

UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y SERVICIOS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

PROPUESTA DE UN RECETARIO TÉCNICO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA A
BASE DE LA *ACTINIDIA DELICIOSA* (KIWI) EN EL SECTOR LA BILOXI

Trabajo de Integración Curricular para la obtención del Título de Licenciado en
Gastronomía

Autor (es):

Cabrera Castro Sergio Eduardo

Director Trabajo Titulación:

Mgst. Luis Llerena

Quito, Ecuador

Octubre, 2023

CONSTANCIA APROBACION DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACION

**AUTORIZACIÓN DE PRESENTACIÓN FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR POR PARTE DEL TUTOR**

Nombre y Apellido de el/la Directora/a de la Carrera

Director(a) de la Carrera Dr. Juan Francisco Romero
Presente. -

Yo, **Luis Alberto Llerena Carrera, Magister en Turismo**, Tutor del Trabajo de Integración Curricular realizado por el estudiante Sergio Eduardo Cabrera Castro de la carrera de **Gastronomía** informo haber revisado el presente documento titulado **Propuesta de un recetario técnico de pastelería y repostería a base de la Actinidia Deliciosa (kiwi) en el sector La Biloxi** el mismo que se encuentra elaborado conforme a lo establecido en el Reglamento de Titulación y el Manual de Estilo de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E de Quito, por lo tanto, autorizo la entrega del Trabajo de Integración Curricular a la Unidad de Titulación para la presentación final ante el tribunal evaluador.



Atentamente,

Luis Alberto Llerena Carrera

Tutor

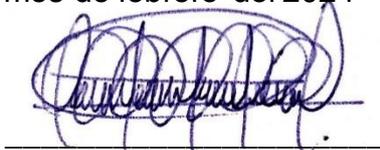
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

1. Yo, Sergio Eduardo Cabrera Castro, declaro en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Integración Curricular, titulado: “PROPUESTA DE UN RECETARIO TÉCNICO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA A BASE DE LA *ACTINIDIA DELICIOSA* (KIWI) EN EL SECTOR LA BILOXI”, previo a la obtención del título profesional de Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor.

2. 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 Integración Curricular para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.

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

Quito, DM., a los 23 días del mes de febrero del 2024



Cabrera Castro Sergio Eduardo

CI: 1727167148

ACTA DE APROBACIÓN

UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

Carrera: Gastronomía

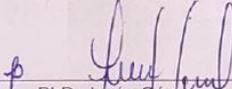
Modalidad: Presencial

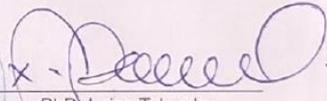
Nivel: 3er nivel de Grado

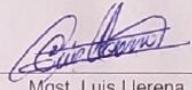
En el Distrito Metropolitano de Quito a los quince días del mes de marzo del 2024 (15-03-2024) a las diez horas con treinta minutos (10:30), ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **CABRERA CASTRO SERGIO EDUARDO**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1727167148** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: "**Propuesta de un recetario técnico de pastelería y repostería a base de la Actinidia Deliciosa (kiwi) en el sector La Biloxi**", previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

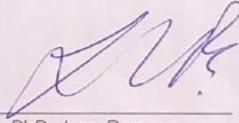
	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	8 /10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9.5 /10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	8.8 /10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los quince días del mes de marzo del 2024 (15-03-2024).


Ph.D. Jesús Gómez
VICERRECTOR


Ph.D. Luisa Taborda
DIRECTOR ACADEMICO


Mgst. Luis Llerena
TUTOR


Ph.D. Juan Romero
LECTOR




Campus Colón : 9 de Octubre N25-12 y Av. Colón, Quito 170522.
Campus Norte : José Querí y Av. Eloy Alfaro, Quito 170513



DEDICATORIA

A la persona que es el centro de mi mundo, mi fortaleza, mi gran motivo para seguir adelante, que me inspira a continuar con su ejemplo de éxito y la mayor humildad que su corazón puede emanar, con todo mi amor dedico este Trabajo de Titulación a mi madre.

De igual forma, dedico este trabajo a mi hermano, quien ha estado a mi lado y me ha brindado su apoyo cuando lo he necesitado, ha sabido corregirme con notable sabiduría.

Al hombre que también hizo esto posible, compañero, amigo y sabio consejero. Aunque la vida no nos permitió estar juntos en este momento, mi trabajo, logros y éxitos, se los dedico a mi padre, que, desde su ausencia vital, su inolvidable proceder sigue guiándome.

Sergio Eduardo Cabrera Castro

AGRADECIMIENTOS

Gracias a mis padres por haber depositado todo su amor y confianza en este proyecto de vida que me planteé hace algunos años, por ese incondicional apoyo en cada decisión, por la forma única de inculcar valores en mí y haberme hecho un hombre de bien, y por el mejor obsequio de la vida, que me la han dado para vivir y disfrutarla día tras día, cumpliendo los sueños y anhelos que nazcan en mí. Junto con mi hermano he gozado de una familia inmejorable que no ha dejado de creer en mis proyectos y capacidades.

No quiero dejar de mencionar a todas las personas que dentro de la Universidad me han acompañado todo este tiempo: docentes, compañeros, personal administrativo, personal de limpieza, etc. Seres humanos fantásticos que han dado a este trayecto el entorno más agradable para poder seguir adelante como persona y profesional. Mi gratitud especial esta con dos docentes de la Universidad, el magister Luis Llerena quien despertó en mí el interés y pasión por las ramas de gastronomía con las que desarrollo mi Trabajo de Titulación, y el honor de haber sido su alumno y también tutorado. Sin dejar de lado a mi docente de titulación, quien me brindo las bases para iniciar esta parte tan importante como profesional y por esa paciencia inmensa, e incansable fe en que podría conseguirlo.

Este camino no ha sido sencillo, sin embargo, he tenido el gusto de contar con todas y cada una de las personas a quien les expreso mi gran afecto, amigos, docentes, mentores y mi pequeña pero hermosa familia.

Sergio Eduardo Cabrera Castro

ÍNDICE GENERAL

CONSTANCIA APROBACION DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACION	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	iii
ACTA DE APROBACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
INDICE DE TABLAS Y FIGURAS	x
INDICE DE TABLAS	x
INDICE DE FIGURAS	xii
RESUMEN.....	xiv
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.....	7
Alcance de la Investigación	9
CAPÍTULO II	10
MARCO TEÓRICO	10
Antecedentes de la Investigación.....	10
Bases Teóricas	11
<i>Kiwi</i>	12

Historia	12
Cultivo	12
La planta de kiwi.....	13
Características Físicas	14
Características Funcionales	15
Tipologías	15
Aporte nutricional	18
Principales países productores de kiwi	18
Producción de kiwi en el Ecuador	19
Principales países exportadores de kiwi	20
Exportación del kiwi en el Ecuador	20
Aplicabilidad del kiwi en recetas de pastelería y repostería	21
<i>Gastronomía</i>	21
<i>Pastelería</i>	22
Historia de la pastelería y la repostería.....	22
La pastelería y la repostería en la actualidad.....	22
Elaboraciones básicas de productos de pastelería y repostería	22
Elaboraciones básicas de productos de repostería	23
<i>Recetario</i>	25
Estructura	25
Características.....	25
Recetario Técnico	26
Recetario técnico de pastelería y repostería	27
<i>La Biloxi</i>	28
CAPÍTULO III	29
MARCO METODOLÓGICO	29
Naturaleza de la investigación	29

Enfoque de la investigación	29
Nivel de la investigación	29
Diseño de la investigación	30
Tipo de investigación.....	30
Población y Muestra	31
Población.....	31
Muestra	32
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	34
Técnicas de recolección de datos	34
Operacionalización de la variable	34
Instrumento	37
Validez y Confiabilidad	37
Validez	37
Confiabilidad	38
Técnicas de recolección de datos	39
CAPÍTULO IV	41
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	41
Diagnóstico de características físicas, nutricionales y químicas del kiwi	41
Diagnóstico de los motivos más relevantes por los cuales las pastelerías y reposterías no elaboran productos a base de kiwi	46
Caracterización de las diferentes preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería	57
Formulación de recetario técnico de pastelería y repostería a base de kiwi.....	58
CAPÍTULO V	88
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	88
Conclusiones.....	88
Recomendaciones	89
Referencias bibliograficas	90

ANEXOS.....	93
-------------	----

INDICE DE TABLAS Y FIGURAS

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Tabla de características físicas del kiwi a base de 100g.....</i>	15
Tabla 2. Tabla de valor nutricional del kiwi en base a 100g	18
Tabla 3. Tabla de países productores de kiwi a nivel mundial.....	19
Tabla 4. Tabla de producción anual en toneladas del kiwi en el Ecuador.	20
Tabla 5. Tabla de principales países exportadores de kiwi.	20
Tabla 6. Tabla de exportación de kiwi en el Ecuador.	20
Tabla 7. Preparaciones clásicas de pastelería.	23
Tabla 8. Tabla de muestra documental acerca de las propiedades del kiwi.	33
Tabla 9. Tabla de muestra documental acerca de elaboraciones de pastelería y repostería.	33
Tabla 10. Tabla de operacionalización de variables.....	35
Tabla 11. Sistematización de las Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos empleados en la investigación.	37
Tabla 12. Validadores del Instrumento.	38
Tabla 13. Resultados de confiabilidad según la fórmula de Kuder Richardson.	38
Tabla 14. Características del kiwi de acuerdo con autores.	41
Tabla 15. Resumen de datos obtenidos acerca de las características del kiwi.	46
Tabla 16. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del fruto kiwi.....	47
Tabla 17. Análisis de primera dimensión: Actinidia Deliciosa Kiwi.....	47
Tabla 18. Frecuencia absoluta de las propiedades físicas del kiwi.....	48
Tabla 19. Análisis de dimensión: Propiedades físicas del kiwi.	48
Tabla 20. Frecuencia absoluta del valor nutricional del kiwi.	49
Tabla 21. Análisis de dimensión: Valor nutricional del kiwi.	49
Tabla 22. Frecuencia absoluta, puede usarse el kiwi en preparaciones de pastelería.	50
Tabla 23. Frecuencia absoluta de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.	50

Tabla 24. Frecuencia absoluta, puede usarse el kiwi en preparaciones de repostería.	51
Tabla 25. Frecuencia absoluta de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.	52
Tabla 26. Frecuencia absoluta del desaprovechamiento del kiwi en preparaciones de pastelería y repostería.	53
Tabla 27. Análisis de dimensión: Preparaciones clásicas de la pastelería y repostería.	54
Tabla 28. Frecuencia absoluta de la facilidad para encontrar kiwi en el sector de La Biloxi.	54
Tabla 29. Frecuencia absoluta del kiwi como fruto económicamente accesible en el sector de La Biloxi.	55
Tabla 30. Análisis de dimensión: Disponibilidad de kiwi en el sector de La Biloxi. ..	56
Tabla 31. Resumen de los datos recopilados.	56
Tabla 32. Preparaciones clásicas de la pastelería y repostería según autores.	57
Tabla 33. Resumen de datos obtenidos acerca de las preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería.	58

INDICE DE FIGURAS

Figura 1.	Planta del kiwi.	14
Figura 2.	Planta de kiwi real.	14
Figura 3.	Actinidia arguta	16
Figura 4.	Actinidia Chinensis, deliciosa.....	17
Figura 5.	Actinidia Setosa.....	17
Figura 6.	Ejemplo de receta estándar.....	27
Figura 7.	Sector la biloxi.	28
Figura 8.	Ubicación de los negocios que forman parte de la población.	32
Figura 9.	Representación gráfica del peso del kiwi según autores.	42
Figura 10.	Representación gráfica de la forma del kiwi según autores.....	43
Figura 11.	Representación gráfica de la longitud del kiwi según autores.....	43
Figura 12.	Representación gráfica del diámetro del kiwi según autores.....	44
Figura 13.	Representación gráfica de las vitaminas del kiwi según autores.	44
Figura 14.	Representación gráfica de los minerales del kiwi según autores.	45
Figura 15.	Representación gráfica de las características químicas del kiwi según autores.....	46
Figura 16.	Representación gráfica del conocimiento del kiwi de los encuestados.	47
Figura 17.	Representación gráfica del conocimiento de las propiedades físicas del kiwi.....	48
Figura 18.	Representación gráfica del conocimiento del aporte nutricional del kiwi.....	49
Figura 19.	Representación gráfica, puede usarse el kiwi en preparaciones de pastelería.....	50
Figura 20.	Representación gráfica de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.	51
Figura 21.	Representación gráfica, puede usarse el kiwi en preparaciones de repostería.....	52

Figura 22. Representación gráfica de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.	52
Figura 23. Representación gráfica del desaprovechamiento de kiwi en preparaciones de pastelería y repostería.....	53
Figura 24. Representación gráfica de la facilidad para encontrar kiwi en el sector de La Biloxi.....	55
Figura 25. Representación gráfica del kiwi como fruto económicamente accesible en el sector de La Biloxi.....	55

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1.....	93
Anexo 2.....	98
ANEXO 3.....	99

Sergio Cabrera. **PROPUESTA DE UN RECETARIO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA A BASE DE LA *ACTINIDIA DELICIOSA* (KIWI) EN EL SECTOR LA BILOXI**. Gastronomía, Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito, Ecuador. 2022-2023. (107) pp.

RESUMEN

En el ámbito gastronómico actual, la pastelería y la repostería que se desarrollan en Quito-Ecuador, se puede percibir un escaso uso del kiwi como ingrediente principal de preparaciones, por lo cual, se hizo este estudio con el objetivo de proponer un recetario técnico de pastelería y repostería a base de kiwi en el sector La Biloxi. Para esto, se realizó un diagnóstico de características físicas, químicas y nutricionales del kiwi, y de esta manera poder determinar si el kiwi se puede utilizar como ingrediente principal en preparaciones pasteleras y reposteras. También se hizo un análisis de las razones por las cuales no se usa este fruto acorde a las preparaciones clásicas de pastelería y repostería. La investigación tuvo un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo, diseño no experimental – transversal, tipo de investigación: documental y de campo. La población se conformó por 25 establecimientos ubicados en el sector La Biloxi, en cuanto a los documentos se usó 4 para analizar las características del kiwi y 3 textos para diagnosticar las preparaciones clásicas de pastelería y repostería. La muestra fue igual a la población en los tres casos. Se aplicó la técnica de la encuesta con un instrumento de cuestionario que contenía 10 preguntas, conjunto a las respuestas de los 25 encuestados la confiabilidad fue alta. Se obtuvo un recetario técnico de preparaciones de pastelería y repostería a base de kiwi que contienen 14 recetas de preparaciones clásicas. Se concluyó que el kiwi es un buen producto por su rentabilidad entorno a la elaboración de recetas de pastelería y repostería para la venta. Se recomienda incentivar el uso de frutos exóticos disponibles en el mercado ecuatoriano y capacitaciones acerca del kiwi y sus beneficios.

Palabras clave: Recetario técnico, Pastelería, Repostería, kiwi, investigación, frutos exóticos.

INTRODUCCIÓN

El kiwi, originario del continente asiático, adaptado y lanzado al comercio mundial por Nueva Zelanda, es hoy en día una fruta exótica de buen reconocimiento y, además, de considerable aporte nutricional. Compuesta de abundantes nutrientes como la vitamina C, vitamina E o por su bajo contenido de calorías, es una fruta que puede aportarle mucho a la dieta diaria de una persona y al buen hábito alimenticio. Aun así, pocos consumidores conocen la gama abundante de los beneficios del kiwi, por lo que, es aún más complicado encontrar dentro de la industria gastronómica: productos elaborados, producto final y/o productos terminados hechos con el fruto mencionado.

Ante estas circunstancias, el ámbito culinario en Ecuador, ha buscado poco y nada, cambiar esta realidad con la implementación de distintas materias primas a procesos que ya se han establecido en la gastronomía. Es decir, la cocina de vanguardia innova mucho acerca de productos base o procedimientos, olvidando en gran parte a ingredientes que siempre han formado parte de la sociedad y los mercados, como es el caso del kiwi, ingrediente que no se ha visto incluido con mayor frecuencia a: menús, recetarios, bocados, postres o pasteles.

En su condición como fruto, es más fácil establecer al kiwi como un ingrediente de preparaciones dulces, postres o incluso, golosinas; de manera que, es viable asociarlo a diferentes ramas de la cocina como pueden ser: pastelería, repostería, chocolatería, entre otros. Y así, es como surge esta investigación, que tiene como objetivo proponer un recetario técnico en preparaciones de pastelería y repostería utilizando como ingrediente principal el Kiwi para las pastelerías y reposterías del sector la Biloxi.

Dentro de la estructura de este proyecto se encuentran cinco capítulos que describen el desarrollo del cumplimiento de los objetivos que se plantearán, abordando así, en el capítulo 1: presentación del problema, justificación y objetivos tanto general como específicos; el capítulo 2, que contiene el marco teórico en el cual se detalla a profundidad las distintas variables de la investigación; el capítulo 3: donde se lleva a cabo la parte de metodología, y se describe de manera exacta cuál fue el proceder en la propuesta, en este capítulo se encuentran partes como el tipo de estudio, diseño, alcance, población, muestra, técnicas e instrumentos empleados, información con la que se desarrolla el siguiente capítulo; el capítulo 4: que refleja los resultados

obtenidos de la investigación, culminando así; con el capítulo 5 que especifica las conclusiones y recomendaciones dadas por el mismo autor del proyecto obtenidos durante el estudio.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

El presente capítulo del trabajo de titulación expone el problema a investigar y desarrollarse, acorde a los objetivos de investigación, tanto generales como específicos. Así mismo, contiene la justificación e impacto de la investigación y finalmente el alcance de la misma.

Planteamiento del problema

Dentro de los parámetros de innovación culinaria, se pueden evidenciar diversas adaptaciones vanguardistas que se relacionan con la pastelería y la repostería, las cuales trabajan con diferentes materias primas y una de ellas, aunque poco utilizada, es el kiwi. Este último puede utilizarse en recetas, los cuales son la base de la rentabilidad dentro de la gastronomía y su evolución en el tiempo (Cano, 2019).

Para poder hablar de la historia de la gastronomía hay que entender que esta misma se liga con toda la evolución del hombre, ya que abarca tanto historia, como cambios y adaptaciones en el tiempo. De este modo, se puede argumentar que la gastronomía también es un ámbito del que se puede obtener información, ya sea esta en libros, textos o en el actual internet (Luján, 2019).

El primer libro documentado de gastronomía fue publicado en el siglo IV a.C., del cual solamente se pueden identificar fragmentos. Dato que habla de la prudente antigüedad de la gastronomía y las diferentes ramas de la misma donde se puede ver los primeros escritos de esta, en relación con preparaciones pasteleras y reposteras (Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, CEEAP, 2018).

En términos generales, pastelería y repostería son nombres con los que se conocen a los negocios dedicados a esta actividad, por otro lado, también son los nombres con los que se identifican a estas áreas de la cocina donde se elaboran diferentes preparaciones que son dulces en su mayoría como: tartas, bizcochos, pasteles, etc. (Dib, 2019).

En la actualidad, estas partes de la cocina han evolucionado mucho, desde los aspectos tradicionales, hasta los productos altamente personalizados hechos para satisfacer a los clientes. Lo que permite entender que la repostería y la pastelería a lo

largo de su existencia han tenido vital importancia en el ámbito culinario, por el hecho de ser prácticas gastronómicas que están en constante evolución y adaptación a las tendencias que se desarrollan a diario en las cocinas profesionales de todo el mundo (Gaviria, 2022).

Es lógico inferir que la actividad de estas áreas de la cocina también es encontrar la mayor rentabilidad al introducirse en un mercado. De este modo es que la pastelería y la repostería utilizan en sus establecimientos los recetarios y/o recetas estándar. La cual es considerada dentro de los establecimientos como una fórmula maestra que permite que un plato o preparación final cuente con características similares cada que se elabora (Revenge, 2014).

Un recetario técnico es mejor conocido dentro de la terminología culinaria como una receta estándar, cuenta con la particularidad de detallar paso a paso el proceso de realización de un plato o preparación gastronómica. Sin embargo, lo que lo diferencia de un recetario común, es el hecho de contar con técnicas de cocción, tiempos, temperaturas y un coste que permite saber el precio invertido en desarrollar las recetas (Larrosa, 2021).

Por lo que en la actualidad, las adaptaciones que se realizan, no solo buscan satisfacer a los consumidores de estos productos, pues también permiten que las personas que se dedican a estas actividades saquen la mayor rentabilidad posible (Larrosa, 2021).

Dentro de los parámetros de modernidad, la pastelería y repostería se ha vuelto una forma artística de expresión. Sus técnicas hacen que los productos sean aún más llamativos y apetecibles. Por lo que se puede inferir que mantenerse a la vanguardia, es una de las principales características tanto de la pastelería como de la repostería, en consecuencia, las personas se arriesgan a elaborar productos o propuestas novedosas para satisfacer las necesidades de los consumidores (Gaviria, 2022).

Con lo antes mencionado en cuanto a historia y actualidad tanto de pastelería como de repostería, es un hecho que cada área de la gastronomía tiene el fin de complacer necesidades, gustos, preferencias e incluso caprichos del paladar de los consumidores. Por consiguiente, brindar sabores diferentes al cliente es lo que despierta el deseo de innovar con materias primas poco comunes para ofrecer al consumidor en temas de repostería y pastelería (Dib, 2019).

La pastelería en la actualidad se adapta a todos los gustos de sus consumidores, ya que los ingredientes dentro de esta han cambiado, ahora se utilizan frutas, nueces, frutos secos, yogurt y hasta frutas exóticas. Así es que también se puede tener en consideración para estas preparaciones al kiwi (Gaviria, 2022).

El kiwi, es un fruto que tiene forma elipsoidal, presenta piel parda con vellosidades, su pulpa es de color verde esmeralda, contiene semillas muy pequeñas. La pulpa se encuentra cerca de la columela central, ésta última tiene un grosor variable y se puede consumir cuando el fruto ha alcanzado su madurez (García, 2014).

El kiwi es una fruta considerada completa en aporte nutricional porque contiene el doble de vitamina C que una naranja, el doble de vitamina E que el aguacate y una cantidad considerable de vitamina A, posee pocas calorías, adicionalmente compite con el plátano en cantidad de potasio, tiene magnesio, fósforo y cromo, lo cual, combate la diabetes y obesidad, de igual forma, cuenta con una importante cantidad de ácido fólico (Lozano, 2019).

A todo esto, se le suma que, contiene fibra dietética en forma de pectinas que se utiliza para el tratamiento del estreñimiento y el colesterol, de acuerdo con, es una fruta con gran aporte en vitamina C, E y también en fibra, baja en colesterol, contiene propiedades anticancerígenas, antioxidante y antiinflamatoria (Lozano, 2019).

El kiwi está compuesto principalmente por agua, es excelente para los huesos y los glóbulos rojos por el grado de Vitamina C que contiene, también posee bastante vitamina B y es rico en minerales (imprescindible para el funcionamiento del sistema nervioso) (La Hora, 2018).

Además, es un ingrediente que se puede encontrar a la mano, y se utiliza comúnmente en preparaciones básicas como: ensaladas de frutas, jugos y *garnish* de pasteles y productos finales de repostería. Por lo que tiende a dar la impresión de que su aplicación es restringida en la cocina debido al prudente uso en distintas preparaciones mejor elaboradas o relevantes como: pasteles, *mousse*, *cheese cake*, crema pastelera, entre otras. Es difícil encontrar un producto elaborado a base del kiwi, siendo una fruta accesible, es poco aprovechada en distintas áreas de la gastronomía, particularmente en la repostería y la pastelería (Lozano, 2019).

Dentro del género *Actinidia*, existe un amplio abanico de variedades. Cuenta con distintas tipologías a nivel mundial, a diferencia del clásico kiwi verde que es el más conocido en el país, con distintos aportes nutricionales y variedad de propiedades organolépticas. No obstante, en Ecuador se evidencia con más frecuencia la comercialización y producción de esta fruta en color verde. El kiwi requiere primaveras y principios de otoño libres de heladas, una adecuada, pero no excesiva humedad del suelo durante todo el año y relativamente alta humedad ambiental (García, 2014).

Por lo que es vital para el kiwi tener la temperatura y suelos adecuados para poder producirse, siendo Ecuador un lugar apto para las plantaciones del mismo. La principal zona de producción de este fruto es la sierra ecuatoriana, que cuenta con un suelo fértil y excelente para cultivar el kiwi, siendo así el sector de Mindo, donde se encuentra la mayor producción de dicha fruta según (Lifeder, 2023).

A pesar de ser este un país productor de Kiwi resulta difícil encontrar un producto elaborado con esta materia prima, por lo que es evidente que no se aprovecha. Entonces, el kiwi llega a ser una fruta con poca relevancia en distintas áreas de la gastronomía, particularmente en la repostería y la pastelería, tal planteamiento se afirma por no percibir su uso y tampoco contar con documentación al respecto.

En la ciudad de Quito, capital del Ecuador, es donde se lleva a cabo la propuesta del proyecto, ya que es una ciudad cercana al sector de Mindo, y de igual forma, al ser una capital, se pueden encontrar distintos supermercados donde se oferta el producto, como establecimientos gastronómicos que lo usen aunque no sea en gran proporción, siendo el sector de La Biloxi un espacio de Quito en el cual se hallan distintas pastelerías, panaderías y reposterías con gran variedad de productos dentro de sus cartas, incluso se halla una sucursal de una reconocida Panadería de la ciudad, ofertan pasteles con sabores variados, pero no se observa ninguno a base de kiwi.

Tal situación puede estar asociada al uso común de algunas frutas en las preparaciones pasteleras y reposteras que tienden a ser de consumo tradicional, otro elemento, es el desconocimiento que existe sobre preparaciones de este tipo, es decir, donde se utilice el Kiwi como materia principal, pues, encontrar recetarios técnicos que expliquen preparaciones pasteleras y reposteras con esta fruta es limitado.

Por todos los planteamientos expuestos, surge la siguiente pregunta de investigación que orientará el desarrollo del presente estudio:

¿Cómo realizar un recetario técnico de preparaciones de pastelería y repostería considerando el uso del Kiwi *Actinidia deliciosa* como ingrediente principal?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Proponer un recetario técnico en preparaciones de pastelería y repostería utilizando como ingrediente principal el Kiwi para las pastelerías y reposterías del sector La Biloxi.

Objetivos específicos

- Diagnosticar las características físicas, químicas y nutricionales del Kiwi mediante revisión documental.
- Examinar si en los negocios de pastelerías y reposterías del sector La Biloxi se elaboran actualmente productos a base de kiwi, aplicando la técnica de la encuesta.
- Definir las diferentes preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería, y su aplicación en el uso del kiwi como ingrediente principal con ayuda de la revisión documental.
- Diseñar un recetario técnico de pastelería y repostería utilizando como ingrediente principal el Kiwi para las pastelerías y reposterías del sector La Biloxi.

Justificación e Impacto de la Investigación

El kiwi es un fruto muy conocido en toda la región del Ecuador y el mundo entero, cuenta con un buen aporte nutricional y su producción en el país es abundante, no es una fruta económicamente inaccesible y sus propiedades organolépticas permiten que sea buen producto para elaboraciones clásicas de pastelería y repostería. De esta forma se puede inferir que, siendo el kiwi una fruta con alto aporte de vitamina C, E y fibra, es baja en colesterol, es anticancerígena, antioxidante y antiinflamatoria, mejora el sistema inmunológico y aumenta las defensas en el organismo (Lozano, 2019).

Es una fruta que debe ser valorada en el ámbito gastronómico. Bajo este propósito, surge el siguiente estudio que tiene como objetivo proponer un recetario técnico de preparaciones de repostería y pastelería utilizando como ingrediente principal el Kiwi para las pastelerías y panaderías del sector la Biloxi, con el propósito de aprovechar esta fruta, que se produce de forma abundante en Ecuador. A su vez, se brinda una propuesta de preparaciones reposteras y pasteleras novedosas y diferentes para el paladar de los consumidores, quienes cada vez exigen productos nuevos y a la altura de sus expectativas (Calidad turística, 2018).

Cabe destacar que, una fruta tan común, con propiedades y beneficios para la salud y de sabor agradable no puede escapar de la consideración de los profesionales de la repostería y pastelería para otorgar el protagonismo que se merece mediante diferentes preparaciones, trabajando de esta forma con áreas de la cocina que constantemente se mantienen a la vanguardia (Angulo & Apugllón, 2016).

Las nuevas tendencias mundiales están enfocadas hacia el cambio, la innovación, los nuevos retos, por esto, las personas cada día se vuelven más críticas y eventualmente exigentes a la hora de escoger un nuevo producto. (Calidad turística, 2018).

A nivel mundial, se puede decir que el kiwi tiene como alimento, la capacidad de llegar a ser una materia prima competitiva en el mercado. Uno de los factores de competitividad del kiwi, es su característica de ser fruta exótica, demandadas en el mercado mundial principalmente por su sabor y propiedades medicinales (Angulo & Apugllón, 2016).

Así, se puede enmarcar de manera más acertada que el kiwi, como materia prima, tiene la capacidad de formar parte y apostar a las nuevas tendencias mundiales del consumo de alimentos preparados en repostería y pastelería. Sin embargo, la carencia de sitios gastronómicos que se dediquen a estas ramas de la gastronomía de manera más innovadora, hace que para los consumidores sea difícil encontrar lugares donde puedan tener una experiencia nueva con estos productos.

Es primordial para el desarrollo y crecimiento de la gastronomía ecuatoriana el sacar máximo provecho de cada materia prima que se obtiene en el territorio nacional, aprovechar los productos y que el enfoque de estos no solo sea la venta fuera del país, y así, en coherencia con lo planteado anteriormente, se puede argumentar que

el aporte más significativo con la realización de la investigación radica, en aprovechar los recursos gastronómicos y tradicionales en Quito, para crear nuevos productos con materia prima que se puede encontrar en el entorno, ya que la pastelería y la repostería se caracterizan por tener una gran variedad de preparaciones.

Finalmente el aporte del presente proyecto, la propuesta de un recetario técnico que contenga las preparaciones clásicas de la pastelería y la repostería, que ayuden a ampliar la propuesta gastronómica y a su vez extiendan el criterio del uso de materias primas como el kiwi en productos finales y preparaciones de las ramas de la gastronomía ya mencionadas, además, se beneficien de estas distintas aplicaciones, los establecimientos del sector La Biloxi que se dedican a estas partes del ámbito culinario.

Es viable realizar este estudio para el investigador puesto que se dispone del tiempo necesario para realizar el mismo. Acorde a esto, los recursos que esta investigación requiere también están a disposición en conjunto con el conocimiento. Mientras que, la población es accesible para llevarse a cabo.

Alcance de la Investigación

Hace referencia al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio. Ya que el proyecto abarca locales ubicados en el sector de La Biloxi, sur de la ciudad de Quito, se utiliza metodología de tipo documental y también metodología de campo. (Arias, 2016)

Por lo que mediante técnicas de revisión documental y la técnica de la encuesta se lleva a cabo la creación del recetario técnico de pastelería y repostería utilizando como ingrediente principal el kiwi. Para esta investigación se cuenta con la disponibilidad de tiempo necesaria, este estudio se lleva a cabo durante el período de octubre 2022 hasta julio del 2023.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Este capítulo presenta los antecedentes de la investigación junto con las bases teóricas acorde a la pastelería y repostería basadas en el kiwi para el desarrollo de un recetario técnico de las ramas ya mencionadas.

Antecedentes de la Investigación

Consisten en una breve revisión bibliográfica exploratoria donde se muestra el conocimiento de las principales variables escritas sobre su tema (Orozco & Díaz, 2018). Los antecedentes que se consideran para la propuesta son cinco, sabiendo que es necesario citar autores tanto nacionales como internacionales, en la presente se incluirá tres autores internacionales y dos autores nacionales.

El primer antecedente a tomar en cuenta, es el trabajo de Mendoza (2017), Arequipa – Perú. Titulado: “Muffins de chocolate con relleno de mermelada de kiwi enriquecida con spirulina (*Arthrospira platensis*)”, con el objetivo de determinar los parámetros tecnológicos para la elaboración de muffins de chocolate con relleno de mermelada de kiwi enriquecido con spirulina (*Arthrospira plantensis*). En esta investigación se aplicó un método experimental que permitió realizar distintas pruebas para realizar el producto y evaluar el mismo, tomando en consideración el aporte nutricional. Para concluir, la investigación determinó que el rendimiento para elaborar mermelada de kiwi enriquecida con Spirulina es de 120.327%. Mientras que, los resultados muestran que el kiwi se puede utilizar para añadirse a distintos productos finales, aunque el kiwi no sea el género principal, el análisis de compatibilidad con distintos productos, es un detalle a tener en cuenta para la elaboración de un recetario.

El antecedente expuesto tiene relación para el presente proyecto teniendo en cuenta que Mendoza realiza un análisis de valor nutricional e importancia alimenticia de la materia prima, ya que este trabaja con el kiwi al igual que en esta investigación, por lo que aporta directamente a las variables que son necesario tener claras en la propuesta de elaboración de un recetario.

El segundo antecedente considerado en esta investigación se trata del trabajo de Lozano (2019), para adquirir el título de Ingeniería Agroindustrial, realizado en Guayaquil (Ecuador). El trabajo se titula: “Evaluación de características físicas,

químicas, microbiológicas y sensoriales de una mermelada de kiwi (*Actinidia chinensis Planch.*) fortificada con maca (*Lepidium meyenii Walp.*) Se trazó como objetivo analizar las características físicas, químicas y biológicas de la combinación de una mermelada de kiwi con maca, en Guayaquil. Se trató de un estudio exploratorio que permitió al autor definir conceptos antes de aplicar las técnicas para desarrollar un producto, se realizó un análisis minucioso de las propiedades organolépticas del kiwi. En dicho estudio se concluyó que, al agregar otros productos como la maca al kiwi, no hace que el fruto pierda su valor inocuo y mantenga esta propiedad, análisis de inocuidad que puede ser tomado en cuenta para desarrollar distintas recetas y o un recetario general.

El antecedente expuesto está relacionado con la presente investigación, dado a que Lozano detalla la estructura de vitaminas que componen al kiwi, el cual es el mismo fruto con el que se trabaja en este estudio, por lo que será de aporte para este trabajo en el presente será vital para reconocer la estructura nutricional del kiwi aplicado a preparaciones de pastelería y repostería.

Finalmente, se tiene en cuenta la investigación de García (2019), realizado en Ibarra (Ecuador), titulado: "Elaboración de un recetario de repostería a base de chirimoya con técnicas vanguardistas", el objetivo planteado en esta investigación es elaborar un recetario de repostería a base de chirimoya, donde se utilizó una encuesta para analizar el nivel de aceptación del fruto en elaboración de recetas de repostería basadas en técnicas de vanguardia. El estudio concluyó que, al utilizar técnicas vanguardistas en las preparaciones el diseño del mismo es moderno en cuestión de los recetarios actuales utilizando la chirimoya. De igual manera, detalla las elaboraciones, ingredientes y gramajes necesarios para cumplir parámetros de recetarios técnicos de repostería.

La relación de este antecedente percibida en la presente investigación está dada por los conceptos de recetarios ya que tanto el antecedente como este proyecto tienen como finalidad el desarrollo de uno. De igual manera el aporte se involucra por medio del uso de técnicas vanguardistas que significan en cuestión de tiempo, las técnicas empleadas con mayor peso dentro de la repostería en la actualidad.

Bases Teóricas

Implican el desarrollo de conceptos y proposiciones de las que se forma un punto de vista o enfoque adoptado, para sustentar o explicar el problema planteado. Las bases teóricas tratan de explicar de manera más acertada las variables de la investigación que se está llevando a cabo, por tanto, las que se incluyen dentro de esta propuesta se mencionan de forma ordenada y se redacta lo más detalladas posible para beneficio del proyecto (Arias, 2016).

Kiwi

Es un fruto exótico proveniente de una planta trepadora, pertenece a la familia de las *actinidiáceas* y se reconoce por su suave aroma y sabor dulce, agrio en menor proporción que lo vuelven una fruta singular. Con lo descrito, se identifica al kiwi como un fruto exótico, el consumo del mismo, es bastante agradable para las personas, y tras la descripción de su aporte nutricional ya establecida, el kiwi es, sin lugar a duda, un alimento completo y bueno (Puelles, 2015).

Historia

El origen del kiwi como fruto, deriva de una planta trepadora de China donde crece de manera espontánea. Cabe resaltar, que en China se origina este fruto, pero su comercialización no se produjo en mayor cantidad en este país. Según el autor mencionado en el año de 1910, se comercializa en Nueva Zelanda este fruto de manera abundante y adopta el nombre de kiwi en 1959 en el comercio internacional. Lo que afirma que, desde su origen, comercialización y adaptación, hoy en día el kiwi es conocido de manera internacional con el mismo nombre (García, 2014).

Cultivo

El factor climático es parte importante del proceso del cultivo del kiwi, pues como mencionan este producto puede limitar su producción acorde con la temperatura, el viento, humedad relativa, pluviometría y la insolación. Las idóneas condiciones son aquellos inviernos cortos con temperaturas bajas moderadamente. Donde explican detalladamente como las temperaturas deben variar en lo que se conoce como el reposo invernal y la temperatura estará entre los 7°C y -1°C. Sin embargo, periodos largos de estas temperaturas también dañaran el cultivo a largo plazo (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

Claramente se evidencia que el kiwi debe tener varias características especiales para poder llevarse a cabo, a pesar de que su origen sea como una planta trepadora como se ha mencionado previamente, estas precauciones se implementan con el objetivo de obtener un mejor producto para el consumo humano.

En cuanto al proceso de cultivo, se debe tener en cuenta que el kiwi es una especie de cultivo longevo, los errores cometidos en su plantación, con dificultad tendrán solución posteriormente. Detalle que expresa más aun la delicadeza con la que es producido este fruto siendo un detalle no menor para la confiabilidad de consumo del mismo (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

Estos autores describen de forma cronológica el proceso de cultivo para el kiwi de la siguiente forma:

- Labor de subsolador: tiene como objetivo romper capas duras del suelo y facilitar el drenaje del mismo, a una profundidad de máximo un metro.
- Labor de arado: este puede realizarse con arado de vertedera o grada de discos, así se incorporará de mejor forma el abono.
- Labor de fresadora: es un proceso que se realiza inmediatamente antes de plantar con el propósito de destruir la vegetación que haya crecido y se prepara el suelo despejándolo de antiguas raíces de plantas.
- Realización de caballones: de ser necesario con maquinaria se debe dar dimensiones a cada plante de aproximadamente un metro de ancho.
- Plantación: puede realizarse a final de otoño hasta la primavera, puede también crecer en ambientes controlados.

Habiéndose cumplido con éxito los procesos de cultivo hasta su plantación, posteriormente se obtendrá una planta que será la que dé como frutos el kiwi.

La planta de kiwi

Se reconoce como una liana trepadora que en un entorno natural vive enrollándose en los arboles de su alrededor. Posee raíces, tallos, hojas y frutos como la mayoría de las plantas comunes (ver figuras 1 y 2) (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

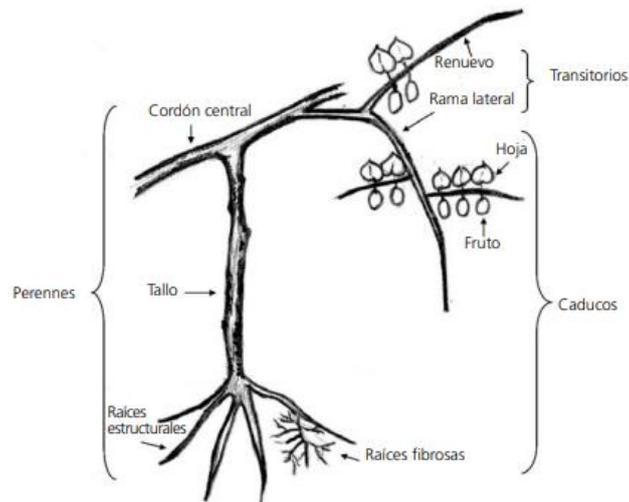


Figura 1. *Planta del kiwi.*

Nota: Tomado de *García, Gonzales & Ciordia, 2015.*



Figura 2. *Planta de kiwi real.*

Nota. Tomado de *García, Gonzales & Ciordia, 2015.*

Características Físicas

El kiwi es un fruto que tiene forma ovalada, de piel marrón fina que se recubre con una pelusa, que contiene una pulpa color verde brillante y pequeñas semillas comestibles color negro que rodean el corazón amarillento del kiwi (Puelles, 2015).

De modo que, estas características al presentarse en su estado óptimo de consumo, hacen del kiwi una fruta apetecible (ver tabla 1).

Tabla 1. *Tabla de características físicas del kiwi a base de 100g*

COMPONENTES	CANTIDAD
Agua	0,17
Ácidos orgánicos	4,11 – 5,32
Cenizas	4,35 – 4,92
Fibra	0,15 – 1,46
Cloro	0,6
Cobre	0,13

Nota: *Construido a partir de los datos obtenidos de Puelles, 2015.*

Características Funcionales

El kiwi está constituido con aproximadamente 84 % de agua, tiene un valor energético bajo, poco calórico, ayuda a normalizar los niveles de colesterol y beneficia al tránsito intestinal; contiene también, vitamina E y vitamina C, B2 y B6. Cabe recalcar que el aporte nutricional del kiwi ayuda al sistema inmunológico. En cuanto al incremento de las defensas del organismo, también favorece a las personas que padecen de sobrepeso u obesidad porque la pueden consumir sin riesgo alguno (Puelles, 2015).

Tipologías

Las variedades comerciales presentes en el género *Actinidia*, son amplios y se les clasifica según sus características físicas. Al contar con una clasificación por características, se menciona que el kiwi tiene distintos tipos según sus cultivos y lugares de cosecha, por lo que el kiwi cuenta con una gama notable en sus géneros, sean estos comercializados o no, es así que, según las diferentes clases de la *Actinidia* (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

Los autores las clasifican de la siguiente forma:

- *Actinidia arguta*: Son bayas de tamaño disminuido a comparación del kiwi verde, similares en su pulpa, mas no en su sabor y tamaño, ya que raramente superan los 25 gramos por fruto. Dentro de la clasificación del kiwi, es este el fruto con volumen más reducido y diferente al resto por presentar una piel

verde libre de vello y tiempos de conserva menores (ver figura 3) (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).



Figura 3. *Actinidia arguta*

Nota: Tomado de García, Gonzales & Ciordia 2015.

- *Actinidia chinensis-deliciosa*: El kiwi verde es el más conocido de toda la gama de frutos existentes, el peso comercial de este tipo de kiwi varía entre los 80 y 120 gramos y es el de mayor capacidad de conservación en refrigeración. La cual podría ser una de las causas por las que sea esta la especie de kiwi más conocida en el mercado por los consumidores, y en la industria gastronómica (ver figura 4) (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

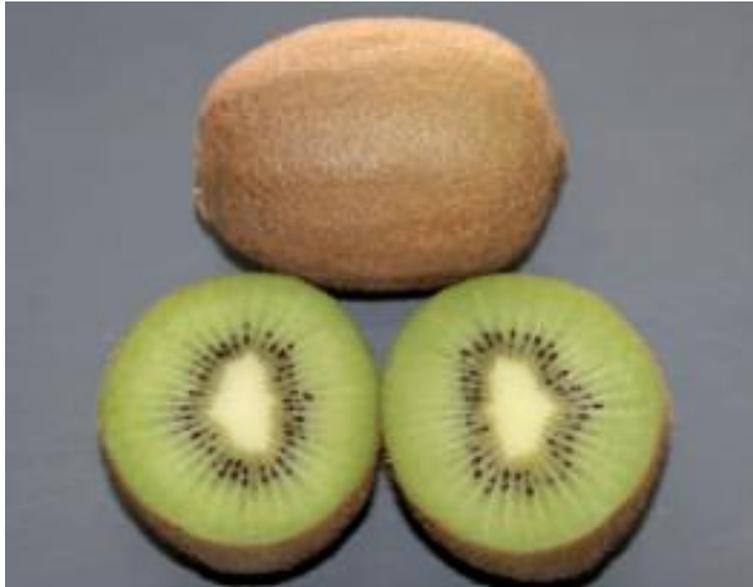


Figura 4. *Actinidia Chinensis, deliciosa.*

Nota: Tomado de García, Gonzales & Ciordia 2015.

- *Actinidia setosa*: Siendo bayas similares a las anteriores por su forma, tamaño y apariencia exterior, se diferencia por la ausencia de vellosidad en la piel que recubre la pulpa y porque esta tiene un color amarillo que la diferencia, además, tiene un sabor más dulce del verde (ver figura 5) (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

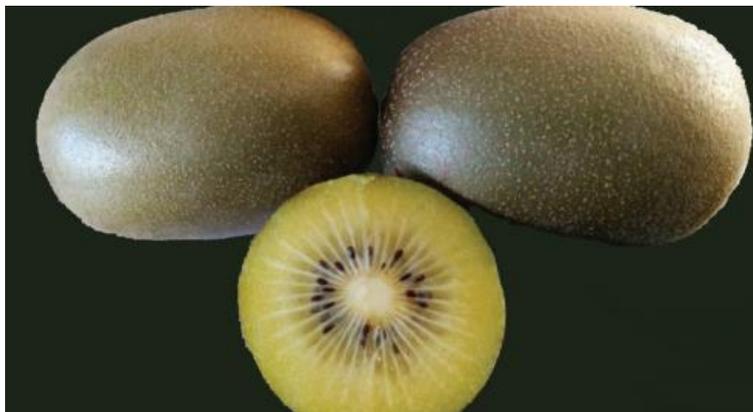


Figura 5. *Actinidia Setosa.*

Nota: Extraído de García, Gonzales & Ciordia 2015.

Aporte nutricional

Dentro del aporte nutricional del kiwi, se encuentra que el fruto posee un extenso aporte en distintos aspectos. El kiwi contiene luteína, un pigmento natural que disminuye el riesgo de cáncer; una enzima proteolítica *actinidina* que desdobla las proteínas; tiene ácido fólico y además es rico en potasio (ver tabla 2) (Puelles, 2015).

Lo más llamativo del kiwi es su tendencia a la disminución de las células cancerígenas, también, la proteína que contiene, permite al consumidor una óptima descomposición de los alimentos, y así, evitar problemas gastrointestinales. Colabora en la producción de glóbulos rojos y blancos, formando anticuerpos que fortalecen el sistema inmunológico y finalmente, ayuda en la transmisión y generación del impulso nervioso, para la actividad muscular (Puelles, 2015).

Tabla 2. *Tabla de valor nutricional del kiwi en base a 100g*

Valor Nutricional	
100gramos de pulpa de kiwi	
Energía (cal)	72.0
Energía (j)	306
Proteína (g)	1.00
Carbohidratos (g)	15.0
Glucosa (g)	3.50
Fructosa (g)	3.50
Sucrosa (g)	0.75
Total de grasa (g)	0.40
Grasas Saturadas (g)	0.01
Colesterol (mg)	0.00
Fibras alimenticias (g)	3.4
Agua	83.0
Vitamina B1/tiamina (mg)	0.02
Vitamina B2/riboflavina (mg)	0.05
Vitamina B3/niacina (mg)	0.50
Vitamina B6/piridoxina (mg)	0.06
Vitamina C	100

Nota: *Construido a partir de datos obtenidos de García, Gonzales & Ciordia 2015.*

Principales países productores de kiwi

En el hemisferio sur del planeta, por las condiciones climáticas y del suelo ya mencionadas, los países que más destacan por su producción del kiwi son: Nueva

Zelanda; y en América del Sur: Chile, Argentina, Uruguay y Brasil. Mientras que, el hemisferio norte, sus principales productores son: el estado de California en América del Norte, en Asia viene a ser Corea del Sur, Japón y China. Donde podemos apreciar que el mayor productor del kiwi a nivel mundial es la República popular China (ver tabla 3) (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

Tabla 3. *Tabla de países productores de kiwi a nivel mundial.*

País	Producción (toneladas)	Producción por persona (kg)	Superficie (hectárea)	Rendimiento (kg/hectárea)
República popular china	2.035.158	1,46	168.000	12.114
Italia	562.188	9,302	24.861	22.613,2
Nueva Zelanda	414.261	84,524	11.576	35.786,7
Irán	266.319	3,257	9.125	29.185,3
Grecia	265.280	24,636	9.550	27.778
Chile	230.267	13,103	8.679	26.531
Turquía	61.920	0,766	2.990	20.709
Francia	53.201	0,791	3.809	13.967,2
Estados Unidos	34.290	0,105	1.578	21.730
Portugal	43.290	3,309	2.736	12.447,7

Nota: *Construido a través de los datos obtenidos en Atlas Big, 2018.*

Producción de kiwi en el Ecuador

En el Ecuador el sector donde más se produce el kiwi es en Mindo, y la producción anual se calcula a nivel nacional en toneladas, el banco central del Ecuador es la entidad a cargo de recopilar estos datos dependiendo de la necesidad de la recolección de los mismos, teniendo en cuenta que el Ecuador tiene diferentes intereses de materias primas por lo que los datos obtenidos son los siguientes (ver tabla 4):

Tabla 4. *Tabla de producción anual en toneladas del kiwi en el Ecuador.*

Producción (Ton)	Años
2.3	2004
1.9	2005
1.6	2006
2.03	2007
7.23	2008

Nota: *Construido a través de los datos obtenidos por el Banco Central del Ecuador.*

Principales países exportadores de kiwi

Los países con mayor exportación de kiwi según FAO Trade Yearbook (2020) son (ver tabla 5):

Tabla 5. *Tabla de principales países exportadores de kiwi.*

País	Toneladas
Italia	218.412
Nueva Zelanda	196.449
Chile	91.833
Francia	28.223
Grecia	23.975
Países Bajos	22.410
USA	13.447
Irán	12.007
Bélgica – Luxemburgo	7.882
Alemania	7.879

Nota: *Construido a través de los datos obtenidos por Fao Trade Yearbook, 2020.*

Exportación del kiwi en el Ecuador

En el Ecuador se exporta alrededor de 12 toneladas de kiwi al año a países como Holanda, Canadá y Bélgica, siendo a parte de todos estos el país de Colombia el al que más se exporta kiwi (ver tabla 6) (Mieles & Escalante, 2009).

Tabla 6. *Tabla de exportación de kiwi en el Ecuador.*

Exportación (Ton)	Años
0.91	2004
0.61	2005
1.20	2006
0.70	2007
3.99	2008

Nota: *Construido a través de CORPEI.*

Aplicabilidad del kiwi en recetas de pastelería y repostería

El kiwi es comercializado con frecuencia en presentaciones como: envasado, deshidratado, jugos, batidos, néctares, pulpas, concentrados congelados, mermeladas, etc (Puelles, 2015).

El kiwi es un fruto que se comercializa en distintas formas, como: mermeladas, deshidratados o envasados. Así mismo, se puede aplicar el fruto en preparaciones de pastelería y repostería, tomando en consideración que ya existen estudios con esta materia prima que ayuden a su conservación, mantenimiento e industrialización. Por lo que aplicar estos conocimientos a procesos de pastelería y repostería no es una idea a descartar (Puelles, 2015).

Existe una clasificación de frutas según su tipo, donde especifica aquellas que son cítricas, frutos del bosque, de pepita, etc. Mas no se llega a mencionar algún tipo de fruto que se descarte para emplearlo como elemento base de preparaciones de pastelería y repostería. De tal modo que se puede realizar preparaciones básicas de pastelería y repostería en base al kiwi es técnicamente viable. Bajo este criterio, al poder desarrollar recetas con el fruto, se puede concluir que, se pueden estandarizar también los productos que se realicen a base de kiwi (García, Gonzales, & Ciordia, 2015).

Gastronomía

La gastronomía es una realidad, se mantiene a la vanguardia y es competitiva, pero también es compleja y requiere normas establecidas de manera correcta para que este sector sea aún más seguro y rentable. Definida de diferentes formas, se asegura con este comentario que la gastronomía en general se reconoce como algo actual y de constante evolución, que se adapta según sus necesidades a distintas normas de calidad que la vuelven competitiva y una práctica exacta (Cremades & Ansón, 2019).

Así como en toda rama que se encuentre en el ámbito gastronómico, requiere de práctica, años de estudio y conocimiento de amplias recetas e ingredientes de alta calidad. Según lo mencionado por Méndez, se puede inferir que la pastelería como rama de la gastronomía forma parte de un amplio estudio y conocimiento de recetas y procedimientos que se pueden aplicar a distintos ingredientes con el propósito de

obtener las preparaciones finales, dentro del actual proyecto aquellas reconocidas como clásicas dentro de la pastelería (Mendoza, 2017).

Pastelería

Historia de la pastelería y la repostería.

Los primeros registros de procesos de pastelería se pueden apreciar remontándose a épocas prehistóricas, pues de acuerdo con, es sabido que los hombres primitivos consumían alimentos azucarados, que en ese entonces los mezclaban con papillas de cereales colocados encima de piedras calientes. Dato que explica como ya se elaboraban de una manera muy artesanal los primeros pasteles en la historia (CEEAP, 2018).

Existen algunos escritos que mencionan a la repostería hace más de 7 mil años en el antiguo Egipto y Mesopotamia. El cual menciona la antigüedad con la que se puede apreciar información acerca de esta materia, la cual, ligada el origen etimológico de la pastelería se identifica como una rama más de la gastronomía desde el año 1700 d.C. (CEEAP, 2018).

El origen etimológico de la palabra pastelería tiene que ver directamente con la palabra pastel, el cual proviene de una palabra francesa, *watel*, que a su vez tiene como significado alimento. Por lo que en la actualidad la palabra pastelería es una adaptación de diferentes lenguajes, pues también existen antecedentes que hablan de la palabra derivada del griego *pasté*, pues así se les llamada clásicamente en la antigüedad a las mencionadas mezclas de harina y salsas según (CEEAP, 2018).

La pastelería y la repostería en la actualidad

Dentro de los parámetros de modernidad, la pastelería y repostería se ha vuelto una forma artística de expresión. Sus técnicas hacen que los productos sean aún más llamativos y apetecibles. Por lo que se puede inferir que mantenerse a la vanguardia, es una de las principales características de la pastelería (Gaviria, 2022).

Elaboraciones básicas de productos de pastelería y repostería

Las preparaciones clásicas de la pastelería se pueden enlistar de distintas maneras y como puedan ser más entendibles para el autor que las describe. Sin embargo, para

esta investigación, se utiliza un modelo de enlistado de preparaciones básicas de la pastelería acorde a lo que menciona (Cano, 2019).

Entendiendo como las preparaciones clásicas de la pastelería a (ver tabla 7):

Tabla 7. Preparaciones clásicas de pastelería.

Preparaciones clásicas de pastelería	
Preparaciones	Especificaciones
Masas y pastas	<ul style="list-style-type: none"> • Masas hojaldradas • Masas batidas • Masas escaldadas • Masas azucaradas
Rellenos y cremas	<ul style="list-style-type: none"> • Cremas con base de huevo • Cremas con nata • Cremas con fruta • Cremas con base de caramelo • Trufas y <i>pralinés</i>
Jarabes	<ul style="list-style-type: none"> • Jarabe • Baños de cobertura
Pastas	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mignardises</i> • <i>Petit fours</i>
Salsas	<ul style="list-style-type: none"> • Salsas frías • Salsas calientes • Coulis
Sorbetes	Salsas de almíbar frías. La característica principal de estos es la ausencia de grasa.
Postres de restauración	Son aquella parte de la cocina dulce que se presenta de manera individual al final de un servicio.
Pastelería salada	<ul style="list-style-type: none"> • Quiches • Pizzas • Focaccias

Nota: Información obtenida a partir de Cano, 2019.

Elaboraciones básicas de productos de repostería

Los productos que se ofertan en la repostería están hechos a partir de preparaciones que también se incluyen en la pastelería, la repostería enseña una parte de la

pastelería francesa con un surtido de piezas pequeñas que la vuelven un bocado que comúnmente se consume en eventos sociales (Cano, 2019).

Entre los cuales el autor los califica de la siguiente manera:

- Helados: se identifican como cremas naturales añadidas con una crema de leche o nada y una crema inglesa que es la base de la heladería. Siendo un alimento congelado, se puede encontrar helados de cualquier sabor donde esta área ha dejado explotar al máximo la imaginación de sus productores.
- Tartas: la tarta es una elaboración básica dentro de la pastelería que se adapta en la repostería para aplicar con diferentes ingredientes base y relacionados a cada especificación detallada por su consumidor. Generalmente pueden rellenarse o hacerse con cobertura, pero en resumen son la adaptación y personalización de diferentes bizcochos, cremas y rellenos.
- Confituras: productos cocinados en azúcar con un proceso en el que se intercambia la humedad de una fruta por azúcar. El proceso permite que las figuras no se deformen y sean menos perecederas.
- Mermeladas: compuesto de fruta y azúcar en partes iguales donde la fruta se puede percibir aplastada o desecha por el proceso de cocción. Las frutas más utilizadas para este proceso son las grutas cítricas por su mayor contenido de pectina.
- Jaleas: similar al proceso de la mermelada estos se diferencian por su contenido de gelificantes que aportan una textura diferente.
- Gelatinas: estas se pueden encontrar de origen vegetal y animal, aunque siendo el más habitual obtenerlas por cerdo o vaca. La gelificación permite obtener como resultado un producto gomoso.
- Frutas en almíbar: es más reconocido como un sistema de conservación en la gastronomía. Sin embargo, en la repostería se utilizan mucho los almibares como cubiertas que no requieren cocción y se comercializan en tarros y latas.

La pastelería y la repostería, tal como en toda profesión, busca con sus procesos la rentabilidad de su operación, una de las formas para conseguir esto es mediante las recetas estándar o recetarios, ya que como menciona, consiste en hacer un listado de ingredientes redactados precisamente incluyendo toda aquella información que pueda ser relevante en un momento determinado. Lo cual nos explica que detalla

ingredientes, gramajes y procedimientos que permiten tener una mejor rentabilidad con cada receta que este recetario incluya (Revenga, 2014).

Recetario

Es definido como un escrito que detalla exhaustivamente las recetas que existen en un listado de platos concretos. Que explica a profundidad como un recetario forma parte importante de una cocina y de un restaurante para un correcto diseño de planificación de menús. Ayuda a reconocer que el recetario es la forma de plasmar de forma ordenada y coherente todo lo que un restaurante puede realizar en procesos para atender a sus clientes, los recetarios son muy explícitos y permiten al lector llegar a un producto final similar, cada vez que se aplican sus pasos (Revenga, 2014).

Estructura

La estructura clásica de un recetario presenta tres aspectos importantes de información que son: ingredientes, redacción del proceso de elaboración y dietas de aplicación. Se define aquí cada aspecto como una parte fundamental del recetario (Revenga, 2014).

Características

Un recetario debe poder leerse de forma vertical, guardando el orden de cada receta, y se ordena por especialidades como: sopas, potajes, carnes, pescados, gazpachos, dulces, licores, etc. (Garcia, 2013).

De forma que identificar las recetas dentro del mismo sea más sencillo para las personas o trabajadores que hagan uso de este. Sin embargo, como regla general, los recetarios se organizan de este modo en un menú, dando a notar una diferencia entre un recetario normal o un recetario de pastelería y/o repostería (Garcia, 2013).

- Ingredientes de la receta: involucrando su cantidad, temporada del ingrediente principal y precio aproximado.
- Redacción del proceso de elaboración: incluye los pasos y tiempos requeridos, en algunas ocasiones suele incluir los utensilios a utilizar y resalta los puntos conflictivos de una elaboración.

- Dietas de aplicación: este apartado es opcional y señala a qué tipo de personas está dirigida la preparación con especiales precauciones en temas de alergias, intolerancias, enfermedades, limitaciones, etc.

En relación con todo lo mencionado acerca de lo que es un recetario de cocina, a continuación, podemos observar un ejemplo de una receta incluida en un recetario de cocina extraído del escrito de Pérez (2019).

Camarones con maní

Esta es una versión de la receta anterior, pero en lugar del aceite de oliva se utiliza la mantequilla. La probé en un restaurante de chinos en Sevilla en el año 2006 y hace poco encontré algo similar, pero sobre lo picante, en una revista mexicana de cocina. La receta ha sido tomada de La buena mesa, de María Gertrudis Castelar, publicado en La Habana por Imprenta de Molina, 1938.

Ingredientes:

1kg de camarón pelado.

2 cucharadas de mantequilla.

1 cucharada de aceite de oliva.

½ taza de maní tostado y pelado.

Unas gotas de limón.

Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

En una sartén fundir mantequilla con unas gotas de aceite de oliva donde se freira el camarón, agregar el maní, sofreír durante tres minutos y salpimentar. Cuando este, añadir limón al gusto.

Es así que podemos identificar las características del recetario de cocina popular con cada una de sus partes y complementos que lo diferencian de un recetario técnico.

Recetario Técnico

Es un coste que se relaciona con el precio que debe incluirse por unidad, el costeo estándar básicamente cumple los propósitos similares que los de un presupuesto.

Autor que detalla lo que es una receta estándar y como su parámetro de coste la diferencia de una receta común pues la receta común no involucra costos y en algunas ocasiones la receta estándar maneja lenguaje gastronómico más profundo (ver figura 6) (Trujillo, 2018).

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA						
NOMBRE DE LA RECETA		EMPANADAS DE MAIZ				
NÚMERO DE PAX		3				
TIPO DE RECETA		ENTRADA				
CHEF RESPONSABLE		ROMERO JUAN FRANCISCO				
CIUDAD/REGIÓN		SANTA ELENA/ECUADOR				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	GUAYABA	72	G		3,46	0,2491
	AZUCAR	330	G		0,90	0,2970
	CLARAS DE HUEVO	2	UNI.		0,15	0,3000
COSTO DE MATERIA PRIMA						0,85
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,08
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						0,93
COSTO POR PORCIÓN						0,31
COSTO GERENCIA(30%)						0,09
COSTO DE SERVICIO 10%						0,03
COSTO IVA 12%						0,04
COSTO PVP						0,47
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1.- Machacar la pulpa de la fruta con azucar.						
2.- Añadir las claras de huevo						
3.- Batir hasta obtener el punto de nieve.						

Figura 6. Ejemplo de receta estándar.

Recetario técnico de pastelería y repostería

Principalmente se diferencian por contener recetas complementarias y recetas completas. Lo cual significa, que un recetario de pastelería y repostería posee inicialmente recetas que se incluyen en otras recetas para un producto terminado, por ejemplo: el recetario tendrá primero una receta de crema pastelera, antes de la receta de un pastel que se unte con crema pastelera y de este modo no redundar en procedimientos y conceptos (Garcia, 2013).

De esta manera, es bastante obvio inferir que los recetarios se utilizan en la industria gastronómica, en esta propuesta de investigación se trabajará a la par con ramas de la que, si bien no son nuevas, buscan mantenerse en tendencia y actualizando métodos y técnicas de operación, involucrándose también con los ya mencionados frutos exóticos.

La Biloxi

Es un barrio ubicado en el sector sur de la ciudad de Quito-Ecuador, caracterizado por ser altamente comercial y transitado, el sector cuenta con diferentes modelos de negocio que suministran artículos de primera necesidad, estos emprendimientos se han ido ampliando con el pasar del tiempo hasta encontrar hoy día todo tipo de locales en el sector. Es así, que también se han desarrollado diversos negocios relacionados a la pastelería y la repostería. Por lo que el sector ha sido el escogido para este proyecto, por contar con un considerable número de negocios de este tipo.

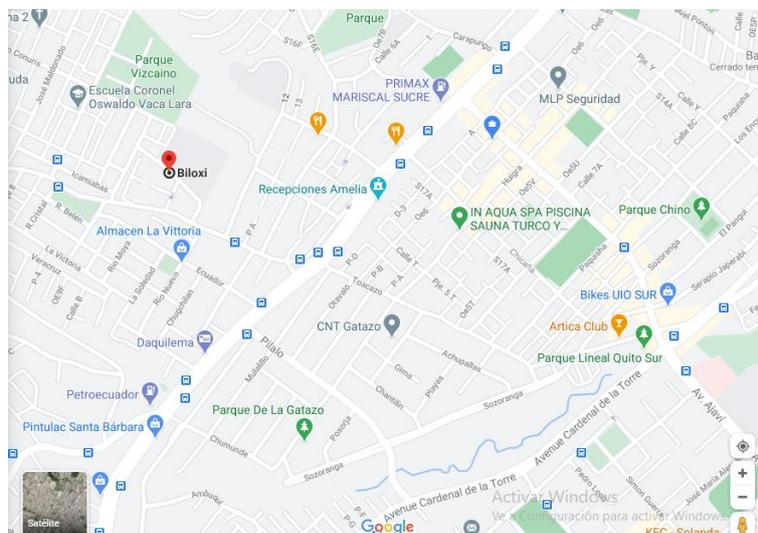


Figura 7. Sector la biloxi.

Nota: Obtenido de Google Maps, 2021.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

El presente capítulo contiene los apartados de: enfoque, diseño, alcance, población, muestra, técnicas e instrumento.

Naturaleza de la investigación

En las investigaciones educativas se utiliza para designar el enfoque o concepción que el investigador adoptará. Es importante para el proyecto definir un camino y un enfoque coherente, mediante el cual se pueda trabajar de manera adecuada al estudio (Arias, 2016).

Se aplicará a la propuesta, por el motivo de que necesita datos palpables, reales y no de corte cualitativo, es decir, los resultados que se piensa obtener son más exactos, es así que, resulta el apropiado para el desarrollo del proyecto (Hernandez & Mendoza, 2018).

Enfoque de la investigación

Los enfoques constituyen posibles elecciones para enfrentar problemáticas de investigación y resultan valiosos, hasta ahora, son las mejores formas diseñadas para generar conocimientos. Orientan con orden y determinación el camino para investigar con mayor validez, llegar a obtener resultados, de esta manera se define la importancia de un enfoque dentro de este proyecto (Hernandez & Mendoza, 2018).

Al haber escogido como el paradigma de la propuesta al positivista, directamente el proyecto se inclina a un enfoque cuantitativo. La finalidad de un enfoque cuantitativo se encuentra en explicar, controlar, verificar y predecir fenómenos con un método hipotético-deductivo. Con el objetivo de obtener resultados exactos, es que el enfoque seleccionado fue el adecuado para el proyecto, no puede tratarse de otro enfoque porque la investigación busca resultados exactos, mas no cualidades (Arias, 2016).

Nivel de la investigación

Hace referencia al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio. En este sentido el nivel de la investigación fue de corte descriptivo, ya que esta hizo uso de métodos estadísticos para medir las variables existentes, y a su vez,

pretende el detalle de fenómenos según se manifiestan para poder medir y describir sus variables de manera independiente o conjunta (Arias, 2016).

El principal objetivo de una investigación descriptiva es caracterizar la población que se está estudiando, busca explicar lo que se conoce como el objeto de estudio con información teórica que se toma de distintas fuentes (Hernandez & Mendoza, 2018).

Diseño de la investigación

Hace referencia a un plan o estrategia concebida para obtener la información deseada, con el fin de responder al planteamiento del problema. Como complemento de la información detallada anteriormente, el diseño en la propuesta ha buscado aclarar con mayor exactitud distintos puntos que ayuden a corroborar los datos que se desean obtener (Hernandez & Mendoza, 2018).

Los diseños cuantitativos de investigación se fundamentan en la medición objetiva de variables y análisis cuantitativo de la información. Estos, son de carácter dependiente, que se pueden analizar conjuntamente para sacar conclusiones, un diseño no experimental de investigación señala las características de una muestra de sujetos, y sus tipos son como, por ejemplo, el desarrollo de encuestas y observaciones (Asensio, 2017).

De modo que, este diseño de investigación resultó ser el adecuado a aplicar en el presente estudio, el tipo de diseño empleado fue el transversal en la investigación, pues, según los diseños transversales recolectan datos en un solo instante y un tiempo único, con el propósito de analizar la incidencia en el momento dado. Que es justamente lo que le beneficio en mayor cantidad al proyecto (Hernandez & Mendoza, 2018).

Tipo de investigación

Se vienen clasificando de acuerdo al medio utilizado para la recolección de los datos necesarios y estos pueden ser documentales o de campo. Acorde al aporte mencionado el tipo de investigación en la presente es tanto documental como de campo, pues se ha utilizado tanto la revisión documental como un cuestionario para obtener resultados del estudio. Es así, que el tipo de investigación abarca ambos aspectos (Castillo, Gomez, Taborda, & Mejía, 2021).

La investigación documental es aquella que busca obtener información por medio de la recopilación y análisis de fuentes documentales, estas también pueden ser escritas o audiovisuales también, por lo que en el estudio actual se necesitó la recolección de datos por este tipo de investigación para concretar los objetivos ya planteados (Hernandez & Mendoza, 2018).

Por otra parte, la investigación de campo permite obtener datos para un propósito en específico, este se direcciona a comprender por medio de la interacción con personas o su entorno natural (Arias, 2016).

Población y Muestra

Población

Es un conjunto de elementos que contienen características que pretenden estudiarse. Es decir, la población es la parte más grande de donde la investigación obtendrá sus resultados y donde se encuentra el aspecto general, por ende, es lógico tener en cuenta que aquí está el grupo de beneficiarios de los resultados de la investigación (Castillo, Gomez, Taborda, & Mejía, 2021).

La población del presente estudio, está conformada por los negocios de pastelería y repostería del sector la Biloxi, que viene siendo 25 de acuerdo con el censo aplicado por el investigador. Los establecimientos mencionados cumplieron con las siguientes características: pertenecer al sector La Biloxi, ofertar productos de pastelería y/o repostería, contar con un local; por lo que se puede afirmar que la población tomada para la técnica de la encuesta es finita, ya que se habla de números con mayor exactitud y es una población accesible.

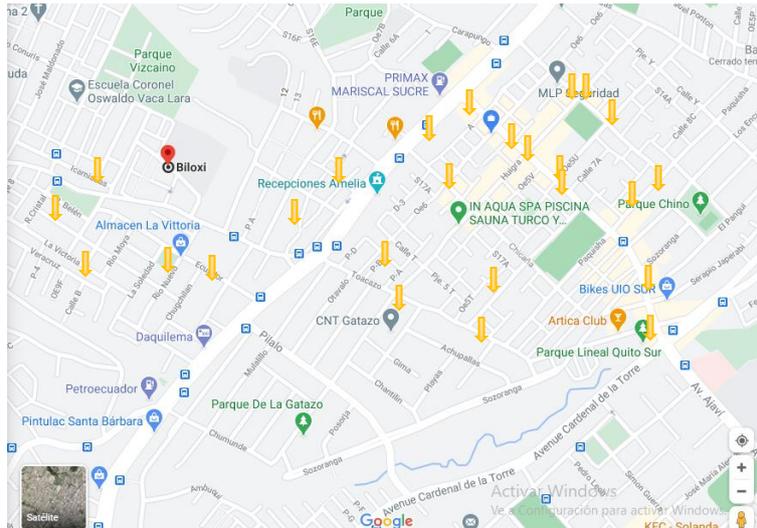


Figura 8. *Ubicación de los negocios que forman parte de la población.*

Nota: *Obtenido mediante Google Maps, 2021.*

Mientras que, para lo relacionado a la revisión documental se utilizaron documentos, artículos científicos y libros con información acorde al objeto de estudio entre los cuales se clasificaron 4 documentos para diagnosticar las características físicas del Kiwi y su aplicabilidad en preparaciones de repostería y pastelería considerando su uso como ingrediente principal, y 3 libros para examinar las diferentes preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería y su aplicación en el uso del kiwi como ingrediente principal el segundo.

Muestra

Es un subconjunto que representa de manera finita una población por lo que la muestra por su tamaño y características similares permite realizar deducciones y generalizar los resultados al resto de la población (Arias, 2016).

Para la muestra de los documentos se eligieron 4 textos los cuales se relacionan a las características organolépticas del kiwi (ver tabla 4), libros extraídos con una antigüedad máxima del año 2019 que abarcan información lo más actual posible acerca del kiwi.

Tabla 8. *Tabla de muestra documental acerca de las propiedades del kiwi.*

N°	Tipo de documento	Autor	Año	Título
1	Libro	Juan Carlos García Rubio, Guillermo García Gonzales de Lena, Marta Ciordia Ara	2015	El cultivo del kiwi
2	Tesis	Maruxa García Quiroga	2013	Influencia del tiempo de almacenamiento y del sistema de cultivo sobre las características físico-químicas y sensoriales del kiwi en fresco y en almíbar
3	Tesis Doctoral	Jesus Eugenio Gonzalez-Puelles de Antonio	2019	Germinación, micro propagación y micro injertado de distintas especies de kiwi
4	Libro	Mónica Rafols	2018	Guía completa del cultivo del kiwi

Mientras que, para la obtención de la información de recetas de pastelería y repostería se extrajo 3 libros que hablan del tema tanto desde el aspecto del conocimiento como de la experiencia y así concretar una revisión documental que aporte significativamente al estudio (ver tabla 5).

Tabla 9. *Tabla de muestra documental acerca de elaboraciones de pastelería y repostería.*

N°	Tipo de documento	Autor	Año	Título
1	Libro	David García	2020	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: clasificación de pastas, técnicas de elaboración y presentación (2ª. Ed.)
2	Libro	Juan Antonio Cano Muñoz	2019	Operaciones Básicas de Pastelería
3	Libro	María Sastre Méndez	2017	Presentación y decoración de productos de pastelería y repostería

Finalmente, siendo la muestra igual a la población en los dos casos anteriores, lo es también en el último, pues para aplicar la encuesta, el número de la población fue de 25 de acuerdo con las especificaciones del investigador. Dicha población será suficiente para la aplicación del instrumento.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas de recolección de datos

Es una forma particular con la que se puede aplicar un método empleado para recolectar datos, Las técnicas de investigación son las que se emplea con las personas de las que desea obtener información, es de esta manera como se ejecutan diversas estrategias para buscar respuestas detalladas a los objetivos de un proyecto (Arias, 2016).

En la propuesta actual, se pretendió tener varias respuestas, por lo que se optó realizar la técnica de investigación de la encuesta, que cita un listado de preguntas escritas que se procede a hacer responder a individuos de manera escrita. De acuerdo con, una encuesta es una técnica destinada a la obtención de datos de personas cuyas opiniones son de interés del investigador. Por otro lado, se utilizó la revisión documental que según es un proceso que abarca registro de información contenida en documentos (Arias, 2016).

Operacionalización de la variable

Es el proceso que se encarga de transformar conceptos abstractos en términos concretos, observables y medibles como las dimensiones e indicadores (Arias, 2016).

En este sentido, para el estudio se hizo la siguiente operacionalización de variables (ver tabla 3), detallando su dimensión e indicadores con motivo de aplicar técnicas para alcanzar los objetivos planteados.

Tabla 10. *Tabla de operacionalización de variables.*

Objetivo	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Instrumento	Ítem
<p>Definir los motivos más relevantes por los cuales las pastelerías y reposterías no elaboran productos a base de kiwi.</p>	<p>Uso del kiwi en preparaciones de pastelería. Uso del kiwi en preparaciones de repostería.</p>	<p>Las variables son aquellas que constituyen un elemento básico de base de relaciones entre variables y determinadas unidades de observación. Por medio de las variables se caracteriza los fenómenos que estudiamos (Causas, 2015)</p>	<p><i>Actinidia Deliciosa</i> Kiwi Propiedades físicas del kiwi. Valor nutricional del kiwi. Preparaciones clásicas de la pastelería. Preparaciones clásicas de la repostería.</p>	<p>Identificar el fruto Color, aroma, firmeza, madurez. Aporte nutricional del kiwi Tipo de preparaciones de la pastelería y repostería en las que se puede utilizar el kiwi.</p>	<p>Encuesta.</p>	<p>¿Conoce el fruto kiwi? ¿Conoce las características físicas optimas del kiwi para ser utilizado en recetas de pastelería y repostería? ¿Conoce del aporte nutricional del kiwi? ¿Considera que el kiwi se puede utilizar como base de preparaciones de pastelería? ¿Elaboraría preparaciones de pastelería a base de kiwi? ¿Considera usted que el kiwi se puede</p>

			Disponibilidad de kiwi en el sector la Biloxi.	Cantidad de producto que se puede encontrar en el sector.	<p>utilizar como base de preparaciones de repostería?</p> <p>¿Elaboraría preparaciones de repostería a base de kiwi?</p> <p>¿Considera que existe desaprovechamiento del kiwi en pastelerías y reposterías?</p> <p>¿Resulta fácil encontrar kiwi listo para el consumo en el sector La Biloxi?</p> <p>¿Cree usted que el kiwi es un fruto económicamente accesible en el sector La Biloxi?</p>
--	--	--	--	---	--

Instrumento

Es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información. Un instrumento es la herramienta en la cual reposará el trabajo a realizar según la técnica de investigación escogida para obtener resultados (Arias, 2016).

El cuestionario es uno de los instrumentos más utilizados para recopilación de datos, se forma por un conjunto de preguntas con una estructura que permite medir una o más variables, este debe ser congruente con el planteamiento del problema y las hipótesis (Hernandez & Mendoza, 2018).

Tabla 11. *Sistematización de las Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos empleados en la investigación.*

Objetivos	Técnica	Instrumento
Diagnosticar las características físicas del Kiwi y su aplicabilidad en preparaciones de repostería y pastelería considerando su uso como ingrediente principal.	Revisión documental	Documentos
Definir los motivos más relevantes por los cuales las pastelerías y reposterías no elaboran productos a base de kiwi.	Encuesta	Cuestionario de preguntas dicotómicas
Examinar las diferentes preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería y su aplicación en el uso del kiwi como ingrediente principal.	Revisión documental	Documentos

Validez y Confiabilidad

Validez

Hace referencia al grado en que un instrumento ha medido realmente la variable que pretende medir. En este apartado, se evaluó la efectividad del instrumento para conseguir los resultados de la variable que se buscaba aclarar. Cabe destacar que, en este proyecto, se hizo uso del criterio de distintos profesionales lo cual se conoce como validez de expertos (Hernandez & Mendoza, 2018).

La validación de expertos sirve para certificar que los instrumentos miden las variables de lo que se desea investigar. Este proceso permite elevar el nivel de sustentabilidad

de un estudio, ya que los expertos pueden ser tanto metodólogos como del área de investigación. Es preciso para las investigaciones contar con la participación de ambos tipos de expertos (Hernandez & Mendoza, 2018).

En este estudio se tuvo la validación de cinco expertos, dos de ellos fueron metodólogos y tres del área de pastelería y repostería (ver tabla 12).

Tabla 12. *Validadores del Instrumento.*

Expertos	Título o profesión
Aguilar Jennifer	Ing. en Administración de empresas gastronómicas
Cisneros Daniel	AMD. MGE.
Cadena Patricia	Ing. Industrial
Ramón Vinicio	Docente en el área gastronómica
Sandoval Joel	Adm. de empresas gastronómicas

Confiabilidad

Grado en que la aplicación repetida de un instrumento al mismo individuo u objeto produce resultados iguales. Ayudó a medir la coherencia de resultados y si se puede o no confiar en ellos. Utilizando de esta manera el (KR-20) Kuder Richardson a los resultados del cuestionario digital aplicado (ver tabla 13) (Hernandez & Mendoza, 2018).

Tabla 13. *Resultados de confiabilidad según la fórmula de Kuder Richardson.*

Individuos	Preguntas											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
4	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	8
5	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	5
6	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	6
7	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	5
8	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	5
9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
10	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3
11	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9

12	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3
13	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	8
14	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	5
15	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8
16	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	6
17	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	7
18	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	6
19	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	7
20	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9
21	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9
22	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9
23	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8
24	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8
25	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8
Totales	25	20	9	19	17	16	19	15	15	16	
p	1,0	0,8	0,4	0,8	0,7	0,6	0,8	0,6	0,6	0,6	
q	0,0	0,2	0,6	0,2	0,3	0,4	0,2	0,4	0,4	0,4	
Sum (p*q)	0,00	0,16	0,23	0,18	0,22	0,23	0,18	0,24	0,24	0,23	1,91
Sum (p*q)	1,91										
k	10										
Vt	5,223										
kR20=	0,7119	Buena confiabilidad									

Los parámetros se analizan en una tabla que mide desde 0,1 hasta 1,00; la cual muestra que entre mayor sea el resultado de la fórmula, el nivel de confiabilidad es obviamente más elevado, se debe tener en consideración un mejor análisis del instrumento aplicado o mejoras en el mismo, en caso de que este resultado tenga valores de 0,5 o menores. Donde la confiabilidad del instrumento ya no es tan aceptable, por lo que, en el instrumento que se realizó en esta investigación podemos notar que el resultado refleja una buena confiabilidad.

Técnicas de recolección de datos

Estos son elementos que favorecen expresar la información que se ha obtenido posterior a la aplicación de documentos, pues menciona Arias, (2016) “se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuere el caso” (pág.111). de acuerdo con esto las técnicas elevan el grado de confiabilidad de los datos obtenidos haciendo

que sus resultados hayan mejorado, fueran más claros y comprensibles para el lector y el investigador.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En el actual capítulo se presentan los resultados que se han obtenido a partir de los objetivos que se plantaron inicialmente en la investigación, tanto específicos como general, para así poder obtener un recetario técnico de pastelería y repostería a base de kiwi en el sector de La Biloxi.

Diagnóstico de características físicas, nutricionales y químicas del kiwi

Con ayuda de la opinión de distintos autores seleccionados previamente, podemos clasificar las características del kiwi de forma más detallada para un mejor análisis. (Ver tabla 14)

Tabla 14. Características del kiwi de acuerdo con autores.

Autor (Año)	Documento	Características Físicas	Características Nutricionales	Características Químicas
Juan García, Guillermo Gonzales, Marta Ciordia (2015)	El cultivo del kiwi	-Peso: 80g - 120g -Forma: ovoide -Longitud: 2,5cm – 4cm -Diámetro: 20mm – 25mm	-Vitaminas: A, B1, B2, B3, B6, B9, C, D, E, K -Minerales: Calcio Hierro Magnesio Fósforo Potasio Sodio Zinc	-Valor energético (cal): 61,00 -Agua (g): 83,22 -Proteína (g): 1,140 -Hidratos de carbono (g): 14,660 -Azúcares (g): 8,990 -Ácidos grasos totales (g): 0,52
Maruxa García (2013)	Influencia del tiempo de almacenamiento y del sistema de cultivo sobre características físico-químicas y sensoriales del kiwi en fresco y en almíbar	-Peso: 70g – 100g -Forma: Ovoide -Longitud: 2cm – 4cm -Diámetro: 2cm – 3cm	-Vitaminas: A, B1, B2, B3, C, E, K -Minerales: Calcio Hierro Fósforo Magnesio Zinc Sodio Potasio	-Agua (g): 72,2 -Proteína (g): 1 - Energía (cal): 42 -Hidratos de Carbono: 9,1 -Ácidos grasos (g): 0,4
Jesús González (2019)	Germinación, micro programación y mi injertado de distintas especias de kiwi	-Peso: 80g – 100g -Forma: cilíndrica alargada	-Vitaminas: A, C, D, E, B6, B9 -Minerales: Potasio	-Energía (cal): 58,87 -Agua (g): 81,36

		-Longitud: 2cm - 4cm -Diámetro: 2cm - 3cm	Magnesio Sodio	-Hidratos de carbono (g): 9,82 -Proteína (g): 1,137
Mónica Raflos (2018)	Guía completa del cultivo del kiwi	-Peso: 35g – 150g -Forma: ovalada -Longitud: 5cm – 7cm -Diámetro: 3,5cm – 5cm	-Vitaminas: A, C, B1, B3, E, K, D -Minerales: Calcio Magnesio Hierro Fósforo Potasio Sodio	-Agua (g): 82,00 -Grasa (g): 0,06 -Proteína (g): 1,26 -Hidratos de Carbono (g): 16,00

Se pudo observar dentro de las características físicas del kiwi, que su primer apartado se relaciona al peso del fruto, donde en el 25% de los documentos de los autores se afirma que el peso del fruto tiene entre 35g - 100g, mientras que, el 75% indican que el peso del kiwi varía entre los 80g - 150g (ver figura 9). En el presente estudio se tomó la referencia del mayor porcentaje, dando como resultado que el peso del kiwi es de entre 80g – 150g. (Ver tabla 15)

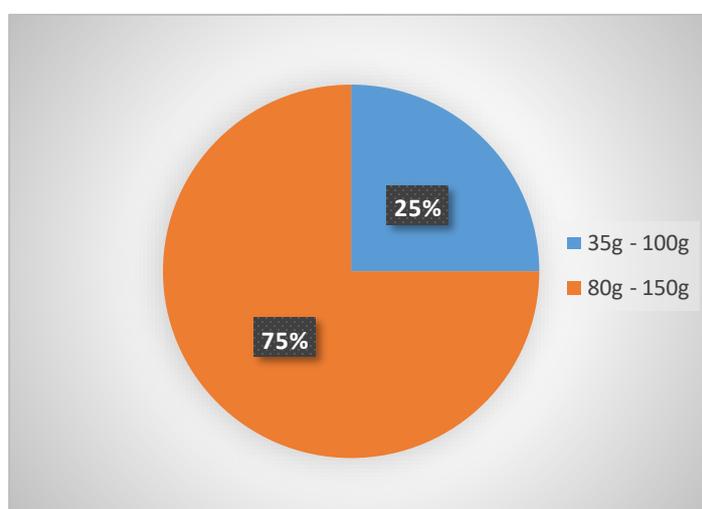


Figura 9. Representación gráfica del peso del kiwi según autores.

En segundo lugar, los autores concuerdan que la forma del fruto es ovoide y/o términos similares a este, por lo que el 100% de los documentos tienen información similar al respecto (ver figura 10). Por lo que se infirió en esta investigación que la forma del kiwi es ovoide. (Ver tabla 15)

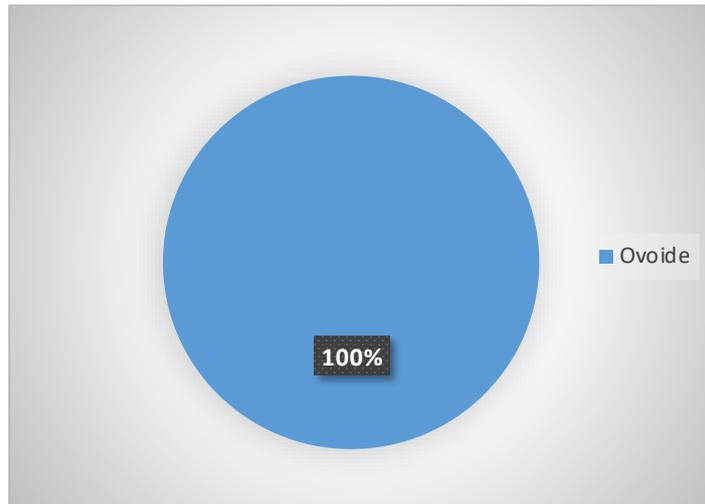


Figura 10. Representación gráfica de la forma del kiwi según autores.

En tercer lugar, se habla de la longitud del kiwi, se puede apreciar que el 75% de los autores afirma que la medida de entre 2cm – 5cm, y tan solo un autor, que representa el 25% redacta que la longitud es de 5cm – 7cm (ver figura 11). Tomando una vez más la relación en porcentaje más alta de los encuestados, en este estudio se determinó que la longitud de este fruto es de 2cm – 5cm. (Ver tabla 15)

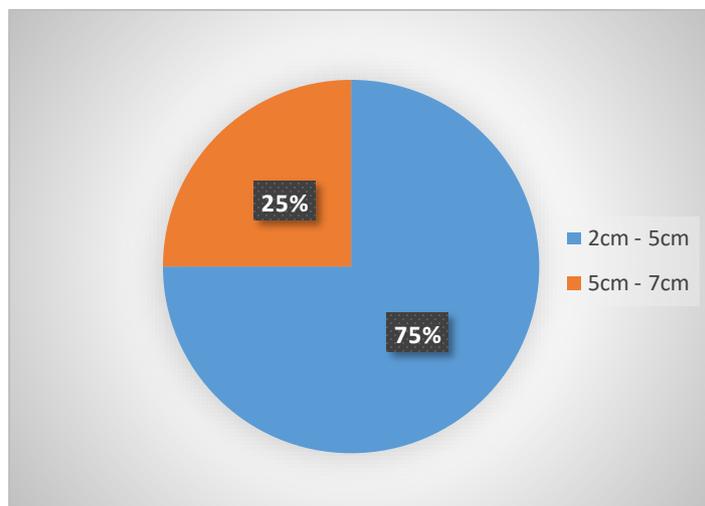


Figura 11. Representación gráfica de la longitud del kiwi según autores.

Finalmente, el diámetro acorde con el 75% de los autores es de 2cm – 3cm, por lo que tan solo el 25% afirman que el diámetro es de 3,5cm – 5cm (ver figura 12). Se resume en este estudio, para concordancia a la mayoría de los autores que el diámetro del kiwi se encuentra entre 2cm – 3cm. (Ver tabla 15)

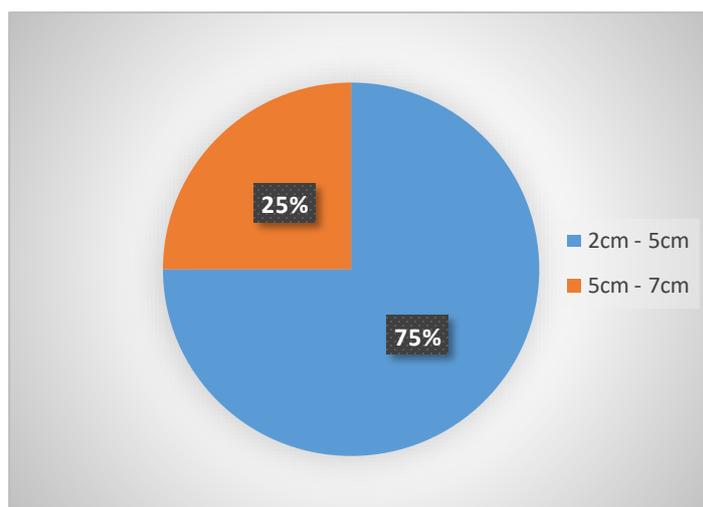


Figura 12. Representación gráfica del diámetro del kiwi según autores.

Continuando con las características del kiwi, se analizó los aspectos nutricionales en el cual se pudo observar que el 100% de los autores redactan que entre las vitaminas se encuentra: A, C y E. El 75% afirmaron que el fruto contiene: B1, B3, D y K. Por último, el 25% concordaron con que el kiwi tiene: B2, B6 y B9. Representados en distintos porcentajes totales (ver figura 13). Por ello, en este estudio se resumió tomar los datos de los autores con más del 50% de concordancia para un mejor sustento de apartado nutricional. (Ver tabla 15)

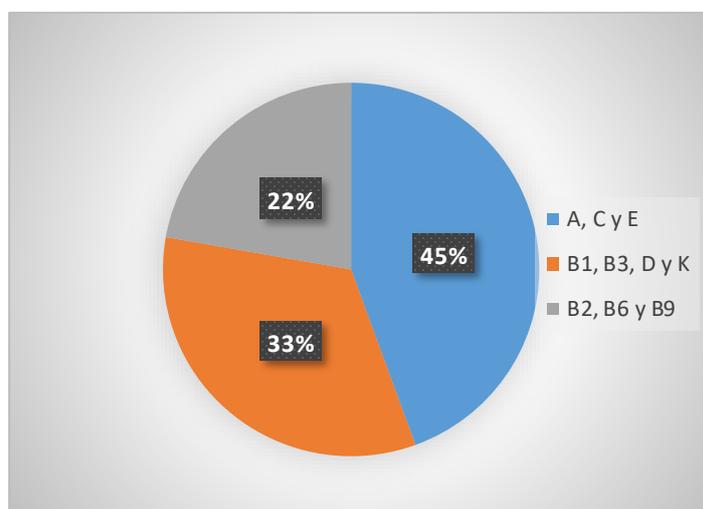


Figura 13. Representación gráfica de las vitaminas del kiwi según autores.

Por otro lado, el 100% de los documentos mencionaron que los minerales que contiene el kiwi son: magnesio, potasio y sodio. El 75% de ellos estuvieron de acuerdo con que el fruto tiene: calcio, hierro y fósforo. Finalmente, tan solo el 25% de los autores redactó que el kiwi tiene zinc. Representados en porcentajes totales (ver

figura 14). Con la lógica de tener presente la información más relacionada entre los autores se tomó a los minerales que fueron nombrados por la mayor cantidad de autores. (Ver tabla 15)

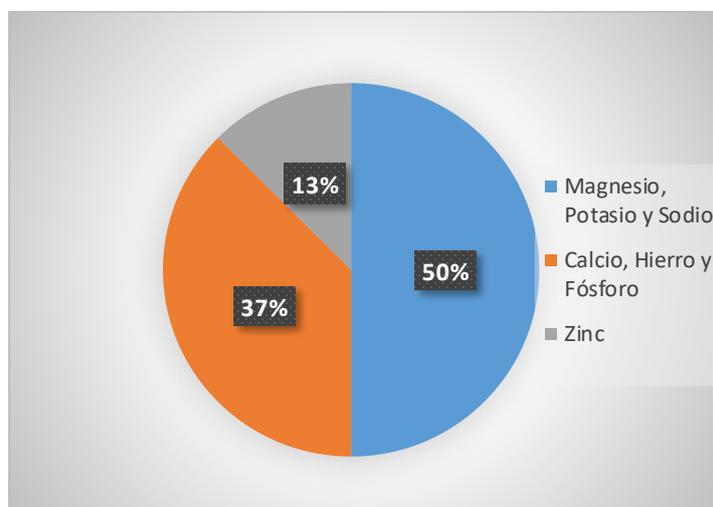


Figura 14. *Representación gráfica de los minerales del kiwi según autores.*

La última de las características del kiwi que se analizó fue la química, se obtuvo como resultado que el 50% de los documentos afirmaron que el valor energético del kiwi es 40,00(cal) – 60,00(cal); el otro 50% dijeron que su valor es de 60,00(cal) – 90,00(cal). En cuanto a la cantidad de agua se analizó que solo el 25% de los autores mencionaron que el kiwi tiene 70g – 80g, el otro 75% dijeron que 80g – 90g. El valor de proteína en el 100% de los estudios concluyó que su cantidad es de 1,00g – 1,50g. Finalmente los hidratos de carbono tienen según el 100% de los autores entre 9,00g – 18,00g. Representado en porcentajes totales (ver figura 15) Es así que, finalmente se recopilaron los datos de las características físicas que tengan más concordancia entre los autores con 50% o más porcentaje en su relación. (Ver tabla 15)

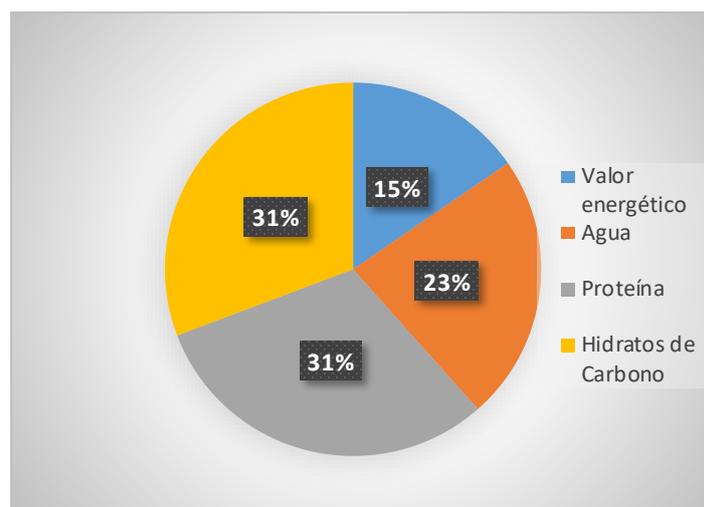


Figura 15. Representación gráfica de las características químicas del kiwi según autores.

Tabla 15. Resumen de datos obtenidos acerca de las características del kiwi.

Fruto	Características Físicas	Características Nutricionales	Características Químicas
Kiwi	<ul style="list-style-type: none"> - Peso: 80g – 150g - Forma: ovoide - Longitud: 2cm – 5cm - Diámetro: 2cm – 3cm 	<ul style="list-style-type: none"> - Vitaminas: A, C, E, B1, B3, D, K - Minerales: Magnesio, Potasio, Sodio, Calcio, Hierro, Fósforo 	<ul style="list-style-type: none"> - Valor energético(cal): 60,00cal – 90,00cal - Agua(g): 80g – 90g - Proteína(g): 1,00g – 1,50g - Hidratos de carbono(g): 9,00g – 18g

Diagnóstico de los motivos más relevantes por los cuales las pastelerías y reposterías no elaboran productos a base de kiwi

La primera dimensión del diagnóstico es la de 'Actinidia deliciosa Kiwi', la cual contiene una pregunta, indica que los 25 encuestados conocían el kiwi, por lo que representa el 100% de los individuos como se puede observar en la Tabla 16.

Tabla 16. Frecuencia absoluta y relativa del conocimiento del fruto kiwi.

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	25	100,00 %
No	0	0,00%
Total	25	100,00%

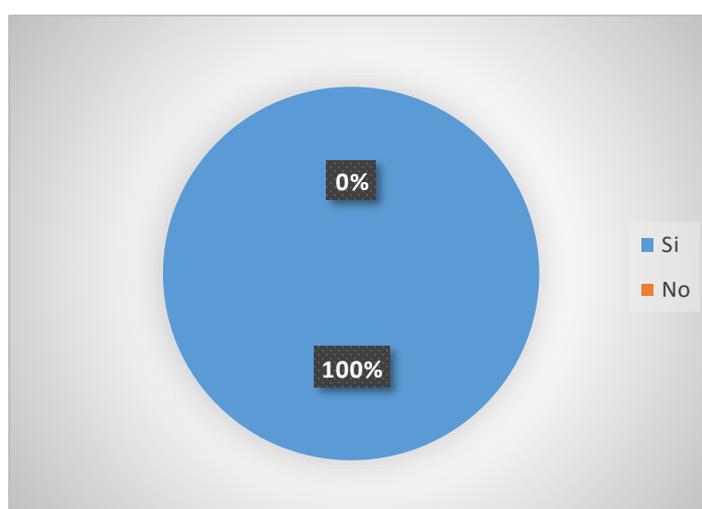


Figura 16. Representación gráfica del conocimiento del kiwi de los encuestados.

Dados los datos de la primera dimensión que constaba de una pregunta, se obtiene la siguiente tabla de frecuencia absoluta y relativa con porcentajes totales de las respuestas de los encuestados. Se resumió que todos los encuestados conocen el fruto por el cual fueron consultados y saben de qué se tratará la esencia de la encuesta de investigación. (Ver tabla 17)

Tabla 17. Análisis de primera dimensión: *Actinidia Deliciosa Kiwi*.

Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Conocimiento del fruto	25	0	100,00%	0,00%
		Total	100,00%	0,00%

La segunda dimensión, contiene una pregunta del análisis que se realizó del conocimiento de las propiedades físicas del kiwi, apartado donde se analizan color, aroma, firmeza y madurez del fruto en la que de los 25 encuestados, 20 afirmaron

conocer las características óptimas para el consumo del kiwi lo cual representa el 80%. (Ver tabla 18)

Tabla 18. *Frecuencia absoluta de las propiedades físicas del kiwi.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	20	80,00 %
No	5	20,00%
Total	25	100,00%

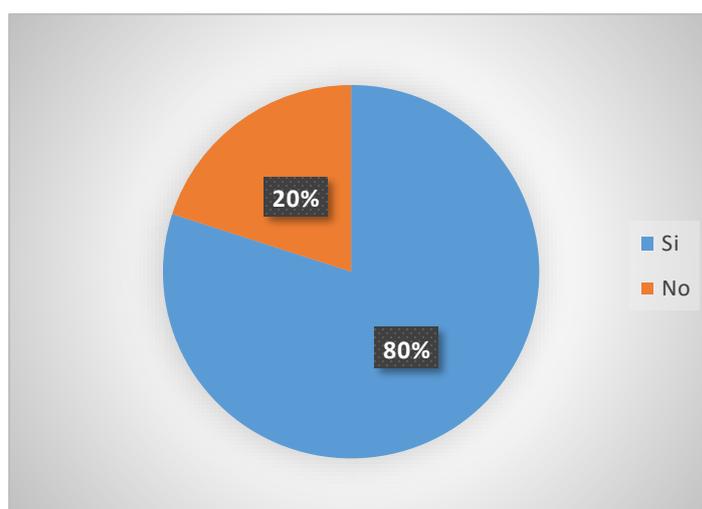


Figura 17. *Representación gráfica del conocimiento de las propiedades físicas del kiwi.*

Con los resultados obtenidos de esta dimensión que contó con una pregunta, se pudo desarrollar la siguiente tabla de frecuencia absoluta y relativa de los indicadores involucrados, dando como resultado que el 80% de los encuestados conocen acerca de las propiedades físicas del kiwi. (Ver tabla 19)

Tabla 19. *Análisis de dimensión: Propiedades físicas del kiwi.*

Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Conocimiento del fruto	20	5	80,00%	20,00%
		Total	80,00%	20,00%

La tercera dimensión de análisis es del valor nutricional del kiwi y contiene una pregunta. La cual demostró que el 10 de los encuestados representados por el 40% del total respondieron que sí, y el otro 60% respondió no. (Ver tabla 20)

Tabla 20. Frecuencia absoluta del valor nutricional del kiwi.

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	10	40,00 %
No	15	60,00%
Total	25	100,00%

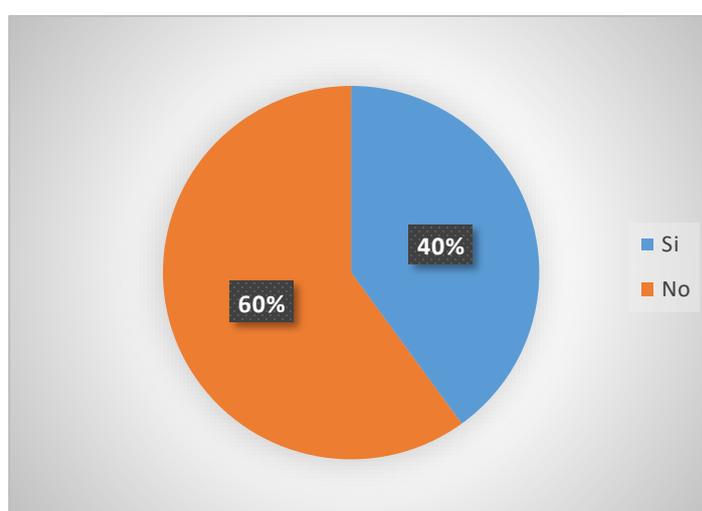


Figura 18. Representación gráfica del conocimiento del aporte nutricional del kiwi.

Se concluyó gracias a esta dimensión que la mayoría de los encuestados no están familiarizados con las propiedades nutricionales del kiwi, ya que estos se representaron por el 60% del total. Permitiendo construir la siguiente tabla de frecuencia absoluta y relativa que resume los resultados del indicador.

Tabla 21. Análisis de dimensión: Valor nutricional del kiwi.

Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Conocimiento del fruto	10	15	40,00%	60,00%
		Total	40,00%	60,00%

La cuarta dimensión de análisis se refirió a las preparaciones clásicas de pastelería y repostería, esta cuenta con cinco preguntas que responden al tipo de preparaciones

pasteleras y reposteras que pueden hacerse con el kiwi. La primera pregunta de esta dimensión recolectó datos acerca de si los encuestados consideraban que el kiwi se puede usar dentro de la pastelería, en la que el 76% respondieron si y el otro 24% respondió no.

Tabla 22. *Frecuencia absoluta, puede usarse el kiwi en preparaciones de pastelería.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	19	76,00 %
No	6	24,00%
Total	25	100,00%

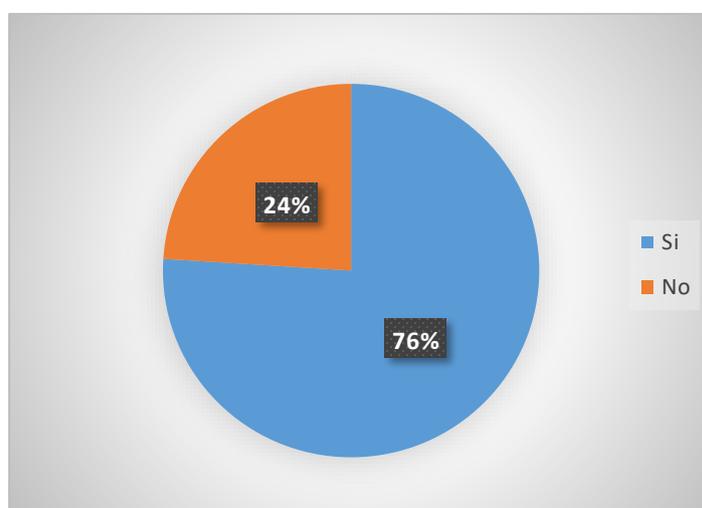


Figura 19. *Representación gráfica, puede usarse el kiwi en preparaciones de pastelería.*

La segunda pregunta de la dimensión recolectó información acorde a si los encuestados elaborarían preparaciones de la pastelería a base de kiwi, el 68% de ellos respondieron si, mientras que el otro 32% respondió no. (Ver tabla 23)

Tabla 23. *Frecuencia absoluta de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	17	68,00 %
No	8	32,00%
Total	25	100,00%

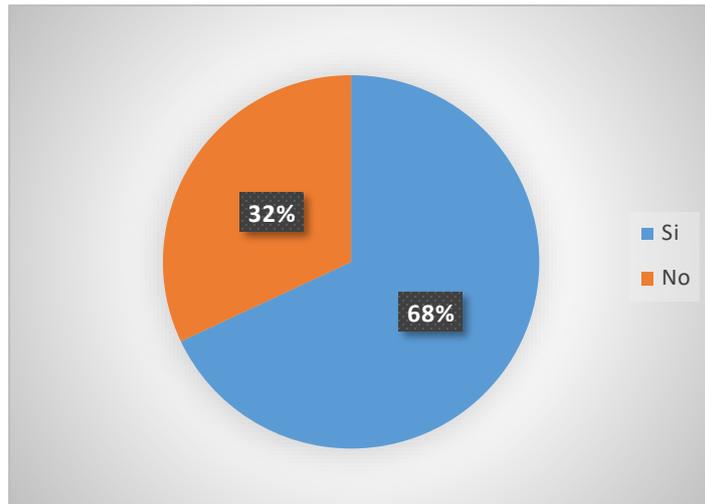


Figura 20. *Representación gráfica de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.*

La tercera pregunta de la dimensión obtuvo datos acordes a si los encuestados consideran que el kiwi se puede utilizar como base de preparaciones de la repostería. Aquí, 16 de ellos respondieron que sí, lo cual se representa como el 64%, por lo que el 36% dijeron no.

Tabla 24. *Frecuencia absoluta, puede usarse el kiwi en preparaciones de repostería.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	16	64,00 %
No	9	36,00%
Total	25	100,00%

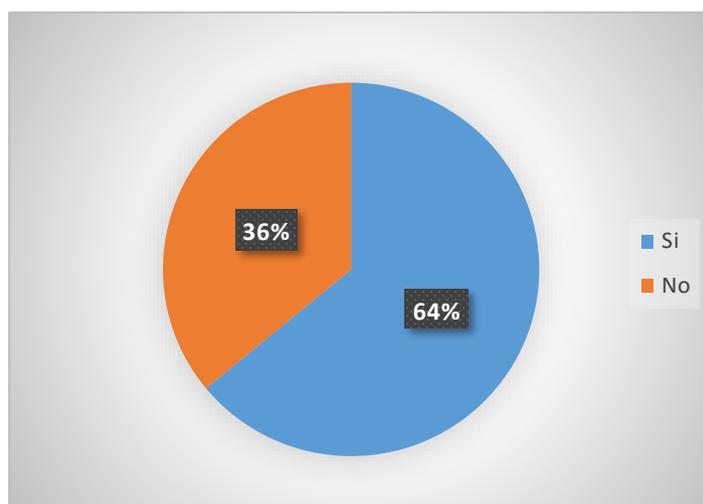


Figura 21. *Representación gráfica, puede usarse el kiwi en preparaciones de repostería.*

La cuarta pregunta de la dimensión se realizó con el afán de saber si los encuestados elaborarían preparaciones de repostería a base de kiwi. 19 de los ya mencionados respondieron si, estos forman parte del 76%, mientras que, los otros seis, correspondientes al 24% faltante, respondieron no. (Ver tabla 25)

Tabla 25. *Frecuencia absoluta de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	19	76,00 %
No	6	24,00%
Total	25	100,00%

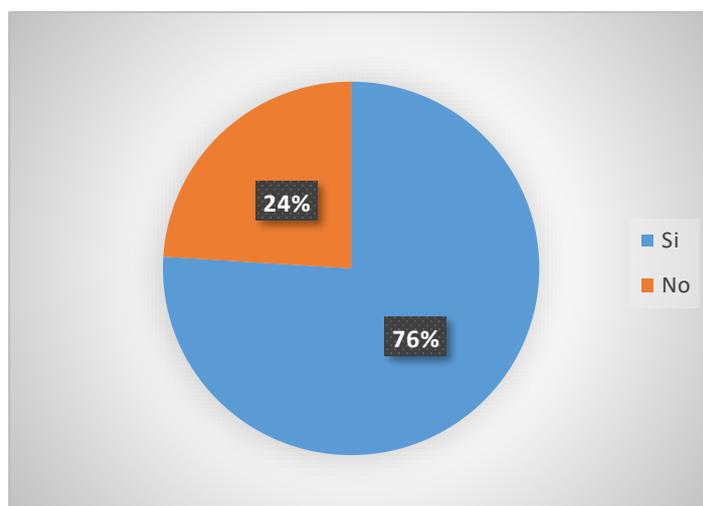


Figura 22. *Representación gráfica de si elaborarían preparaciones de pastelería a base de kiwi.*

La pregunta final respondió a la falta de uso y aprovechamiento del kiwi en estas ramas de la gastronomía, en la que 60% de los encuestados respondió si, y el otro 40% dijo que no. (Ver tabla 26)

Tabla 26. *Frecuencia absoluta del desaprovechamiento del kiwi en preparaciones de pastelería y repostería.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	15	60,00 %
No	10	40,00%
Total	25	100,00%

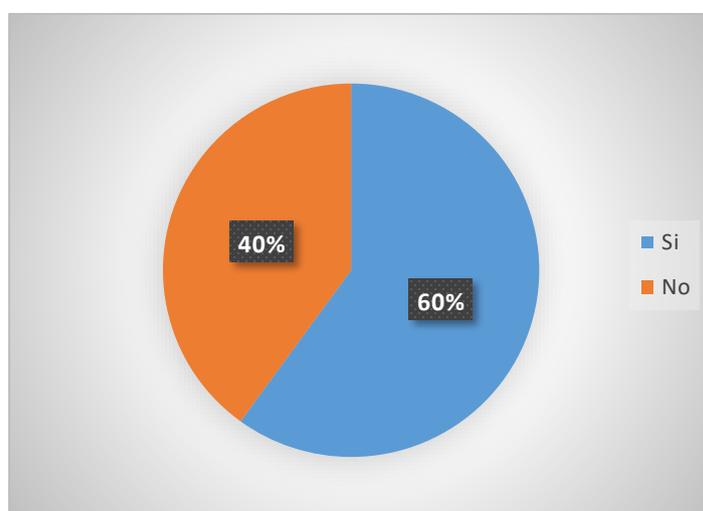


Figura 23. *Representación gráfica del desaprovechamiento de kiwi en preparaciones de pastelería y repostería.*

Gracias a las respuestas de los encuestados se pudo tener respuestas concretas a los indicadores de la siguiente tabla de frecuencia absoluta y relativa de la tercera dimensión. (Ver tabla 27)

Tabla 27. *Análisis de dimensión: Preparaciones clásicas de la pastelería y repostería.*

Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Preparaciones de pastelería a base de kiwi.	19	6	76,00%	24,00%
Elaboración de preparaciones de pastelería a base de kiwi.	17	8	68,00%	32,00%
Preparaciones de repostería a base de Kiwi.	16	9	64,00%	36,00%
Elaboración de preparaciones de repostería a base de kiwi.	19	6	76,00%	24,00%
Desaprovechamiento de kiwi en preparaciones de pastelería y repostería.	15	10	60,00%	40,00%
		Total	68,80%	31,20%

Como quinta y última dimensión se tuvo a la disponibilidad de kiwi en el sector de la Biloxi, esta contó con dos preguntas de las cuales la primera recontactó datos de la facilidad para adquirir el kiwi en el sector de La Biloxi, de las personas encuestadas el 60% dijeron si, y el 40% dijeron no. (Ver tabla 28)

Tabla 28. *Frecuencia absoluta de la facilidad para encontrar kiwi en el sector de La Biloxi.*

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	15	60,00 %
No	10	40,00%
Total	25	100,00%

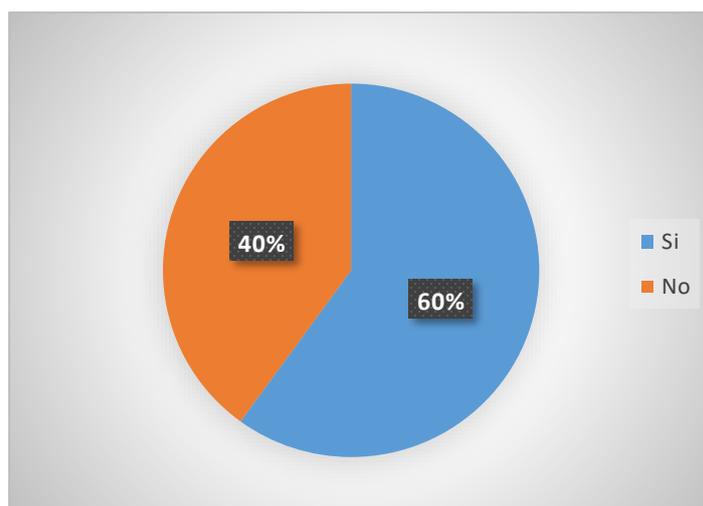


Figura 24. Representación gráfica de la facilidad para encontrar kiwi en el sector de La Biloxi.

La pregunta final de este análisis tuvo como objetivo reconectar datos de si el kiwi es económicamente accesible en el sector La Biloxi, en la que 16 de los encuestados que representan el 64% respondieron si, mientras que el otro 36% dijeron no.

Tabla 29. Frecuencia absoluta del kiwi como fruto económicamente accesible en el sector de La Biloxi.

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	16	64,00 %
No	9	36,00%
Total	25	100,00%

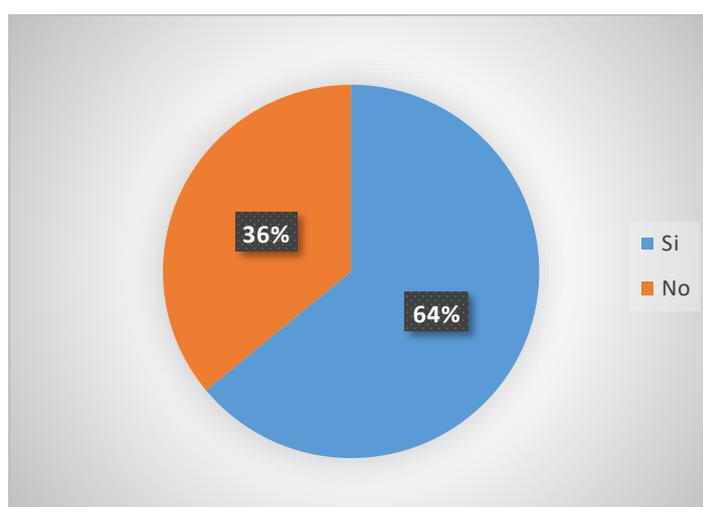


Figura 25. Representación gráfica del kiwi como fruto económicamente accesible en el sector de La Biloxi.

Siendo esta la última dimensión la cual constó de dos preguntas, se puede resumir que la mayoría de los encuestados está de acuerdo en que el kiwi es un fruto con buena accesibilidad en el sector de La Biloxi y también que se puede encontrar económicamente. Es por esto que se realizó la tabla de frecuencia relativa y absoluta de esta dimensión con los datos obtenidos. (Ver tabla 30)

Tabla 30. Análisis de dimensión: Disponibilidad de kiwi en el sector de La Biloxi.

Indicadores	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Facilidad para encontrar kiwi en La Biloxi	15	10	60,00%	40,00%
Kiwi como fruto económicamente accesible en La Biloxi	16	9	64,00%	36,00%
		Total	62,00%	38,00%

Finalmente, se utilizó todos los datos obtenidos en las tablas de análisis de dimensiones para obtener resultados más concretos de la encuesta realizada. (Ver tabla 31)

Tabla 31. Resumen de los datos recopilados.

N°	Dimensiones	Frecuencia Absoluta		Frecuencia Relativa	
		Si	No	Si	No
1	<i>Actinidia Deliciosa</i> kiwi.	25	0	100,00	0,00%
2	Propiedades físicas del kiwi.	20	5	80,00%	20,00%
3	Valor nutricional del kiwi	10	15	40,00%	60,00%
4	Preparaciones clásicas de pastelería y repostería	17,2	7,8	68,80%	31,20%
5	Disponibilidad de kiwi en el sector La Biloxi	15,50	9,50	62,00%	38,00%
	Subtotal	17,54	7,46	70,16%	29,84%
	Total	25		100%	

En este sentido, se puede analizar a manera general que los encuestados conocen acerca del kiwi, sin embargo, no están al tanto de su aporte nutricional y sus beneficios. No obstante, la mayoría sostiene que es viable hacer preparaciones de repostería y pastelería con el kiwi por su condición de accesibilidad dentro del sector donde se realizó este estudio.

Caracterización de las diferentes preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería

Tabla 32. *Preparaciones clásicas de la pastelería y repostería según autores.*

Autor (Año)	Documento	Preparaciones clásicas de pastelería	Preparaciones clásicas de repostería
David García (2020)	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: clasificación de pastas, técnicas de elaboración y presentación (2ª. Ed.)	-Masas y pastas -Rellenos y cremas -Jarabes -Pastas -Salsas -Sorbetes -Postres de restauración -Pastelería salada	-Helados -Tartas -Confituras -Mermeladas -Jaleas -Gelatinas -Frutas en almíbar
Juan Cano (2019)	Operaciones Básicas de Pastelería	-Rellenos -Cremas -Jarabes -Salsas -Pastas -Masas	-Tartas -Mermeladas -Jaleas -Gelatina
María Méndez (2017)	Presentación y decoración de productos de pastelería y repostería	-Masas y pastas -Rellenos -Salsas -Sorbetes -Pastelería salada	-Helado -Tartas -Mermelada -Jaleas -Gelatina -Frutos en almíbar

En concordancia con los datos obtenidos de los tres autores se pudo inferir que el 100% de los ya mencionados afirman que las preparaciones clásicas de pastelería son: masas, pastas, rellenos, cremas y salsas. También se obtuvo que solo un 67,66% de los autores dijo que las preparaciones también son: jarabes, sorbetes y pastelería salada. Por lo que, tan solo el 33,33% asevera que los postres de restauración forman parte de la pastelería. (Ver tabla 33)

Por otro lado, acerca de las preparaciones clásicas de la repostería, los resultados demostraron que el 100% de los autores dijo son: tartas, mermeladas y gelatinas. Siendo entonces, el 67,66% de los documentos donde se pudo obtener el dato que las preparaciones son: helados y frutas en almíbar. Finalmente, tan solo el 33,33% de los autores dice que una preparación clásica de repostería son las confituras. (Ver tabla 33)

Tabla 33. *Resumen de datos obtenidos acerca de las preparaciones clásicas de la repostería y la pastelería.*

Preparaciones clásicas de pastelería	Preparaciones clásicas de repostería
-Masas	-Tartas
-Pastas	-Mermeladas
-Rellenos	-Gelatinas
-Cremas	-Helados
-Salsas	-Frutas en almíbar
-Jarabes	
-Sorbetes	
-Pastelería salada	

Formulación de recetario técnico de pastelería y repostería a base de kiwi

Como el último de los objetivos de estudio de esta investigación se planteó la creación de un recetario técnico de pastelería y repostería a base de kiwi, el cual contenga la información necesaria para la elaboración de recetas complementarias, de pastelería y de repostería, dando así como resultado final un escrito con toda la información recolectada de los distintos objetivos específicos.

El recetario se compone de: portada, detalle de características físico – químicas del kiwi, seis recetas complementarias, cuatro recetas de pastelería y cuatro recetas de repostería. Cada receta contiene: número de receta, tipo de receta, número de porciones (pax), materia prima, costo unitario, costo total, pesos, cálculo de costo por porción, cálculo de precio total, cálculo de precio de venta al público, procedimiento detallado, temperaturas de cocción, tiempos de cocción, técnicas empleadas en cada receta, una fotografía del producto terminado, lista de utensilios, almacenamiento, tiempo de consumo óptimo de cada preparación y finalmente recomendaciones de las respectivas preparaciones.

Las preparaciones de este recetario se realizaron entre el primero de abril del dos mil veintitrés, al treinta y uno de julio del mismo año, el investigador hizo estas recetas con ayuda de un profesional en el área de la pastelería el cual brindó la asesoría necesaria para la adaptación de estas recetas clásicas a la aplicación del kiwi como ingrediente principal por sus características físico – químicas.

El producto final tomó el tiempo indicado puesto que, cada receta tardó en completar su adaptación al uso del kiwi en un estudio de prueba y error en el cual se obtuvieron catorce recetas que se incluyeron en el recetario.

RECETARIO DE PREPARACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA A BASE DE KIVI



Características físico – químicas del kiwi

Fruto	Características Físicas	Características Químicas
Kiwi	-Peso: 80g – 150g -Forma: ovoide -Longitud: 2cm – 5cm -Diámetro: 2cm – 3cm	-Valor energético(cal): 60,00cal – 90,00cal -Agua(g): 80g – 90g -Proteína(g): 1,00g – 1,50g -Hidratos de carbono(g): 9,00g – 18g

RECETAS COMPLEMENTARIAS

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		1				
NOMBRE DE LA RECETA		Crema pastelera de kiwi				
NÚMERO DE PAX		5				
TIPO DE RECETA		Complementaria				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito – Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Leche	350	Ml		1,00	0,3500
	Azúcar	115	Gr		1,25	0,1438
	Maicena	50	Gr		1,70	0,0850
	Huevos	2	UNI.		0,20	0,2000
	Kiwi	150	Gr		3,00	0,4500
COSTO DE MATERIA PRIMA						1,23
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,12
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						1,35
COSTO POR PORCIÓN						0,27
COSTO GERENCIA(30%)						0,08
COSTO DE SERVICIO 10%						0,03
COSTO IVA 12%						0,03
COSTO PVP						0,41
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar los ingredientes. 2. En una pequeña porción de leche mezclar la maicena, el azúcar, la esencia y los huevos. 3. Hervir el resto de la leche. 4. Agregar la mezcla a la leche y sin dejar de mover hasta que espese.				Pesar	Ambiente	
				Mezclar	Ambiente	
				Hervido	Ebullición	
				Incorporar	Ambiente	3min – 5min



Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria específicamente utilizada en la preparación de esta receta no son estrictamente necesarios para la elaboración de la misma.
- El estado de madurez del kiwi debe ser avanzado por sus condiciones favorables e niveles de azúcar y textura.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de consumo: 24 horas desde su elaboración

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		2				
NOMBRE DE LA RECETA		Jarabe de kiwi				
NÚMERO DE PAX		10				
TIPO DE RECETA		Complementaria				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Kiwi	500	Gr	Pulpa	3,00	1,5000
	Azúcar	300	Gr		1,25	0,3750
	Agua	500	MI		0,60	0,3000
COSTO DE MATERIA PRIMA						2,18
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,22
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						2,39
COSTO POR PORCIÓN						0,24
COSTO GERENCIA(30%)						0,07
COSTO DE SERVICIO 10%						0,02
COSTO IVA 12%						0,03
COSTO PVP						0,36
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar los ingredientes. 2. Cocinar la pulpa con el agua y el azúcar. 3. Batir para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la preparación. 4. Realizar cocción a fuego bajo hasta ebullición. 5. Dejar reposar. 6. Filtrar y embotellar en vidrio.				Pesar	Ambiente	
				Batido	Ambiente	
				Hervido	Ebullición	
				Reposo	Ambiente	24 horas
	Cernir	Ambiente				



Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria utilizados específicamente en esta preparación, no son estrictamente necesarios para la elaboración de la misma.
- El kiwi debe utilizarse en un estado de madurez avanzado por sus características favorables a la preparación.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de consumo: 8 días a partir de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		3				
NOMBRE DE LA RECETA		Crema chantilly				
NÚMERO DE PAX		5				
TIPO DE RECETA		Complementaria				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Crema de leche	400	l		4,28	1,7120
	Azúcar glas	100	g		2,00	0,2000
	Jarabe de kiwi	150	g		4,36	0,6540
COSTO DE MATERIA PRIMA						2,57
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,26
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						2,82
COSTO POR PORCIÓN						0,56
COSTO GERENCIA(30%)						0,17
COSTO DE SERVICIO 10%						0,06
COSTO IVA 12%						0,07
COSTO PVP						0,86
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar los ingredientes. 2. Batir la crema con el azúcar impalpable hasta que forme picos. 3. Agregar el jarabe de kiwi. (Ver receta 2) 4. Incorporar sin que la crema pierda su textura.				Pesar	Ambiente	
				Batido	Ambiente	
				Batido	Ambiente	



Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios empleados específicamente en la preparación de este producto no son estrictamente necesarios para la elaboración del mismo.
- El jarabe debe estar en temperatura de refrigeración al momento de incluirlo en la receta.

Temperatura de almacenamiento: 0°C - 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de consumo: 8 horas posterior a su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		4				
NOMBRE DE LA RECETA		Mermelada de kiwi				
NÚMERO DE PAX		10				
TIPO DE RECETA		Complementaria				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito – Ecuador				
						
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Kiwi	1000	Gr	Pulpa	3,00	3,0000
	Azúcar	500	Gr		1,25	0,6250
	Zumo de limón	5	ML		5,60	0,0280
COSTO DE MATERIA PRIMA						3,65
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,37
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						4,02
COSTO POR PORCIÓN						0,40
COSTO GERENCIA(30%)						0,12
COSTO DE SERVICIO 10%						0,04
COSTO IVA 12%						0,05
COSTO PVP						0,61
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Colocar el kiwi aplastándolo y agregándole el zumo de limón. 2. Cubrir la mezcla con azúcar y dejar reposar. 3. Poner en una olla y cocinar. 4. Retirar impurezas. 5. Dejar enfriar. 6. Preservar en envases de vidrio.				Aplastar	Ambiente	
				Cubrir	Ambiente	2 horas
				Hervido	110°C	2 - 3 horas
				Desespumar	110°C	
				Reposo	Ambiente	
				Envasado	Ambiente	

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios utilizados específicamente en el desarrollo de esta receta, no son estrictamente necesarios para la elaboración de la misma.
- El kiwi utilizado para esta elaboración debe estar en estado de madurez avanzado por sus características favorables para la misma.

Temperatura de almacenamiento: 18°C – lugar fresco y seco.

Tiempo de consumo: 31 días después de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		5				
NOMBRE DE LA RECETA		Compota de kiwi				
NÚMERO DE PAX		5				
TIPO DE RECETA		Complementaria				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Kiwi	500	Gr	Brunoise	3,00	1,5000
	Agua	500	Gr		0,60	0,3000
	Azúcar	200	Gr		1,25	0,2500
	Zumo de limón	15	MI		5,60	0,0840
COSTO DE MATERIA PRIMA						2,13
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,21
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						2,35
COSTO POR PORCIÓN						0,47
COSTO GERENCIA(30%)						0,14
COSTO DE SERVICIO 10%						0,05
COSTO IVA 12%						0,06
COSTO PVP						0,71
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar los ingredientes. 2. Cocinar el agua y el azúcar a fuego bajo. 3. Luego de que la mezcla este en el hervor colocar los trozos de kiwi y el zumo de limón. 4. Cocinar todo junto. 5. Dejar enfriar. 6. Envasar en vidrio.				Pesar		
						30 min
				Hervido	Ebullición	
						5min - 8min
				Envasado		



Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios empleados específicamente en el desarrollo de esta receta, no son estrictamente necesarios para la elaboración de la misma.
- El estado de madurez del kiwi empleado en esta preparación no debe ser muy avanzado, el kiwi debe ser firme y tener un sabor ácido de preferencia para su uso en esta preparación.

Temperatura de almacenamiento: 18°C – temperatura ambiente.

Tiempo de consumo: 24 horas después de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		6				
NOMBRE DE LA RECETA		Masa de hojaldre				
NÚMERO DE PAX		5				
TIPO DE RECETA		Complementaria				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito – Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Harina	1500	Gr		1,00	1,5000
	Sal	20	Gr		0,60	0,0120
	Mantequilla	250	Gr		13,00	3,2500
	Agua mineral	800	Ml		0,79	0,6320
	Hojaldrina	750	Gr		2,80	2,1000
COSTO DE MATERIA PRIMA						7,49
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,75
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						8,24
COSTO POR PORCIÓN						1,65
COSTO GERENCIA(30%)						0,49
COSTO DE SERVICIO 10%						0,16
COSTO IVA 12%						0,20
COSTO PVP						2,51
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar los ingredientes. 2. Cernir la harina junto con la sal y formar un volcán. 3. En el centro colocar la mantequilla y el agua. 4. Mezclar y formar una masa. 5. Dejar reposar. 6. Estirar la masa con la ayuda de un bolillo en forma rectangular y en el centro colocar la hojaldrina. 7. Estirar de nuevo la masa en forma rectangular y dar un doblés simple (en 3 partes). 8. Dejar reposar. 9. Estirar la masa en forma rectangular y dar un doblés doble (4 partes). 10. Dejar reposar. 11. Estirar la masa y dar unos dobles simples. 12. Dejar reposar. 13. Estirar la masa y dar un doblés doble. 14. Tapa y dejar reposar por última vez.				Pesar	Ambiente	
				Cernir	Ambiente	
				Amasado	Ambiente	10min
				Reposado	Ambiente	30min
				Estirar	Ambiente	
				Reposo	Ambiente	30min
				Reposo	Ambiente	30min
				Reposo	Ambiente	30min
				Reposo	Ambiente	24horas



Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios empleados en esta preparación específicamente, no son estrictamente necesarios para la elaboración de la receta.

Temperatura de almacenamiento: -18°C – temperatura de congelación.

Tiempo de consumo: 8 días después de su elaboración.

RECETAS DE PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		7				
NOMBRE DE LA RECETA		Pasta mil hojas de kiwi				
NÚMERO DE PAX		7				
TIPO DE RECETA		Pastelería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Masa de hojaldre	500	Gr		5,02	2,5100
	Crema pastelera de kiwi	200	Gr		2,46	0,4920
	Jarabe de kiwi	25	Gr		4,36	0,1090
	GLAS REAL					
	Clara de huevo	1	UNI.		0,20	0,20
	Azúcar glas	200	Gr		2,00	0,4000
	Jugo de limón	3	ML		5,60	0,0168
	DECORACIÓN					0,0000
	Kiwi entero	7	Gr		3,00	0,0210
	Uvillas con cascara	10	Gr		7,00	0,0700
	Frutillas	5	Gr		3,46	0,0173
COSTO DE MATERIA PRIMA						3,84
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,38
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						4,22
COSTO POR PORCIÓN						0,60
COSTO GERENCIA(30%)						0,18
COSTO DE SERVICIO 10%						0,06
COSTO IVA 12%						0,07
COSTO PVP						0,92
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
GLAS REAL						
1. Pesar los ingredientes.				Pesar	Ambiente	



2. Batir la clara de huevo con el azúcar y el limón hasta obtener una textura más espesa.

PASTA MIL HOJAS DE KIWI

1. Pesar los ingredientes.
2. Estirar la masa en forma rectangular de 5mm de espesor.
3. Colocar en una lata y pincha con un tenedor.
4. Dejar reposar por 20 minutos.
5. Hornear a 175 0C por 30 minutos.
6. Dejar enfriar.
7. Cortar el hojaldre en tres partes.
8. La una parte poner la crema pastelera.
9. Cubrir con otra capa y poner la crema pastelera, cubrir con la última capa y agregar el glas real en la parte superior.
10. Seguido decorar con el jarabe de kiwi y con la ayuda de un palillo darle forma.
- 11.. Dejar que se seque y cortar con la ayuda de un cuchillo sierra.
12. Servir en pirrotinas.

DECORACIÓN

1. Decorar en la parte superior del postre con frutillas cortadas a la mitad, kiwi en rodajas.
2. Finalmente poner uvillas con la cascara abierta.

Batir	Ambiente	
Pesar	Ambiente	
Estirar	Ambiente	
Colocar	Ambiente	
Reposo	Ambiente	20min
Hornear	170°C	30min
Porcionado	Ambiente	
Cubrir	Ambiente	
Barnizar	Ambiente	
Reposo	Ambiente	
Servir	Ambiente	
Decorar	Ambiente	
Decorar	Ambiente	

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria utilizados específicamente en la elaboración de esta receta, no son estrictamente necesarios para el desarrollo de la misma.
- La masa de hojaldre debe haber tenido su tiempo de reposo necesario, esta no debe ser fresca.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 4°C, temperatura de refrigeración:

Tiempo de consumo: tres días después de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		8				
NOMBRE DE LA RECETA		Muffins de kiwi rellenos de mermelada de kiwi				
NÚMERO DE PAX		10				
TIPO DE RECETA		Pastelería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
CO D	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Azúcar	110	Gr		1,25	0,1375
	Aceite	125	MI		4,37	0,5463
	Huevos	2	UNI.		0,20	0,2000
	Harina	150	Gr		1,00	0,1500
	Polvo de hornear	10	Gr		8,00	0,0800
	Sal	0,25	Gr		0,60	0,0002
	Esencia de Vainilla	4	Gr		3,80	0,0152
	Brandi	10	MI		45,00	0,4500
	Leche	120	MI		1,00	0,1200
	Maicena	120	Gr		1,70	0,2040
	Compota de kiwi	120	Gr		4,16	0,4992
	Mermelada de kiwi	150	Gr		3,65	0,5475
	DECORACIÓN					0,0000
	Crema chantilly	50	Gr		5,14	0,2570
	Uvas rojas	40	Gr		5,00	0,2000
	Naranja americana	30	Gr		2,86	0,0858
	Grajeas	10	Gr		4,00	0,0400
COSTO DE MATERIA PRIMA						3,53
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,35
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						3,89
COSTO POR PORCIÓN						0,39
COSTO GERENCIA(30%)						0,12
COSTO DE SERVICIO 10%						0,04
COSTO IVA 12%						0,05
COSTO PVP						0,59
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar todos los ingredientes						
2. Batir en un recipiente los huevos con el azúcar				Pesar	Ambiente	



la sal, seguido poner la leche, el aceite, la esencia de vainilla y el brandi,

3. Juntar harina con polvo de hornear y cernir, agregar a la preparación anterior mezclar bien.

4. Poner la compota en la mezcla de forma envolvente.

5. Colocar en un molde previamente encamisado

6. Hornear y dejar enfriar

7. Rellenar los muffins con mermelada en una manga pastelera.

DECORACIÓN

1. Adornar la parte superior del muffin con crema chantilly.

2. Colocarle a la crema uvas y gajos de naranja americana.

3. Esparcir un poco de grajeas para finalizar.

Batido	Ambiente	
Cernir	Ambiente	
Hornear	180°C	15min
Rellenar	Ambiente	
Decoración	Ambiente	
Decoración	Ambiente	

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios empleados específicamente en la elaboración de esta receta, no son estrictamente necesarios para el desarrollo de la misma.
- Las frutas de decoración tienen un tiempo de duración de 14 horas.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de consumo: 48 horas después de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		9				
NOMBRE DE LA RECETA		Gelatina de kiwi				
NÚMERO DE PAX		20				
TIPO DE RECETA		Pastelería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
						
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Gelatina sin sabor	50	Gr		15,40	0,7700
	Kiwi	1000	Gr		3,00	3,0000
	Azúcar	150	Gr		1,25	0,1875
	DECORACIÓN					0,0000
	Frutillas	10	Gr		3,46	0,0346
	Uvas verdes	10	Gr		7,00	0,0700
	Mermelada de kiwi	5	Gr		3,65	0,0183
COSTO DE MATERIA PRIMA						4,08
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,41
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						4,49
COSTO POR PORCIÓN						0,22
COSTO GERENCIA(30%)						0,07
COSTO DE SERVICIO 10%						0,02
COSTO IVA 12%						0,03
COSTO PVP						0,34
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar los ingredientes. 2. Licuar bien el kiwi. 3. Hidratar la gelatina sin sabor con agua. 4. Agregar la gelatina activa en el licuado. 5. Cocinar la mezcla y agregar el azúcar. 6. Retirar del fuego y colocar caliente en moldes previamente humedecidos. 7. Llevar a refrigeración. 8. Desmoldar cuidadosamente y servir. DECORACIÓN 1. Colocar una base de mermelada de kiwi antes de sobreponer la gelatina. 2. Decorar solamente en la base con frutillas y uvas verdes.				Pesar	Ambiente	
				Licuada	Ambiente	
				Hidratar	Ambiente	15min
				Hervido	Ebullición	20min
				Refrigerado	0°C–3°C	
				Desmoldar	Ambiente	
				Colocar	Ambiente	
				Decorar	Ambiente	

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios empleados específicamente en la elaboración de esta receta, no son estrictamente necesarios el desarrollo de la misma.

- Se puede utilizar colorante liquido o en gel para intensificar el color de la gelatina. (no es necesario y no se usó en esta preparación)

Temperatura de almacenamiento: refrigeración, 0°C – 3°C.

Tiempo de consumo: 4 días posterior a la elaboración del producto.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		10				
NOMBRE DE LA RECETA		Mouse de kiwi				
NÚMERO DE PAX		8				
TIPO DE RECETA		Pastelería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Claras de huevo	10	UNI.		0,20	2,00
	Azúcar	300	Gr		1,25	0,3750
	Crema de leche	750	MI		4,28	3,2100
	Pulpa de kiwi	300	Gr		3,00	0,9000
	Gelatina sin sabor	50	Gr		15,40	0,7700
	DECORACIÓN					0,0000
	Chantilly de kiwi	15	Gr		5,14	0,0771
	Kiwi entero	7	Gr	Rodajas	3,00	0,0210
	Uvillas con cascara	8	Gr		7,00	0,0560
	Flores	4	Gr		18,00	0,0720
COSTO DE MATERIA PRIMA						7,48
MARGEN DE ERROR(7-10%)						0,75
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						8,23
COSTO POR PORCIÓN						1,03
COSTO GERENCIA(30%)						0,31
COSTO DE SERVICIO 10%						0,10
COSTO IVA 12%						0,12
COSTO PVP						1,56
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar todos los ingredientes. 2. Montar la crema y poner en el refrigerador. 3. Poner en un recipiente a baño maría las claras de huevo y el azúcar, mezclar hasta que este disuelta. 4. Batir con la batidora de hasta formar un merengue. 5. Hidratar la gelatina en la pulpa de kiwi licuada y disolver a baño maría. 6. Mezclar en forma envolvente la preparación de las				Pesar		
				Baño maría		
				Batido		5min-10min
				Hidratado		



claras con la pulpa. 7. Seguido, juntar la crema de leche en forma envolvente. 8. Poner en un molde y dejar refrigerar. DECORACIÓN 1. Colocar en la parte superior del mousse unos picos de crema chantilly y en estos coronar con uvillas. 2. Poner rodajas de kiwi junto con las flores.	Mezclado		
	Refrigerado		4horas

Recomendaciones de preparación: Los utensilios y maquinaria empleados en el desarrollo de esta receta, no son necesarios para la elaboración de la misma.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de almacenamiento.

Tiempo de consumo: 3 días a partir de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA	11					
NOMBRE DE LA RECETA	Partfit de kiwi					
NÚMERO DE PAX	10					
TIPO DE RECETA	Repostería					
CHEF RESPONSABLE	Cabrera Sergio					
CIUDAD/REGIÓN	Quito - Ecuador					
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Claras de huevo	10	UNI.		0,20	2,00
	Azúcar	300	Gr		1,25	0,3750
	Crema de leche	750	Ml		4,28	3,2100
	Pulpa de kiwi	300	Gr		7,00	2,1000
	Gelatina sin sabor	50	Gr		15,40	0,7700
	BIZCOCHUELO					
	Harina	220	Gr		1,00	0,2200
	Azúcar	150	Gr		1,25	0,1875
	Huevos	8	UNI.		0,20	1,6000
	Gelatina de kiwi	500	Gr		3,96	1,9800
	DECORACIÓN					0,0000
	Frutillas	8	Gr		3,46	0,0277
	Uvillas con cascara	5	Gr		7,00	0,0350
	Naranja americana	5	Gr		2,86	0,0143
	Uvas verdes	7	Gr		7,00	0,0490
	Mermelada de kiwi	10	Gr		3,65	0,0365
COSTO DE MATERIA PRIMA						12,60



MARGEN DE ERROR(7-10%)		1,26
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN		13,87
COSTO POR PORCIÓN		1,39
COSTO GERENCIA(30%)		0,42
COSTO DE SERVICIO 10%		0,14
COSTO IVA 12%		0,17
COSTO PVP		2,11
PROCEDIMIENTO	TECNICA	TEMP
BIZCOCHUELO		
1. Pesar los ingredientes.	Pesar	Ambiente
2. Batir los huevos junto con el azúcar hasta obtener una emulsión.	Batido	Ambiente
3. Incorporar la harina de manera envolvente para no perder volumen en la masa.	Incorporar	Ambiente
4. Hornear.		
5. Dejar enfriar.	Hornear	175°C
PARTFIT DE KIVI	Reposo	Ambiente
1. Pesar todos los ingredientes.	Pesar	Ambiente
2. Montar la crema y poner en el refrigerador.	Batido	Ambiente
3. Poner en un recipiente a baño maría las claras de huevo y el azúcar, mezclar hasta que este disuelta.	Baño maría	Ambiente
4. Batir hasta formar un merengue.	Batido	Ambiente
5. Hidratar la gelatina en la pulpa de kiwi y disolver a baño maría.	Hidratado	Ambiente
6. Mezclar en forma envolvente la preparación de las claras con la pulpa y el colorante rojo.	Mezclar	Ambiente
7. Seguido, juntar la crema de leche en forma envolvente.	Incorporar	Ambiente
8. Colocar en moldes desmoldables individuales la base de bizcochuelo, seguido la mitad del parfait, encima otra capa de bizcochuelo y por último lo restante del parfait.	Colocar	Ambiente
9. Llevar al congelador.	Congelacion	Ambiente
10. Colocar encima el espejo de kiwi previamente hecho de (gelatina de kiwi - ver receta 9), medio frío y dejar que se endure por una hora.	Reposo	Ambiente
DECORACIÓN		
1. Colocar encima del Partfit Uvillas con cascara abierta junto con las frutillas cortadas a la mitad.	Decorar	Ambiente
2. En la base del plato decorar la parte baja del postre con mermelada y sobre esta colocar el Partfit.	Decorar	Ambiente
3. Decorar la base con naranja americana, uvas verdes y pétalos de flores.	Decorar	Ambiente

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria empleados específicamente en la elaboración de esta receta, no son estrictamente necesarios para la elaboración de la misma.
- Se pueden colocar frutas entre la gelatina cuando esta líquida antes de pasarla al reposo. (no se hizo en esta preparación)

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de consumo: 48 horas después de su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		12				
NOMBRE DE LA RECETA		Helado de paila sabor a kiwi				
NÚMERO DE PAX		10				
TIPO DE RECETA		Repostería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
						
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Yogurt natural	500	MI		1,72	0,8600
	Azúcar	300	Gr		1,25	0,3750
	Pulpa de kiwi	500	Gr		3,00	1,5000
	Clara de huevo	1	UNI.		0,20	0,2000
	Sal en grano	2000	Gr		5,20	10,4000
	Hielo	4000	Gr		1,00	4,0000
	DECORACIÓN					0,0000
	Jarabe de kiwi	5	Gr		4,36	0,0218
	Galletas de vainilla	10	Gr		1,70	0,0170
	Kiwi entero	10	Gr		3,00	0,0300
	Chantilly de kiwi	70	Gr		5,14	0,3598
COSTO DE MATERIA PRIMA						17,76
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,78
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						19,54
COSTO POR PORCIÓN						1,95
COSTO GERENCIA(30%)						0,59
COSTO DE SERVICIO 10%						0,20
COSTO IVA 12%						0,23
COSTO PVP						2,97
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO

<p>1. Pesar los ingredientes</p> <p>2. En un recipiente unir el yogurt con la pulpa de kiwi y el azúcar, mezclar bien y reservar.</p> <p>3. Colocar en un recipiente el hielo y la sal engrano, encima poner la paila de bronce.</p> <p>4. Comenzar a girar por unos 3 minutos y colocar la mezcla del yogurt con la pulpa.</p> <p>5. Sin dejar de girar la paila y con la ayuda de una cuchara mover la pulpa hasta que comience a congelarse.</p> <p>6. Para servir agregar la clara de huevo a punto de nieve.</p> <p>DECORACIÓN</p> <p>1. Para servir hay que formar unas bolitas con el helado sobre una cama de migas de galleta las cuales se decoraran con jarabe de kiwi.</p> <p>2. En el plato se debe colocar el kiwi en rodajas junto con picos de chantilly.</p>	Pesar	Ambiente	
	Incorporar	0°C	
	Colocar	0°C	
	Incorporar	0°C	3min
	Girar	0°C	
	Agregar	0°C	
	Servir	0°C	
Decorar	0°C		

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria empleadas específicamente para elaborar esta receta, son estrictamente necesarios para el desarrollo de la misma. La paila de cobre hace que la temperatura se transmita de manera uniforme y el cucharon de madera permite mantener el sabor de la pulpa del helado.

Temperatura de almacenamiento: -18°C, temperatura de congelación.

Tiempo de consumo: 15 días posterior a su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		13				
NOMBRE DE LA RECETA		Cheesecake de kiwi				
NÚMERO DE PAX		8				
TIPO DE RECETA		Repostería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
						
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Queso mascarpone	500	Gr		8,80	4,4000
	Azúcar	450	Gr		1,25	0,5625
	Crema de leche	250	Gr		4,28	1,0700
	Pulpa de kiwi	200	Gr		3,00	0,6000
	Gelatina sin sabor	50	Gr		15,40	0,7700
	Huevos	4	UNI.		0,20	0,8000
	Galletas de chocolate	350	Gr		4,79	1,6765
	Mantequilla	150	Gr		13,00	1,9500
	Gelatina de kiwi	250	Gr		3,96	0,9900
	DECORACION					0,0000
	Kiwi entero	5	Gr		3,00	0,0150
	Frutillas	10	Gr		3,46	0,0346
	Flores	4	Gr		18,00	0,0720
	Naranja Americana	4	Gr		2,86	0,0114
	Compota de kiwi	7	Gr		2,13	0,0149
COSTO DE MATERIA PRIMA						12,97
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,30
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						14,26
COSTO POR PORCIÓN						1,78
COSTO GERENCIA(30%)						0,53
COSTO DE SERVICIO 10%						0,18
COSTO IVA 12%						0,21
COSTO PVP						2,71
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar todos los ingredientes. 2. Montar la crema y poner en el refrigerador. 3. Batir el queso mascarpone con azúcar, la pulpa de kiwi y agregar las yemas una a una. 4. Poner la preparación al fuego en una olla y sin dejar de incorporar cocinar 5 minutos. 5. Retirar del fuego y poner la gelatina sin sabor, previamente hidratada con agua. 6. Disolver bien todo y dejar enfriar. 7. Batir las claras de huevo a punto de nieve. 8. Cuando se haya enfriado mezclar primero con las				Pesar	Ambiente	
				Batido	Ambiente	
				Cocinar	40°C	5min
				Disolver	Ambiente	
				Batido	Ambiente	

claras y seguido con la crema de leche en forma envolvente.

9. Colocar en moldes desmoldables individuales la base de galleta con mantequilla, seguido la preparación de requesón.

10. Llevar al congelador por 1 hora.

11. Preparar la gelatina de kiwi (Ver receta 9) y poner en la superficie del cheesecake. dejar que endurezca por 30 minutos.

12. Desmoldar y decorar.

DECORACIÓN

1. Decorar la parte superior del cheesecake con Frutillas enteras y cortadas a la mitad.

2. Colocar también en la parte superior rodajas de naranja americana.

3. En la parte inferior en el plato decorar con rodajas de kiwi puestas encima de un decorado de compota que rodee el postre.

4. Finalmente agregar flores.

Colocar	Ambiente	
Congelado	-18°C	1hora
Reposo	Ambiente	30min
Decorar	Ambiente	
Colocar	Ambiente	

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria empleados específicamente en la elaboración de esta receta, no son específicamente necesarios para el desarrollo de la misma.
- La dosificación de quesos debe ser exacta para evitar que este opaque el sabor del fruto.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de cocción: 48 horas posterior a su elaboración.

FORMATO RECETA ESTÁNDAR						
No. RECETA		14				
NOMBRE DE LA RECETA		Tiramisú de kiwi				
NÚMERO DE PAX		8				
TIPO DE RECETA		Repostería				
CHEF RESPONSABLE		Cabrera Sergio				
CIUDAD/REGIÓN		Quito - Ecuador				
						
COD	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Yemas de huevo	5	UNI.		0,20	1,00
	Azúcar	125	Gr		1,25	0,1563
	Crema de leche	250	MI		4,28	1,0700
	Queso mascarpone	500	Gr		8,80	4,4000
	Gelatina sin sabor	30	Gr		15,40	0,4620
	Pulpa de kiwi	100	MI		3,00	0,3000
	Bizcotelas	300	Gr		6,00	1,8000
	Jarabe de kiwi	500	MI		4,36	2,1800
	Café instantáneo	10	Gr		14,00	0,1400
	Chocolate	50	Gr		4,00	0,2000
	Amaretto	30	MI		10,20	0,3060
	DECORACIÓN					0,0000
	Cocoa en polvo	50	Gr		4,00	0,2000
	Chantilly de kiwi	100	Gr		5,14	0,5140
	Uvas rojas	10	Gr		5,00	0,0500
	Flores	3	Gr		18,00	0,0540
	Uvillas con cascara	4	Gr		7,00	0,0280
COSTO DE MATERIA PRIMA						12,86
MARGEN DE ERROR(7-10%)						1,29
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						14,15
COSTO POR PORCIÓN						1,77
COSTO GERENCIA(30%)						0,53
COSTO DE SERVICIO 10%						0,18
COSTO IVA 12%						0,21
COSTO PVP						2,69
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMP	TIEMPO
1. Pesar todos los ingredientes. 2. Montar la crema y poner en el refrigerador. 3. Preparar el jarabe de kiwi. (Ver receta 2). 4. Mezclar el jarabe con el café y el amaretto. 5. Poner las yemas junto con el azúcar a baño maría, hasta que se disuelva el azúcar, luego batir hasta que este cremoso. 6. Hidratar la gelatina con la pulpa de kiwi.				Pesar	Ambiente	
				Refrigerar	0°C-3°C	
				Mezclar	Ambiente	
				Baño maría	91°C	
				Hidratado	Ambiente	15min

<p>7. Batir el mascarpone.</p> <p>8. Agregar la gelatina sin sabor disuelta a baño maría a las yemas, seguido poner el queso y mezclar bien.</p> <p>9. Mezclar en forma envolvente la preparación anterior con el queso y reservar.</p> <p>10. Mojar las bizcotelas en la preparación del jarabe, poner como base del molde, seguido poner la mezcla de queso hasta la mitad.</p> <p>11. Poner en el medio más bizcotelas remojadas y cubrir con el resto de la preparación, llevar al congelador por 3 horas</p> <p>12. Para servir decorar chocolate en polvo.</p> <p>DECORACION</p> <p>1. Realizar un pico encima del tiramisú con la crema chantilly donde se colocará la uva roja.</p> <p>2. Abrir la cascara de la uvilla para colocarla en la parte baja.</p> <p>3. Colocar flores.</p>	Batido	Ambiente	
	Baño maría	91°C	
	Mezclar	Ambiente	
	Mojar	Ambiente	
	Colocar	Ambiente	
	Decorar	Ambiente	
	Manguear	Ambiente	
Decorar	Ambiente		
Decorar	Ambiente		

Recomendaciones de preparación:

- Los utensilios y maquinaria empleados específicamente en la elaboración de esta receta, no son necesarios para el desarrollo de la misma.

Temperatura de almacenamiento: 0°C – 3°C, temperatura de refrigeración.

Tiempo de consumo: 48 horas posterior a su elaboración.

MATRIZ DE MAQUINARIA Y UTILERÍA EMPLEADAS

BATERIA FINA		
Instrumento	Fotografía	Funciones
Batidor de mano		<ul style="list-style-type: none"> • Batir mezclas • Incorporar • Espesar
Base giratoria de pastelería		<ul style="list-style-type: none"> • Decoración • Reposo • Apoyo
Tamizadores		<ul style="list-style-type: none"> • Separar impurezas • Cernir • Colar
Cucharas		<ul style="list-style-type: none"> • Tomar ingredientes • Decoración • Pesar
Cucharetas		<ul style="list-style-type: none"> • Medir • Pesar • Decorar
Cucharones		<ul style="list-style-type: none"> • Incorporar • Pesar • Mezclar
Cuchillo de sierra		<ul style="list-style-type: none"> • Decorar • Porcionar • Cortar
Cuchillo de corte		<ul style="list-style-type: none"> • Porcionar • Cortar • Separar
Espátulas		<ul style="list-style-type: none"> • Decorar • Tomar ingredientes • Distribuir
Latas para horno		<ul style="list-style-type: none"> • Hornear • Reposo de alimentos • Leudo

Moldes		<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar • Porcionar • Hornear
Ollas		<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar • Reposo de alimentos
Paila de bronce		<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar • Proceso de elaboración de helado
Pinzas		<ul style="list-style-type: none"> • Tomar alimentos
Paletas		<ul style="list-style-type: none"> • Decoración • Incorporar • Manipulación de alimentos
BATERÍA PESADA		
Batidora		<ul style="list-style-type: none"> • Batir • Mezclar • Amasar
Balanza		<ul style="list-style-type: none"> • Pesar • Porcionar • Medir
Congelador		<ul style="list-style-type: none"> • Congelación de alimentos • Reposo de alimentos
Horno		<ul style="list-style-type: none"> • Hornear • Cocinar
Refrigerador		<ul style="list-style-type: none"> • Refrigeración de alimentos • Reposo de alimentos
Licuada		<ul style="list-style-type: none"> • Licuar • Ligar • Mezclar • incorporar

GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA TÉCNICA DE PASTELERÍA

Acremar

Proceso en el cual, mediante una acción mecánica suavizamos una grasa (mantequilla, margarina o manteca) para volverla esponjosa.

Agar agar

Es un polisacárido procedente de algas rojas. Sirve como gelificante, en la cocina asiática lleva muchos años utilizándose para la elaboración de gelatinas.

Amaretto di Saronno

Amaretto del italiano amaro, literalmente amarguito o poco amargo, es un licor originario de Saronno al norte de Italia, cerca de Milán.

Azúcar glas.

Es un tipo de azúcar pulverizado con un añadido mínimo de almidón.

Base giratoria.

Es una bandeja normalmente circular que facilita el decorado de los pasteles, se encuentran de varios tamaños y alturas.

Biberón.

Utensilio que sirve para verter contenidos líquidos, salsas o para decorar. Es un dispensador con una boquilla de agujero muy pequeño y en algunas ocasiones como regadera, dependiendo del uso que le vayamos a dar.

Blanquear en repostería

Es batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia cremosa y blanquecina. Pasando de un amarillo intenso a uno pálido.

Buttermilk o suero de leche

Es una bebida láctea. Tradicionalmente obtenida en el proceso de la fabricación de la mantequilla a través de batir crema o nata fermentada.

Cacao en polvo

Denominado también chocolate en polvo, es la parte del cacao desprovista de su manteca y elaborado por medio de la reducción de la manteca mediante el uso de prensas hidráulicas y disolventes alimentarios especiales. Suele contener contenidos granos menores del 20% de manteca de cacao. Existen muchas variantes y algunas muy comerciales y azucaradas. Para un buen aporte nutricional es mejor utilizarlo puro, sin endulzar.

Cake taster.

Es un probador de pastel con forma alargada y delgada que sirve para comprobar si el bizcocho, pan, cupcake o muffin están cocidos en el interior, al pasar un tiempo considerado de horneado se clava en el centro con cuidado y si este sale limpio es que el pan está listo.

Capacillo o cápsula para cupcakes

Envolturas de papel prensado al calor útiles para hornear, elaborar y presentar cupcakes, productos de pastelería y otros dulces. Existe una gran variedad de tamaños, colores, texturas e incluso formas.

Cardamomo

Vocablo genérico que se aplica a algunas especias aromáticas, sin embargo, existen dos especias principales: el cardamomo verde y el cardamomo negro.

Cernir

De cerner que significa separar con el cedazo o la criba la parte final de una materia reducida a polvo de las partes más gruesas, especialmente la harina del salvado.

Cheesecake

También conocido como pastel de queso o tarta de queso, es una de las preparaciones más antiguas de repostería, se sabe de uso desde el 4000 a. de C., de los griegos pasa a manos romanas quienes lo van difundiendo por Europa hasta llegar a América y convertirse en el icono de NY, con el paso de los años ha tenido modificaciones y cambia un poco dependiendo del país, pero todo coinciden en que lleve un queso cremoso.

Claros de huevo

Se trata de claras sometidas a una temperatura elevada de forma constante para eliminar los patógenos que puedan encontrarse en ellas.

Contaminación cruzada

Es un proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, muchas veces nocivas para la salud, un ejemplo común es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.

Coplex o acoplador de boquillas

Es un compuesto, normalmente de dos piezas, que funciona como sistema de acoplamiento entre boquillas, lo que permite cambiar de una a otra con el uso de la misma manga pastelera y su relleno.

Crema agria o ácida

Es una crema de leche fermentada con sal y aditivos; de textura suave, aromática y ácida, lo que la distingue de la crema o nata de leche además de la viscosidad.

Crema mousseline

Es una crema ligera elaborada con crema pastelera y mantequilla, se puede saborizar al gusto.

Cremor tártaro

Conocido en química como bitartrato de potasio. Es un subproducto de la producción del vino. Sal ácida del potasio del ácido tartárico.

Coulis

Es una salsa fina obtenida pasándola por un colador de malla fina después de elaborar un puré de frutas o verduras. Se puede utilizar tanto en platos dulces como salados. Sirve para complementar presentaciones de sabores intensos. Sus usos más comunes son sobre helado o postres de vaso.

Cupcake.

Pequeña porción de tarta para una persona. Se hornea igual que los muffins o magdalenas y se colocan unos moldes de papel llamados capacillos o cápsulas.

Desmoldar

Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.

Derretir

Refinar la grasa cocinándose a fuego muy lento hasta que se destruye el tejido.

Enfriar:

Bajar la temperatura de un ingrediente o alimento a temperaturas de 0-5°C.

Encamisar:

Aplicar en las paredes interiores de un molde, una fina capa de pasta, gelatina, tocino, etc dejando el hueco central para relleno.

Espolvorear

Echar en forma de lluvia encima de un producto un polvo o un género muy picado.

Glasear

Tapar Pasteles o tortas con capa fina de crema, jalea o fondant.

Hervir

Hacer que un líquido entre en ebullición (92°C) por la acción del calor.

Hidratar

Remojar un alimento seco o sólido en un líquido.

Hornear

Cocer un alimento o género por la acción de un horno puede ser mediante electricidad, convección o gas.

Humectar

Poner un alimento sólido en un líquido cuya capacidad es la de absorber líquidos.

Incorporar

Es la acción de conseguir que una materia prima penetre dentro de otra mediante la mezcla.

Licuar

Triturar alimentos sólidos o semisólidos con líquidos o que contengan líquidos.

Mezclar

Consiste en ligar diversas materias o ingredientes, sin darles exceso de trabajo y realizando movimientos circulares y lentos.

Mezclar de forma envolvente

Movimientos de abajo hacia arriba, recogiendo bien las paredes y bases del bowl evitando que no se quede nada sin unir. Hay que hacerlo suavemente para que no se baje el volumen de la preparación.

Mojar

Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción.

Punto de nieve

Batido de claras en donde toman consistencia espumosa y se forman picos, adhiriéndose a las paredes del bowl.

Refrigerar

Acción de mantener en frío un alimento, ya sea en neveras o refrigeradas.

Rellenar

Aplicar en un alimento un condumio de frutas, mermeladas, jarabes o compotas.

Tamizar

Su finalidad es homogeneizar el producto y retener en la tela del tamiz las impurezas ajenas al producto original, por ejemplo, resto de cáscaras, grumos formados por el efecto de la humedad en los polvos, etc.

Untar

Aplicar sobre un género una salsa, glaseado o relleno con la ayuda de una espátula o lengua.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este apartado final se muestran las conclusiones y recomendaciones obtenidas a partir de los datos y resultados que nos permitió tener la investigación en el sentido de cumplir con los objetivos de la misma.

Conclusiones

- Las características físicas, químicas y nutricionales del kiwi permiten que se pueda elaborar un recetario comercial con este fruto. Se concluyó que, por su sabor, aportes vitamínicos y características organolépticas, es un producto que se puede aprovechar en el mercado ecuatoriano.
- Los negocios que se dedican a la pastelería y la repostería en el sector de La Biloxi, no utilizan el kiwi como un ingrediente base porque perciben al producto como una materia prima de alto costo. Sin embargo, también se pudo observar que en realidad el producto es de fácil accesibilidad en dicho sector.
- El kiwi es un fruto que las personas pueden identificar. No obstante, es muy reducido el número de personas que conocen acerca de los beneficios de su consumo.
- Las preparaciones clásicas de la pastelería seleccionadas complementan a las de la repostería, pues esta última recopila las técnicas y métodos de la pastelería en productos mejor elaborados, más detallados y llamativos.
- Un recetario técnico de preparaciones de pastelería y repostería utilizando el kiwi como ingrediente base en los negocios del sector La Biloxi es viable realizarse, pues al finalizar el recetario se pudo observar que los productos contarán con buena rentabilidad, lo cual es el punto de mayor interés de los dueños de pastelerías y reposterías para incluir una receta dentro de un negocio.

Recomendaciones

- Brindar capacitaciones al personal que desempeña dentro de las pastelerías y reposterías del sector La Biloxi acerca de los beneficios del consumo del kiwi.
- Al disponer de los recursos necesarios de conocimiento, realizar entrevistas con chefs de pastelería y repostería con gran experiencia del área para poder saber por qué ellos no utilizan en sus negocios con más frecuencia el kiwi para sus preparaciones.
- Dar asesoramiento a los dueños de los negocios para que puedan identificar cuando un producto va a ser rentable o no al momento de utilizarlo en las recetas de sus establecimientos.
- Realizar controles de manera más seguida ya que la mayoría de los establecimientos y sus dueños no conocen acerca de los recetarios técnicos para la medición de la rentabilidad de sus negocios.

Referencias bibliograficas

- Angulo, J., & Apugllón, C. (2016). *Elaboracion de mermeladas endulzadas con stevia a base de frutas como el kiwi (Actinidiachinensis), la uvilla (Physalis peruviana L)*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Arias, F. (2016). *El proyecto de Investigación*. Caracas: Episteme.
- Asensio, E. N. (2017). *Fundamentos de la investigación y la innovación educativa*. España: Epuno.
- Baena, G. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Grupo Editorial Patria.
- Calidad turistica. (2018). *Quito*. Obtenido de Turismo: <http://www.quito-turismo.gob.ec>
- Cano, J. (2019). *Operaciones básicas de pastelería*. Mexico: Cano Pina.
- Castillo, Y., Gomez, J., Taborda, L., & Mejía, A. (2021). *COMO INVESTIGAR EN LA UNIB.E*. Quito: Qualitas.
- Causas, D. (2015). *Definicion de Variables Enfoque y Tipo de Investigación*. Bogotá: Univercidad Nacional de Colombia.
- CEEAP. (Julio de 2018). *CEEAP*. Obtenido de CEEAP: <https://www.ceeap.es/historia-de-la-pasteler%C3%ADa/>
- Cremades, J., & Ansón, R. (2019). *Derecho y Gastronomía*. Buenos Aires: Dykinson.
- Dib, A. (2019). *Una dulce historia*. Prosa.
- García. (2014). *INFLUENCIA DEL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO Y DEL SISTEMA DE CULTIVO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES DEL KIWI EN FRESCO Y EN ALMÍBAR*. Santiago de Compostela: Santiago C.
- Garcia, C. (2013). *La Mejor Cocina Extrema*. Madrid: LMP.
- García, J., Gonzales, G., & Ciordia, M. (2015). *EL CULTIVO DEL KIWI*. España: M° del Pilar Oro García.
- Garrido, J. M. (2011). *Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales*. España: IC Editorial.

- Gaviria, S. (2022). *One Ocean Club*. Obtenido de <https://oneoceanclub.es/como-es-la-pasteleria-en-la-actualidad/>
- Hernandez, & Mendoza. (2018). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- La Hora. (14 de 06 de 2018). *La Hora*.
- Larrosa, P. (03 de Julio de 2021). *LA VERDAD*. Obtenido de LV GASTRO: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/que-una-receta-estandar-como-formula-o-como-hace-sacarla-gracias-20080613000000-nt.html>
- Lifeder. (2023). *Lifeder*. Obtenido de Lifeder: <https://ecuadorec.com/frutas-ecuador-costa-sierra-orientel/>
- Lozano, E. (2019). *Evaluacion de las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales de una mermelada de kiwi (Actinidia chinensis Planch.) fortificada con maca (Lepidium meyenii Walp.)*. Guayaquil: Ecuador.
- Luján, N. (2019). *Historia de la Gastronomía*. Valencia: DEBATE.
- Méndez, M. (2017). *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería*. Lima: CEP, S.L.
- Mendoza, K. (2017). *Muffines de chocolate con relleno de mermelada de kiwi enriquecida con spirulina (Arthrospira platensis)*. Arequipa: Perú.
- Mieles, L., & Escalante, C. (2009). *ELABORACION Y PROCESAMIENTO DE KIWI ENLATADO*. Guayaquil: Guayas.
- NORMAS APA. (2016). *NORMAS APA*. Obtenido de NORMAS APA: <https://normasapa.net/marco-teorico/>
- Puelles, A. (2015). *EFFECTO DE LA ADICIÓN DE HIDROLIZADO DE TILAPIA (Oreochromis niloticus) SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL YOGURT BATIDO BASE E INFLUENCIA DE MERMELADA DE kiwi (Actinidina deliciosa) SOBRE LA ACEPTABILIDAD GENERAL DEL YOGURT BATIDO SABORIZADO*. Trujillo: Perú.

Revenge, J. (31 de 01 de 2014). *Juan Revenge*. Obtenido de El nutricionista de la General: <https://juanrevenge.com/2014/01/planificar-y-cocinar-organiza-tus-menus-4-el-recetario/>

Trujillo, R. A. (2018). Software administrativo de la receta estándar (SARE). En R. A. Trujillo, *Software administrativo de la receta estándar (SARE)*. Colombia: LGPM.

ANEXOS

Anexo 1

Ficha para validación de expertos del instrumento

CUESTIONARIO

- **Objetivo del Instrumento:**

Definir los motivos más relevantes por los cuales las pastelerías y reposterías no elaboran productos a base de kiwi aplicando la técnica de la encuesta.

INSTRUCCIONES:

Marca con una X la respuesta que considere de acuerdo a su apreciación y preferencia.

CONFIDENCIALIDAD:

Sus respuestas serán anónimas y absolutamente confidenciales. Como usted puede ver, en ningún momento se le pide su nombre. De antemano: ¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Nº	PREGUNTA	RESPUESTA	
		SI	NO
1	¿Conoce del fruto kiwi?		
2	¿Conoce las características físicas optimas del kiwi antes de ser utilizado?		
3	¿Considera que existe desaprovechamiento del kiwi?		
4	¿Resulta fácil encontrar kiwi listo para el consumo?		
5	¿Conoce del aporte nutricional del kiwi?		

6	¿Considera que el kiwi se puede utilizar como base de preparaciones de pastelería?		
7	¿Elaboraría preparaciones de pastelería a base de kiwi?		
8	¿Considera usted que el kiwi se puede utilizar como base de preparaciones de repostería?		
9	¿Elaboraría preparaciones de repostería a base de kiwi?		
10	¿Cree usted que el kiwi es un fruto económicamente accesible en el sector La Biloxi?		

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente a su apreciación según los criterios que se detallan a continuación.

CRITERIOS	APRECIACIÓN CUALITATIVA			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento.				
Pertinencia de las variables con los indicadores.				
Desarrollo de la Operacionalización				
Relevancia del contenido.				
Factibilidad de aplicación.				

Apreciación cualitativa:

Observaciones:

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Util pero no esencial	No importante	
n#														

Apreciación cualitativa:

Observaciones:

Validado por:

Profesión:

Cargo que desempeña:

Firma:

Fecha:

CI:

Anexo 2

CUESTIONARIO

- **Objetivo del Instrumento:**

Definir los motivos más relevantes por los cuales las pastelerías y reposterías no elaboran productos a base de kiwi aplicando la técnica de la encuesta.

INSTRUCCIONES:

Marca con una X la respuesta que considere de acuerdo a su apreciación y preferencia.

CONFIDENCIALIDAD:

Sus respuestas serán anónimas y absolutamente confidenciales. Como usted puede ver, en ningún momento se le pide su nombre. De antemano: ¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Nº	PREGUNTA	RESPUESTA	
		SI	NO
1	¿Conoce el fruto kiwi?		
2	¿Conoce las características físicas optimas del kiwi para ser utilizado en recetas de pastelería y repostería?		
3	¿Conoce del aporte nutricional del kiwi?		
4	¿Considera que el kiwi se puede utilizar como base de preparaciones de pastelería?		
5	¿Elaboraría preparaciones de pastelería a base de kiwi?		
6	¿Considera usted que el kiwi se puede utilizar como base de preparaciones de repostería?		
7	¿Elaboraría preparaciones de repostería a base de kiwi?		
8	¿Considera que existe desaprovechamiento del kiwi en pastelerías y reposterías?		
9	¿Resulta fácil encontrar kiwi listo para el consumo en el sector La Biloxi?		
10	¿Cree usted que el kiwi es un fruto económicamente accesible en el sector La Biloxi?		

ANEXO 3

REGISTRO DE LAS OBSERVACIONES

Tema del Trabajo de Titulación: **Propuesta de un recetario técnico de pastelería y repostería a base de la Actinidia Deliciosa (kiwi) en el sector La Biloxi**

Nombre del Docente lector (a): Mgst. Juan Francisco Romero

Nombre del Estudiante: Sergio Cabrera

Carrera: **Gastronomía**

Título a obtenerse: **Licenciado en Gastronomía**

Sección o Página del trabajo	Observación
Pág. 20	Revisar la redacción del 2do objetivo específico
Pág 74	Revisar el tamaño de las fotografías
Capítulo 4	No se evidencias los elementos que conforman el diseño del recetario
Capítulo 4	No se evidencia los procedimientos a seguir para la obtención de los productos



Firmado electrónicamente por:
JUAN FRANCISCOROMERO CORRAL

Firma de Docente Evaluador