

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR – UNIBE

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Trabajo de Titulación para obtener el Título de Licenciada en Administración de
Empresas Gastronómicas

**Recetario de Innovación Gastronómica de Postres Nacionales a base de
Hierbas Aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador**

AUTOR:

Natalia Jazmín Flor Bonifaz

DIRECTOR:

Mgst. Juan Francisco Romero Corral

QUITO – ECUADOR

FEBRERO 2021

Carta del Director del Trabajo de Titulación

Estimado

Director de la Carrera de Gastronomía

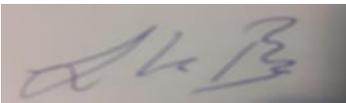
Magt. Juan Francisco Romero

Presente.

Yo **Mgst. Juan Francisco Romero**, Director del Trabajo de Titulación realizado por NATALIA JAZMÍN FLOR BONIFAZ, estudiantes de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente documento titulado **“Recetario de Innovación Gastronómica de Postres Nacionales a base de Hierbas Aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador”** el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



Mgst. Juan Francisco Romero
Director del Trabajo de Titulación

Carta de autoría del trabajo

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “**Recetario de Innovación Gastronómica de Postres Nacionales a base de Hierbas Aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador**” así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta (s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de este documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.



Natalia Jazmín Flor Bonifaz

172276304-0

Quito 18 de febrero del 2021

AGRADECIMIENTOS

Para empezar, quiero agradecer a Dios por darme la fuerza, sabiduría y permitirme haber llegado a esta etapa de mi vida, a mi familia por su apoyo incondicional en cada decisión que he tomado y proyecto que he desempeñado.

A la Universidad Iberoamericana del Ecuador por haber impartido todos sus conocimientos mediante personal capacitado y de esta manera permitirme concluir mi carrera universitaria.

A mis docentes que gracias a sus conocimientos dedicación y constancia me formaron para enfrentarme a la vida laboral en especial al Mgst. Juan Francisco Romero y a la Dra. (PhD) Luisa Taborda por haber tenido la paciencia y la voluntad de guiarme en el proceso de elaboración de mi tesis.

Quiero extender un agradecimiento muy especial a mi cuñado Sebastián Rojas quien me ayudo en este proceso dándome ideas y en la ejecución de las mismas permitiéndome finalizar con éxito mi tesis de grado.

Natalia Flor

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo de titulación a mi mamá y a mi papá pues sin su apoyo, dedicación y amor no lo hubiera logrado, quiero agradecerles por sus consejos que me ayudaron a ser mejor persona, por el ejemplo que me han dado y por toda la confianza que tienen en mí, prometo no defraudarlos.

A mi hija quien me motiva e impulsa cada día y que a su corta edad logra entender que muchas veces no le puedo dedicar tanto tiempo por las diferentes ocupaciones, pero sabe que todo ese esfuerzo es por ella y para ella por el amor que le tengo, gracias por tu paciencia y amor, eres lo más lindo que tengo en la vida y prometo darte todo lo que necesites para que seas una gran mujer y profesional.

A mi hermana a quien admiro mucho, gracias por ser mi mano derecha durante todo este tiempo, por impartirme tus consejos, guiarme y apoyarme durante toda mi vida, te agradezco por tu desinteresada ayuda y por tu amor incondicional.

Natalia Flor

INDICE DE CONTENIDOS

Carta del Director del Trabajo de Titulación	II
Carta de autoría del trabajo.....	III
AGRADECIMIENTOS	IV
DEDICATORIA.....	V
INDICE DE CONTENIDOS	VI
INDICE DE TABLAS	XI
INDICE DE IMÁGENES	XIII
INDICE DE GRÁFICOS	XIV
INDICE DE ANEXOS	XV
RESUMEN	XVI
CAPITULO 1	17
INTRODUCCIÓN	17
1.1 Presentación del problema que aborda el TT	18
1.2 Justificación	19
1.3 Objetivos.....	20
1.3.1 Objetivo general	20
1.3.2 objetivos específicos	20
CAPITULO 2	22
MARCO TEÓRICO.....	22

2.1 Antecedentes	22
2.2 Bases teóricas	23
2.2.1 Innovación	23
2.2.1.2 Innovación gastronómica	23
2.2.2 Recetario	24
2.2.3 Repostería	24
2.2.3.1 Repostería nacional	24
2.2.4 Postre	25
2.2.4.1 Postres nacionales	25
2.2.5 Hierbas aromáticas.....	25
2.2.5.1 Historia de las hierbas aromáticas	26
2.2.6 Hierbas aromáticas que se utilizaran para la elaboración de los postres y sus características.....	26
a) Manzanilla	26
b) Hierba Luisa.....	27
c) Cedrón.....	27
d) Albahaca.....	28
e) Menta.....	28
f) Hierbabuena	29
2.2.7 Aceites esenciales	29

2.2.8 Infusiones	30
2.2.9 Destilación	30
2.3 Bases legales	30
2.3.1 Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria	30
2.3.2 Ley orgánica de salud	31
2.3.3 Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria.	32
CAPITULO 3	33
METODOLOGÍA EMPLEADA	33
3.1 Paradigma	33
3.2 Enfoque de la investigación	33
3.3 Alcance de la investigación.....	34
3.4 Tipo de investigación	34
3.5 Diseño de investigación	35
3.6 Población y muestra	35
3.6.1 Población.....	35
3.6.2 Muestra.....	36
3.7 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	36
3.7.1 Encuestas.....	37
3.7.2 Revisión documental	37
3.8 Procedimiento para análisis de los datos.....	37

CAPÍTULO 4	39
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN	39
4.1 Características organolépticas de las hierbas aromáticas	39
4.2 Métodos de obtención de sabor de las hierbas aromáticas	40
4.2.1 Aceites esenciales	40
4.2.2 Infusiones	43
4.2.3 Destilación	45
4.2.4 Directo	47
4.3 Proceso de elaboración de los postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador	49
4.4 Nivel de aceptación de los postres	60
4.5 Diseño de la estructura del recetario de innovación gastronómica de postres nacionales.....	82
Portada.....	83
Índice de contenido	83
Introducción	84
Recetas	85
Glosario de términos	90
CAPÍTULO 5	91
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	91

5.1 Conclusiones	91
5.2 Recomendaciones	93
GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	95
BIBLIOGRAFÍA	97
Fuentes Impresas.....	97
Fuentes Digitales.....	98
ANEXOS	101

INDICE DE TABLAS

Tabla No. 1. Lista de postres nacionales y sus técnicas.....	25
Tabla No. 2: Características de la manzanilla y sus usos.....	26
Tabla No. 3: Características de la hierba luisa y sus usos	27
Tabla No. 4: Características del cedrón y sus usos.....	27
Tabla No. 5: Características de la albahaca y sus usos	28
Tabla No. 6: Características de la menta y sus usos.....	28
Tabla No. 7: Características de la hierbabuena y sus usos	29
Tabla No. 8: Características organolépticas de las hierbas aromáticas.....	39
Tabla No. 9: Aceite esencial de manzanilla	41
Tabla No. 10. Aceite esencial de albahaca	42
Tabla No. 11. Aceite esencial de Hierba Luisa	42
Tabla No. 12. Aceite esencial de menta	42
Tabla No. 13. Aceite esencial de cedrón	42
Tabla No. 14. Aceite esencial de hierbabuena	43
Tabla No. 15. Infusión de manzanilla	43
Tabla No. 16. Infusión de albahaca	44
Tabla No. 17. Infusión de hierba luisa	44
Tabla No. 18. Infusión de menta	44
Tabla No. 19. Infusión de cedrón	44
Tabla No. 20. Infusión de hierbabuena	45
Tabla No. 21. Destilación manzanilla	46
Tabla No 22. Destilación albahaca	46
Tabla No. 23. Destilación hierba luisa.....	46
Tabla No. 24. Destilación menta	46
Tabla No. 25. Destilación cedrón	47
Tabla No. 26. Destilación hierbabuena	47
Tabla No. 27. Directo manzanilla	48
Tabla No. 28. Directo albahaca	48
Tabla No. 29. Directo hierbaluisa	48
Tabla No. 30. Directo menta	48
Tabla No. 31. Directo cedrón	49
Tabla No. 32. Directo hierbabuena	49
Tabla No. 33. Receta tradicional e innovación de las melvas	49
Tabla No. 34. Receta tradicional e innovación del pan de leche	50
Tabla No. 35. Receta tradicional e innovación de las mancaibas	51
Tabla No. 36. Receta tradicional e innovación del pan quesadilla	52
Tabla No. 37. Receta tradicional e innovación de los quimbolitos.....	54
Tabla No. 38. Receta tradicional e innovación de las humitas.....	55
Tabla No. 39. Receta tradicional e innovación del dulce de higos con queso.....	56
Tabla No. 40. Receta tradicional e innovación del helado de paila.....	56
Tabla No. 41. Receta tradicional e innovación de los buñuelos.....	57
Tabla No. 42. Receta tradicional e innovación de los pristiños.....	58

Tabla No. 43. Receta tradicional e innovación de la espumilla	59
Tabla No. 44. Aceptabilidad de la melva de hierba luisa.....	60
Tabla No. 45: Aceptabilidad de la moncaiba de albahaca.....	62
Tabla No. 46. Aceptabilidad del pan de leche de manzanilla	64
Tabla No. 47. Aceptabilidad del pan quesadilla de hierbabuena	66
Tabla No. 48. Aceptabilidad de los quimbolitos de manzanilla	68
Tabla No. 49. Aceptabilidad de las humitas de cedrón.	70
Tabla No. 50. Aceptabilidad de los pristiños de albahaca.....	72
Tabla No. 51. Aceptabilidad de los buñuelos de hierbabuena	74
Tabla No. 52. Aceptabilidad del dulce de higos con menta	76
Tabla No. 53. Aceptabilidad de la espumilla de menta.....	78
Tabla No. 54. Aceptabilidad del helado de paila de albahaca.....	80

INDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1. Portada del recetario.....	83
Imagen No. 2. Índice de contenido del recetario.....	84
Imagen No. 3. Introducción del recetario.....	84
Imagen No. 4. Receta 1 Espumilla de menta.....	85
Imagen No. 5. Receta 2. Pan de leche con manzanilla.....	85
Imagen No. 6. Receta 3 Helado de paila de albahaca.....	86
Imagen No. 7 Receta 4. Buñuelos de hierbabuena.....	86
Imagen No. 8 Receta 5 Melvas de hierba luisa.....	87
Imagen No. 9 Receta 6 Moncaibas de albahaca.....	87
Imagen No. 10 Receta 7 Quimbolitos de manzanilla.....	88
Imagen No. 11 Receta 8 Pan quesadilla de hierbabuena.....	88
Imagen No. 12 Receta 9 Humitas de cedrón.....	89
Imagen No. 13 Receta 10 Dulce de higos con menta.....	89
Imagen No. 14 Receta 11 Pristiños de albahaca.....	90
Imagen No. 15 Glosario de términos del recetario.....	90

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1. Nivel de aceptación de la textura de la melva.	61
Gráfico No. 2. Nivel de aceptación del sabor de la melva.	61
Gráfico No. 3. Nivel de aceptación del olor de la melva.	62
Gráfico No. 4. Nivel de aceptación de la textura de la moncaiba.	63
Gráfico No. 5. Nivel de aceptación del sabor de la moncaiba.	63
Gráfico No. 6. Nivel de aceptación del olor de la moncaiba.	64
Gráfico No. 7. <i>Nivel de aceptación de la textura del pan de leche</i>	65
Gráfico No. 8. <i>Nivel de aceptación del sabor del pan de leche</i>	65
Gráfico No. 9. Nivel de aceptación del olor del pan de leche.	66
Gráfico No. 10. Nivel de aceptación de la textura del pan quesadilla.	67
Gráfico No. 11. Nivel de aceptación del sabor del pan quesadilla.	67
Gráfico No. 12. Nivel de aceptación del olor del pan quesadilla.	68
Gráfico No. 13. Nivel de aceptación de la textura de los quimbolitos.	69
Gráfico No. 14. Nivel de aceptación del sabor de los quimbolitos.	69
Gráfico No. 15. Nivel de aceptación del olor de los quimbolitos.	70
Gráfico No. 16. Nivel de aceptación de la textura de las humitas.	71
Gráfico No. 17. Nivel de aceptación del sabor de las humitas.	71
Gráfico No. 18. Nivel de aceptación del olor de las humitas.	72
Gráfico No. 19. Nivel de aceptación de la textura de los pristiños.	73
Gráfico No. 20. Nivel de aceptación del sabor de los pristiños.	73
Gráfico No. 21. Nivel de aceptación de la textura de los pristiños.	74
Gráfico No. 22. Nivel de aceptación de la textura de los buñuelos.	75
Gráfico No. 23. Nivel de aceptación del sabor de los buñuelos.	75
Gráfico No. 24. Nivel de aceptación del olor de los buñuelos.	76
Gráfico No. 25. Nivel de aceptación de la textura del dulce de higos.	77
Gráfico No. 26. Nivel de aceptación del sabor del dulce de higos.	77
Gráfico No. 27. Nivel de aceptación del olor del dulce de higos.	78
Gráfico No. 28. Nivel de aceptación de la textura de la espumilla.	79
Gráfico No. 29. Nivel de aceptación del sabor de la espumilla.	79
Gráfico No. 30. Nivel de aceptación del olor de la espumilla.	80
Gráfico No. 31. Nivel de aceptación de la textura del helado de paila.	81
Gráfico No. 32. Nivel de aceptación del sabor del helado de paila.	81
Gráfico No. 33. Nivel de aceptación del olor del helado de paila.	82

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Encuesta de Aceptabilidad	102
Anexo 2 Proceso de secado de las hierbas aromáticas	103
Anexo 3 Molido de las hierbas aromáticas	103
Anexo 4 Incorporación del aceite a las hierbas aromáticas	104
Anexo 5 Reposo de las hierbas aromáticas.....	104
Anexo 6 Aceites esenciales.....	105
Anexo 7 Hervido del agua	105
Anexo 8 Incorporación de las hierbas aromáticas al agua.....	106
Anexo 9 Infusión de hierbas aromáticas	106
Anexo 10 Alambique casero.....	107
Anexo 11 Incorporación de las hierbas aromáticas para la destilación.....	107
Anexo 12 Destilado de hierbas aromáticas.....	108
Anexo 13 Hierbas aromáticas procesadas.....	108

RESUMEN

El presente Trabajo de Titulación se centró en la elaboración de un recetario de innovación gastronómica de postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador. Para ello, en primer lugar, se identificaron las características organolépticas de las hierbas aromáticas para la elaboración de los postres a partir de fuentes bibliográficas, posteriormente se establecieron los métodos de obtención de sabor de las hierbas aromáticas para la elaboración de los postres, después se estableció el proceso de elaboración de los postres, se determinó el nivel de aceptación que tuvieron los postres por parte de especialistas culinarios y finalmente se diseñó la estructura del recetario de innovación gastronómica de postres nacionales. El estudio se desarrolló enmarcado en un enfoque cuantitativo, alcance descriptivo, diseño cuasi experimental y tipo de investigación documental y de campo. La población estuvo conformada por documentos inherentes a botánica, recetarios de repostería nacional y expertos culinarios, a partir de la cual se determinó una muestra de siete documentos y cinco expertos culinarios los mismos que debían tener mínimo de cinco años de experiencia en el área de la repostería, ser residente en la ciudad de Quito, tener conocimiento de repostería nacional y tener estudios de especialización en el área de repostería, a quienes se aplicó una encuesta de aceptabilidad, utilizando una tabla donde se evaluaba la textura, sabor y olor de los postres mediante números del 1 al 3 siendo 1 no aceptable, 2 aceptable y 3 muy aceptable. La validez del instrumento de recolección de datos quedó determinada por el juicio de dos expertos en el área de gastronomía y un experto en el área de investigación. Se obtuvo que los postres fueron del agrado de los especialistas y que el recetario es un aporte a la gastronomía nacional debido a que permite conocer los diferentes usos que se les puede dar a las hierbas aromáticas nacionales dentro de la cocina.

Palabras clave: Recetario, innovación gastronómica, postres nacionales, hierbas aromáticas

CAPITULO 1

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una ciencia con una larga trayectoria la cual constantemente se actualiza y propone nuevas técnicas para la elaboración de alimentos esto se debe a la originalidad de los cocineros los cuales permiten que la gastronomía se convierta en una experiencia única y de esta manera poder ofrecer un producto con significado (Mejía, Mejía, y Bravo, 2014).

La repostería se ha ido transformando a lo largo del tiempo cada vez se utilizan ingredientes novedosos y técnicas nuevas para la realización e innovación de diferentes postres ampliando la oferta de sabores y presentaciones, de igual manera se han integrado a la repostería las nuevas tendencias que impulsan el consumo de alimentos naturales que aporten beneficios a la salud como las hierbas aromáticas.

Las hierbas aromáticas a lo largo de la historia han sido muy cotizadas en diferentes ámbitos gracias a los beneficios que aporta a la salud y al fácil acceso que se tiene a ellas ya que son plantas que crecen con mucha facilidad. Con el paso de los años las hierbas aromáticas pasaron de ser usadas únicamente con fines medicinales a convertirse en un ingrediente útil dentro de la cocina y a formar parte del patrimonio alimentario de los pueblos (Cameroni, 2012).

Las hierbas que se utilizan comúnmente dentro de la cocina son: la manzanilla, albahaca, hierba buena, laurel, romero, tomillo, cedrón, hierba luisa, horchata, orégano. Estas hierbas gracias a sus características organolépticas son capaces de engrandecer cualquier preparación ya que aportan sabores y aromas incomparables y es por esta razón que son de gran utilidad dentro de la gastronomía al momento de preparar sopas, postres, salsas, entre otras.

Para este proyecto se elabora un recetario de innovación gastronómica de postres nacionales para el cual se utiliza hierbas aromáticas de la zona Sierra-Norte, se medirá

el nivel de aceptabilidad que tienen los postres mediante la aplicación de encuestas a expertos culinarios.

El presente trabajo consta de cinco capítulos: En el Capítulo 1, se realiza el planteamiento del problema, se fijan los objetivos (generales y específicos) y se determina la justificación, el capítulo 2 constituye marco teórico estableciéndose los antecedentes históricos, bases teóricas, el capítulo 3 determinara el nivel de investigación, diseño de la investigación, en el capítulo 4 se presentan los resultados de la investigación y la interpretación de los mismos y por último en el capítulo 5 se redactan las conclusiones y recomendaciones.

1.1 Presentación del problema que aborda el TT

Los inicios de la repostería ecuatoriana se remontan al siglo XVI en el tiempo de la colonización cuando las hijas de los burgueses que pertenecían a los conventos empezaron a elaborar los primeros dulces como los alfajores y las colaciones, por muchos años los conventos fueron el único lugar de expendio de estos confites y otros productos como panela y chocolate, con el pasar de tiempo se crearon locales dedicados a la venta de confites y dulces los cuales fueron adaptando productos nacionales para la elaboración como condimentos y especias (Sánchez, 2019).

Desde la antigüedad, los seres humanos cultivan plantas aromáticas para mejorar el sabor de los alimentos un ejemplo muy claro es el uso de condimentos los cuales se usan con frecuencia para dar sabor a ensaladas, y cárnicos, el uso de estas plantas está muy presente dentro de varias áreas de la gastronomía exceptuando la repostería en donde sea evidenciado el poco uso de hierbas aromáticas. (Cameroni, 2012)

El poco uso de hierbas aromáticas dentro de la repostería nacional se debe a varios factores entre los que se encuentran la falta de conocimiento sobre las diversas formas de preparación que estas tienen. “La falta de información y las tradiciones se han constituido en los motivos por los cuales las personas han limitado su uso simplemente en infusiones como es el caso de hierbas medicinales o como aromatizantes de alimentos y diversas elaboraciones gastronómicas” (Ruiz, 2016, p. 1). Otro de los

factores es el excesivo uso de saborizantes artificiales químicos los cuales se encuentran disponibles en el mercado y son de fácil acceso debido a que su costo es económico.

En términos de innovación la repostería ecuatoriana es un área que se ha quedado estancada desde hace varios años, si vemos al pasado los postres nacionales no han sufrido cambios pues se siguen utilizando los mismos ingredientes y las mismas técnicas para su elaboración. A esto se suma la inadecuada difusión de información sobre los beneficios que aportan las hierbas aromáticas, estas plantas dentro de la cocina se caracterizan por todos los beneficios que aporta a la comida no solo por su peculiar sabor sino también por sus componentes que ayudan a la salud. Ante este contexto surge la siguiente pregunta de investigación.

¿Cómo se puede fomentar el uso de hierbas aromáticas en la repostería nacional?

1.2 Justificación

El Ecuador posee una gran variedad de planta las mismas que con el paso del tiempo han construido la identidad culinaria del país. Sin embargo, el uso de algunas plantas dentro de la cocina nacional más específico en el área de la repostería no ha sido tan frecuente, este es el caso de las hierbas aromáticas, su poca participación se puede deber al mínimo interés por este producto, al desconocimiento de la variedad de usos que se le puede dar a las plantas o la poca información que se posee sobre las mismas.

La repostería es un área que se tiene que reinventar con frecuencia para poder satisfacer las necesidades de los consumidores y esto se logra con la incorporación de ingredientes no tradicionales y el uso de diferentes técnicas dejando de lado las formulaciones tradicionales para poder mejorar el nivel sensorial de los productos (Ruiz, 2016).

Con la incorporación de las hierbas aromáticas a los postres nacionales se busca fomentar el uso de este producto como un ingrediente principal en donde mediante la elaboración del recetario de innovación gastronómica de postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador se podrá presentar los diferentes

usos que se le puede dar a las hierbas aromáticas al momento de elaborar postres con aplicación de distintas técnicas culinarias.

También es importante señalar que mediante la elaboración del recetario se pretende incentivar una alimentación saludable tomando en cuenta todos los beneficios que aportan las hierbas aromáticas a la salud mediante su consumo.

Las cualidades especiales de estas plantas como remedio para combatir todo tipo de enfermedades se remontan a tiempos prehistórico [...]. Su aprovechamiento sin duda comenzó con la continua experimentación de materiales vegetales diversos, que de acuerdo a sus características únicas ofrecían agradables aromas, sabores en los alimentos, alivio del dolor y cura de enfermedades (Juárez, Aguilar, Juárez, Bugarín, Juárez y Cruz, 2013, p. 120).

Con la realización de esta investigación se busca que las hierbas aromáticas tengan una mayor participación en el proceso de elaboración de postres y de esta manera poder dar un enfoque diferente a la repostería nacional mediante la elaboración de un recetario el cual puede ser utilizado por todas las personas que quieran elaborar y probar productos novedosos.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Elaborar un recetario de innovación gastronómica de postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador.

1.3.2 objetivos específicos

- Identificar las características organolépticas de las hierbas aromáticas para la elaboración de los postres a partir de fuentes bibliográficas.
- Fijar los métodos de obtención de sabor de las hierbas aromáticas para la elaboración de los postres.
- Establecer los procesos de elaboración de los postres a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador, a partir de la opinión de especialistas culinarios.

- Determinar el nivel de aceptación que tienen los postres por parte de especialistas culinarios.
- Diseñar la estructura del recetario de innovación gastronómica de postres nacionales

CAPITULO 2

MARCO TEÓRICO

Este capítulo describe los antecedentes de la investigación, bases teóricas y bases legales que sustentan el desarrollo de los objetivos planteados con la finalidad de elaborar un recetario de innovación gastronómica de postres nacionales, a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador.

2.1 Antecedentes

A nivel nacional se encuentra el estudio realizado por Ruiz (2016) en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo para obtener el título de Licenciado en gestión gastronómica, titulado: Nuevas tendencias en repostería con la utilización de hierbas aromáticas, 2014. Esta investigación tuvo como objetivo la elaboración de gelatinas mediante la aplicación de infusiones de diferentes hierbas aromáticas como: cedrón, menta, hierba luisa y hierba buena. Para estas elaboraciones se planteó 3 formulaciones las cuales constan de diferentes porcentajes de infusiones (25%, 75% y 100%) con respecto a la concentración de las hierbas en las infusiones.

Para recolectar datos se realizaron test de aceptabilidad a 20 estudiantes de la Escuela de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, el procesamiento de los datos se realizó la elaboración de gráficos de pastel y de barras, estos dieron como resultado que la tercera formulación la cual consta del 100% de concentración de hierbas en la infusión fue la más aceptada.

El estudio descrito aporta a la presente investigación con información sobre las hierbas medicinales, su historia, uso medicinal y uso en la cocina y la forma correcta de realizar una infusión la cual es una técnica que se utilizó para extraer el sabor de las hierbas aromáticas para poder elaborar los postres.

De igual manera en Ecuador se encuentra el estudio realizado por Cabrera (2016) en la Universidad de Cuenca para obtener el título de Licenciada en gastronomía y servicios de alimentos y bebidas, titulado: Innovación de postres incorporando raíces

andinas con el fin de rescatar su valor gastronómico en la ciudad de Cuenca. La investigación tuvo como objetivo la innovación de diferentes postres mediante el uso de raíces andinas como : camote, arracacha, y achira, con esto se busca dar un nuevo uso dentro de la gastronomía a estos productos y poder dar a conocer los beneficios que aportan a la salud y de esta manera promover su consumo.

Para analizar los datos se usaron gráficos de barras y pastel en los cuales se pudo evidenciar que las raíces mencionadas se acoplan de manera perfecta a los postres, estos resultados se obtuvieron mediante la evaluación de los postres por parte de un jurado especializado los cuales observaron y calificaron las características organolépticas de los postres.

El estudio antes mencionado es de gran ayuda para la presente investigación ya que aporta información sobre postres nacionales y como estos se pueden innovar mediante el uso de productos nativos del Ecuador y de esta forma fomentar el uso de los mismos en la repostería ecuatoriana.

2.2 Bases teóricas

2.2.1 Innovación

Según Culqui (2016) La innovación de un producto o servicio por lo general no se refiere a algo nuevo sino a un proceso el cual consiste en incorporar tendencias e ideas, las mismas que pueden ser percibidas como nuevas por parte de los consumidores quienes siempre están en busca de cosas nuevas y diferentes en el mercado.

2.2.1.2 Innovación gastronómica

Según Paz (2019) desde el enfoque gastronómico la innovación se puede definir como un conjunto de estrategias las cuales permiten la creación de nuevas tendencias que buscan realzar la gastronomía y convertirla en un referente a nivel mundial, estas nuevas tendencias se basan en proponer una variedad nueva de sabores y presentaciones que cautiven al comensal.

Basándose en este concepto se busca realizar la innovación de diferentes postres nacionales mediante el uso de hierbas aromáticas para darle un valor agregado a la repostería nacional y de esta manera fomentar el uso de las hierbas dentro de la misma.

2.2.2 Recetario

El recetario de cocina es un documento que contiene información sobre procedimientos culinarios y contiene varios elementos que permiten que la información sea entendible.

Está formada por el nombre del plato, los ingredientes y las cantidades necesarias, incluyendo posibles alternativas, el número de raciones, los utensilios necesarios y el tiempo de elaboración, los pasos detallados de la preparación y una descripción de la presentación final. Además, también puede aparecer información extra como, por ejemplo, una valoración de la dificultad de la elaboración del plato, información de carácter nutricional o el origen y la historia del plato (Melé y Benet, 2015).

2.2.3 Repostería

Es el área de la gastronomía donde se prepara y decora tortas y diferentes platos dulces, la repostería se clasifica en varias áreas las cuales se especializan en diferentes preparaciones como la pastelería, chocolatería, postres fríos, postres calientes (Alulema, 2014).

2.2.3.1 Repostería nacional

Según Orrala y Simbala (2019) Ecuador posee una cultura variada, es por eso que su gastronomía es diversa y los postres no son la excepción, Se puede decir que la repostería nacional surgió desde la época de la colonización con la elaboración de dulces en los monasterios bajo la dirección de las hijas de los colonizadores las cuales para elaborar los postres usaron técnicas e ingredientes traídos de su país natal, con el tiempo estas preparaciones fueron adoptadas por artesanos ecuatorianos los cuales fueron incorporando productos nacionales para su elaboración.

2.2.4 Postre

La palabra postre es utilizada para describir una preparación que por lo general es dulce, este tipo de platos se sirven al final de una comida. Los postres están elaborados con ingredientes como las frutas, frutos secos, harinas, levaduras, grasa, huevos, esencias, entre otros productos. Esas preparaciones son diversas en lo que concierne a colores, formas, sabores y texturas, ofreciendo una gran variedad de productos (Bembibre, 2009).

2.2.4.1 Postres nacionales

El Ecuador posee una gran variedad de alimentos los mismos que permiten que su gastronomía sea diversa como es el caso de la repostería la cual se conforma por varios platillos que se preparan en diferentes zonas del Ecuador con la aplicación de diferentes técnicas. A continuación, en la Tabla No.1 se enlistan los principales postres nacionales.

Tabla No. 1. Lista de postres nacionales y sus técnicas.
Fuente: Flor, N. (2020).

HORNEADOS	Melvas
	Pan de leche
	Moncaibas
	Quesadillas
AL VAPOR	Quimbolitos
	Humitas
SALSAS	Dulce de higos
CONGELADOS	Helados de Paila
FRITOS	Buñuelos
	Pristiños
EMULSIÓN	Espumilla

2.2.5 Hierbas aromáticas

Según Rodway (1980) las plantas o hierbas aromáticas son aquellas especies vegetales las cuales producen olores agradables, el aroma de las plantas se adjudica a los aceites esenciales que producen.

Se puede decir que las hierbas aromáticas son plantas que por lo general se las utiliza como condimentos para la elaboración de diferentes alimentos. Estas plantas se pueden usar frescas o secas, aunque se dice que las hierbas frescas aportan más aroma y color (Green, 2007).

2.2.5.1 Historia de las hierbas aromáticas

Según Cameroni (2012) desde la antigüedad las personas cultivaban y cosechaban plantas para elaborar alimentos. Los primeros usos de las hierbas aromáticas se registran cuando se creó el fuego pues se dice que utilizaban diferentes plantas para cocinar los alimentos, tiempo después en los años 2.200 hacia el 750 a.C. Se empezó a utilizar las plantas como parte de la alimentación y como, medicina, desde ahí en adelante se han ido innovando los procesos para que las plantas pasen a ser parte de la alimentación de los seres humanos.

2.2.6 Hierbas aromáticas que se utilizaran para la elaboración de los postres y sus características.

Las hierbas aromáticas como la Manzanilla (Tabla No. 2), Hierba Luisa (Tabla No. 3), Cedrón (Tabla No. 4), Albahaca (Tabla No. 5), Menta (Tabla No. 6) y Hierbabuena (Tabla No. 7), son plantas que se encuentran en el sector de la Sierra-Norte de Ecuador en las provincias de Carchi, Imbabura y Pichincha.

a) Manzanilla

Tabla No. 2. Características de la manzanilla y sus usos
Fuente: Flor, N. (2020).

MANZANILLA	
Nombre Científico	<i>Chamaemelum Nobile</i>
Familia	Asteráceas
Características:	
La manzanilla se puede sembrar desde los 900msnm hasta los 3000msnm soporta climas cálidos y heladas Alcanza una altura de 20cm a 60cm, posee flores de color amarillo con pétalos blancos de agradable aroma	

Uso Culinario	Se usa en infusiones y para aromatizar licores
Uso Medicinal	Mejora la digestión, controla la diabetes y reduce el estrés

b) Hierba Luisa

Tabla No. 3. Características de la hierba luisa y sus usos
Fuente: Flor, N. (2020).

HIERBA LUISA	
Nombre Científico	<i>Aloysia Citriodora</i>
Familia	Verbenaceae
Características:	
<p>La planta de Hierba luisa puede llegar a medir 2 metros de largo, sus hojas son verdes y alargadas y miden de 20cm a 100cm Crecen en cualquier tipo de suelo y soporta climas cálidos y fríos</p>	
Uso Culinario	Se usa en infusiones y en preparación de bebidas
Uso Medicinal	Ayuda a la digestión debido a que posee limoneno, y es antimaterial gracias al citral

c) Cedrón

Tabla No. 4. Características del cedrón y sus usos
Fuente: Flor, N. (2020).

CEDRÓN	
Nombre Científico	<i>Aloysia Triphylla</i>
Familia	Verbenaceae
Características:	
<p>Planta resistente que soporta climas cálidos y temperaturas de hasta 2°C, se adapta a cualquier tipo de suelo, el riego debe ser constante para que la tierra siempre este húmeda. Su altura no supera los 2 metros, sus hojas son verdes y de forma lanceoladas</p>	

Uso Culinario	Se usa en infusiones Sirven para marinar carnes y aromatizar aceites.
Uso Medicinal	Ayuda a la eliminación de toxinas Alivia dolores reumáticos Trata el insomnio

d) **Albahaca**

Tabla No. 5. Características de la albahaca y sus usos
Fuente: Flor, N. (2020).

ALBAHACA	
Nombre Científico	<i>Ocimum Basilicum</i>
Familia	Lamiaceae
Características:	
<p>La albahaca tolera temperaturas de 8°C a 25°C Crece en cualquier tipo de suelo, debe regarse con frecuencia, pero se debe evitar los encharcamientos siempre este húmeda. Posee hojas anchas y una altura máxima de 150cm</p>	
Uso Culinario	Sirve para aderezar ensaladas, pastas o salsas, se la puede consumir fresca o seca
Uso Medicinal	Alivia el dolor de cabeza, mejora la digestión, combate las llagas bucales

e) **Menta**

Tabla No. 6. Características de la menta y sus usos
Fuente: Flor, N. (2020).

MENTA	
Nombre Científico	<i>Mentha Piperita</i>
Familia	Lamiaceae
Características:	
<p>La menta se adapta mejor a climas fríos, pero soporta climas cálidos, crece en suelos fértiles Sus hojas son verdes y pequeñas y es una especie invasora</p>	
Uso Culinario	Sirve para aderezar ensaladas,

	Su esencia se utiliza en la elaboración de postres
Uso Medicinal	Calma el dolor de cabeza Alivia los síntomas de la gastritis Reduce el mal olor de la boca

f) Hierbabuena

Tabla No. 7. Características de la hierbabuena y sus usos
Fuente: Flor, N. (2020).

HIERBABUENA	
Nombre Científico	<i>Mentha Spicata</i>
Familia	Lamiaceae
Características:	
<p>Crece en climas templados Crece en cualquier tipo de suelo, pero se adapta con más facilidad a suelos arcillosos, frescos y húmedos Posee hojas verdes alargadas y espigadas Llega a superar los 70 cm de altura</p>	
Uso Culinario	Sus hojas sirven como condimento para ensaladas, sopas y guisos
Uso Medicinal	Disminuye los dolores musculares, tiene propiedades sedantes

2.2.7 Aceites esenciales

Según Luegon (2004) se define como aceites esenciales a las sustancias encargadas de la producción del aroma de las plantas y flores, estas sustancias se utilizan en varias industrias como son la gastronomía, la farmacología y en la perfumería.

Por otro lado, Cameroni (2012) se refiere a los aceites esenciales como un líquido los cuales se pueden obtener de las plantas mediante la aplicación de diferentes técnicas

como la destilación y la fermentación estas técnicas se usan dependiendo de la calidad de aceite que se quiera obtener.

2.2.8 Infusiones

Según Ruiz (2018) se define como infusión a la bebida que se obtiene de forma natural mediante el uso de las plantas aromáticas, esta técnica se ha utilizado desde la antigüedad con el fin de obtener todos los beneficios que ofrecen las hierbas aromáticas.

Para realizar la infusión se debe calentar agua a punto de ebullición, después se agrega las hojas de las hierbas aromáticas, se tapa y se deja reposar por 5 minutos para que estas puedan liberar sus aceites esenciales (Boxler, 2009).

2.2.9 Destilación

Según Valiente (1996) la destilación es uno de los métodos más usados en varias áreas como en la gastronomía, la farmacología, la destilación se usa con el fin de poder separar varios líquidos mediante la aplicación de calor, al someter a un producto a temperaturas altas estos producen vapor los mismos que al condensarse dan como producto la destilación.

2.3 Bases legales

2.3.1 Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria

TÍTULO I

PRINCIPIOS GENERALES

Artículo 1. Finalidad. - “Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.”

CAPÍTULO II

PROTECCIÓN DE LA AGROBIODIVERSIDAD

Artículo 8. Semillas. - El Estado, así como las personas y las colectividades promoverán y protegerán el uso, conservación, calificación e intercambio libre de toda semilla nativa. Las actividades de producción, certificación, procesamiento y comercialización de semillas para el fomento de la agrobiodiversidad se regularán en la ley correspondiente.

El germoplasma, las semillas, plantas nativas y los conocimientos ancestrales asociados a éstas constituyen patrimonio del pueblo ecuatoriano, consecuentemente no serán objeto de apropiación bajo la forma de patentes u otras modalidades de propiedad intelectual, de conformidad con el Art. 402 de la Constitución de la República.

2.3.2 Ley orgánica de salud

LIBRO III

Vigilancia y control sanitario

Disposiciones comunes

Artículo 132.- Las actividades de vigilancia y control sanitario incluyen las de control de calidad, inocuidad y seguridad de los productos procesados de uso y consumo humano, así como la verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, comercialización, importación y exportación de los productos señalados.

CAPITULO II

De los alimentos

Art. 145.- Es responsabilidad de los productores, expendedores y demás agentes que intervienen durante el ciclo producción consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano.

2.3.3 Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria.

REGLAMENTO DE ALIMENTOS

CAPITULO I De Las Características De Los Alimentos

Art. 130.- Los alimentos que se ofrezcan al público deberán ser aptos para el consumo humano y cumplir con lo dispuesto en las leyes, reglamentos y normas técnicas vigente.

CAPITULO II De La Elaboración

Art. 133.- Para la elaboración de alimentos se utilizarán ingredientes cuyas características se ajusten a las leyes, reglamentos y normas técnicas vigentes.

Art. 134.- Se empleará la tecnología adecuada que garantice la calidad del producto.

CAPITULO 3

METODOLOGÍA EMPLEADA

En este capítulo se describe el paradigma, alcance, nivel y diseño de investigación que se empleó para la realización del presente proyecto, también se detalla la población, la muestra y las herramientas que se emplearon para la recolección de datos.

3.1 Paradigma

El paradigma positivista pertenece a la ruta cuantitativa debido a que recopila información enfocándose en datos numéricos, este tipo de paradigma apoya a la investigación mediante la comprobación de hipótesis mediante el uso de la estadística para definir las variables (Ramos, 2015).

En este sentido la presente investigación se enmarcó en el paradigma positivista, debido a que se realizaron encuestas para poder recopilar información y de esta manera poder verificar el nivel de aceptabilidad que tiene los postres nacionales innovados mediante el uso de hierbas aromáticas.

3.2 Enfoque de la investigación

El método cuantitativo se caracteriza por componerse de un conjunto de procedimientos los cuales deben ser organizados, cada etapa de este proceso complementa a la siguiente y no se puede omitir ninguna por lo general se plantea 10 etapas las cuales parten desde la idea, el planteamiento del problema, el desarrollo del marco teórico, determinar el alcance del estudio, elaboración de hipótesis, establecer el diseño de investigación, definir la muestra, recolectar datos, analizar los datos, elaborar un informe de los resultados. Esta ruta se la emplea cuando se quiere comprobar hipótesis o su frecuencia (Hernandez y Mendoza, 2018).

La presente investigación se fundamentó en el enfoque cuantitativo, debido a que se encuentra enmarcado en el paradigma positivista, este trabajo se compone de una secuencia que parte desde el planteamiento del problema seguido de los objetivos y preguntas de investigación, se prosigue con la formulación de conceptos que

construyen el marco teórico de donde se obtienen las variables y se continua con el marco metodológico donde se recopilara y analizara información que permitirá el logro del objetivo principal que es innovar gastronómicamente postres nacionales mediante el uso de hierbas aromáticas, la recopilación de datos se realizara mediante la aplicación de encuestas.

3.3 Alcance de la investigación

El principal objetivo de la investigación descriptiva es analizar o estudiar a los sujetos o fenómenos enfocándose en sus características o cualidades con el fin de determinar su comportamiento. Si se evalúa el nivel de conocimiento que se puede llegar a adquirir con este tipo de investigación se la puede ubicar en un rango intermedio (Arias, 2016).

La investigación es descriptiva ya que para cumplir algunos objetivos fue necesario emplear documentos bibliográficos de donde se puedo obtener información sobre las características de las hierbas aromáticas como son su color, olor y sabor, también fue necesario analizar las características de los postres nacionales como los ingredientes con los que se elaboran y sus métodos de cocción con el fin de identificar cuáles son aptos para la innovación.

3.4 Tipo de investigación

La investigación de campo se caracteriza por la interacción directa que tiene el investigador con las fuentes principales que pueden ser los sujetos, hechos o fenómenos con el fin de recopilar datos. Una condición de la investigación de campo es que no se puede manipulas la información obtenida (Arias, 2016).

Por su parte, la investigación documental se enfoca en recopilar y analizar datos de material secundario que aporten a la investigación como son libros, monografías, tesis, entre otros, es decir se toman datos ya establecidos por otros investigadores con el fin de obtener información o ampliar la misma (Arias, 2016).

Para la realización del proyecto se adoptó la investigación de campo, ya que se estableció una interacción con los especialistas culinarios con el fin de que estos proporcionen información sobre la aceptación de los postres nacionales.

También se empleó la investigación documental ya que se tomaron datos de textos y tesis relacionados con el tema de investigación para recopilar información sobre las características y técnicas de los postres nacionales y las características organolépticas de las hierbas aromáticas de la Sierra-Norte del Ecuador.

3.5 Diseño de investigación

El diseño cuasiexperimental pertenece al grupo del diseño experimental, la mayor característica de este diseño es que se establecen los grupos o sujetos que van a participar en el experimento antes de realizar el mismo, es decir los grupos no son aleatorios (Hernandez y Mendoza, 2018).

La investigación es cuasiexperimental debido a que se estableció previamente un grupo de cinco expertos culinarios en el área de repostería, también utilizó diferentes técnicas de extracción de sabor de las hierbas para evaluar cuál de estas se acopla mejor al momento de la elaboración de los postres.

3.6 Población y muestra

3.6.1 Población

La población se refiere a un grupo de objetos o sujetos los cuales poseen propiedades similares que aportan a la investigación, la población es elegida dependiendo de los objetivos que se hayan establecido para la investigación y del planteamiento del problema (Arias, 2016).

Tomando en cuenta el concepto anterior para la realización de la investigación se determinó como población a expertos culinarios de la ciudad de Quito-Ecuador, también se reconoce como población a los libros de repostería y botánica que se utilizó para obtener información la cual se debe cuantificar.

3.6.2 Muestra

Se define como muestra a un grupo de objetos o sujetos los cuales representan a la población los cuales aportan información con el fin de obtener datos y facilitar la investigación puesto que el estudio de toda la población resultaría en un trabajo extenso (Hernandez y Mendoza, 2018).

El muestreo no probabilístico intencional se basa en la elección de los sujetos que participaran de la investigación en función de criterios ya establecidos por el investigador, en otras palabras, el investigador elige a los sujetos que considera que pueden aportar a la investigación (Arias, 2016).

Se estableció como muestra siete documentos que se dividen en cuatro libros de botánica y tres de repostería, también se tomó como muestra a un grupo de cinco especialistas culinarios en el área de repostería a los cuales se les aplicó encuestas en donde se analizó la aceptación de los postres.

Los cinco expertos culinarios que participaron en la investigación fueron elegidos en base a requisitos establecidos por el investigador, a continuación, se procede a detallar los requisitos:

- Mínimo de 5 años de experiencia en el área de la repostería.
- Residente en la ciudad de Quito
- Conocimiento de repostería nacional
- Estudios de especialización en el área de repostería

3.7 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas de recolección de datos se refieren a los métodos o instrumentos que se van a emplear en la muestra para obtener información como las encuestas o entrevistas, estos instrumentos se elaboran dependiendo del enfoque de la investigación (Hernandez y Mendoza, 2018).

Para la recolección de datos de la investigación se utilizó como técnica las encuestas de preguntas abiertas y revisión documental con el fin de cumplir lo establecido en los objetivos.

3.7.1 Encuestas

La encuesta es una técnica de recolección de datos para lo cual se debe elaborar un cuestionario que debe contener una serie de preguntas abiertas o cerradas con el fin de obtener información de los sujeto u objetos de estudio (Pimienta y De la Orden, 2017).

Como instrumento de recolección de datos para la presente investigación se seleccionó la encuesta (Anexo 1), la cual según Pimienta y De la Orden (2017) consiste en plantear una serie de preguntas en un cuestionario, las cuales permiten conocer la opinion de las personas seleccionadas. Esta encuesta permitió obtener información de los especialistas culinarios sobre el nivel de aceptabilidad de los postres.

3.7.2 Revisión documental

La revisión documental se enfoca en la obtención de datos mediante el análisis de fuentes documentales como libros, tesis, artículos científicos, entre otros. Estos documentos se clasifican en: digitales e impresas. (Arias, 2016)

Para la elaboración de la investigación se realizó revisión bibliográfica donde se obtuvo información sobre las características organolépticas de las hierbas aromáticas que fueron seleccionadas para la innovación de postres nacionales, también mediante la misma técnica se obtuvo información sobre las características de los postres nacionales.

3.8 Procedimiento para análisis de los datos

Para el análisis de datos se emplea algunos métodos como estadísticos o lógicos y programas para poder procesar los datos obtenidos de la aplicación de los instrumentos, para esto se recopilan, registran, clasifican y tabular los datos con el fin de obtener los resultados de la investigación (Arias, 2016).

Después de aplicar las encuestas como instrumento de recolección de datos se utilizará Exel para registrar, clasificar y tabular los datos obtenidos y poder generarán estadísticas descriptivas con el fin de analizar la media, los totales y los porcentajes mediante el uso de gráficos.

CAPÍTULO 4

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En este capítulo se describen los resultados obtenidos a través de las técnicas: encuesta y revisión bibliográfica, los cuales permitieron obtener información para la Elaboración del recetario de innovación gastronómica de postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador.

4.1 Características organolépticas de las hierbas aromáticas

Las características organolépticas de las hierbas aromáticas determinadas a partir de la revisión de cuatro documentos elaborados por cuatro autores diferentes se describen en la Tabla No. 8

Tabla No. 8. Características organolépticas de las hierbas aromáticas
Fuente: Flor, N. (2020).

Documento/Autor/Año	Características Organolépticas	Hierbas Aromáticas					
		Manzanilla	Hierba Luisa	Menta	Cedrón	Albahaca	Hierba buena
El Libro de Las Especies: Hierbas Aromáticas Y Especies. Green, 2007	OLOR	Dulce	-	Fresco	Dulce	Penetrante	-
	COLOR	Amarillo	-	Verde claro	Verde claro	Verde oscuro	-
	SABOR	Dulce	-	Refrescante	Dulce	Intenso	-
Especies, hierbas aromáticas, condimentos y aromatizantes. Bargís, 2016	OLOR	-	A limón	-	-	Intenso	Fresco
	COLOR	-	Verde	-	-	Verde	Verde oscuro
	SABOR	-	Dulce	-	-	Penetrante	Refrescante
Plantas medicinales y aromáticas. Muñoz 1996	OLOR	Sutil	Cítrico	Fresco e intenso	-	Fuerte	Fresco e intenso
	COLOR	Amarillo y Blanco	Verde oscuro	Verde claro	-	Verde oscuro	Verde
	SABOR	Dulce	Dulce	Refrescante	-	Acre	Refrescante
El libro de las hierbas medicinales. Cecchini, 2016	OLOR	Agradable	-	Mentolado	Agridulce	-	-
	COLOR	Amarillo	-	Verde pálido	Verde pálido	-	-
	SABOR	Intenso	-	Fuerte	Suave	-	-

De esta manera, se observa que el 75 % de los autores coinciden que la manzanilla posee un olor sutil dulce y agradable, color amarillo con pétalos blancos y sabor dulce e intenso. El 50% concuerda en que la hierba luisa tiene olor cítrico (limón), color verde oscuro y sabor dulce. Por su parte, el 75% describe a la menta con un olor fresco, mentolado e intenso, color verde claro y sabor fuerte y refrescante.

De igual manera, el 50% de los autores describen al Cedrón con un olor dulce y agradable, color verde claro y sabor suave y dulce. El 75% coincide que la albahaca posee un olor intenso y penetrante, color verde oscuro y sabor intenso y acre y finalmente, el 50% refiere que la hierbabuena con un olor fresco e intenso, color verde oscuro y sabor refrescante.

4.2 Métodos de obtención de sabor de las hierbas aromáticas

Para obtener el sabor y olor de las hierbas aromáticas se experimentó con 4 métodos: infusiones, aceites esenciales, destilación y el uso de las hierbas de forma directa en las preparaciones. En las tablas que se presentan a continuación se muestran las características organolépticas que se lograron obtener de las hierbas aromáticas mediante experimentación con diferentes métodos, también se detalla el tiempo de consumo que tienen las hierbas aromáticas dependiendo de cada método y de la evolución de sus características organolépticas con el paso de los días, para esto se empleó el uso de colores los cuales representan el tiempo aceptable y no aceptable de consumo.

 NO ACEPTABLE

 ACEPTABLE

4.2.1 Aceites esenciales

La extracción de los aceites esenciales se realizó mediante un proceso que consiste en: Secado de la hierba aromática con ayuda de un horno a 100°C por 1 hora (Anexo 2), para después molerla y tamizarla, de esta manera se liberan de impurezas (Anexo 3); colocarla en un frasco con aceite de oliva o girasol (Anexo 4) y dejarla reposar en

un lugar seco donde no llegue el sol por 4 semanas agitándola con frecuencia (Anexo 5).

En la Tabla No. 9, Tabla No. 10, Tabla No. 11, Tabla No. 12, Tabla No. 13 y Tabla No. 14 que se presentan a continuación se evidencia que en la semana uno los aceites esenciales no están aptos para el consumo ya que no cumplen con las características organolépticas aceptadas para su consumo (olor, color sabor) es por eso que se lo representa con el color rojo.

En la semana dos el aceite esencial de albahaca empieza a tornarse de color verde y el aceite esencial de menta comienza a producir olor sin embargo todavía su consumo no es aceptable por lo tanto se los representa con el color rojo.

En la semana tres se empiezan a evidenciar la aparición de más características organolépticas en los aceites esenciales como es el caso de la manzanilla que ya posee sabor, el de albahaca posee olor y color, el de hierba luida posee olor, el de menta olor y color, el de cedrón olor y el de hierbabuena olor y color, su consumo todavía no es apto ya que no cumplen con todas las características organolépticas por lo tanto se lo representa con el color rojo.

A partir de la semana cuatro los aceites esenciales ya están aptos para el consumo debido a que ya poseen todas las características organolépticas es por eso que se lo representa con color verde. (Anexo 6)

Tabla No. 9. Aceite esencial de manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

ACEITE ESENCIAL DE MANZANILLA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)		X		X	X		X	
COLOR (amarillo)		X		X	X		X	
SABOR (intenso)		X		X		X	X	

Tabla No. 10. Aceite esencial de albahaca

Fuente: Flor, N. (2020).

ACEITE ESENCIAL DE ALBAHACA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)		X		X	X		X	
COLOR (verde oscuro)		X	x		X		X	
SABOR (intenso)		X		X		X	X	

Tabla No. 11. Aceite esencial de Hierba Luisa

Fuente: Flor, N. (2020).

ACEITE ESENCIAL DE HIERBA LUISA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)		X		X	X		X	
COLOR (verde oscuro)		X		X		x	X	
SABOR (intenso)		X		X		X	X	

Tabla No. 12. Aceite esencial de menta

Fuente: Flor, N. (2020).

ACEITE ESENCIAL DE MENTA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)		X	x		X		X	
COLOR (verde pálido)		X		X	X		X	
SABOR (intenso)		X		X		X	X	

Tabla No. 13. Aceite esencial de cedrón

Fuente: Flor, N. (2020).

ACEITE ESENCIAL DE CEDRÓN								
Tiempo de consumo								
Fecha	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)		X		X	X		X	
COLOR (verde oscuro)		X		X		x	X	
SABOR (intenso)		X		X		X	X	

Tabla No. 14. Aceite esencial de hierbabuena
Fuente: Flor, N. (2020).

ACEITE ESENCIAL DE HIERBABUENA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)		X		X	X		X	
COLOR (verde oscuro)		X		X	X		X	
SABOR (intenso)		X		X		X	X	

4.2.2 Infusiones

Para realizar las infusiones, en una olla se calienta agua hasta que hierva a punto de ebullición (Anexo 7), se coloca las hierbas aromáticas en el agua (Anexo 8) y se tapa, es importante este paso debido que si no se tapa la olla se pueden evaporar los aceites esenciales de las hierbas, por último, se deja reposar por 5 minutos.

En la Tabla No. 15, Tabla No. 16, Tabla No. 17, Tabla No. 18, Tabla No. 19 y Tabla No. 20 que se presentan a continuación se evidencia que en el día uno de la elaboración de las infusiones estas cumplen con todas las características organolépticas (Anexo 9) es por eso que su consumo es apto y se lo representa con el color verde en el día dos las infusiones conservan el color pero su olor y sabor ya no son aceptables por lo tanto su consumo no es apto por lo tanto se lo representa con el color rojo, en los días tres y cuatro desaparecen todas las características organolépticas de las infusiones es por eso que se los representa con el color rojo ya que su consumo no es apto.

Tabla No. 15. Infusión de manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

INFUSION MANZANILLA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x			x		x		x
COLOR (amarillo)	x		x			x		x
SABOR (intenso)	x			x		x		x

Tabla No. 16. Infusión de albahaca

Fuente: N. Flor, 2020.

INFUSIONES ALBAHACA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x			x		x		x
COLOR (verde oscuro)	x		x			x		x
SABOR (intenso)	x			x		x		x

Tabla No. 17. Infusión de hierba luisa

Fuente: Flor, N. (2020).

INFUSIONES HIERBA LUISA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x			x		x		x
COLOR (verde pálido)	x		x			x		x
SABOR (intenso)	x			x		x		x

Tabla No. 18. Infusión de menta

Fuente: Flor, N. (2020).

INFUSIONES MENTA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x			x		x		x
COLOR (verde pálido)	x		x			x		x
SABOR (intenso)	x			x		x		x

Tabla No. 19. Infusión de cedrón

Fuente: Flor, N. (2020).

INFUSIONES CEDRÓN								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x			x		x		x

COLOR (verde)	x		x			x		x
SABOR (intenso)	x			x		x		x

Tabla No. 20. Infusión de hierbabuena

Fuente: Flor, N. (2020).

INFUSIONES HIERBABUNA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x			x		x		x
COLOR (verde oscuro)	x		x			x		x
SABOR (intenso)	x			x		x		x

4.2.3 Destilación

La destilación se realizó de forma casera mediante el uso de una olla tamalera, un tubo de silicona, una botella de vidrio y un balde de plástico, con estos materiales se formó un alambique, un extremo del tubo de silicona se lo conecto a la olla y el otro extremo se envolvió en la botella de vidrio para formar el serpentín (Anexo 10).

Se introdujo la botella de vidrio en el balde de plástico para permitir el flujo de agua fría con la ayuda de una manguera por último en la olla tamalera se colocó el agua y las hierbas aromáticas (Anexo 11), que al momento de someterlas al fuego a 140°C por 3 horas empezó a producir vapor el cual recorrió por el tubo de silicona que al contacto con el agua fría del balde se condensa permitiendo obtener destilación con olor y sabor (Anexo 12).

En la Tabla No. 21, Tabla No. 22, Tabla No. 23, Tabla No. 24, Tabla No. 25 y Tabla No. 26 que se presentan a continuación se evidencia que desde el día uno de la destilación ya hay presencia de las características organolépticas exceptuando el color debido a la condensación del vapor el cual no posee color, es por eso que se lo representa con el color verde ya que esta apto para el consumo, los días 2,3 y 4 las características organolépticas se conservan y siguen aptas para el consumo por lo tanto se lo representa con el color verde.

Tabla No. 21. Destilación manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

DESTILACIÓN MANZANILLA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		X		X		X	
COLOR (amarillo)		X		X		X		X
SABOR (intenso)	X		X		X		X	

Tabla No 22. Destilación albahaca
Fuente: Flor, N. (2020).

DESTILACIÓN ALBAHACA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		x		x		x	
COLOR (verde oscuro)		x		x		x		x
SABOR (intenso)	x		x		x		x	

Tabla No. 23. Destilación hierba luisa
Fuente: Flor, N. (2020).

DESTILACIÓN HIERBA LUISA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		X		X		X	
COLOR (verde pálido)		X		X		X		X
SABOR (intenso)	X		X		X		X	

Tabla No. 24. Destilación menta
Fuente: Flor, N. (2020).

DESTILACIÓN MENTA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		X		X		X	
COLOR (verde pálido)		X		X		X		X
SABOR (intenso)	X		X		X		X	

Tabla No. 25. Destilación cedrón
Fuente: Flor, N. (2020).

DESTILACIÓN CEDRÓN								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		X		X		X	
COLOR (verde)		X		X		X		X
SABOR (intenso)	X		X		X		X	

Tabla No. 26. Destilación hierbabuena
Fuente: Flor, N. (2020).

DESTILACIÓN HIERBABUENA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		X		X		X	
COLOR (verde oscuro)		X		X		X		X
SABOR (intenso)	X		X		X		X	

4.2.4 Directo

El método directo consiste de utilizar las hierbas aromáticas de forma directa en las preparaciones, estas pueden utilizarse de forma fresca o seca y mediante la aplicación de otra técnica como el licuado para que se pueda incorporar en la preparación (Anexo 13)

En la Tabla No. 17, Tabla No. 28, Tabla No. 29, Tabla No. 30, Tabla No. 21 y Tabla No. 32 que se presentan a continuación se evidencia que el día 1 de la utilización de las hierbas de forma directa en las preparaciones es aceptable ya que aporta a los postres todas las características organolépticas es por eso que se lo representa de color verde, en los días 2,3 y 4 las características organolépticas siguen presente en las preparaciones por lo tanto se representa con el color verde ya que siguen siendo aptas para el consumo.

Tabla No. 27. Directo manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

DIRECTO MANAZANILLA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		x		x		x	
COLOR (amarillo)	x		X		X		X	
SABOR (intenso)	X		x		x		x	

Tabla No. 28. Directo albahaca
Fuente: Flor, N. (2020).

DIRECTO ALBAHACA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		x		x		x	
COLOR (verde oscuro)	X		X		X		X	
SABOR (intenso)	X		x		x		x	

Tabla No. 29. Directo hierbaluisa
Fuente: Flor, N. (2020).

DIRECTO HIERBA LUISA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		x		x		x	
COLOR (verde pálido)	X		X		X		X	
SABOR (intenso)	X		x		x		x	

Tabla No. 30. Directo menta
Fuente: Flor, N. (2020).

DIRECTO MENTA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		x		x		x	
COLOR (verde oscuro)	X		X		X		X	
SABOR (intenso)	x		x		x		x	

Tabla No. 31. Directo cedrón
Fuente: Flor, N. (2020).

DIRECTO CEDRÓN								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	x		x		x		x	
COLOR (verde)	x		X		X		X	
SABOR (intenso)	x		x		x		x	

Tabla No. 32. Directo hierbabuena
Fuente: Flor, N. (2020).

DIRECTO HIERBABUENA								
Tiempo de consumo								
Fecha	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4	
Características	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
OLOR (fuerte)	X		x		x		x	
COLOR (verde oscuro)	X		X		X		X	
SABOR (intenso)	x		x		x		x	

4.3 Proceso de elaboración de los postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador

Los procesos de elaboración de los postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador se describen en las Tablas No. 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42 y 43

Tabla No. 33. Receta tradicional e innovación de las melvas

Fuente: Flor, N. (2020).

MELVAS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Mantequilla 300gr	Mantequilla 150gr
Azúcar 200gr	Azúcar 200gr
Huevos 4 unidades	Huevos 4 unidades
Esencia de Vainilla 4ml	Aceite de Hierba Luisa 150ml

Colorante Amarillo 4 gotas	Colorante Amarillo 4 gotas
Harina 500gr	Harina 500gr
Polvo de Hornear 10gr	Polvo de Hornear 10gr
Mermelada 100gr	Mermelada 100gr
Chocolate semiamargo 150gr	Chocolate semiamargo 150gr
Aceite 30gr	Aceite 30gr
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla con el azúcar 2. Agregar la esencia de vainilla y el colorante 3. Agregar los huevos 4. Mezclar la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla 5. Colocar la mezcla en una manga pastelera y en una lata realizar la forma de las melvas 6. Hornear a 180° de 10 a 15 minutos 7. Derretir el chocolate a baño maría junto con el aceite 8. Armar las melvas juntando 2 mitades con mermelada y decorar con chocolate 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla y el aceite de hierba luisa con el azúcar 2. Agregar el colorante 3. Agregar los huevos 4. Mezclar la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla 5. Colocar la mezcla en una manga pastelera y en una lata realizar la forma de las melvas 6. Hornear a 180° de 10 a 15 minutos 7. Derretir el chocolate a baño maría junto con el aceite 8. Armar las melvas juntando 2 mitades con mermelada y decorar con chocolate
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Cremado Horneado	Cremado Horneado Extracción de aceites esenciales
<p>Cremado: Consiste en mezclar el azúcar con el género graso sólido con el fin de formar burbujas de aire que ayuden al aireado de las masas.</p> <p>Horneado: Proceso en el cual se cocina un alimento en un horno con calor seco</p>	

Tabla No. 34. Receta tradicional e innovación del pan de leche
Fuente: Flor, N. (2020).

PAN DE LECHE	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Harina 550gr	Harina 550gr
azúcar 175gr	Azúcar 175gr
Mantequilla 175gr	Mantequilla 175gr

Sal 3gr	Sal 3gr
Huevos 2uni	Huevos 2uni
Leche 300ml	Leche 240ml
Polvo de hornear 30gr	Polvo de hornear 30gr
Levadura 25gr	Levadura 25gr
Vainilla 10ml	Destilado de manzanilla 70ml
Colorante amarillo 3 gotas	Colorante amarillo 3 gotas
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el harina, sal y polvo de hornear 2. Formar un cráter y colocar los huevos, leche levadura, azúcar, mantequilla, vainilla y el Colorante 3. Mezclar los ingredientes del centro del cráter para luego incorporar con la harina 4. Amasar hasta obtener una masa cremosa con la ayuda de una manga pastelera se forma pequeñas bolitas que se colocan en la lata 5. Dejar leudar 15 minutos y llevar al horno a 200°C de 8 a 10 minutos, después bajar la Temperatura a 170° por 15 minutos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el harina, sal y polvo de hornear 2. Formar un cráter y colocar los huevos, leche levadura, azúcar, mantequilla, el destilado y el colorante 3. Mezclar los ingredientes del centro del cráter para luego incorporar con la harina 4. Amasar hasta obtener una masa cremosa con la ayuda de una manga pastelera se forma pequeñas bolitas que se colocan en la lata 5. Dejar leudar 15 minutos y llevar al horno a 200°C de 8 a 10 minutos, después bajar la Temperatura a 170° por 15 minutos
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Horneado	Horneado
	Destilación
Horneado: Proceso en el cual se cocina un alimento en un horno con calor seco	

Tabla No. 35. Receta tradicional e innovación de las mancaibas
Fuente: Flor, N. (2020).

MONCAIBAS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Mantequilla 300gr	Mantequilla 150gr
Azúcar 300gr	Azúcar 300gr
Huevos 3uni	Huevos 3uni
Esencia de Vainilla 4ml	Esencia de Vainilla 4ml
Colorante Amarillo 3gotas	Colorante Amarillo 3gotas
Harina 500gr	Harina 500gr

Polvo de Hornear 10gr	Polvo de Hornear 10gr
	Aceite de albahaca 150ml
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla con el azúcar 2. Agregar la esencia de vainilla y el colorante 3. Agregar los huevos 4. Mezclar la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla 5. Se procede a formar las moncaibas en una lata y hornear a 180° de 10 a 15 minutos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla y el aceite con el azúcar 2. Agregar la esencia de vainilla y el colorante 3. Agregar los huevos 4. Mezclar la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla 5. Se procede a formar las moncaibas en una lata y hornear a 180° de 10 a 15 minutos
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Cremado Horneado	Cremado Horneado Extracción de aceites esenciales
<p>Cremado: Consiste en mezclar el azúcar con el género graso sólido con el fin de formar burbujas de aire que ayuden al aireado de las masas.</p> <p>Horneado: Proceso en el cual se cocina un alimento en un horno con calor seco</p>	

Tabla No. 36. Receta tradicional e innovación del pan quesadilla
Fuente: Flor, N. (2020).

PAN QUESADILLAS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
MASA BASE	MASA BASE
Harina 500gr	Harina 500gr
Sal 10gr	Sal 10gr
Levadura fresca 20gr	Levadura fresca 20gr
Azúcar 45gr	Azúcar 45gr
Huevos 1uni	Huevos 1uni
Mantequilla 100gr	Mantequilla 100gr
Agua 200ml	Agua 200ml
RELLENO	RELLENO
Levadura 200gr	Levadura 200gr
Leche 250ml	Leche 125ml
Harina 500gr	Harina 500gr
Azúcar 180gr	Azúcar 180gr

Mantequilla 150gr	Mantequilla 150gr
Esencia de vainilla 7ml	Destilado de hierbabuena 125ml
Colorante amarillo 3gotas	Colorante amarillo 3gotas
Huevos 2uni	Huevos 2uni
Polvo de hornear 20gr	Polvo de hornear 20gr
Sal 2gr	Sal 2gr
Queso fresco 200gr	Queso fresco 200gr
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<p>1. Para la masa base mezclar la harina con la sal y formar un cráter, colocar en el centro Levadura, azúcar, huevo, mantequilla y agua mezclar todos los ingredientes y amasar de 10 a 15 minutos hasta obtener una masa homogénea, dejar reposar por 1 hora</p> <p>2. Para el relleno mezclar la leche con la levadura, un poco de azúcar y un poco de harina y dejar reposar</p> <p>3.- Cremar la mantequilla con el azúcar, añadir la vainilla y el colorante, agregar los huevos y la mezcla que se preparó con la leche y la levadura, incorporar la harina, el polvo de hornear y la sal, mezclar todo y añadir el queso dejar reposar por 30 minutos</p> <p>4. Con la masa base bolear porciones de 40 gr y dejar reposar 10 minutos</p> <p>5. Estirar la masa base y colocar en el centro una porción de relleno y realizar el doble de 4 puntas, hornear a 180°C de 14 a 17 minutos</p>	<p>1. Para la masa base mezclar la harina con la sal y formar un cráter, colocar en el centro Levadura, azúcar, huevo, mantequilla y agua mezclar todos los ingredientes y amasar de 10 a 15 minutos hasta obtener una masa homogénea, dejar reposar por 1 hora</p> <p>2. Para el relleno mezclar la leche con la levadura, un poco de azúcar y un poco de harina y dejar reposar</p> <p>3.- Cremar la mantequilla con el azúcar, añadir el destilado y el colorante, agregar los huevos y la mezcla que se preparó con la leche y la levadura, incorporar la harina, el polvo de hornear y la sal, mezclar todo y añadir el queso dejar reposar por 30 minutos</p> <p>4. Con la masa base bolear porciones de 40 gr y dejar reposar 10 minutos</p> <p>5. Estirar la masa base y colocar en el centro una porción de relleno y realizar el doble de 4 puntas, hornear a 180°C de 14 a 17 minutos</p>
TÉCNICAS	TÉCNICAS
<p>Cremado</p> <p>Horneado</p>	<p>Cremado</p> <p>Horneado</p> <p>Destilación</p>
<p>Cremado: Consiste en mezclar el azúcar con el género graso sólido con el fin de formar burbujas de aire que ayuden al aireado de las masas.</p> <p>Horneado: Proceso en el cual se cocina un alimento en un horno con calor seco</p>	

Tabla No. 37. Receta tradicional e innovación de los quimbolitos
Fuente: Flor, N. (2020).

QUIMBOLITOS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Hojas de Achira	Hojas de Achira
Sal 3gr	Sal 3gr
Mantequilla 250gr	Mantequilla 125gr
Azúcar 250gr	Azúcar 250gr
Huevos 5uni	Huevos 5uni
Anís pequeño 2gr	Aceite de manzanilla 125ml
Esencia de vainilla 4ml	Harina 500gr
Harina 500gr	Polvo de hornear 20gr
Polvo de hornear 20gr	Leche 200ml
Leche 200ml	Queso 100gr
Licor anisado 30ml	Pasas 60gr
Pasas 60gr	
Queso 100gr	
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir las claras de huevo a punto de turrón y agregar una pizca de sal 2. Cremar la mantequilla con el azúcar y añadir las yemas de huevo y batir, agregar el anís y la esencia. 3. Mezclar la harina con el polvo de hornear e incorporar a la mezcla anterior, agregar leche el licor, el queso y las claras batidas mezclaren forma envolvente 4. Lavar, secar y cortar las hojas de achira colocar la masa en el centro de la hoja, decorar con pasas y cerrar la hoja, cocinar en una tamalera por 30 minutos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir las claras de huevo a punto de turrón y agregar una pizca de sal 2. Cremar la mantequilla y el aceite con el azúcar y añadir las yemas de huevo y batir 3. Mezclar la harina con el polvo de hornear e incorporar a la mezcla anterior, agregar leche, el queso y las claras batidas mezclaren forma envolvente 4. Lavar, secar y cortar las hojas de achira colocar la masa en el centro de la hoja, decorar con pasas y cerrar la hoja, cocinar en una tamalera por 30 minutos
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Crema	Crema
Al vapor	Al vapor
	Extracción de aceites esenciales
<p>Crema: Consiste en mezclar el azúcar con el género graso sólido con el fin de formar burbujas de aire que ayuden al aireado de las masas.</p>	

Al Vapor: Consiste en cocinar los alimentos con el vapor de un medio líquido por ejemplo el agua, sin necesidad de que los alimentos entren en contacto con el líquido

Tabla No. 38. Receta tradicional e innovación de las humitas
Fuente: Flor, N. (2020).

HUMITAS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Choclo Cao molido 500gr	Choclo Cao molido 500gr
Hojas del choclo	Hojas del choclo
Mantequilla 150gr	Mantequilla 60gr
Azúcar 100gr	Azúcar 100gr
Sal 3gr	Sal 3gr
Huevos 2uni	Huevos 2uni
Anís pequeño 3gr	Anís pequeño 3gr
Queso fresco 125gr	Queso fresco 125gr
Polvo de Hornera 5gr	Polvo de Hornera 5gr
Esencia de vainilla 5ml	Aceite de menta 90ml
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir las claras a punto de nieve con un poco de azúcar 2. Crear la mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla, agregar las yemas, añadir el maíz molido, la sal, el queso, las claras batidas, el anís y el polvo de hornear 3. Lavar y se car las hojas de choclo, colocar la mezcla en el centro de la hoja y cerrar 4. Cocinar en la tamalera por 30 minutos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir las claras a punto de nieve con un poco de azúcar 2. Crear la mantequilla y el aceite de menta con el azúcar, agregar las yemas, añadir el maíz molido, la sal, el queso, las claras batidas y el polvo de hornear 3. Lavar y se car las hojas de choclo, colocar la mezcla en el centro de la hoja y cerrar 4. Cocinar en la tamalera por 30 minutos
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Cremado	Cremado
Al vapor	Al vapor
	Extracción de aceites esenciales
Cremado: Consiste en mezclar el azúcar con el género graso sólido con el fin de formar burbujas de aire que ayuden al aireado de las masas.	
Al Vapor: Consiste en cocinar los alimentos con el vapor de un medio líquido por ejemplo el agua, sin necesidad de que los alimentos entren en contacto con el líquido	

Tabla No. 39. Receta tradicional e innovación del dulce de higos con queso
Fuente: Flor, N. (2020).

DULCE DE HIGOS CON QUESO	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Higos verdes 15uni	Higos verdes 15uni
Panela 500gr	Panela 500gr
Clavo de olor	Queso 300gr
Canela	Infusión de menta y albahaca 300ml
Queso 300gr	
Agua 300ml	
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar los higos previamente realizando un corte en cruz. 2. En una olla agregar el agua junto con la panela, dejar hervir hasta que la panela se disuelva, añadir la canela y el clavo de olor 3. En otra olla colocar los higos con agua y cocinar de 40 a 50 minutos 4. Añadir los higos cocinados a la miel de panela y dejar cocinar hasta que los higos tomen un color marrón <p>Servir acompañado de queso</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar los higos previamente realizando un corte en cruz. 2. En una olla agregar la infusión de menta y albahaca junto con la panela, dejar hervir hasta que la panela se Disuelva 3. En otra olla colocar los higos con agua y cocinar de 10 a 15 minutos 4. Añadir los higos cocinados a la miel de menta y albahaca y dejar cocinar hasta que los higos tomen un color marrón <p>Servir acompañado de queso</p>
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Hervido	Hervido
	Infusión
Hervido: Consiste en la cocción de los alimentos mediante la inmersión en un medio líquido a una temperatura alta por un largo tiempo	

Tabla No. 40. Receta tradicional e innovación del helado de paila
Fuente: Flor, N. (2020).

HELADO DE PAILA	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Pulpa de fruta 500ml	Albahaca 150gr

Azúcar 150gr	Leche condensada 200ml
Hielo	Crema de leche 400ml
Paja	Hielo
Sal en grano	Sal en grano
	Paja
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la pulpa con el azúcar 2. En una fuente grande de aluminio o de metal agregar una capa de hielo seguido de una capa de paja, encima de esto se coloca otra capa de hielo con sal en grano 3. Colocar una paila de bronce sobre el hielo y agregar la pulpa, mezclar con una cuchareta de madera mientras se da vuelta la paila hasta que la pulpa se congele 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Montar la crema de leche y refrigerar 2. Procesar la leche condensada con la albahaca 3. Mezclar en forma envolvente la crema de leche con la leche condensada 4. En una fuente grande de aluminio o de metal agregar una capa de hielo seguido de una capa de paja, encima de esto se coloca otra capa de hielo con sal en grano 5. Colocar una paila de bronce sobre el hielo y agregar la mezcla, revolver con una cuchareta de madera mientras se da vuelta la paila hasta que la mezcla se congele
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Congelado	Congelado
	Directo
Congelado: Someter a los alimentos a una temperatura menor a los 0°C para que se solidifiquen	

Tabla No. 41. Receta tradicional e innovación de los buñuelos
Fuente: Flor, N. (2020).

BUÑUELOS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Mantequilla 60gr	Mantequilla 60gr
Azúcar 15gr	Azúcar 15gr
Huevos 3uni	Huevos 3uni
Esencia de Vainilla 5ml	Destilado de hierbabuena 60ml
Harina 250gr	Harina 250gr
Polvo de Hornear 10g	Polvo de Hornear 10g
Leche 120ml	Leche 60ml
Sal 5gr	Sal 5gr

Aceite	Aceite
Panela 250gr	Panela 250gr
Agua 180ml	Infusión de cedrón 180ml
Canela, pimienta dulce, clavo de olor	
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar los huevos con la leche, azúcar y esencia de vainilla 2. Agregar harina con el polvo de hornear y sal 3. Incorporar mantequilla derretida y mezclar 4. Con ayuda de una cuchara formar esferas e introducir en abundante aceite caliente para freír. 5. Para la miel mezclar el agua, la panela y las especias, dejar hervir hasta que espese 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar los huevos con la leche, azúcar y el destilado 2. Agregar harina con el polvo de hornear y sal 3. Incorporar mantequilla derretida y mezclar 4. Con ayuda de una cuchara formar esferas e introducir en abundante aceite caliente para freír. 5. Para la miel mezclar la infusión, y la panela dejar hervir hasta que espese
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Fritura Profunda	Fritura Profunda
	Destilación
	Infusión
Fritura Profunda: Consiste en sumergir un producto en un género graso que sobrepase los 180°C	

Tabla No. 42. Receta tradicional e innovación de los pristiños
Fuente: Flor, N. (2020).

PRISTIÑOS	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Harina 500gr	Harina 500gr
Agua 200ml	Agua 200ml
y el huevo	Mantequilla 60gr
Sal 10gr	Sal 10gr
Polvo de hornear 10gr	Polvo de hornear 10gr
Azúcar 15gr	Aceite de albahaca 60ml
Huevo 1uni	Azúcar 15gr
Aceite	Huevo 1uni
Panela 250gr	Aceite

Agua 180ml	Panela 250gr
Canela, pimienta dulce, clavo de olor	Infusión de cedrón 180ml
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina, el polvo de hornear y la sal, formar un cráter en el centro y colocar la mantequilla, el agua 2. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, dejar reposar por 15 minutos 3. Estirar la masa hasta que tenga un grosor de 3 milímetros, cortar tiras de 1,5 cm y realizar cortes en el filo de la tira, juntar los extremos y freír 4. Para la miel, en una olla colocar panela, canela, clavo de olor y agua, llevar a fuego medio hasta que llegue a punto de ebullición, bajar temperatura y dejar de 3 a 5 minutos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina, el polvo de hornear y la sal, formar un cráter en el centro y colocar la mantequilla, el aceite de albahaca y el agua y el huevo 2. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, dejar reposar por 15 minutos 3. Estirar la masa hasta que tenga un grosor de 3 milímetros, cortar tiras de 1,5 cm y realizar cortes en el filo de la tira, juntar los extremos y freír 5. Para la miel mezclar la infusión, y la panela dejar hervir hasta que espese
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Fritura profunda	Fritura profunda
	Extracción de aceites esenciales
	Infusión
Fritura Profunda: Consiste en sumergir un producto en un género graso que sobrepase los 180°C	

Tabla No. 43. Receta tradicional e innovación de la espumilla
Fuente: Flor, N. (2020).

ESPUMILLA	
TRADICIONAL	INNOVACIÓN
INGREDIENTES	INGREDIENTES
Claras de huevo 200gr	Claras de huevo 200gr
Azúcar 400 gr	Azúcar 280gr
Pulpa de frutas 200gr	Infusión de menta 100ml
	Colorante verde 2 gotas
PREPARACIÓN	PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a baño maría las claras y la mitad del azúcar hasta que se diluya el azúcar 2. Batir las claras hasta formar picos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a baño maría las claras con 200gr de azúcar hasta que se diluya 2. Batir las claras hasta formar picos

3. Reducir la pulpa con la otra mitad del azúcar hasta que tenga textura de jalea	3. Reducir la infusión de menta con los 80gr de azúcar hasta que tenga textura de jalea
4. Incorporar la pulpa a las claras y batir hasta que quede una mezcla homogénea	4. Incorporar la reducción a las claras y batir hasta que quede una mezcla homogénea
TÉCNICAS	TÉCNICAS
Emulsión	Emulsión
	Infusión
Emulsión: Es la mezcla homogénea de dos productos que por lo regular no pueden mezclarse	

De esta manera se puede observar que en las tablas de los procesos de elaboración se detallan la manera tradicional de elaborar los postres y la innovación que se le ha realizado a cada uno resaltando las técnicas que se utilizaron. Para la innovación de los postres se experimento con cada uno de los productos que se obtuvieron de los métodos de obtención de sabor (Destilación, extracción de aceites esenciales, infusión y directo) con el fin de analizar que método se acoplaba mejor a cada postre.

4.4 Nivel de aceptación de los postres

Los resultados de la encuesta de aceptabilidad de los postres nacionales elaborados a base de Hierbas Aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador realizadas a cinco expertos culinarios se muestran desde la Tabla No.44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53 y 54.

MELVAS DE HIERBA LUISA

Tabla No. 44. Aceptabilidad de la melva de hierba luisa
Fuente: Flor, N. (2020).

MELVAS DE HIERBA LUISA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	2	3	2
EVALUADOR 2	3	3	3
EVALUADOR 3	3	2	2
EVALUADOR 4	3	2	3
EVALUADOR 5	2	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR

NO AGRADABLE	0	0	0
AGRADABLE	2	2	2
MUY AGRADABLE	3	3	3

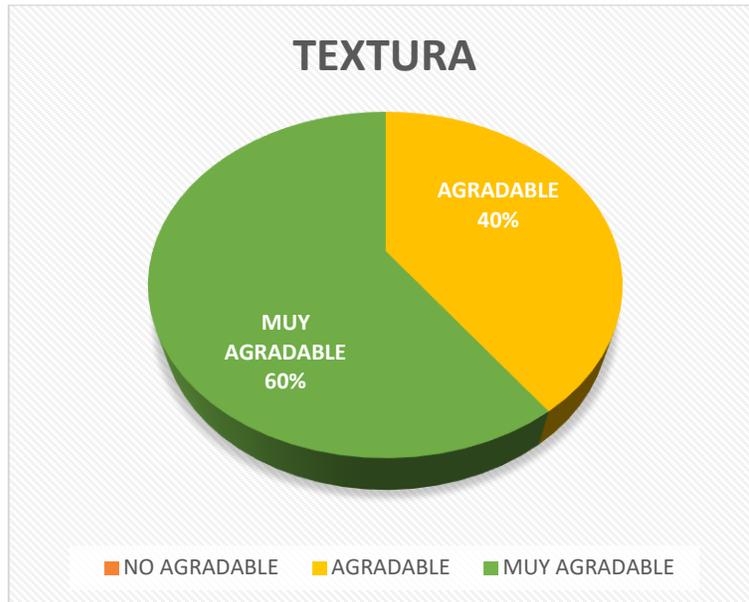


Gráfico No. 1. Nivel de aceptación de la textura de la melva.
Fuente: Flor, N. (2020).

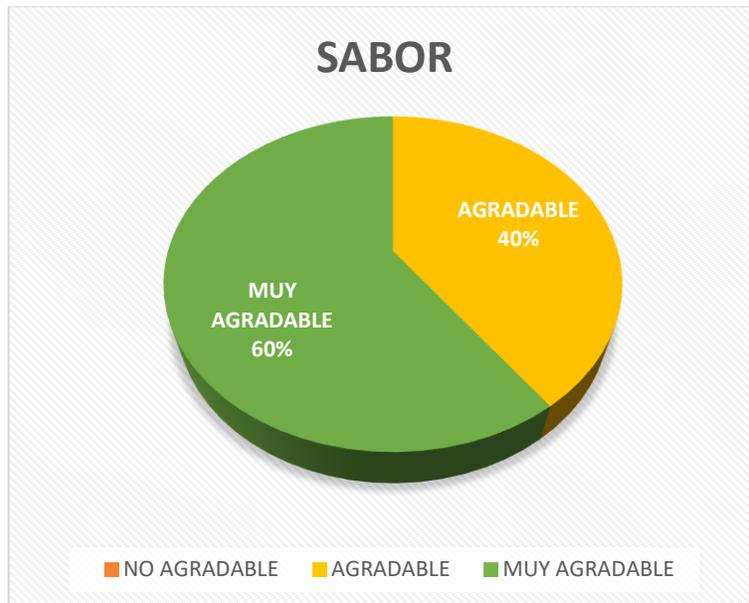


Gráfico No. 2. Nivel de aceptación del sabor de la melva.
Fuente: Flor, N. (2020).

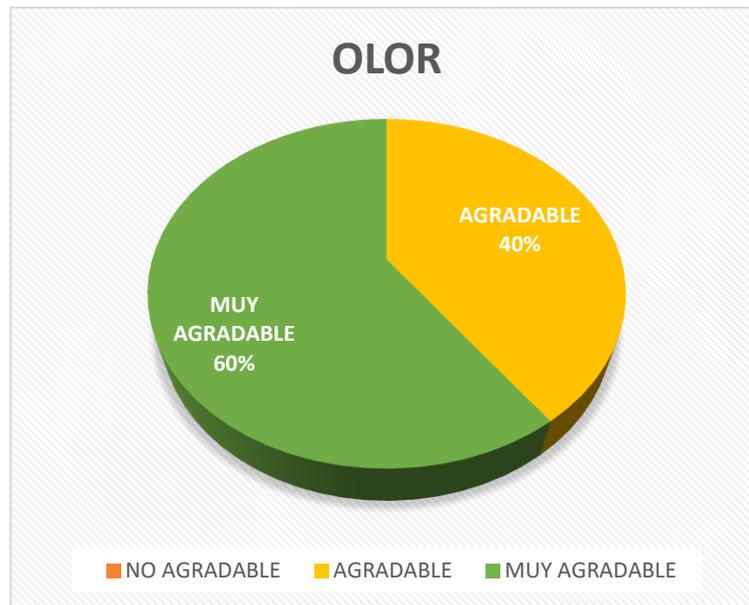


Gráfico No. 3. Nivel de aceptación del olor de la melva.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que la melva tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.1), en el sabor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.2) y en olor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.3).

MONCAIBAS DE ALBAHACA

Tabla No. 45: Aceptabilidad de la moncaiba de albahaca
Fuente: Flor, N. (2020).

MONCAIBAS DE ALBAHACA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	2	3	3
EVALUADOR 2	2	3	2
EVALUADOR 3	3	2	2
EVALUADOR 4	1	3	2
EVALUADOR 5	3	3	2
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	1	0	0

AGRADABLE	2	1	4
MUY AGRADABLE	2	4	1

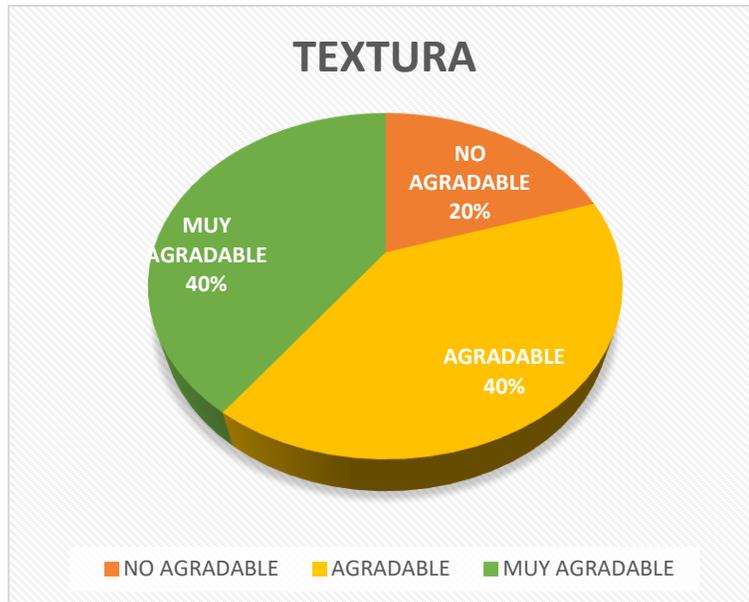


Gráfico No. 4. Nivel de aceptación de la textura de la moncaiba.
Fuente: Flor, N. (2020).

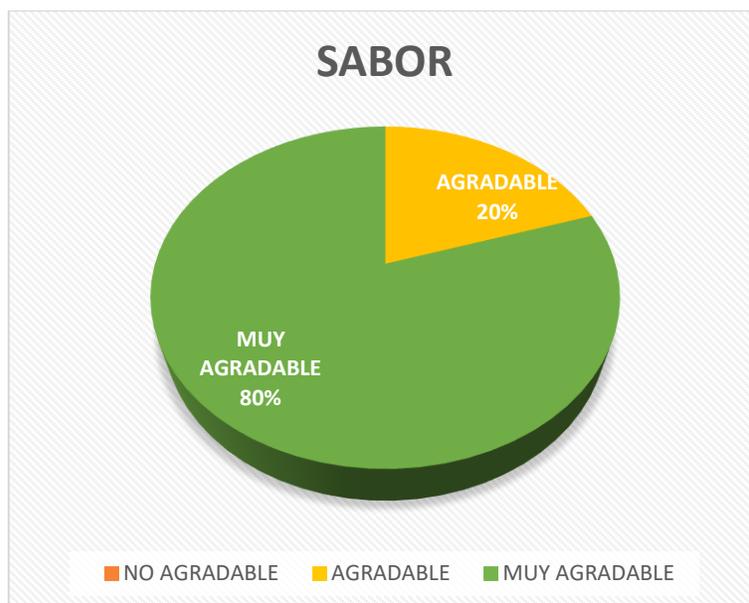


Gráfico No. 5. Nivel de aceptación del sabor de la moncaiba.
Fuente: Flor, N. (2020).

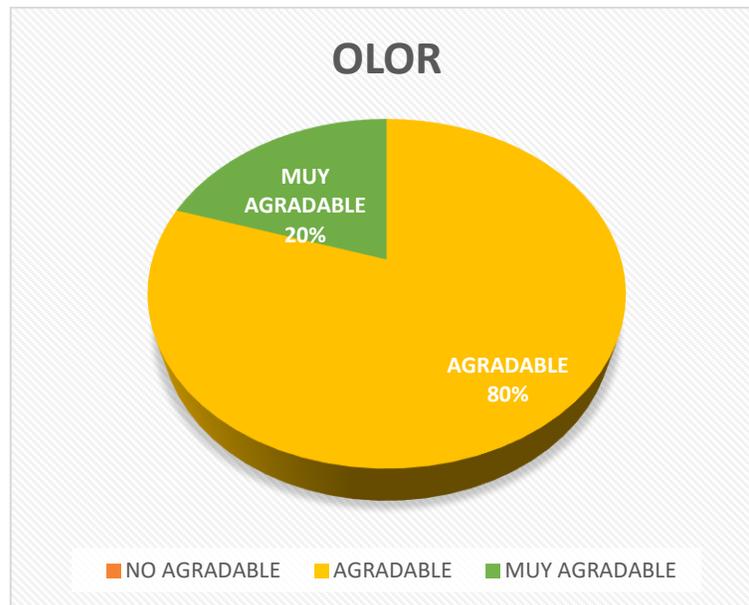


Gráfico No. 6. Nivel de aceptación del olor de la moncaiba.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que la moncaiba tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 40% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable y 20% en el rango de no agradable (Grafico No.4), en el sabor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Grafico No.5) y en olor obtuvo una puntuación de 20% en el rango de muy agradable y 80% en el rango de agradable (Grafico No.6).

PAN DE LECHE DE MANZANILLA

Tabla No. 46. Aceptabilidad del pan de leche de manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

PAN DE LECHE DE MANZANILLA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	2	3	3
EVALUADOR 2	2	3	3
EVALUADOR 3	2	3	2
EVALUADOR 4	3	3	3
EVALUADOR 5	3	2	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0

AGRADABLE	3	1	1
MUY AGRADABLE	2	4	4

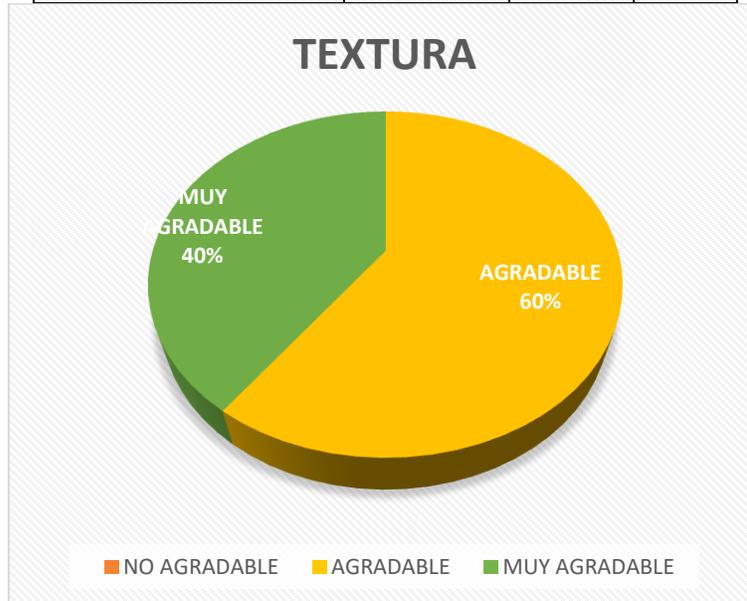


Gráfico No. 7. Nivel de aceptación de la textura del pan de leche
Fuente: Flor, N. (2020).

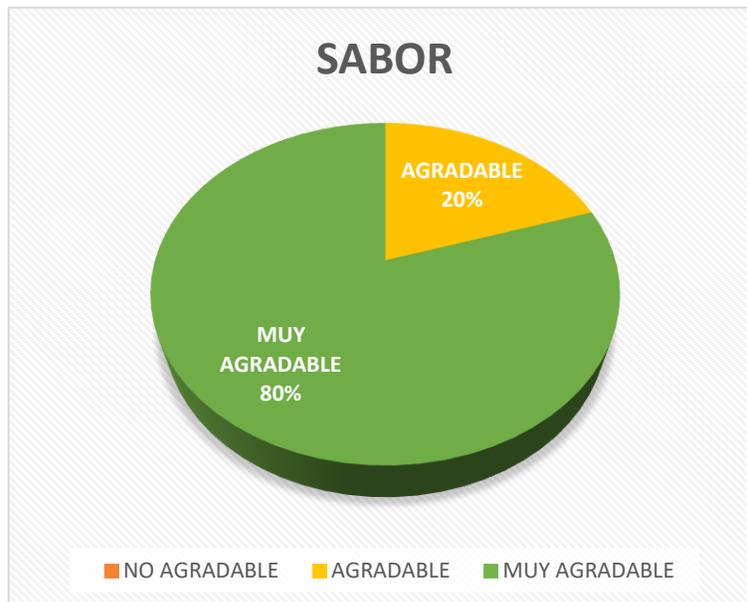


Gráfico No. 8. Nivel de aceptación del sabor del pan de leche.
Fuente: Flor, N. (2020).

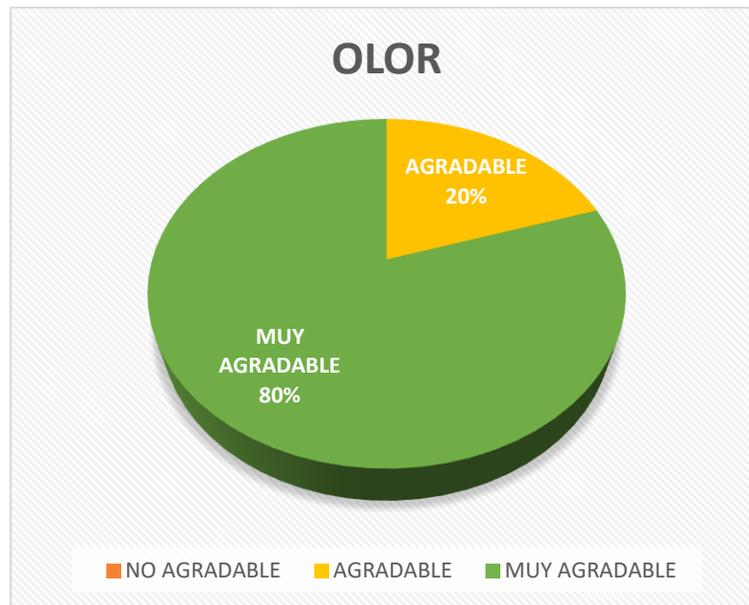


Gráfico No. 9. Nivel de aceptación del olor del pan de leche.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que el pan de leche tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 40% en el rango de muy agradable y 60% en el rango de agradable (Gráfico No.7), en el sabor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.8) y en olor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.9).

PAN QUESADILLAS DE HIERBABUENA

Tabla No. 47. Aceptabilidad del pan quesadilla de hierbabuena
Fuente: Flor, N. (2020).

PAN QUESADILLAS DE HIERBABUENA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	3	3	2
EVALUADOR 2	3	2	3
EVALUADOR 3	2	3	3
EVALUADOR 4	3	3	2
EVALUADOR 5	3	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0

AGRADABLE	1	1	2
MUY AGRADABLE	4	4	3

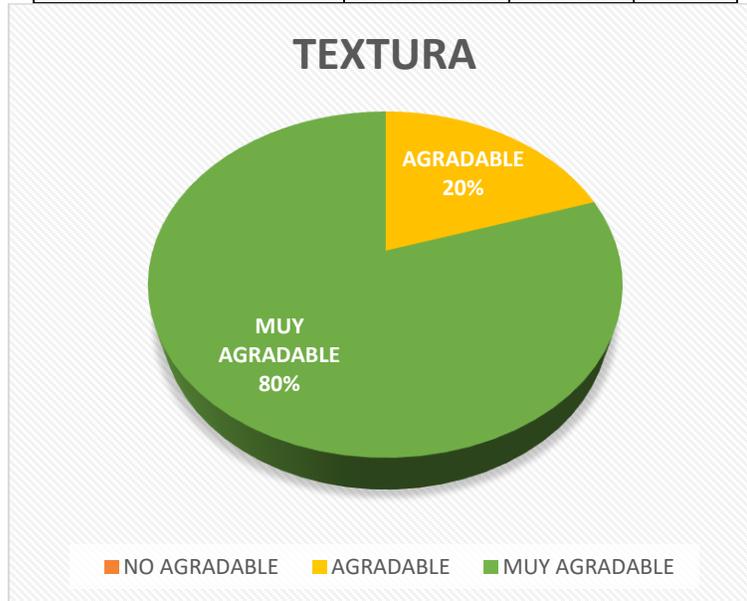


Gráfico No. 10. Nivel de aceptación de la textura del pan quesadilla.
Fuente: Flor, N. (2020).

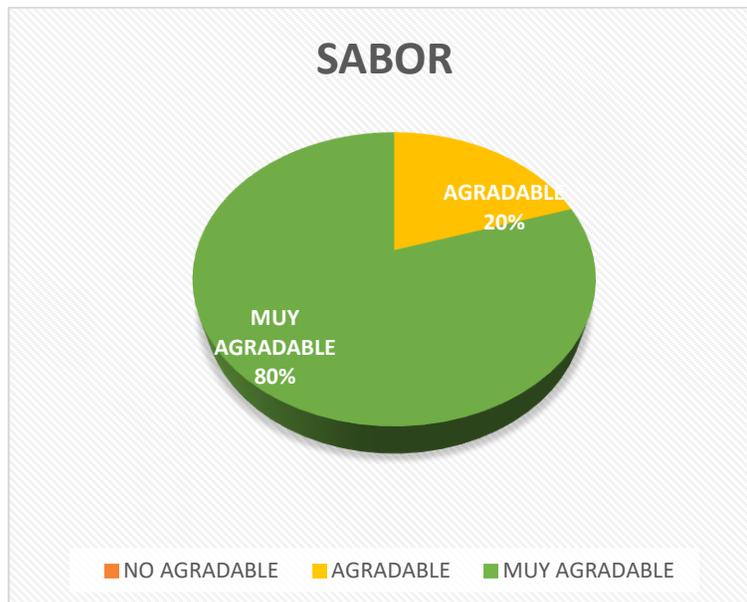


Gráfico No. 11. Nivel de aceptación del sabor del pan quesadilla.
Fuente: Flor, N. (2020).

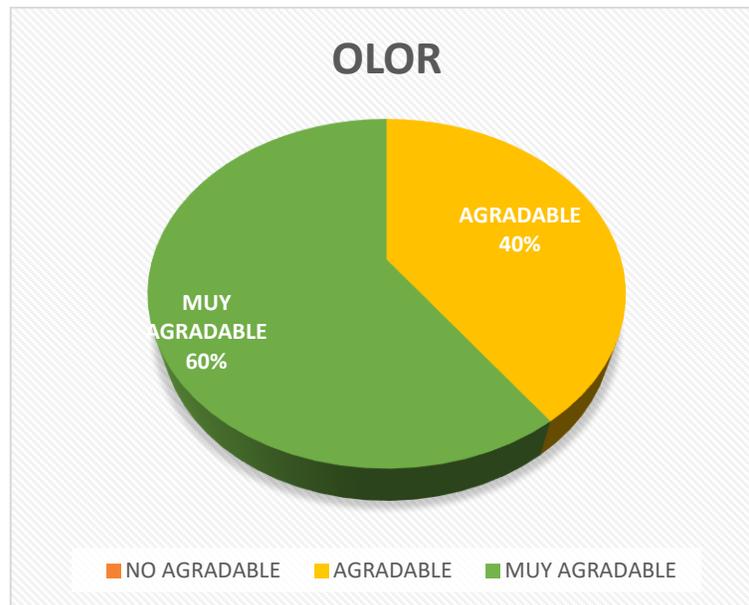


Gráfico No. 12. Nivel de aceptación del olor del pan quesadilla.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que la quesadilla tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.10), en el sabor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.11) y en olor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.12).

QUIMBOLITOS DE MANZANILLA

Tabla No. 48. Aceptabilidad de los quimbolitos de manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

QUIMBOLITOS DE MANZANILLA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	3	3	3
EVALUADOR 2	3	3	3
EVALUADOR 3	3	3	3
EVALUADOR 4	3	3	3
EVALUADOR 5	2	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0

AGRADABLE	1	0	0
MUY AGRADABLE	4	5	5

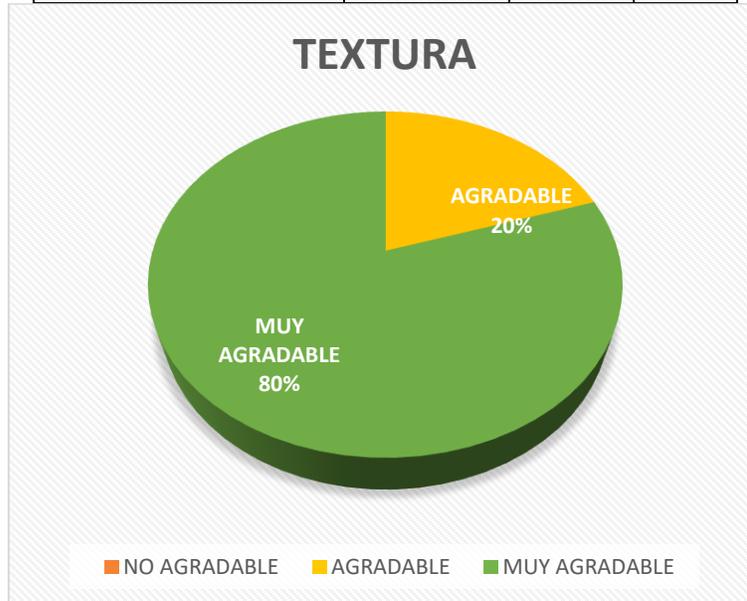


Gráfico No. 13. Nivel de aceptación de la textura de los quimbolitos.
Fuente: Flor, N. (2020).

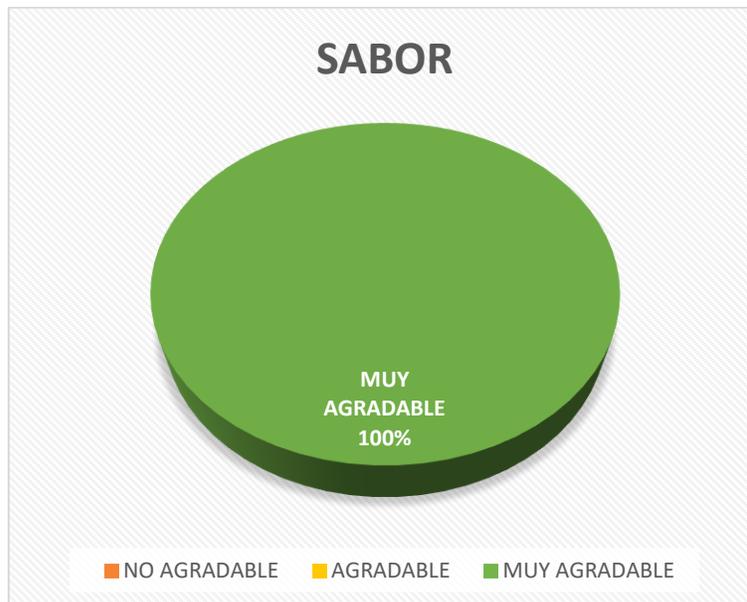


Gráfico No. 14. Nivel de aceptación del sabor de los quimbolitos.
Fuente: Flor, N. (2020).

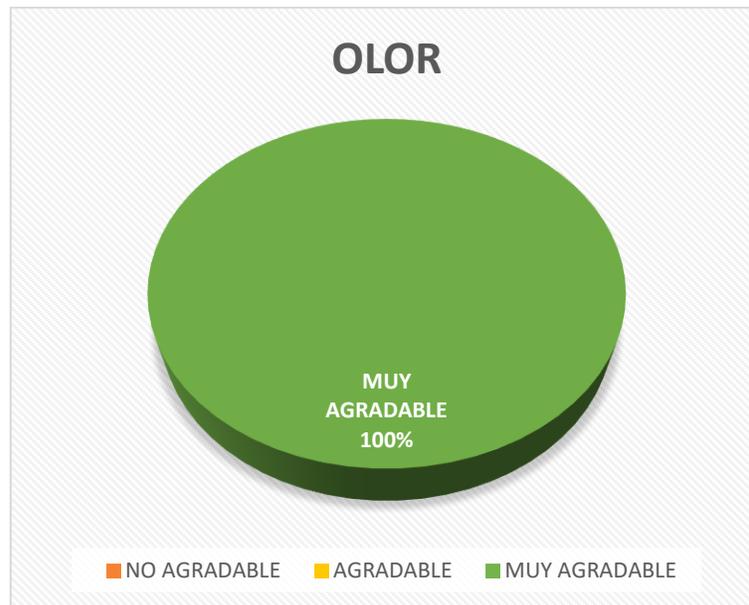


Gráfico No. 15. Nivel de aceptación del olor de los quimbolitos.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que los quimbolitos tuvieron buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.13), en el sabor obtuvo una puntuación de 100% en el rango de muy agradable (Gráfico No.14) y en olor obtuvo una puntuación de 100% en el rango de muy agradable (Gráfico No.15).

HUMITAS DE CEDRÓN

Tabla No. 49. Aceptabilidad de las humitas de cedrón.
Fuente: Flor, N. (2020).

HUMITAS DE CEDRÓN			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	1	2	3
EVALUADOR 2	2	3	3
EVALUADOR 3	1	2	2
EVALUADOR 4	2	2	3
EVALUADOR 5	2	3	2
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	2	0	0
AGRADABLE	3	3	2
MUY AGRADABLE	0	2	3

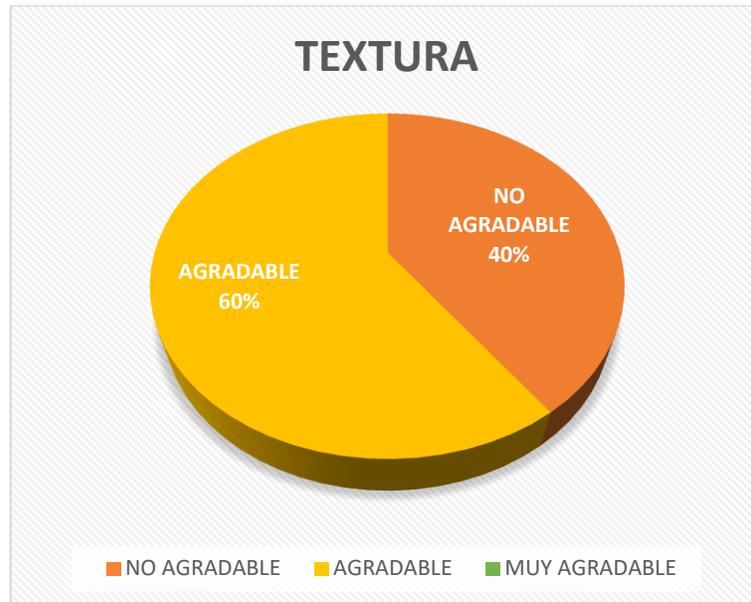


Gráfico No. 16. Nivel de aceptación de la textura de las humitas.
Fuente: Flor, N. (2020).

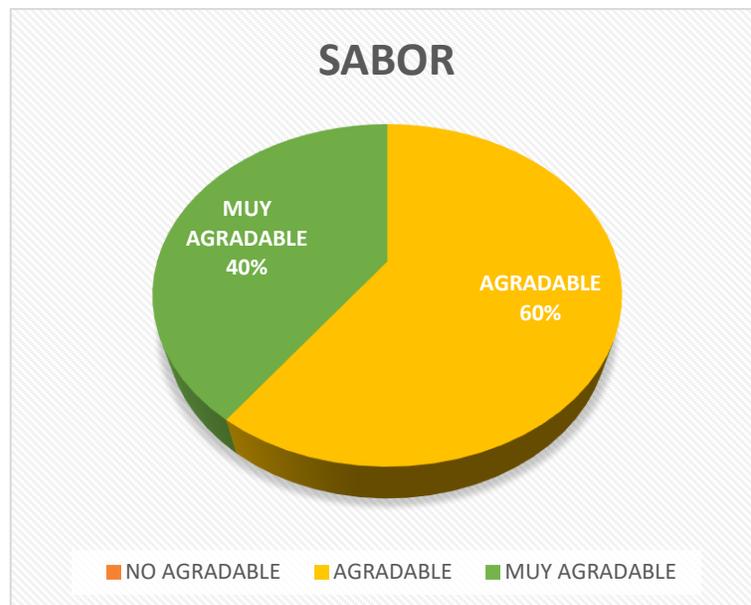


Gráfico No. 17. Nivel de aceptación del sabor de las humitas.
Fuente: Flor, N. (2020).



Gráfico No. 18. Nivel de aceptación del olor de las humitas.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que las humitas no tuvieron buena aceptación referente a su textura ya que obtuvo una puntuación de 60% en el rango de agradable y 40% en el rango de no agradable (Gráfico No.16), referente al sabor si tuvo una buena aceptación ya que en el sabor obtuvo una puntuación de 40% en el rango de muy agradable y 60% en el rango de agradable (Gráfico No.17) y en olor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.18).

PRISTIÑOS DE ALBAHACA

Tabla No. 50. Aceptabilidad de los pristiños de albahaca
Fuente: Flor, N. (2020).

PRISTIÑOS DE ALBAHACA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	2	3	3
EVALUADOR 2	3	3	2
EVALUADOR 3	3	2	3
EVALUADOR 4	3	3	2
EVALUADOR 5	2	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0

AGRADABLE	2	1	2
MUY AGRADABLE	3	4	3

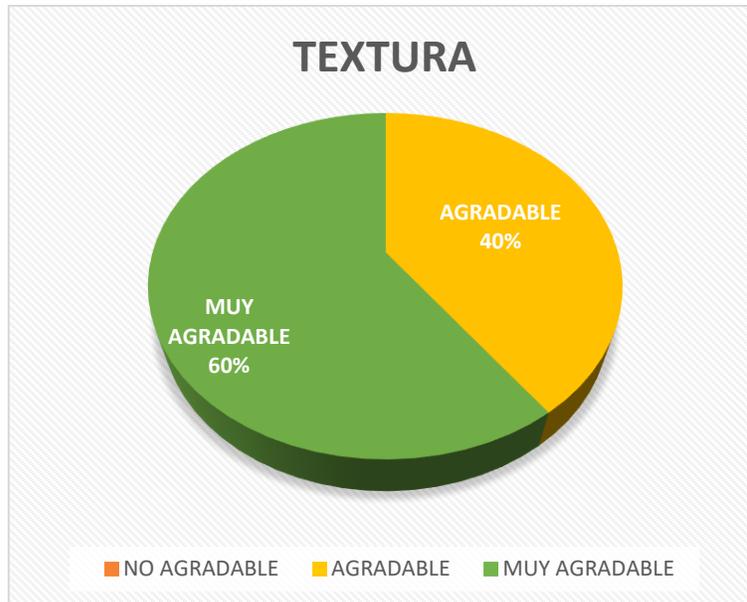


Gráfico No. 19. Nivel de aceptación de la textura de los pristiños.
Fuente: Flor, N. (2020).

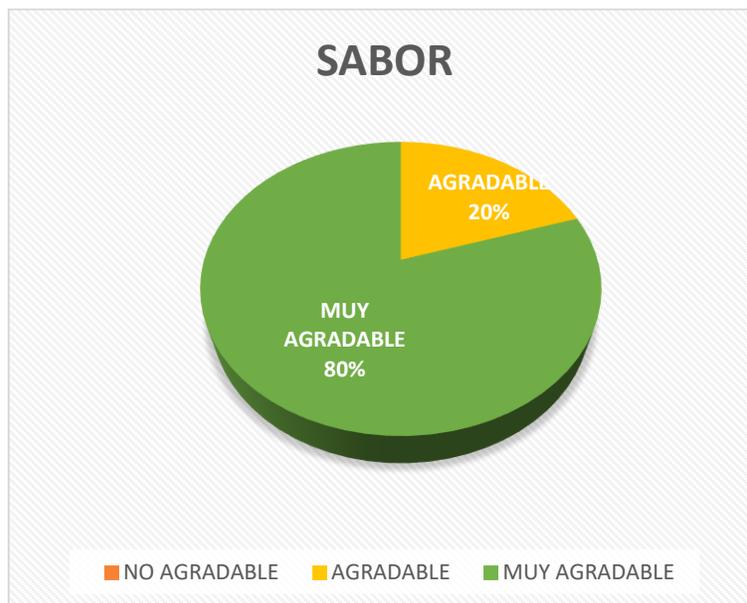


Gráfico No. 20. Nivel de aceptación del sabor de los pristiños.
Fuente: Flor, N. (2020).

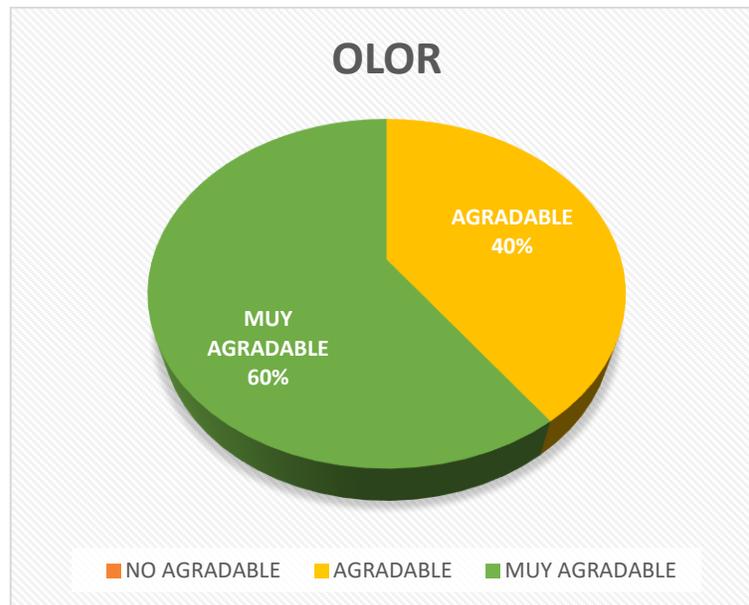


Gráfico No. 21. Nivel de aceptación de la textura de los pristiños.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que los pristiños tuvieron buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.19), en el sabor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.20) y en olor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.21).

BUÑUELOS DE HIERBABUENA

Tabla No. 51. Aceptabilidad de los buñuelos de hierbabuena
Fuente: Flor, N. (2020).

BUÑUELOS DE HIERBABUENA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	3	3	3
EVALUADOR 2	3	2	2
EVALUADOR 3	3	2	3
EVALUADOR 4	3	3	3
EVALUADOR 5	2	3	2
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0

AGRADABLE	1	2	2
MUY AGRADABLE	4	3	3

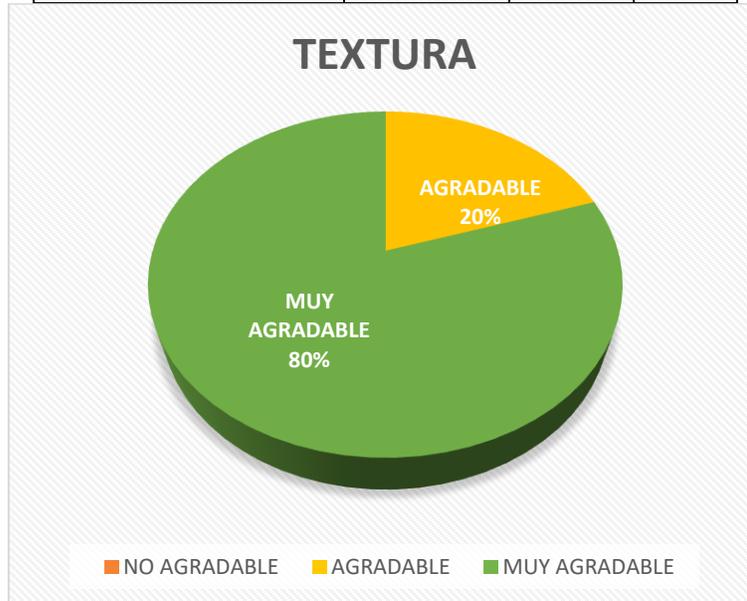


Gráfico No. 22. Nivel de aceptación de la textura de los buñuelos.
Fuente: Flor, N. (2020).

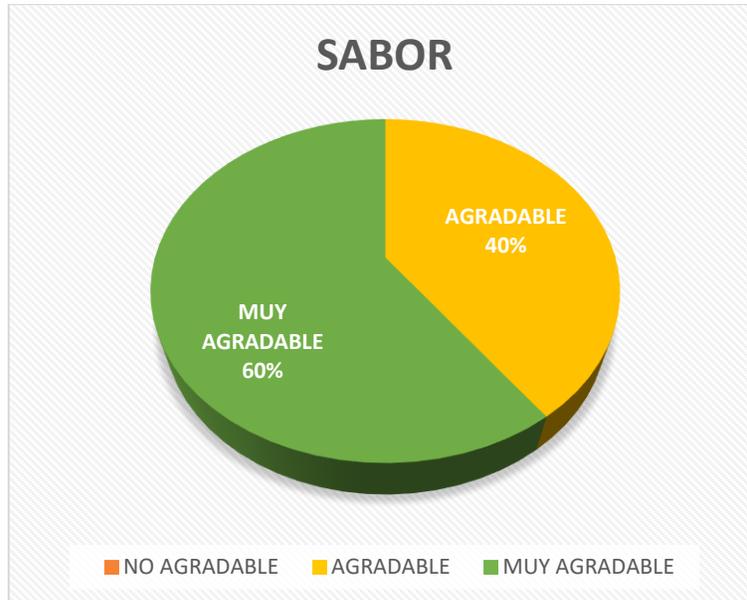


Gráfico No. 23. Nivel de aceptación del sabor de los buñuelos.
Fuente: Flor, N. (2020).

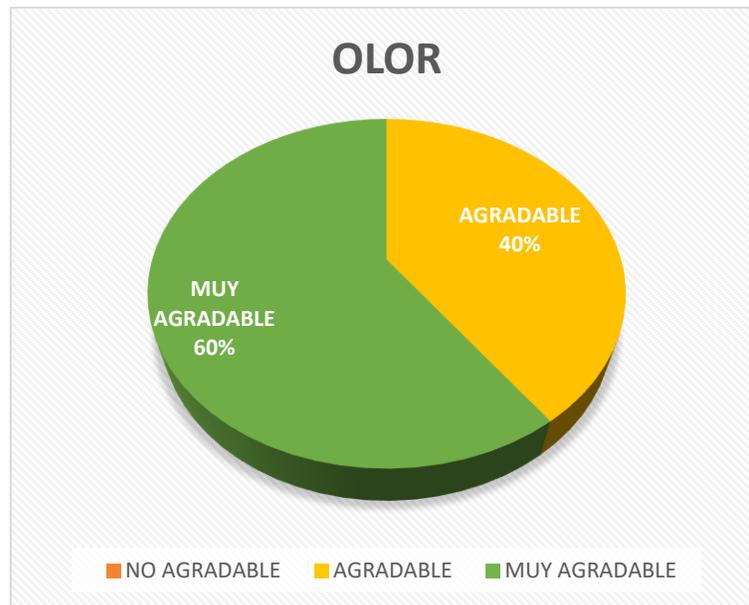


Gráfico No. 24. Nivel de aceptación del olor de los buñuelos.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que los buñuelos tuvieron buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.22), en el sabor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.23) y en olor obtuvo una puntuación de 60% en el rango de muy agradable y 40% en el rango de agradable (Gráfico No.24).

DULCE DE HIGOS CON MENTA

Tabla No. 52. Aceptabilidad del dulce de higos con menta
Fuente: Flor, N. (2020).

DULCE DE HIGOS CON MENTA			
	3	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	3	3	3
EVALUADOR 2	3	2	2
EVALUADOR 3	3	3	3
EVALUADOR 4	3	3	3
EVALUADOR 5	3	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0

AGRADABLE	0	1	1
MUY AGRADABLE	5	4	4



Gráfico No. 25. Nivel de aceptación de la textura del dulce de higos.
Fuente: Flor, N. (2020).

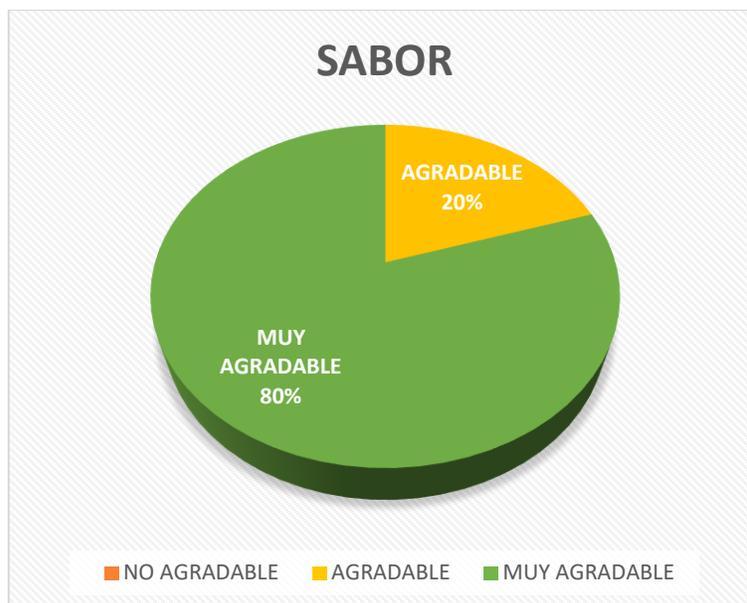


Gráfico No. 26. Nivel de aceptación del sabor del dulce de higos.
Fuente: Flor, N. (2020).

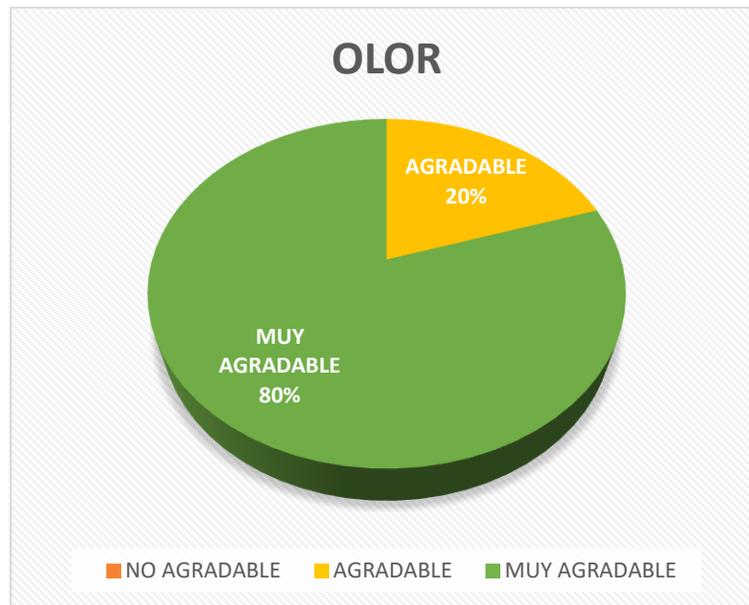


Gráfico No. 27. Nivel de aceptación del olor del dulce de higos.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que el dulce de higos tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 100% en el rango de muy agradable (Gráfico No.25), en el sabor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.26) y en olor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.27).

ESPUMILLA DE MENTA

Tabla No. 53. Aceptabilidad de la espumilla de menta.
Fuente: Flor, N. (2020).

ESPUMILLA DE MENTA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	3	3	3
EVALUADOR 2	3	2	3
EVALUADOR 3	2	3	3
EVALUADOR 4	2	3	3
EVALUADOR 5	2	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0
AGRADABLE	3	1	0
MUY AGRADABLE	2	4	5

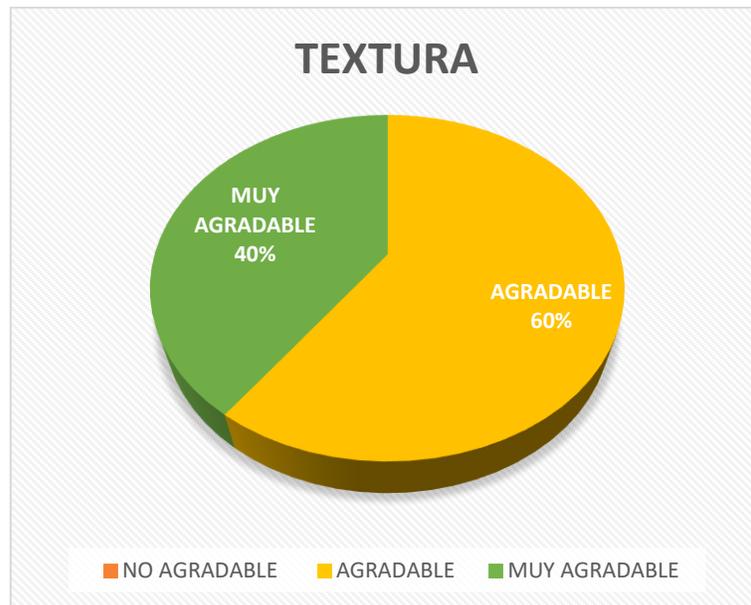


Gráfico No. 28. Nivel de aceptación de la textura de la espuma.
 Fuente: Flor, N. (2020).

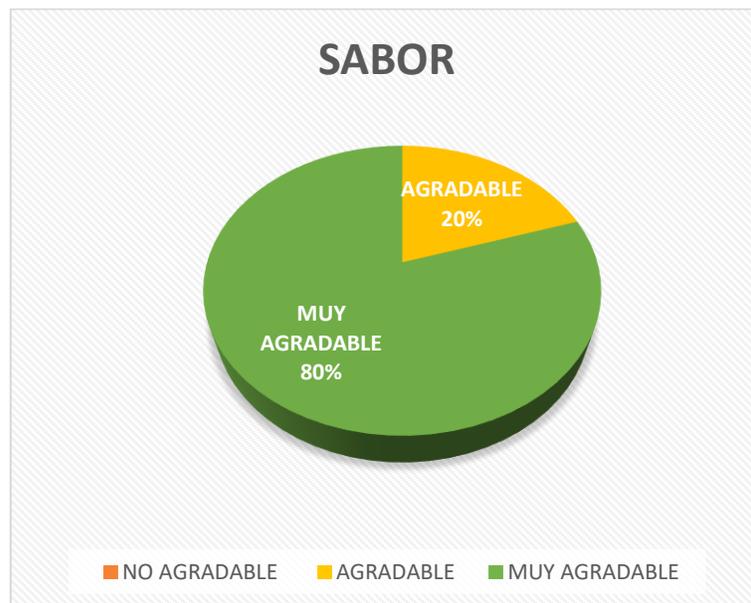


Gráfico No. 29. Nivel de aceptación del sabor de la espuma.
 Fuente: Flor, N. (2020).



Gráfico No. 30. Nivel de aceptación del olor de la espumilla.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que la espumilla tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 40% en el rango de muy agradable y 60% en el rango de agradable (Gráfico No.28), en el sabor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.29) y en olor obtuvo una puntuación de 100% en el rango de muy agradable (Gráfico No.30).

HELADO DE PAILA DE ALBAHACA

Tabla No. 54. Aceptabilidad del helado de paila de albahaca
Fuente: Flor, N. (2020).

HELADOS DE PAILA DE ALBAHACA			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
EVALUADOR 1	3	3	3
EVALUADOR 2	3	3	3
EVALUADOR 3	3	3	3
EVALUADOR 4	3	3	2
EVALUADOR 5	2	3	3
ESTADÍSTICAS			
	TEXTURA	SABOR	OLOR
NO AGRADABLE	0	0	0
AGRADABLE	1	0	1

MUY AGRADABLE	4	5	4
---------------	---	---	---

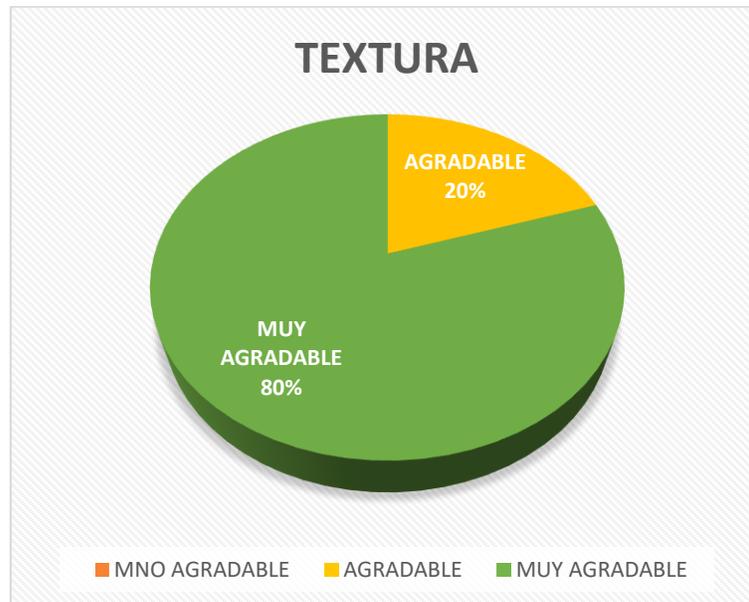


Gráfico No. 31. Nivel de aceptación de la textura del helado de paila.
Fuente: Flor, N. (2020).



Gráfico No. 32. Nivel de aceptación del sabor del helado de paila.
Fuente: Flor, N. (2020).

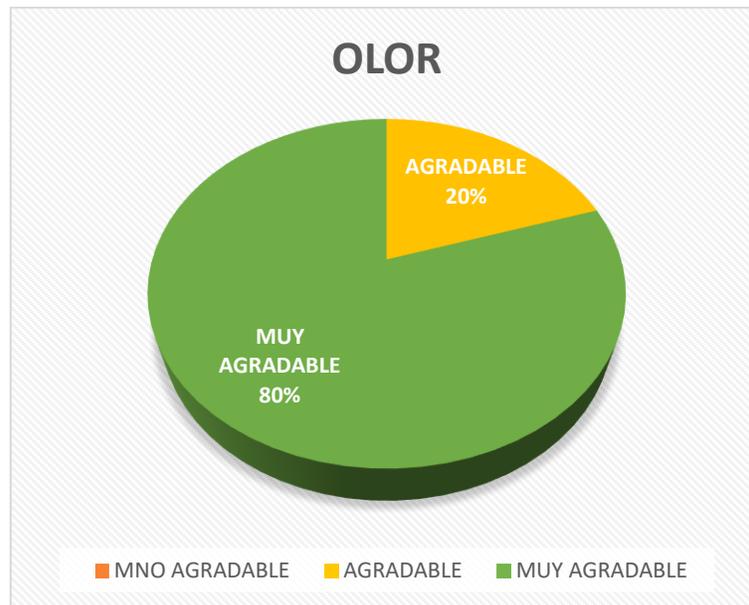


Gráfico No. 33. Nivel de aceptación del olor del helado de paila.
Fuente: Flor, N. (2020).

Se puede observar que el helado de paila tuvo buena aceptación ya que en textura obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.31), en el sabor obtuvo una puntuación de 100% en el rango de muy agradable (Gráfico No.32) y en olor obtuvo una puntuación de 80% en el rango de muy agradable y 20% en el rango de agradable (Gráfico No.33).

De esta manera se puede determinar que los postres nacionales elaborados a base de Hierbas Aromáticas de la Sierra – Norte del Ecuador tuvieron buena aceptación por parte de los expertos culinarios debido a que su olor, sabor y textura tuvieron puntuaciones altas.

4.5 Diseño de la estructura del recetario de innovación gastronómica de postres nacionales

El recetario que se realizó está compuesto por 11 recetas de postres nacionales que han sido innovadas mediante el uso de hierbas aromáticas, para la elaboración del recetario se estableció la siguiente estructura:

- Portada

- Índice de contenido
- Introducción
- Recetas
- Glosario de términos

Portada

El recetario está compuesto por una portada la cual consta de una imagen acorde al tema, el nombre del recetario y el nombre de la autora.

Imagen No. 1. Portada del recetario
Fuente: Flor, N. (2020).



Índice de contenido

En el índice de contenido se encuentra la información de cada elemento que compone el recetario partiendo desde la introducción, las recetas, hasta el glosario de términos ubicados con su respectivo número de pagina

Imagen No. 2. Índice de contenido del recetario.
Fuente: Flor, N. (2020).

ÍNDICE DE CONTENIDO	
INTRODUCCIÓN.....	3
ESPUMILLA DE MENTA.....	4
PAN DE LECHE CON MANZANILLA.....	5
HELADO DE PAILA DE ALBAHACA.....	6
BUÑUELOS DE HIERBABUENA CON MIEL DE CEDRÓN.....	7
MELVAS DE HIERBA LUISA.....	8
MONCAIBAS DE ALBAHACA.....	9
QUIMBDITOS DE MANZANILLA.....	10
PAN QUESADILLA DE HIERBABUENA.....	11
HUMITAS DE HIERBA LUISA.....	12
DULCE DE HIGOS CON MENTA.....	13
PRISTINOS DE ALBAHACA CON MIEL DE HIERBA LUISA.....	14
GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	15

Introducción

En la introducción se detallan los motivos por el cual se realiza el recetario y su propósito el cual es promover el uso de las hierbas aromáticas en la repostería nacional como elemento principal de las preparaciones.

Imagen No. 3. Introducción del recetario.
Fuente: Flor, N. (2020).

INTRODUCCIÓN

El recetario de innovación de postres nacionales a base de hierbas aromáticas, fue creado mediante un estudio el cual propone la innovación de diferentes postres mediante el uso de hierbas aromáticas del Ecuador como son manzanilla, cedrón, menta, hierbabuena, hierba luisa, albahaca, con el fin de fomentar el uso de estas hierbas como elemento principal de las preparaciones de postres nacionales mediante el uso de diferentes técnicas que permitirán aprovechar todos los beneficios que poseen las hierbas aromáticas.

Recetas

Las recetas constan del nombre de la receta, imagen de la preparación final, la lista de ingredientes con su gramaje e imagen y el procedimiento con su respectiva imagen.

Imagen No. 4. Receta 1 Espumilla de menta
Fuente: Flor, N. (2020).

ESPUMILLA DE MENTA



INGREDIENTES

- Clara de huevos 200gr
- Azúcar 290gr
- Menta 150gr
- Agua 100ml
- Colorante verde 2 gotas



- Llevar a baño maría las claras con 200gr de azúcar hasta que se diluya.
- Beatir las claras hasta que formen picos.
- Realizar una infusión de menta; agregar 50gr de azúcar y dejar reducir hasta que tenga textura de jales, se puede agregar 2 gotas de colorante verde.
- Incorporar la reducción de menta a las claras y batir hasta conseguir una mezcla homogénea.



Imagen No. 5. Receta 2. Pan de leche con manzanilla
Fuente: Flor, N. (2020).

PAN DE LECHE CON MANZANILLA



INGREDIENTES

- Harina 550gr
- Azúcar 175gr
- Mantequilla 175gr
- Sal 3gr
- Huevos 2uni
- Leche 240ml
- Polvo de hornear 30gr
- Levadura 25gr
- Destilado de manzanilla 70ml
- Colorante amarillo 3 gotas



- Mezclar el harina, sal y polvo de hornear.
- Formar un crater y colocar los huevos, leche, levadura, azúcar, mantequilla, el destilado y el colorante.
- Mezclar los ingredientes del centro del crater para luego incorporar con la harina, amasar hasta obtener una masa cremosa.
- Con la ayuda de una manga pastifera o con la mano se forma pequeñas bolitas que se colocan en la lata.
- Dejar leudar 15 minutos y llevar al horno a 200°C de 8 a 10 minutos, después bajar la temperatura a 170° por 15 minutos.



Imagen No. 6. Receta 3 Helado de paila de albahaca.
Fuente: Flor, N. (2020).

HELADO DE PAILA DE ALBAHACA



INGREDIENTES

- 150gr Albahaca
- 200ml Leche condensada
- 400ml Crema de leche
- Hielo
- Sal en grano
- Paja



1. Montar la crema de leche y refrigerar
2. Procesar o licuar la leche condensada con la albahaca
3. Cernir la mezcla de leche condensada con albahaca e incorporar a la crema de leche, mezclar en forma envolvente.
4. En una fuente grande de aluminio o de metal agregar una capa de hielo seguido de una capa de paja, encima de esto se coloca otra capa de hielo con sal en grano
5. Colocar una paila de bronce sobre el hielo y agregar la mezcla, revolver con una cuchara de madera mientras se da vuelta la paila hasta que la mezcla se congele








Imagen No. 7 Receta 4. Buñuelos de hierbabuena
Fuente: Flor, N. (2020).

BUÑUELOS DE HIERBABUENA CON MIEL DE CEDRÓN



INGREDIENTES

- 60gr Mantequilla
- 15gr Azúcar
- 3uni Huevos
- 60ml Destilado de hierbabuena
- 250gr Harina
- 10g Polvo de Hornear
- 60ml Leche
- 5gr Sal
- Aceite
- 250gr Panela
- 180ml Infusión de cedrón



1. Batir los huevos con la leche, azúcar y el destilado de hierbabuena
2. Agregar harina con el polvo de hornear y sal
3. Incorporar mantequilla y batir hasta formar una mezcla homogénea
4. Con ayuda de una cuchara colocar pequeñas porciones de la mezcla en abundante aceite caliente para freír.
5. Para la miel mezclar la infusión, y la panela dejar hervir hasta que espese.










Imagen No. 8 Receta 5 Melvas de hierba luisa
 Fuente: Flor, N. (2020).

MELVAS DE HIERBA LUISA



INGREDIENTES

- 150gr Mantequilla
- 200gr Azúcar
- 4 unidades Huevos
- 150ml Aceite de Hierba Luisa
- 4 gotas Colorante Amarillo
- 500gr Harina
- 10gr Polvo de Hornear
- 100gr Mermelada
- 150gr Chocolate semiamargo
- 30gr Aceite



1. Crear la mantequilla y el aceite de hierba luisa con el azúcar.
2. Agregar el colorante e incorporar los huevos uno por uno.
3. Tamizar la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla y batir.
4. Colocar la mezcla en una manga pastelera y en una lata realizar la forma de las melvas.
5. Hornear a 180° de 10 a 15 minutos.
6. Derretir el chocolate a baño maría junto con el aceite, para armar las melvas se juntan 2 mitades con mermelada y decorar con chocolate.










Imagen No. 9 Receta 6 Moncaibas de albahaca
 Fuente: Flor, N. (2020).

MONCAIBAS DE ALBAHACA



INGREDIENTES

- 150gr Mantequilla
- 300gr Azúcar
- 3uni Huevos
- 3 gotas Colorante Amarillo
- 500gr Harina
- 10gr Polvo de Hornear
- 150ml Aceite de albahaca



1. Crear la mantequilla y el aceite de albahaca con el azúcar.
2. Agregar el colorante e incorporar los huevos uno por uno.
3. Mezclar la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla.
4. Se procede a formar las moncaibas en una lata y hornear a 180° de 10 a 15 minutos.








Imagen No. 10 Receta 7 Quimbolitos de manzanilla
 Fuente: Flor, N. (2020).

QUIMBOLITOS DE MANZANILLA



INGREDIENTES

- Hojas de Achira
- 3gr Sal
- 125gr Mantequilla
- 250gr Azúcar
- 5uni Huevos
- 125ml Aceite de manzanilla
- 500gr Harina
- 20gr Polvo de hornear
- 200ml Leche
- 100gr Queso
- 60gr Pasas



1. Batir las claras de huevo a punto de turrón y agregar una pizca de sal
2. Cremen la mantequilla y el aceite de manzanilla con el azúcar, añadir las yemas de huevo y batir
3. Mezclar la harina con el polvo de hornear e incorporar a la mezcla amasar, agregar leche, el queso y las claras batidas mezclaren forma envolvente
4. Lavar, secar y cortar las hojas de achira colocar la masa en el centro de la hoja, decorar con pasas y cerrar la hoja, cocinar en una tamalera por 30 minutos.






10

Imagen No. 11 Receta 8 Pan quesadilla de hierbabuena
 Fuente: Flor, N. (2020).

PAN QUESADILLA DE HIERBABUENA



INGREDIENTES

- **MASA BASE**
- 500gr Harina
- 10gr Sal
- 20gr Levadura fresca
- 45gr Azúcar
- 1uni Huevos
- 100gr Mantequilla
- 200ml Agua
- **RELLENO**
- 200gr Levadura
- 125ml Leche
- 500gr Harina
- 180gr Azúcar
- 150gr Mantequilla
- 125ml Destilado de hierbabuena
- 3 gotas Colorante amarillo
- 2uni Huevos
- 20gr Polvo de hornear
- 2gr Sal
- 200gr Queso fresco



1. Para la masa base mezclar la harina con la sal y formar un cráter, colocar en el centro levadura, azúcar, huevo, mantequilla y agua mezclar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa homogénea, dejar reposar por 1 hora
2. Para el relleno mezclar la leche con la levadura, un poco de azúcar y un poco de harina y dejar reposar
3. Cremen la mantequilla con el azúcar, añadir el destilado de hierbabuena y el colorante, agregar los huevos y la mezcla que se preparo con la leche y la levadura, incorporar la harina, el polvo de hornear y la sal, mezclar todo y añadir el queso, dejar reposar por 30 minutos
4. Con la masa base hacer porciones de 40 gr y dejar reposar 10 minutos. Estirar la masa base y colocar en el centro una porción de relleno y realizar el doble de 4 puntas, hornear a 180°C de 14 a 17 minutos.






11

Imagen No. 12 Receta 9 Humitas de cedrón.
 Fuente: Flor, N. (2020).

HUMITAS DE CEDRÓN



INGREDIENTES

- 500gr Choclo Cao molido
- Hojas del choclo
- 60gr Mantequilla
- Azúcar 100gr Azúcar
- 3gr Sal
- 2uni Huevos
- 125gr Queso fresco
- 5gr Polvo de Hornera
- 90ml Aceite de menta



1. Batir las claras a punto de nieve con un poco de azúcar.
2. Creinar la mantequilla y el aceite de menta con el azúcar, agregar las yemas, añadir el maíz molido, la sal, el queso, y el polvo de hornear. Agregar la mezcla a las claras batidas.
3. Lavar y secar las hojas de choclo, colocar la mezcla en el centro de la hoja y cerrar.
4. Cocinar en la tamalera por 30 minutos.






12

Imagen No. 13 Receta 10 Dulce de higos con menta.
 Fuente: Flor, N. (2020).

DULCE DE HIGOS CON MENTA



INGREDIENTES

- 15uni Higos verdes
- 500gr Panela
- 300gr Queso
- 300ml Infusión de menta y albahaca



1. Remojar los higos, realizando un corte en cruz en la parte superior de los higos y cortar las puntas.
2. En una olla agregar la infusión de menta y albahaca junto con la panela, dejar hervir hasta que la panela se disuelva.
3. En otra olla colocar los higos con agua y cocinar de 10 a 15 minutos.
4. Añadir los higos cocinados a la miel de menta y albahaca y dejar cocinar hasta que los higos tomen un color marrón. Servir acompañado de queso.






13

Imagen No. 14 Receta 11 Pristiños de albahaca.
Fuente: Flor, N. (2020).

PRISTIÑOS DE ALBAHACA CON MIEL DE HIERBA LUISA



1. Mezclar la harina, el polvo de hornear y la sal, formar un crater en el centro y colocar la mantequilla, el aceite de albahaca y el huevo.




2. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, dejar reposar por 15 minutos.



3. Estirar la masa hasta que tenga un grosor de 3 milímetros, cortar tiras de 1,5 cm y realizar cortes en el filo de la tira, juntar los extremos.




4. Colocar aceite en una olla y freír. Para la miel mezclar la infusión, y la panela dejar hervir hasta que espese.




14

- INGREDIENTES**
- 500gr Harina
 - 200ml Agua
 - 60gr Mantequilla
 - 10gr Sal
 - 10gr Polvo de hornear
 - 60ml Aceite de albahaca
 - 15gr Azúcar
 - 1uni Huevo
 - Aceite
 - 250gr Panela
 - 180ml Infusión de hierba luisa

Glosario de términos

En el glosario de términos se detallan las palabras técnicas que se encuentran en el procedimiento de las recetas con su respectivo concepto.

Imagen No. 15 Glosario de términos del recetario.
Fuente: Flor, N. (2020).

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Al Vapor: Consiste en cocinar los alimentos con el vapor de un medio líquido por ejemplo el agua, sin necesidad de que los alimentos entren en contacto con el líquido

Cremado: Consiste en mezclar el azúcar con el género graso sólido con el fin de formar burbujas de aire que ayuden al aireado de las masas.

Congelado: Someter a los alimentos a una temperatura menor a los 0°C para que se solidifiquen

Emulsión: Es la mezcla homogénea de dos productos que por lo regular no pueden mezclarse

Fritura Profunda: Consiste en sumergir un producto en un género graso que sobrepase los 180°C

Hervido: Consiste en la cocción de los alimentos mediante la inmersión en un medio líquido a una temperatura alta por un largo tiempo

Horneado: Proceso en el cual se cocina un alimento en un horno con calor seco

15

CAPÍTULO 5

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este capítulo se describen las conclusiones las cuales indican el cumplimiento de los objetivos planteados en el trabajo de investigación y las recomendaciones en donde se plantean ideas o sugerencias para futuras investigaciones.

5.1 Conclusiones

Se ha podido concluir mediante la investigación realizada que:

- Las características organolépticas de las hierbas aromáticas aportan grandes beneficios al momento de la elaboración de postres ya que estas tienen sabores, olores y colores agradables los cuales son compatibles con el resto de ingredientes.
- La manzanilla debido a su sabor dulce, a su olor sutil y agradable y a su color amarillo es apropiada para la elaboración de los postres.
- La hierba luisa gracias a sus propiedades organolépticas como su olor cítrico, sabor dulce y color verde es conveniente para la elaboración de los postres
- La menta posee un olor fresco y mentolado, sabor refrescante y color verde claro debido a esto es una hierba apropiada para la elaboración de los postres
- El cedrón debido a su olor y sabor dulce y a su color verde claro, es una hierba adecuada para la elaboración de los postres.
- La albahaca es una hierba apropiada para la elaboración de postres debido a su sabor y olor intenso y agradable y a su color verde oscuro.
- La hierbabuena debido a su olor y sabor refrescante y su sabor verde es una planta conveniente para la elaboración de postres.
- Referente al segundo objetivo específico se puede concluir que los métodos empleados para obtener los sabores de las hierbas aromáticas con las que se elaboraron los postres como son la destilación, extracción de aceites esenciales y la infusión se los pueden realizar de forma casera con materiales sencillos de conseguir, facilitando la obtención de la materia prima.

- Referente al tercer objetivo específico se puede concluir que existe escasa información tanto en libros como en las páginas web sobre la repostería ecuatoriana en especial sobre su historia y el origen de algunas preparaciones.
- Referente al cuarto objetivo específico se puede concluir que para innovar los postres nacionales se deben realizar modificaciones en el gramaje de algunos de sus ingredientes ya que al integrar aceites esenciales a la receta la cantidad de materia grasa que se usaba en la receta original tuvo que ser disminuida para no alterar el producto final, de igual manera al usar la destilación el género líquido de las recetas originales tuvo que ser disminuido.
- Los quimbolitos de manzanilla, el dulce de higos con menta y el helado de paila de albahaca tuvieron gran aceptación entre los especialistas culinarios ya que el sabor, la textura y el olor de los postres fue de su agrado.
- Las melvas de hierba luisa, el pan de leche de manzanilla, las quesadillas de hierbabuena, los pristiños de albahaca, los buñuelos de hierbabuena y la espumilla de menta tuvieron buena aceptabilidad entre los especialistas culinarios debido a que hubo características como el olor o textura que no cumplieron con sus expectativas.
- Las humitas de cedrón y las mancabais de albahaca fueron los postres que tuvieron menos aceptación por parte de los especialistas culinarios ya que su textura no fue su agrado.
- Referente al sexto objetivo se concluye que el recetario de innovación gastronómica de postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la sierra-norte del Ecuador este compuesto por una estructura básica la cual está contiene elementos fundamentales donde se exponen todas las recetas elaboradas y los métodos que se utilizaron para la obtención del sabor de las hierbas aromáticas acompañado de gráficos para facilitar su comprensión.
- El recetario de innovación gastronómica de postres nacionales a base de hierbas aromáticas de la sierra-norte del Ecuador es un aporte a la gastronomía nacional debido a que permite conocer los diferentes usos que se les puede dar a las hierbas aromáticas nacionales dentro de la cocina en especial en el área

de repostería, también se demostró que las hierbas aromáticas pueden ser usadas como el género principal de las preparaciones.

- El recetario puede ser utilizado por cualquier persona como material para futuras investigaciones.

5.2 Recomendaciones

Mediante la investigación realizada se puede dar las siguientes recomendaciones:

- Implementar en la carrera de Gastronomía las instituciones de educación superior la enseñanza de las diversas hierbas aromáticas que posee el Ecuador, las cualidades y beneficios que aportan y los diferentes usos que tienen dentro de la culinaria.
- Experimentar con otra clase de hierbas aromáticas como el tomillo, romero, orégano, entre otros para la elaboración de todo tipo de preparaciones en especial con postres.
- Impulsar la elaboración de los postres nacionales mencionados en la investigación dentro de los talleres de cocina de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.
- Desarrollar investigación científica de las diferentes hierbas aromáticas para la elaboración de postres.
- Industrializar los métodos para obtener el sabor de las hierbas aromáticas de forma que permitan aprovechar todas las características organolépticas que poseen las plantas.
- Ampliar la información existente sobre la repostería ecuatoriana ya que esta información es escasa y no existen libros técnicos o documentos científicos donde ese abarque este tema a profundidad.
- Establecer en la Universidad Iberoamericana del Ecuador una estructura básica para la creación y estandarización de nuevas recetas innovadoras.

- Crear un espacio dentro de las plataformas virtuales de la universidad donde se pueda difundir recetarios, manuales, entre otros materiales para el beneficio de los estudiantes de las diferentes carreras.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Al Vapor: La cocción al vapor es un método de cocción que consiste en preparar alimentos únicamente con la ayuda del vapor de líquidos por lo general de agua sin que los alimentos sean sumergidos en el líquido (Flores, González, y Covadonga, 2002).

Baño María: Es un método de cocción el cual consiste en colocar un alimento líquido o sólido en un recipiente sobre una olla con agua hervida con el fin de calentarlo (Crespo y González, 2011).

Congelado: Es un método de conservación de alimentos la cual permite conservar los alimentos por mayor tiempo debido a que se aplica temperaturas inferiores a los 24°C y esto permite que la actividad bacteriana se detenga y de esta manera no se descompongan los alimentos (Galiano, 2006).

Cremer: Es un método que consiste en mezclar materia grasa por lo general mantequilla o margarina con azúcar con el fin de airear la preparación, este método se lo utiliza por lo general para la elaboración de tortas, pasteles y galletería (Quintero, 2012).

Fritura Profunda: Es un método de cocción el cual consiste en introducir un género en abundante materia grasa con el fin de que se cocine internamente y cree una costra en el exterior (Aguirre, 1998).

Gastronomía: La gastronomía es una ciencia la cual tiene relación entre el ser humano con la cultura, el arte y el alimento y estudia las técnicas, ingredientes y recetas con el fin de preparar diferentes alimentos (Gutierrez, 2012).

Hervido: Es un método de cocción el cual consiste en cocinar un género en abundante líquido por lo general agua a punto de ebullición a una temperatura de 100°C (Crespo y González, 2011).

Hornear: Es un método de cocción el cual consiste en cocinar un alimento mediante calor seco sin la necesidad de líquidos, pero con la incorporación de géneros grasos, mediante el uso de un horno (Aguirre, 1998).

Ingredientes: Se refiere a los componentes que constituyen una preparación o mezcla de un producto (AAFCO en FAO, 2003).

Patrimonio alimentario: Se refiere al conjunto de técnicas, creencias, conocimientos, valores y tradiciones las cuales se transmiten entre generaciones y concluye en la elaboración de diferentes platos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Receta: Es un documento escrito donde se describen los ingredientes, cantidades exactas, técnicas culinarias y procedimientos para elaborar un plato (Castrillon, 2009).

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes Impresas

Aguirre, R. (1998). *Conceptos Básicos Sobre Cocina*. Mexico D.F: Limusa. 224pp.

Arias, F. (2016). *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica sexta edición*. Caracas: Editorial Episteme. 143pp.

Crespo, E., y González, N. (2011). *Técnicas culinarias*. Madrid: Paraninfo. 194pp

De Flores, G., González, M., y Covadonga, M. (2002). *Iniciación en las técnicas culinarias*. Mexico: Limusa. 359pp

Galiano, C. (2006). *Saber comprar, conservar y congelar nuestros alimentos*. Madrid: Espasa. 128pp.

Green, A. (2007). *El libro de las especias: hierbas aromáticas y especias*. . Barcelona: Robinbook.

Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Tlalnepantla: Red Tercer Milenio.164pp

Hernandez, R., y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativas y mixta*. Ciudad de México: McGRAW-Hill Interamericana Editores, S.A. de C. V. 714pp.

Juárez, C., Aguilar, J., Juárez, M., Bugarín, R., Juárez, P., y Cruz, E. (2013). *Hierbas Aromáticas y Medicinales En México: Tradición e Innovación*. Revista Bio Ciencias, Vol. 2, Núm. 3. Tepic, Universidad Autónoma de Nayarit.

Pimienta, J., y De la Orden, A. (2017). *Metodología de la investigación*. Mexico: Pearson. 204pp.

Rodway, A. (1980). *Hierbas y especias*. Barcelona: Instituto Parramón Ediciones.

Fuentes Digitales

- Alulema, M. (2014). *Utilización de Chamburo (Carica Pubescens) Como Materia Prima Para la Elaboración de Productos de Pastelería y Repostería. Riobamba 2013.*
En: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9921/1/84T00356.pdf>
- Bembibre, C. (2009). *Definición de Postre.* Definición ABC En:
<https://www.definicionabc.com/general/postre.php>
- Boxler, M. (27 de Abril de 2009). *Infusiones de plantas aromáticas y medicinales.* Inta.
En: https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_infusiones_de_plantas_aromáticas_y_medicinales.pdf
- Cabrera, M. (Abril de 2016). *Innovación De Postres Incorporando Raíces Andinas Con El Fin De Rescatar Su Valor Gastronómico En La Ciudad De Cuenca.* Universidad De Cuenca. En:
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24477/1/monograf%C3%a da.pdf>
- Cameroni, M. (2012). *Historia de las hierbas aromáticas, especies y aceites esenciales.* En:
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10119/1/84T00367.pdf>
- Castrillon, S. (2009). *CONCEPTO DE RECETA ESTÁNDAR.* Obtenido de Técnico en Cocina:
<http://tecocina.blogspot.com/2009/08/concepto-de-receta-estandar.html>
- Culqui, V. (2016). *La Innovación Gastronómica En Los Super Ceviches En El Cantón Ambato.* Universidad Regional Autónoma De Los Andes. En:
<http://45.238.216.28/bitstream/123456789/4260/1/PIUAESC001-2016.pdf>
- FAO. (2003). *Desarrollo de la Agricultura 1. Procedimientos Idóneos Para la Fabricación de Alimentos Para la Agricultura.* Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. En: <http://www.fao.org/3/a-y1453s.pdf>

- Luegon, M. (julio de 2004). *Los Aceites Esenciales*. Fitoterapia. En: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-pdf-13064296>
- Melé , A., y Benet, J. (2015). *¿Cómo redactar una receta de cocina?* Redac_especializada. En: <https://sites.google.com/site/redacespecializada/cmo-redactar-una-receta-de-cocina>
- Mejía, L., Mejía, S., y Bravo, M. (2014). *Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador*. Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía. En: http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de Octubre de 2013). *Patrimonio Alimentario. Fascículo 1*. En: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Orrala, M. y Simbala, K. (Abril de 2019). *Estudio del Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis) y su aplicación en la repostería ecuatoriana*. Universidad de Guayaquil. En: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/42169/1/BINGQ-GS-19P46.pdf>
- Paz, M. (2019). *Laboratorios de innovación gastronómica*. Ruiz Healy Times. En: <https://www.ruizhealytimes.com/ciencia-y-tecnologia/laboratorios-de-innovacion-gastronomica>
- Quintero, R. (19 de Noviembre de 2012). *Glosario de términos*. Club de reposteria. En: <https://clubdereposteria.com/cremar/#:~:text=Crema%20es%20el%20proceso%20de,cupcakes%20y%20pasteles%20en%20general.&text=Ver%20c%C3%B3mo%20crema%20mantequilla%20con%20az%C3%BAcar>
- Ramos, C. (Julio de 2015). *Los paradigmas de la investigación científica*. UNIFE. UNIFE. En:

http://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf

Ruiz, G. (2016). *Nuevas Tendencias En Repostería Con La Utilización De Hierbas Aromáticas*. Escuela Superior Politécnica De Chimborazo. En: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10119/1/84T00367.pdf>

Ruiz, R. (1 de Julio de 2018). *Infusiones: qué son, tipos y beneficios para la salud*. Viviendo la Salud. En: <https://viviendolasalud.com/salud-y-remedios/infusiones>

Valiente, A. (1996). *Historia de la destilación*. Educación Química En: <http://revistas.unam.mx/index.php/req/article/view/66669/58567>

ANEXOS

Anexo 1 Encuesta de Aceptabilidad

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR



Encuesta de Nivel de Aceptación

NOMBRE:

OCUPACIÓN:

FECHA:

OBJETIVO: Determinar el nivel de aceptación que tienen los postres por parte de especialistas culinarios.

Degustar los productos y evaluar según su criterio

1. No agradable
2. Agradable
3. Muy agradable

Clasificación	Postres	Textura			Sabor			Olor		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
Masas Horneadas	Melvas									
	Pan de Leche									
	Moncaibas									
	Quesadillas									
Masas Fritas	Pristiños									
	Buñuelos									
Masas al Vapor	Quimbolitos									
	Humitas									
Emulsión	Espumilla									
Congelados	Helado de paila									
Salsas	Dulce de higo									

Anexo 2 Proceso de secado de las hierbas aromáticas



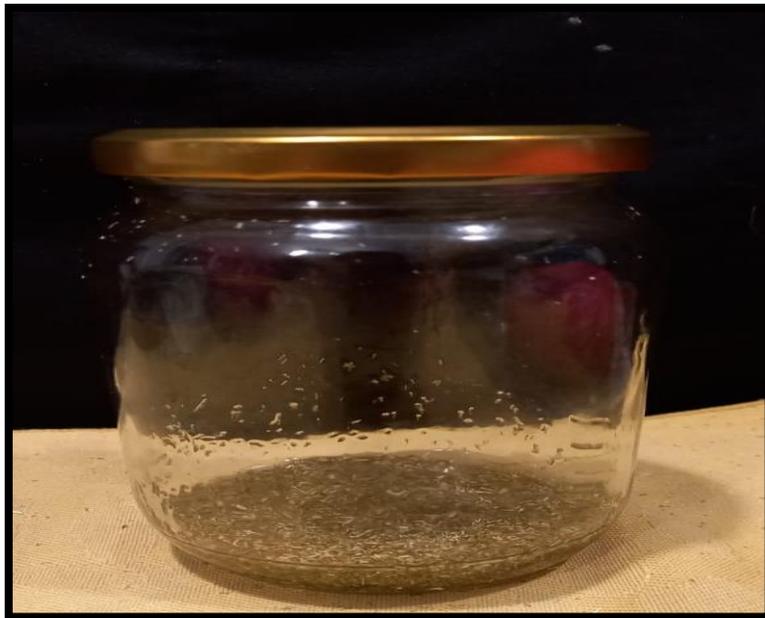
Anexo 3 Molido de las hierbas aromáticas



Anexo 4 Incorporación del aceite a las hierbas aromáticas



Anexo 5 Reposo de las hierbas aromáticas



Anexo 6 Aceites esenciales



Anexo 7 Hervido del agua



Anexo 8 Incorporación de las hierbas aromáticas al agua



Anexo 9 Infusión de hierbas aromáticas



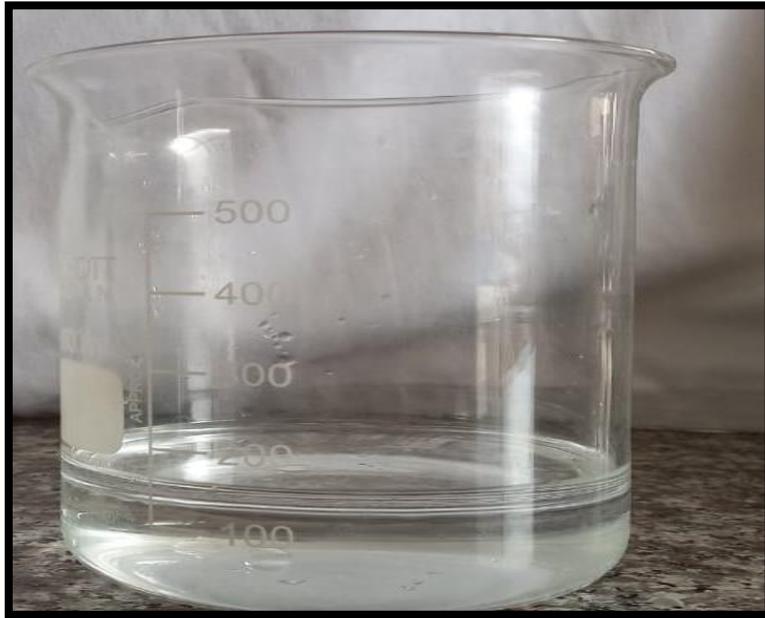
Anexo 10 Alambique casero



Anexo 11 Incorporación de las hierbas aromáticas para la destilación



Anexo 12 Destilado de hierbas aromáticas



Anexo 13 Hierbas aromáticas procesadas

