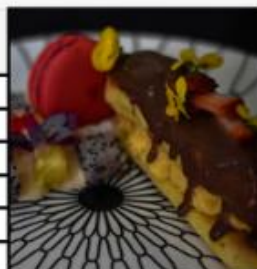
1. Colocar el Eclair a un lado del plato
2. Colocar Una kenel de helado de taxo
- 3.Alrededor agregar tierra de chocolate para contrastar los colores
4. Agregar fruta de temporada con cortes prolijos.
5. Agregar suspiros y esferificaciones de arándanos.
6. Agregar un macaron.
6. Terminar con flores que ayuden a contrastar colores y una lamina de oro.



Eclair de Taxo

FORMATO RECETA STANDAR

No.	4					
NOMBRE DE LA RECETA	Eclair de taxo con helado de taxo					
NÚMERO DE PAX	8					
TIPO DE RECETA	Reposteria					
CHEF RESPONSABLE	Henry Condor					
CIUDAD/REGIÓN	Quito					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
Preparaciones Base						
Masa choux						
	harina	0,15	kg	Tamizar	1	0,15
	azucar	0,02	kg		1	0,02
	sal	0,005	kg		1	0,01
	huevo	3	und		0,15	0,45
	agua	0,25	lt		0	0,00
	margarina	0,125	kg		3,33	0,42
Crema pastelera de taxo						
	Taxo	0,1	kg	Extraer	1,82	
	leche	0,1	lt		1	0,10
	yemas huevo	2	und	Separar	0,15	0,30
	azucar	0,06	kg		1	0,06
	maicena	0,02	kg		2	0,04
Ganache de chocolate amargo						
	crema de leche	0,075	lt		4	0,30
	chocolate semi amargo	0,075	kg		6	0,45
Preparaciones Decorativas						
	Helado de taxo	0,05	kg		4	0,20
	Suspiros	16	und		0,05	0,80
	Tierra de chocolate	0,1	Kg		3	0,30
	Caviar de frutos rojos	24	und		0,1	2,40
	Arandanos	0,05	kg		18,7	0,94
	Fresa	0,1	kg	Cortar	2,22	0,22
	Piña	0,1	kg	Cortar	1	0,10
	Pitahaya	0,1	kg	Cortar	3	0,30
	Macarrones	8	und		1	8,00
	Flores	24	und		0,1	2,40
COSTO DE MATERIA PRIMA						17,95
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,26
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						19,20
COSTO POR PORCIÓN						2,40
COSTO GERENCIA(50%)						1,20
COSTO DE SERVICIO 10%						0,24
COSTO IVA 12%						0,29
COSTO PVP						4,13



Falso Taxo

Ingredientes:

- Azúcar
- Huevos
- Extracto de Taxo
- Crema de leche
- Gelatina sin sabor
- Agar Agar
- Extracto de taxo
- Azúcar
- Manteca de cacao
- Colorantes
- Suspiros
- Tierra de chocolate
- Caviar de frutos rojos
- Arándanos
- Fresa
- Piña
- Pitahaya
- Macarrones
- Flores

Procedimientos:

1

Parfait de taxo

1. Separar la clara de las yemas de los huevos y descartar las yemas.
2. Hidratar la gelatina sin sabor con el extracto de taxo.
3. Montar la crema hasta formar arrugas y reservar en frío.
4. Realizar un merengue suizo a punto de turrón.
5. Diluir la gelatina hidratada a baño maría y agregar al merengue suizo.
6. Agregar la crema montada en 3 partes con movimientos envolventes.
7. Colocar en los moldes y reservar en el frío mínimo 1 día antes.

2

Jalea de taxo

1. Mezclar el agar agar con el extracto de taxo y el azúcar en una olla.
2. Llevar a ebullición a más de 90 °C.
3. Reposar 1 noche en refrigeración
4. Procesar con un mixer hasta atener la consistencia deseada.

3

¿Cobertura de falso taxo

1. Derretir la manteca de cacao
2. Agregar colorante y dejar temperar a 30 C°.
3. Bañar el falso taxo con la manteca.

Source

4

¿Como Decorar?

1. Colocar Tierra de chocolate en la base del plato.
2. Colocar Encima el falso taxo
3. Agregar fruta de temporada con cortes prolijos.
4. Agregar suspiros y esferificaciones de arándanos.
5. Agregar un macaron.
5. Terminar con flores que ayuden a contrastar colores y una lamina de oro.

Calories



Falso Taxo

FORMATO RECETA STANDAR

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V. TOTAL
Preparaciones Base						
Parfait de taxo						0,00
	Azucar	0,15	kg		1	0,15
	Huevos	5	und	Separar	0,15	0,75
	Taxo	0,4	Lt		1,82	0,73
	Crema de leche	0,4	lt	Fria	4	1,60
	Gelatina sin sabor	0,021	kg	Hidratar	11,16	0,23
Jalea de taxo						0,00
	Agar Agar	0,005	kg		98,5	0,49
	Extracto de taxo	0,5	lt		1,82	0,91
	azucar	0,1	kg		1	0,10
Cobertura de falso taxo						
	Manteca de cacao	0,01	kg	Derretir	6	0,06
	Colorante amarillo	0,001	lt		41,67	0,04
Preparaciones Decorativas						0,00
	Suspiros	16	und		0,05	0,80
	Tierra de chocolate	0,1	Kg		3	0,30
	Caviar de frutos rojos	24	und		0,1	2,40
	Arandanos	0,05	kg		18,7	0,94
	Fresa	0,1	kg	Cortar	2,22	0,22
	Piña	0,1	kg	Cortar	1	0,10
	Pitahaya	0,1	kg	Cortar	3	0,30
	Macarrones	8	und		1	8,00
	Flores	24	und		0,1	2,40
COSTO DE MATERIA PRIMA						20,52
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,44
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						21,96
COSTO POR PORCIÓN						2,75
COSTO GERENCIA(50%)						1,37
COSTO DE SERVICIO 10%						0,27
COSTO IVA 12%						0,33
COSTO PVP						4,72



Glosario Terminológico

- ✚ **Creinar:** Es una técnica que consiste en batir la mantequilla con azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Se utiliza como base para muchas recetas de pasteles y postres.
- ✚ **Tamizar:** Es el proceso de pasar una harina u otros ingredientes secos a través de un tamiz o colador para eliminar grumos y airearlos. Esto ayuda a obtener una textura más ligera y suave en las preparaciones.
- ✚ **Crema montada:** Es nata líquida o crema de leche batida hasta obtener una consistencia espesa y esponjosa. Se utiliza como cobertura o relleno en muchos postres.
- ✚ **Hidratar:** Es el proceso de agregar líquido a un ingrediente seco para que se ablande o se hinche. Por ejemplo, hidratar la gelatina sin sabor sumergiéndola en agua fría antes de usarla.
- ✚ **Desgasificar:** Es el proceso de eliminar el exceso de gas o aire de una masa o mezcla. Se puede hacer golpeando suavemente la masa para eliminar las burbujas de aire antes de darle forma y hornearla.
- ✚ **Encamisar:** Es forrar un molde o bandeja con papel de horno o papel encerado para evitar que los alimentos se peguen durante la cocción.
- ✚ **Merengue suizo:** Es una preparación de merengue en la que se mezcla claras de huevo y azúcar en un recipiente sobre un baño maría caliente hasta que el azúcar se disuelva y las claras estén calientes. Luego se bate la mezcla hasta obtener un merengue firme y brillante.
- ✚ **Macarrón:** Es un tipo de dulce elaborado con clara de huevo, azúcar y almendras molidas. Se caracteriza por tener una textura suave y un relleno en el centro.
- ✚ **Pitahaya:** Es una fruta exótica también conocida como "fruta del dragón". Tiene una cáscara escamosa y pulpa dulce y jugosa con pequeñas semillas. Se utiliza en postres y bebidas por su sabor y apariencia llamativa.
- ✚ **Panela:** Es un tipo de azúcar no refinado que se obtiene del jugo de caña de azúcar. Tiene un sabor y color característicos y se utiliza en la elaboración de postres y bebidas.
- ✚ **Glaseado espejo:** Es un tipo de glaseado brillante y transparente que se utiliza para cubrir pasteles y postres, creando un efecto espejo en su superficie.
- ✚ **Craquelador:** Es un colorante especial utilizado en repostería para crear un efecto de grietas o textura en la superficie de los glaseados o coberturas.
- ✚ **Almíbar:** Es una mezcla de agua y azúcar que se calienta hasta disolver el azúcar y se utiliza para humedecer o endulzar los postres. Puede tener diferentes consistencias y se puede aromatizar con otros ingredientes como vainilla o frutas.
- ✚ **Jarabe de Glucosa:** Es un jarabe espeso y pegajoso que se utiliza en repostería para dar suavidad y brillo a las preparaciones, además de ayudar a controlar la cristalización del azúcar.

- ✚ **Glaseado neutro:** Es un tipo de glaseado transparente y sin sabor que se utiliza para cubrir y proteger la superficie de los postres. Suele estar compuesto de gelatina sin sabor, agua y azúcar.
- ✚ **Ganache:** Es una mezcla de chocolate y crema de leche caliente que se utiliza como relleno, cobertura o decoración en pasteles y postres. Dependiendo de la proporción de ingredientes, puede ser más espeso o más líquido.
- ✚ **Kenel:** Es una técnica de presentación utilizada en la cocina y la pastelería para dar forma a ciertos ingredientes o preparaciones, generalmente alimentos suaves como purés, sorbetes, helados o mousse. Consiste en formar una especie de óvalo o elipse con la ayuda de dos cucharas o una cuchara y una espátula.
- ✚ **Amasar:** Es el proceso de mezclar y trabajar una masa con las manos o un utensilio para desarrollar el gluten y obtener una textura elástica y uniforme.
- ✚ **Hojaldrina:** Es un ingrediente utilizado en repostería que se asemeja al hojaldre, pero con una textura más crujiente y ligera.
- ✚ **Agar Agar:** Es un gelificante natural derivado de algas marinas. Se utiliza como sustituto de la gelatina animal en preparaciones vegetarianas y vegana
- ✚ **Esferificación:** Es una técnica culinaria utilizada en gastronomía molecular que consiste en convertir un líquido en esferas gelatinosas mediante el uso de alginato de sodio y calcio.
- ✚ **Mixer:** Un mixer, también conocido como batidora de mano o batidora de varillas, es un electrodoméstico utilizado en la cocina para mezclar, batir o emulsionar ingredientes
- ✚ **Manteca de cacao:** La manteca de cacao es una grasa natural que se extrae de los granos de cacao. Es un ingrediente utilizado en la industria del chocolate y la repostería para hacer productos de chocolate y confitería.
- ✚ **Punto de turrón:** El punto de turrón es un término utilizado en la repostería para describir el estado de cocción del azúcar que se utiliza para hacer turrón. El punto de turrón se refiere al momento en que el azúcar alcanza una temperatura y consistencia específicas durante su cocción.

Maquinaria y Utensilios Utilizados

Maquinaria utilizada:

- ✚ Hornos.
- ✚ Cocinas.
- ✚ Batidoras.
- ✚ Congeladores.
- ✚ Licuadoras.
- ✚ Refrigeradoras.

Utensilios utilizados:

- ✚ Moldes de silicona.
- ✚ Ollas.
- ✚ Paletas.
- ✚ Cuchillos de corte.
- ✚ Cuchillos de sierra.
- ✚ Pinzas.
- ✚ Mixer.
- ✚ Jeringas.
- ✚ Duyas pasteleras.
- ✚ Termómetros.
- ✚ Balanzas.
- ✚ Batidores de mano.
- ✚ Bailarina de pastelería.
- ✚ Bowls.
- ✚ Tamizadores.
- ✚ Cucharas.
- ✚ Cucharones.
- ✚ Espátulas.
- ✚ Latas de horno.
- ✚ Cortadores de pasta.
- ✚ Vajilla adecuada.
- ✚ Saca bocados.
- ✚ Recipientes.
- ✚ Sartenes.
- ✚ Tablas de cortes.

Bibliografías

ILab, H. (2019, mayo 24). 10 técnicas culinarias de vanguardia. Horeca iLab. Recuperado 7 de julio de 2023, de <http://horecailab.com/10-tecnicas-culinarias-de-vanguardia/>

Sweetit. (2023, 26 febrero). Glosario de términos de repostería. Sweetit Academy escuela de repostería y pastelería online. Recuperado 7 de julio de 2023, de <https://www.sweetit.es/blog/glosario-de-terminos-de-reposteria/>

Maxi, R. (2021, 11 octubre). El taxo. Revista Maxi Online. Recuperado 7 de julio de 2023, de <https://www.maxionline.ec/recetas/el-taxo/>

Patrimonio Alimentario: El poder curativo del taxo en la región andina – Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2018, 11 junio). Recuperado 7 de julio de 2023, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-alimentario-el-poder-curativo-del-taxo-en-la-region-andina/>

Determinación de la aceptabilidad del recetario de preparaciones de pastelería y repostería a base del taxo a partir de expertos.

Como punto de partida, con respecto al diseño del recetario, el 100% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo presenta un diseño interesante y llamativo, debido al enfoque formal y los colores seleccionados en relación a la fruta para el recetario, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 40. *Frecuencia absoluta y relativa del diseño del recetario*

Diseño del recetario	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

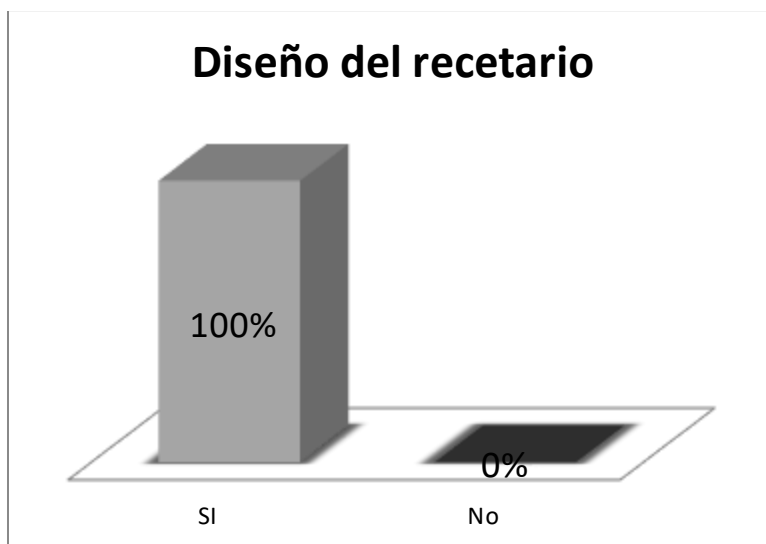


Figura 25. *Representación gráfica del diseño del recetario*

Asimismo, en cuanto a la legibilidad y comprensión del recetario, el 100% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo es legible y comprensible, ya que utiliza un lenguaje claro y precios, proporcionando instrucciones detalladas del paso a paso de las recetas incluidas en el recetario, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 41. *Frecuencia absoluta y relativa de la legibilidad y comprensibilidad*

Legibilidad y Comprensibilidad	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

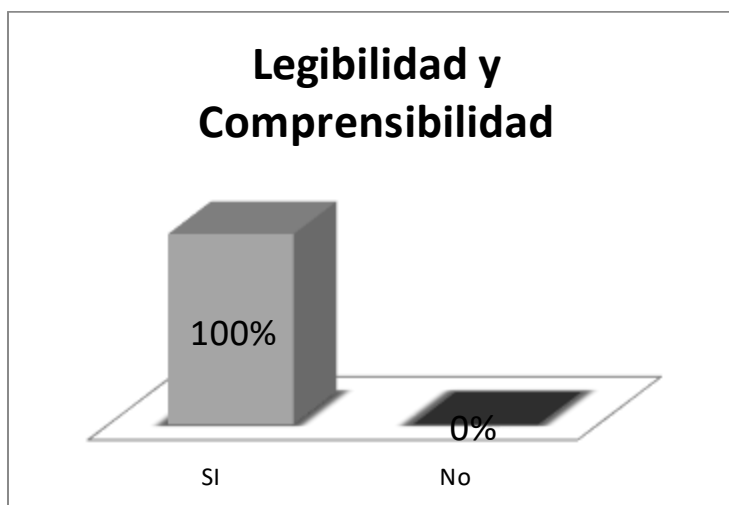


Figura 26. *Representación gráfica de la legibilidad y comprensibilidad*

Por otro lado, en relación al orden lógico del recetario, el 100% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo mantiene un orden lógico y coherente, ya que las recetas están organizadas de manera secuencial, asimismo las recetas están claramente detalladas y estructuradas

proporcionando instrucciones que facilitan a la ejecución de las recetas, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 42. *Frecuencia absoluta y relativa del orden lógico*

Orden lógico	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

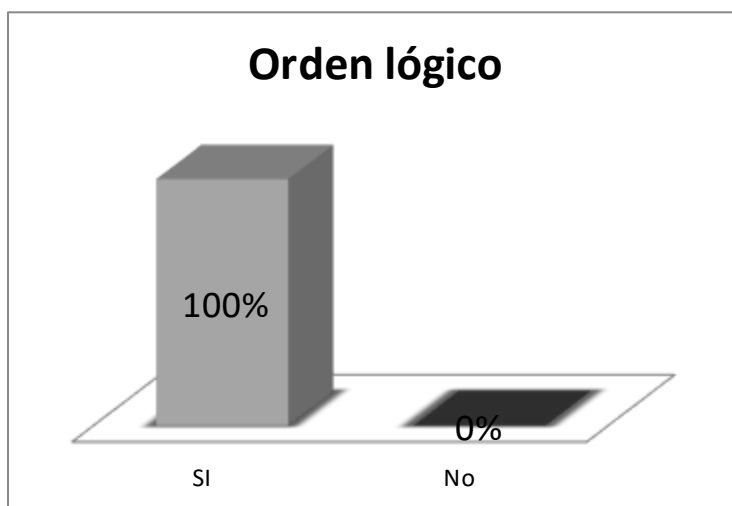


Figura 27. *Representación gráfica del orden lógico*

En lo que concierne a la coherencia del recetario, el 100% de los chefs expertos consideran que dentro del recetario de pastelería y repostería a base de taxo los ingredientes, cantidades y pesos de las recetas planteadas son coherentes de acuerdo a los procedimientos estipulados, ya que se ha prestado especial atención a la precisión y consistencia en la descripción de cada ingrediente y su cantidad exacta, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 43. Frecuencia absoluta y relativa de la coherencia

Coherencia	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

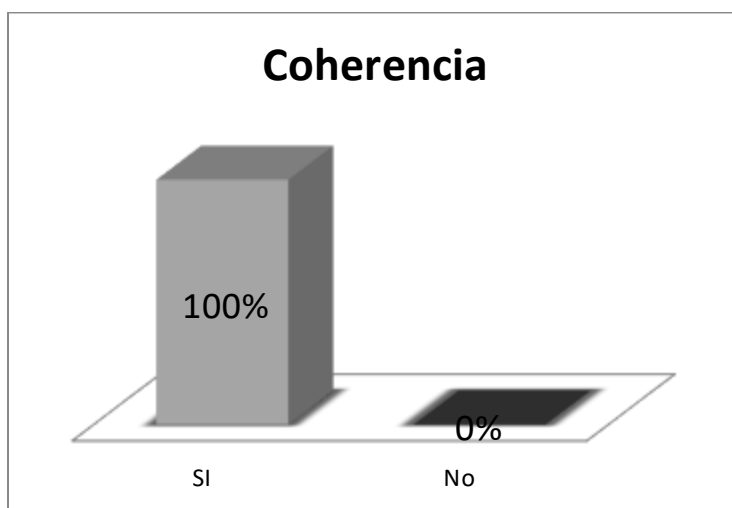


Figura 28. Representación gráfica de la coherencia

En lo que concierne a la terminología técnica del recetario, el 100% de los chefs expertos consideran que dentro del recetario de pastelería y repostería a base de taxo las recetas planteadas maneja la correcta terminología técnica para su pleno entendimiento gastronómico, ya que se ha empleado un lenguaje preciso y específico en la descripción de cada proceso culinario, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 44. Frecuencia absoluta y relativa de la terminología técnica del recetario

Terminología técnica del recetario	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

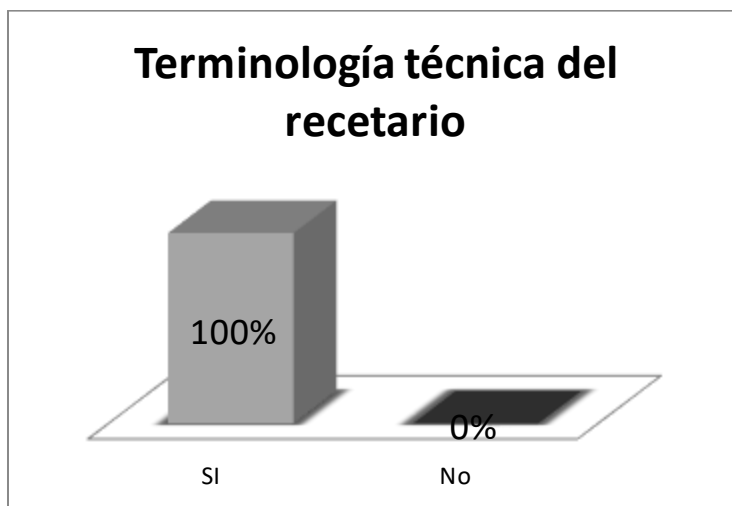


Figura 29. Representación gráfica de la terminología del recetario

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión "Percepción visual", esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión "Percepción visual" el 100% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo destaca por su cuidada presentación visual ya que facilita la comprensión y estimulan la creatividad del lector.

Tabla 45. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Percepción visual"

Análisis de la dimensión: Percepción visual				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Legibilidad y comprensibilidad	6	0	100	0
Orden lógico	3	0	100	0
Coherencia	3	0	100	0
Terminología técnica	3	0	100	0

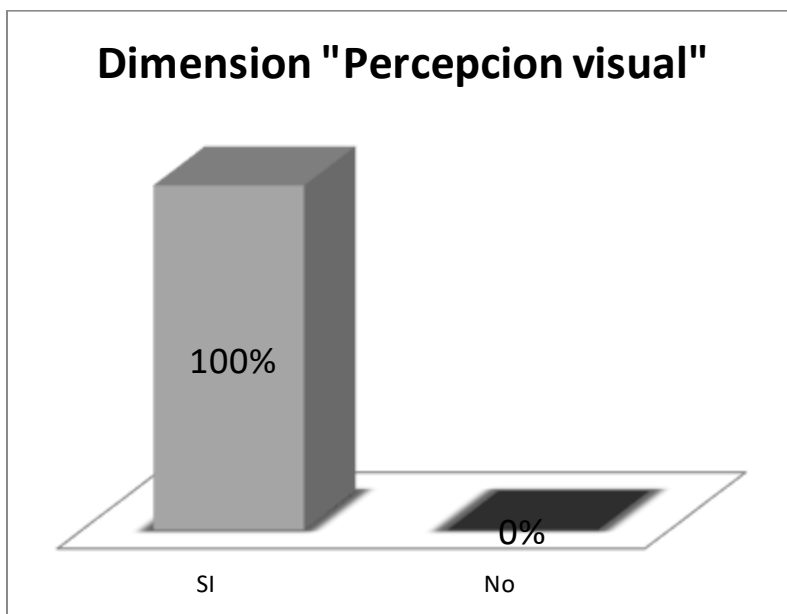


Figura 30. Representación gráfica de la dimensión "Percepción visual"

Con respecto a la ejecución y aplicación del recetario, el 66,67% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxi contiene recetas fáciles de ejecutar y aplicar, ya que las instrucciones son claras, detalladas y acompañadas de fotografías ilustrativas que guían al lector en cada proceso culinario, mientras que el 33,33% considera que no ya que a pesar de las instrucciones detalladas, algunas recetas requieren de habilidades y técnicas avanzadas, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 46. *Frecuencia absoluta y relativa de la ejecución y aplicación*

Ejecución y aplicación	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	2	66,67
No	1	33,33
Total	3	100,00

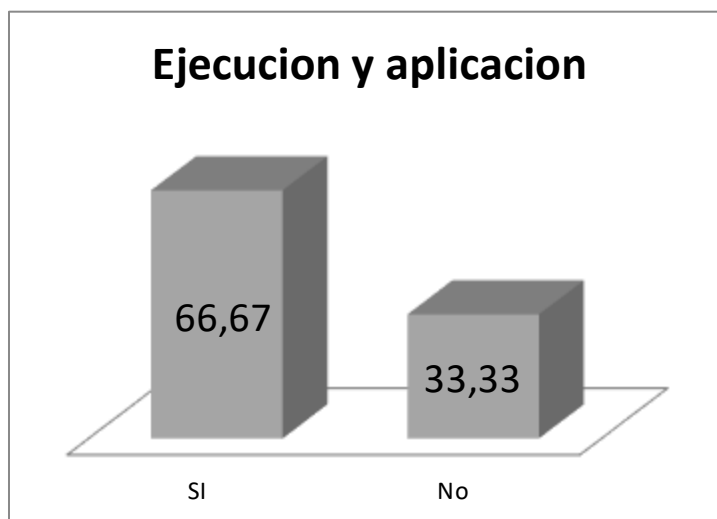


Figura 31. *Representación gráfica de la ejecución y aplicación*

Siguiendo por la misma línea con respecto a la inclusión de las preparaciones del recetario, el 66,67% de los chefs expertos consideran que las incluirían las preparaciones del recetario de pastelería y repostería a base de taxo como parte de su catálogo de elaboraciones debido a la originalidad y creatividad de las recetas, la versatilidad de los ingredientes y la incorporación de técnicas innovadoras, mientras que el 33,33% considera que no ya que, detecta ciertos desafíos, como la disponibilidad de algunos ingredientes en ciertas regiones y posibles ajustes en presentación y tiempo de preparación para adaptarse a su negocio, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 47. *Frecuencia absoluta y relativa de la inclusión*

Inclusión	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	2	66,67
No	1	33,33
Total	3	100,00

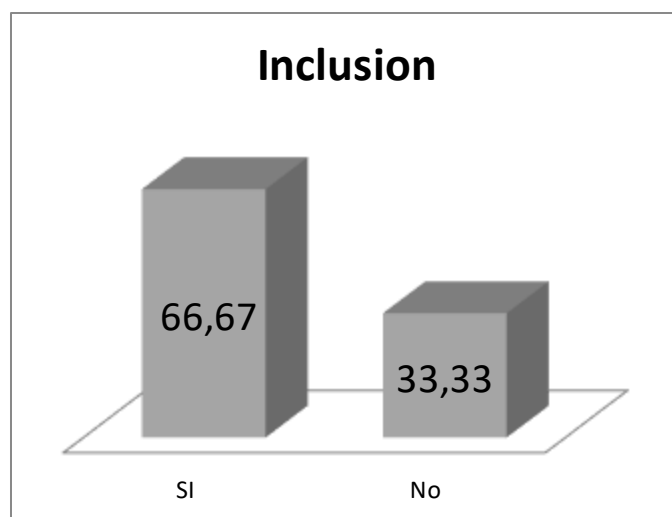


Figura 32. *Representación gráfica de la inclusión*

Continuando con el beneficio económico del recetario, el 66,67% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo generara beneficios económicos a los establecimientos del sector Chillogallo ya que ofrece un valor agregado a su oferta gastronómica al incorporar preparaciones creativas a base de taxo, mientras que el 33,33% considera que no ya que, perciben que la demanda de las preparaciones a base de taxo podría ser limitada en su clientela actual, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 48. *Frecuencia absoluta y relativa del beneficio económico*

Beneficio económico	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	2	66,67
No	1	33,33
Total	3	100,00

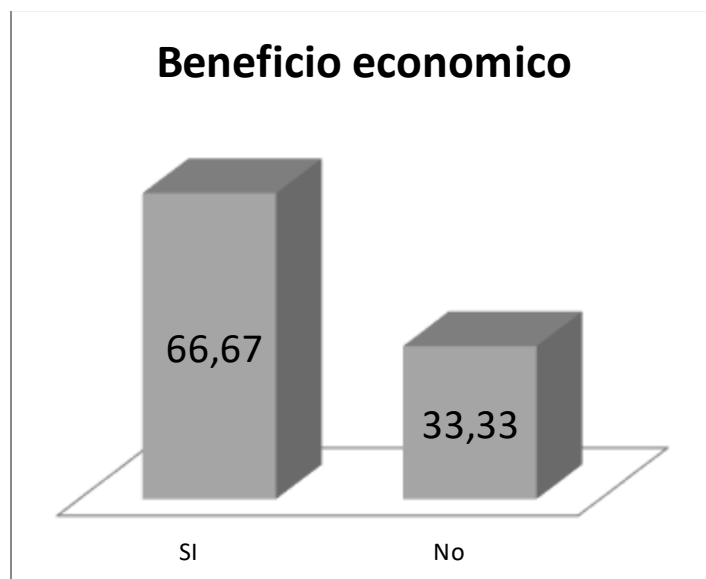


Figura 33. *Representación gráfica del beneficio económico*

En lo que concierne a el aporte del recetario, el 66,67% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo es un aporte necesario para la pastelería y repostería moderna ya que representa una oportunidad de innovación y diferenciación en el mercado destacando el uso del taxo como ingrediente principal en diversas preparaciones, mientras que el 33,33% considera que no ya que, perciben que el mercado objetivo es limitado su aceptación podría ser limitada, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 49. *Frecuencia absoluta y relativa del aporte*

Aporte	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	2	66,67
No	1	33,33
Total	3	100,00

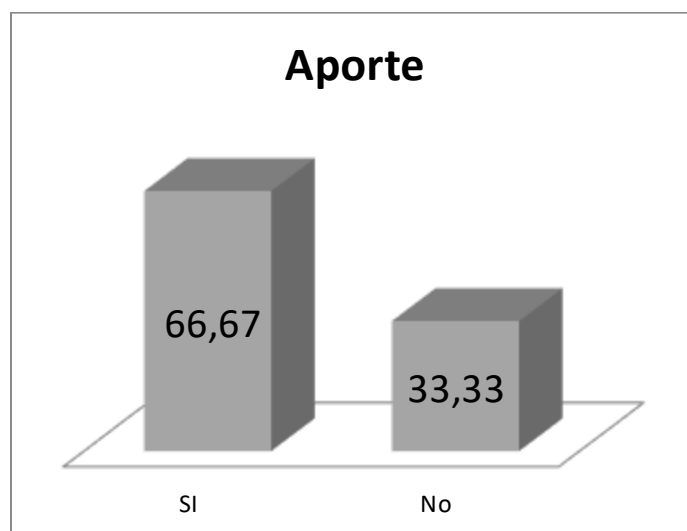


Figura 34. *Representación gráfica del aporte*

En lo referente a la recomendación del recetario, el 100% de los chefs expertos consideran recomendarían la utilización del recetario de pastelería y repostería a base de taxo para los establecimientos de Chillogallo, ya que creen firmemente en

la calidad y originalidad de las recetas presentadas, además, brindan una oportunidad única para destacar en el mercado y sorprender a los clientes, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 50. Frecuencia absoluta y relativa de la recomendación

Recomendación	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

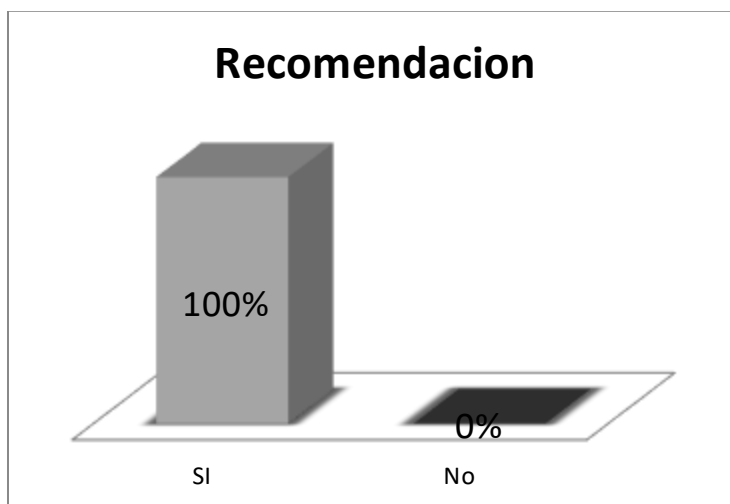


Figura 35. *Representación gráfica de la recomendación*

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión "Utilidad", esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión "Utilidad" el 73,33% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo es útil y beneficioso para los establecimientos del sector Chillogallo, ya que las recetas aportan un valor agregado a los mismos, además valoran la incorporación de ingredientes naturales y locales, mientras que el 26,67% considera que tiene cierta utilidad, aunque sugieren mejoras para hacerlos más accesibles y adaptable a diferentes mercados.

Tabla 51. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Utilidad"

Análisis de la dimensión: Utilidad				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
	Ejecución y aplicación	2	1	66,67
Inclusión	2	1	66,67	33,33
Beneficio económico	2	1	66,67	33,33
Recomendación	3	0	100,00	0,00
Aporte	2	1	66,67	33,33
Total			73,33	26,67

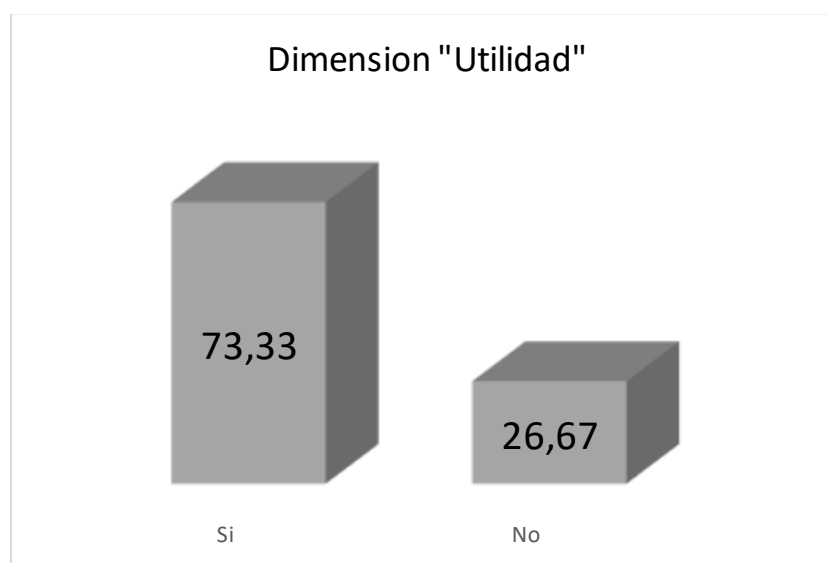


Figura 36. Representación gráfica de la dimensión "Utilidad"

Con respecto al sabor de las preparaciones, el 100% de los chefs expertos consideran que las preparaciones del recetario de pastelería y repostería a base de taxo tienen un toque tropical a taxo en su sabor, ya que el fruto aporta una nota distintiva y refrescante que realza el perfil de cada postre, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 52. Frecuencia absoluta y relativa del sabor

Sabor	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

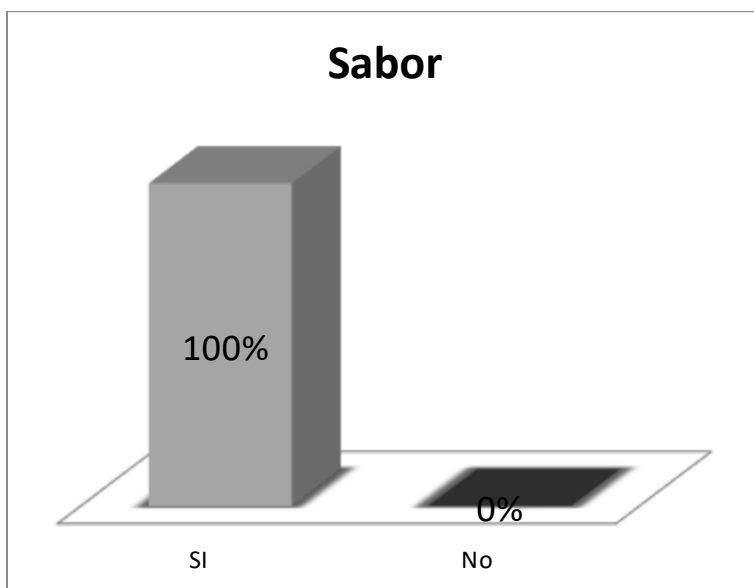


Figura 37. Representación gráfica del sabor

Así mismo en cuanto la textura de las preparaciones, el 66.67% de los chefs expertos consideran que las preparaciones del recetario de pastelería y repostería a base de taxo logran combinar la textura suave y cremosa del taxo con un toque crocante para añadir variedad de texturas, ya que la incorporación de ingredientes crocantes brinda un contraste agradable y una experiencia sensorial única al paladar, mientras que el 33,33%, considera que no ya que no logro alcanzar el equilibrio deseado en ciertas preparaciones , así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 53. *Frecuencia absoluta y relativa de la textura.*

Textura	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	2	66,67
No	1	33,33
Total	3	100,00

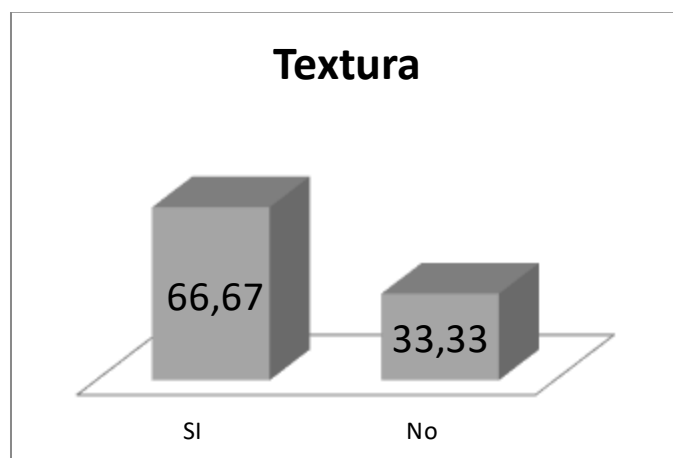


Figura 38. *Representación gráfica de las texturas*

En cuanto al aroma de las preparaciones, el 100% de los chefs expertos consideran que las preparaciones del recetario de pastelería y repostería a base de taxo tienen un aroma fresco y agradable con un toque de taxo, ya que los postres emanaron un sabe y dulce aroma tropical que evoca notas cítricas y florales características del taxo, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 54. *Frecuencia absoluta y relativa del aroma*

Aroma	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

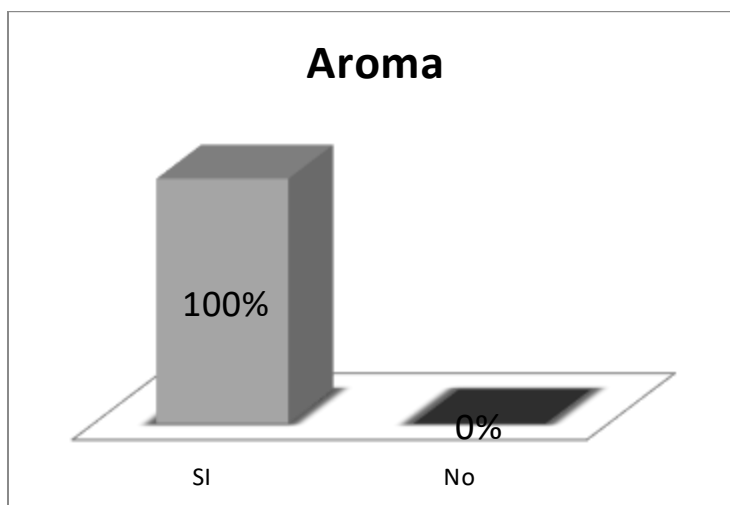


Figura 39. Representación gráfica del aroma

Continuando con el equilibrio de sabores de las preparaciones, el 100% de los chefs expertos consideran que las preparaciones del recetario de pastelería y repostería a base de taxo logran un equilibrio entre el sabor del taxo y los demás ingredientes, sin que alguno predomine en exceso, ya que el taxo posee un sabor distintivo pero suave, lo que permite que se integre armoniosamente con los otros sabores en las preparaciones, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 55. Frecuencia absoluta y relativa del equilibrio de sabores

Equilibrio de sabores	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

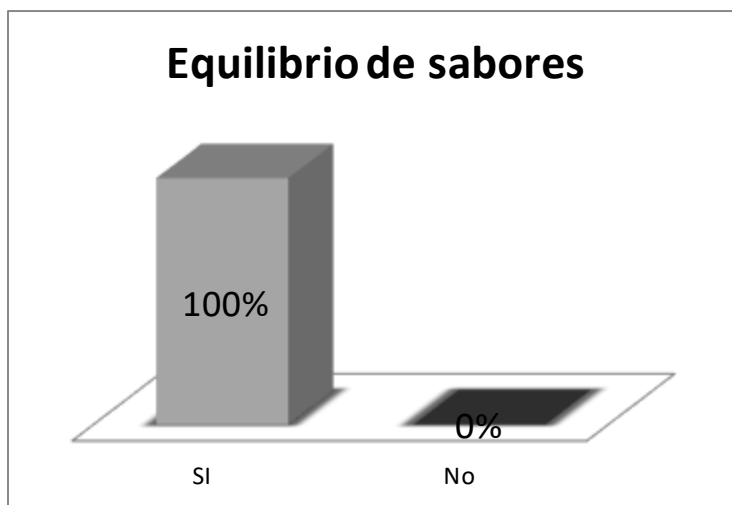


Figura 40. Representación gráfica del equilibrio de sabores

Y concluyendo con el atractivo visual de las preparaciones, el 100% de los chefs expertos consideran que las preparaciones del recetario de pastelería y repostería a base de taxo son atractivas y diversas, ya que la inclusión de distintas guarniciones, cortes prolijos y decoraciones comestibles combina a la perfección con el taxo, así pues, se evidencia en la siguiente tabla y gráfico.

Tabla 56. Frecuencia absoluta y relativa del atractivo visual

Atractivo visual	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	3	100
No	0	0
Total	3	100

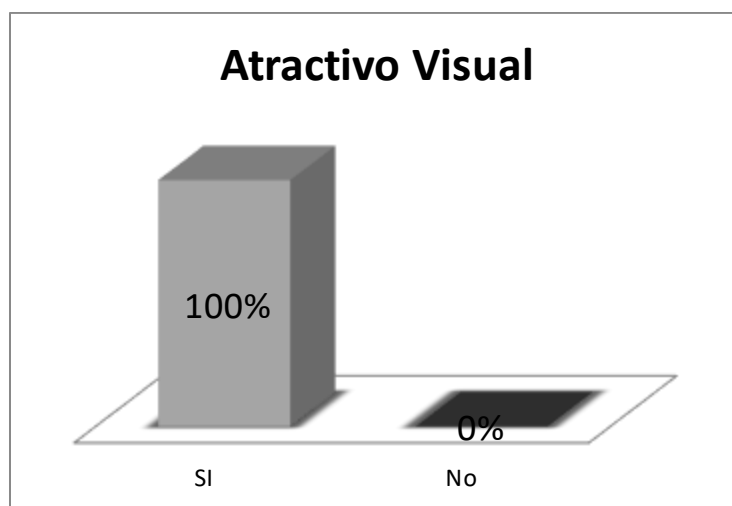


Figura 41. Representación gráfica del atractivo visual

De esta manera se han recopilado la información dentro de una tabla y un gráfico los resultados por la dimensión "Percepción gustativa", esto permitirá obtener una perspectiva óptima sobre los resultados obtenidos, posibilitando un análisis más preciso y fundamentado de los datos arrojados, los cuales tenemos que:

En cuanto a la dimensión "Percepción gustativa" el 93,33% de los chefs expertos consideran que el recetario de pastelería y repostería a base de taxo ha superado sus expectativas en términos de sabor gusto, ya que las preparaciones logran un equilibrio entre el sabor distintivo del taxo y las guarniciones, mientras que el 6,67% consideran que el recetario tiene potencial de mejora, ya que sienten que en algunas preparaciones requieren ajustes en cuanto a equilibrio de texturas.

Tabla 57. Frecuencia absoluta y relativa de la dimensión "Percepción gustativa"

Análisis de la dimensión: Percepción gustativa				
Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Sabor	3	0	100,00	0,00
Textura	2	1	66,67	33,33
Aroma	3	0	100,00	0,00
Equilibrio de sabores	3	0	100,00	0,00
Atractivo visual	3	0	100,00	0,00
Total			93,33	6,67

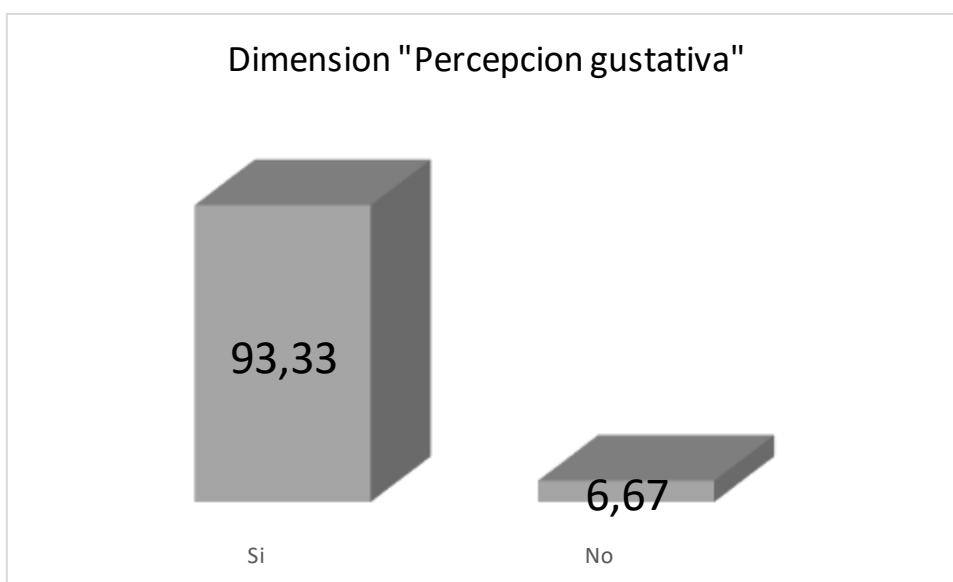


Figura 42. Representación gráfica de la dimensión "Gustativa"

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En esta sección del estudio, se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas de los resultados obtenidos en relación con los objetivos planteados. El propósito es ofrecer un recetario de preparaciones de pastelería y repostería a base de taxo como ingrediente principal, destinado a los establecimientos del sector Chillogallo.

Conclusiones

- La revisión documental permitió describir las características organolépticas del taxo, destacando su forma oblonga u ovoide, el cambio de color de verde claro a amarillo cuando madura, y su sabor ácido y dulce, con algunas menciones de un toque agridulce. Además, se identificaron detalles sobre el tallo y las hojas del taxo.
- El conocimiento del taxo en la pastelería y repostería es limitado, aunque es reconocido coloquialmente por los chefs.
- Las formulaciones de recetas, considerando ingredientes, cantidades y procedimientos, han permitido desarrollar preparaciones pasteleras y reposteras a base del taxo, que han sido consideradas para el diseño del recetario.
- El diseño del recetario se destacó por su enfoque formal, colores atractivos y lenguaje claro y preciso. Se mantuvo un orden lógico y coherente en las recetas, y se utilizó la terminología técnica adecuada.
- El recetario de pastelería y repostería a base de taxo fue altamente aceptado por los chefs expertos. Se elogió el sabor tropical a taxo en las preparaciones, así como el equilibrio de sabores y la combinación de texturas suave y cremosa con toques crocantes. La presentación y el atractivo visual de las preparaciones fueron valorados positivamente. Los chefs expertos recomendarían el uso del recetario en los establecimientos de Chillogallo debido a la calidad y originalidad de las recetas presentadas.

Recomendaciones

- Realizar talleres y capacitaciones en el sector gastronómico de Chillogallo para dar a conocer las características organolépticas del taxo, promoviendo su utilización en preparaciones de pastelería y repostería. Esto permitirá ampliar el conocimiento sobre este fruto y fomentar su incorporación en el ámbito culinario.
- Diseñar recetas específicas para chefs con diferentes niveles de experiencia en pastelería y repostería. Es importante incluir preparaciones que sean fáciles de ejecutar para aquellos con menos experiencia, mientras que también se pueden agregar recetas más complejas para aquellos con habilidades avanzadas, de manera que el recetario sea accesible para un público más amplio.
- Continuar experimentando y probando nuevas formulaciones de recetas a base del taxo. Es recomendable seguir investigando para descubrir nuevas combinaciones de ingredientes y técnicas innovadoras que resalten aún más el potencial del taxo en las preparaciones de pastelería y repostería.
- Considerar las observaciones recibidas sobre el recetario y realizar las mejoras sugeridas, como la inclusión de un glosario terminológico y de utensilios, información sobre las propiedades nutricionales del taxo y adaptaciones de temperaturas según la región Sierra. Esto garantizará que el recetario final sea completo, claro y de fácil comprensión para los usuarios.
- Promover la difusión y adopción del recetario de pastelería y repostería a base de taxo en los establecimientos de Chillogallo mediante el desarrollo de una estrategia de marketing y promoción efectiva. Esto incluiría la creación de materiales publicitarios atractivos, como folletos, carteles y publicaciones en redes sociales, para destacar la calidad y originalidad de las recetas presentadas. Además, se organizarían eventos de lanzamiento o degustaciones para dar a conocer las preparaciones a potenciales clientes y socios comerciales. Asimismo, se establecerían alianzas con restaurantes y cafeterías locales para incorporar las recetas del recetario en sus menús y así ampliar su difusión y popularidad en el ámbito culinario de la zona.

ANEXOS

ANEXO 2

CUESTIONARIO

Objetivo del Instrumento: El presente cuestionario tiene como objetivo diagnosticar el conocimiento y uso del taxo (*Passiflora mollisima*) en las preparaciones de pastelería y repostería de los establecimientos de la zona de Chilligallo.

INSTRUCCIONES:

Responda con una X las siguientes preguntas:

ENCUESTA 1

Nº	Pregunta	Respuesta	
		Si	No
1	¿Considera usted que el taxo tiene un sabor agridulce?		
2	¿El taxo en su estado de madurez presenta un color amarillento de acuerdo a sus variantes?		
3	¿Es común que la pulpa del taxo maduro tenga un color amarillo intenso y una textura suave y cremosa?		
4	¿El taxo presenta una forma ovalada alargada		
5	¿Es cierto que el consumo regular de taxo puede contribuir a prevenir la diabetes gracias a su contenido de fibra y potasio?		
6	¿Es cierto que el taxo es una fruta rica en carbohidratos, fibra y proteínas?		
7	¿El taxo es una buena fuente de micronutrientes como hierro, calcio y vitamina C?		
8	¿Considera usted que el taxo puede actuar como un sustituto de frutas para decorar postres en pastelería y repostería?		
9	¿Conoce algún producto pastelero y repostero elaborado a base del taxo?		
10	¿Cree usted que el taxo puede ocuparse en la elaboración de postres de pastelería y repostería?		
11	¿Utilizaría el taxo como fruta base para realizar tortas y postres?		

ANEXO 3

CUESTIONARIO

ENCUESTA 2

Objetivo del Instrumento: El presente cuestionario tiene como objetivo establecer la aceptabilidad del recetario de postres elaborados utilizando el taxo, a partir de una encuesta realizada a especialistas en el campo de la pastelería y la repostería.

INSTRUCCIONES:

Responda con una X las siguientes preguntas:

ENCUESTA 2

Nº	Pregunta	Respuesta	
		Si	No
1	¿Cree usted que el diseño del recetario es interesante y llamativo?		
2	¿Considera que el recetario es legible y comprensible?		
3	¿La información presente en el recetario mantiene un orden lógico y coherente?		
4	¿Los ingredientes, cantidades y peso de las recetas planteadas son coherentes de acuerdo a los procedimientos estipulados?		
5	¿Las recetas planteadas manejan la correcta terminología técnica para su pleno entendimiento gastronómico?		
6	¿Considera que las recetas planteadas son de fácil ejecución y aplicación?		
7	¿Incluiría las preparaciones del recetario como parte de su catálogo de elaboraciones pasteleras y reposteras?		
8	¿Cree usted que el recetario generaría beneficios económicos a los establecimientos pasteleros y reposteros del sector Chilligallo?		
9	¿Considera que el recetario es un aporte necesario para la pastelería y repostería moderna?		
10	¿Recomendaría la utilización del recetario de pastelería y repostería a base del taxo para los establecimientos pasteleros y reposteros?		
11	¿Los postres tienen un toque tropical del taxo en su sabor?		
12	¿Los postres logran combinar la textura suave y cremosa del taxo con un toque crocante para añadir variedad de texturas en cada bocado?		
13	¿Los postres tienen un aroma fresco y agradable con un toque de taxo?		
14	¿Los postres logran un equilibrio entre el sabor del taxo y otros ingredientes, sin que alguno predomine en exceso?		
15	¿La presentación de los postres es atractiva y diversa?		

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarado, R. y Jibaja, F. (2022). *Propuesta de un recetario sobre preparaciones de pastelería y repostería a base de tomate de árbol para los establecimientos del sector Lucha de los Pobres*. Recuperado de <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/516/ALVARADO%20IDROBO%20RICARDO%20GABRIEL%20y%20JIBAJA%20RIVERA%20FELIPE%20AGUST%c3%8dN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*. Recuperado de: <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2016/01/Elproyecto-de-investigaci%c3%b3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Castillo, B. E., Gómez, R. J., Taborda, Q. L., y Mejía, M. A. (2021). *¿Cómo investigar en la UNIB.E? (Primera ed.)*. Quito: Qualitas.
- Castillo, C. (2016). *Pastelería*. Universidad Nacional Autónoma de México. <https://www.fce.unam.mx/publicaciones/libros/1542-pasteleria.html>
- Child, J., & Beck, S. (2009). *Mastering the Art of French Cooking*. Alfred A. Knopf. <https://www.amazon.com/Mastering-Art-French-Cooking-Vol/dp/0375413405>
- Collaguazo, V. (2014). *Estudio Investigativo De Los Dulces Y Postres Típicos De La Provincia De Pichincha, Su Historia Y Aplicación Gastronómica*. Recuperado de https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11900/1/56093_1.pdf Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49535/1/BINGQ-GS-20P21.pdf>
- E. (2021, 11 octubre). *El taxo*. Revista Maxi Online. Recuperado 22 de febrero de 2023, de...
- García, K. (2019). *Elaboración De Un Recetario De Repostería A Base De Chirimoya Con Técnicas Vanguardistas*, PUCE, Ibarra.

- Garten, I. (2002). *Barefoot Contessa Family Style*. Clarkson Potter.
<https://www.amazon.com/Barefoot-Contessa-Family-Style-ebook/dp/B009LRWKPW>
- Gestión. (2019, 19 abril). La informalidad perjudica al sector panadero | Gestión. Gestión Digital. Recuperado de: <https://revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/la-informalidad-perjudica-al-sector-panadero>
- Hurtado, H. (2012). El proyecto de investigación. Studocu. Recuperado de <https://www.studocu.com/co/document/corporacion-universitaria-del-caribe/trabajo-social-psicologia-taller-de-lengua/tecnicas-e-instrumentos-de-recoleccion-de-datos-hurtado/14080534>
- Hurtado, J. (2012). *Metodología de la Investigación: Guía para una comprensión holística de la ciencia*. Colombia: Quirón Ediciones.
- 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*. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24615/1/Tesis.pdf>
- La industria panificadora se halla en crecimiento. (2019, 15 noviembre). Revistalideres.com. Recuperado de: <https://www.revistalideres.ec/lideres/industria-panificadora-crecimiento-ecuador-produccion.html>
- Landa, D. (2010). *Trabajo De Investigación Presentado Como Requisito Parcial Para Optar Al Título De Ingeniera Agrónoma*. Recuperado de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3942/1/Tesis-38agr.pdf>
- Larenas, E., y Moreira, M. (2020, junio). *Estudio De Factibilidad Para La Creación De Una Pastelería Tipo Boutique En El Cantón Babahoyo*.
- Molina, A. (2013). *Recetas estándar como mecanismo de control de las operaciones de la frutería -cafetería "Isabella"*. UTE, Quito.

- Montalvo, P. (2011). Recuperado de [https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3662/1/UDLA-EC-TTEI-2011-04\(S\).pdf](https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3662/1/UDLA-EC-TTEI-2011-04(S).pdf)
- Moreno, P. (2012). Repostería y pastelería: técnicas y recetas de la escuela de cocina más famosa del mundo. Grijalbo. <https://www.amazon.com.mx/Reposter%C3%ADa-Pasteler%C3%ADa-T%C3%A9cnicas-recetas-escuela/dp/8425347989>
- Nosrat, S. (2017). Salt, Fat, Acid, Heat: Mastering the Elements of Good Cooking. Simón & Schuster. Recuperado de <https://www.amazon.com/-/es/Samin-Nosrat-grasa-%C3%A1cido-calor/dp/B0844WRNXX>
- Ottolenghi, Y., & Tamimi, S. (2012). Jerusalem. Ten Speed Press. <https://www.amazon.com/Jerusalem-Ottolenghi-Recipes-Sami-Tamimi/dp/1607743949>
- Revenga. (2014). Planificar y cocinar: organiza tus menús. El recetario. 20Minutos. Recuperado de: <https://blogs.20minutos.es/el-nutricionista-de-lageneral/tag/recetario/>
- Rodríguez, P. F. L. (2018, 8 junio). Definición de Pastelería. Scribd. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/354635000/Definicion-de-Pasteleria>
- Rodríguez, T., & Pérez, N. (2019). El gran libro de la pastelería casera. Ediciones Lectio. <https://www.amazon.com/Gran-Libro-Pasteleria-Casera-Spanish/dp/8416788983>
- Ruiz, E. F. T. (2022, 31 mayo). GoConqr - Tipos de pastelería. GoConqr. Recuperado de: <https://www.goconqr.com/es/mapamental/3785326/tipos-de-pasteleria>
- Telégrafo, E. (2018, 29 octubre). Más de 4 mil negocios se dedican a la panadería. El Telégrafo. Recuperado de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/mas-de-4-mil-negocios-panaderia>

Vitina, S. (2021, 5 marzo). Tipos de repostería - Vitina SRV. Recuperado de <https://vitinasrv.com/tipos-de-reposteria/>

Hernández, Fernández y Baptista. Metodología de la Investigación. Editorial McGraw Hill. México. 2001. Recuperado de: <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2012/12/disenos-no-experimentales-segun.html>

Rombauer, I., Becker, M. R., & Becker, E. (2019). Joy of Cooking. Scribner. <https://www.amazon.com/Joy-Cooking-Irma-S-Rombauer/dp/1501169719>

Vitina, S. (2021, 5 marzo). Tipos de repostería - Vitina SRV. Recuperado de <https://vitinasrv.com/tipos-de-reposteria/>

E. (2021, 11 octubre). El taxo. Revista Maxi Online. Recuperado 22 de febrero de 2023, de...

Hurtado, H. (2012). El proyecto de investigación. Studocu. Recuperado de <https://www.studocu.com/co/document/corporacion-universitaria-del-caribe/trabajo-social-psicologia-taller-de-lengua/tecnicas-e-instrumentos-de-recoleccion-de-datos-hurtado/14080534>

Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta | RUDICS. Recuperado de <https://virtual.cuautilan.unam.mx/rudics/?p=2612>

(Rodríguez, J. (2016). El arte de la repostería. Recuperado de <https://www.editorial.com/articulos/el-arte-de-la-reposteria/>)