

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniero en Administración de
Empresas Gastronómicas

**Diseño de una Guía con técnicas y procedimientos de Repostería dirigido al
grupo “Mujeres emprendedoras 13 de abril” Cantón Otavalo, Parroquia
González Suárez**

Autor:

Carina Alejandra Hernández Falcón

Director:

Magister Carlos Urquizo

Quito, Ecuador

Mayo, 2022

Carta del director de trabajo de titulación

Magister Juan Francisco Romero

Director de escuela de Administración de Empresas Gastronómicas

Presente.

Yo, Carlos Urquizo, director del Trabajo de Titulación realizado por Carina Alejandra Hernández Falcón, Estudiante de la carrera de Administración de empresas Gastronómicas informo haber revisado el presente documento titulado “Diseño de una guía con técnicas y procedimientos de Repostería dirigido al grupo “Mujeres emprendedoras 13 de abril” Cantón Otavalo, Parroquia González Suarez”, 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 a la verdad.

Atentamente,

X



Mgst. Carlos Urquizo
Director de Trabajo de Titulación

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Diseño de una guía con técnicas y procedimientos de Repostería dirigido al grupo “Mujeres emprendedoras 13 de abril” Cantón Otavalo, Parroquia González Suárez. 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 éste un 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.



Carina Alejandra Hernández Falcón

Número de cédula de la ciudadanía: 1722827688

Quito, 20 de Mayo 2022.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por ser quien ha estado a mi lado en todo momento dándome las fuerzas necesarias para continuar luchando día tras día y seguir adelante rompiendo todas las barreras que se me presentan.

A mi familia, por darme su amor y confianza para poder llegar hasta este logro, que definitivamente no hubiese podido ser realidad sin ustedes.

A mi madre que será siempre mi inspiración para alcanzar mis metas, por enseñarme que todo se aprende y que todo esfuerzo es al final recompensa.

A mis hijos porque han sido el motor de mi esfuerzo y por ellos he puesto todo el corazón en todo lo que me he propuesto.

A mi esposo por darme su amor, apoyo y compartir nuevos e inolvidables momentos de mi vida.

Agradezco a la Universidad Iberoamericana del Ecuador y a todos los profesores que me han enseñado en estos años de preparación académica

ÍNDICE GENERAL

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ÍNDICE GENERAL.....	iv
ÍNDICE DE IMÁGENES	vi
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE CUADROS.....	viii
RESUMEN.....	x
INTRODUCCIÓN.....	xi
CAPÍTULO I.....	1
Presentación del problema.	1
Justificación.	3
Objetivos	4
<i>Objetivo General</i>	4
<i>Objetivos específicos.</i>	4
CAPÍTULO II.....	5
MARCO TEÓRICO	5
Antecedentes de la investigación.	5
Bases Teóricas	6
<i>Historia de la repostería.</i>	6
<i>Funciones del Chef Repostero.</i>	7
<i>Clasificación de la repostería.</i>	8
<i>Equipos y utensilios básicos utilizados en la repostería.</i>	9
<i>Técnicas de la Repostería.</i>	9
<i>Manejo de la repostería en Frío.</i>	12
<i>Estandarización de Recetas.</i>	13
<i>Normas e Higiene para el personal.</i>	15
CAPÍTULO III.....	17
MARCO METODOLÓGICO	17
Naturaleza del estudio.	17
Paradigma	17
<i>Paradigma sociocrítico.</i>	17
<i>Paradigma interpretativo.</i>	18

Actores sociales	18
Técnica e instrumento de recolección de la información	19
<i>Entrevista</i>	19
<i>Validación</i>	20
CAPÍTULO IV	22
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN	22
Análisis documental	22
<i>Análisis documental basado en las técnicas</i>	23
<i>Análisis en procesos de repostería</i>	25
<i>Análisis documental acerca de la estructura que debe llevar una guía</i> ...28	
Análisis de la entrevista Estructurada	28
Desarrollo de la propuesta	36
Características del manual de técnicas de repostería	36
Desarrollo del manual de técnicas de repostería	36
CAPÍTULO V	78
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	78
Conclusiones	78
Recomendaciones	79
REFERENCIAS	81
ANEXOS	85

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Batir claras a punto de nieve. Fuente: Técnica de repostería, 2010.....	40
Imagen 2. Mezcla de harina con batido de huevos. Fuente: Receta bizcocho a base de huevos batidos, 2017	41
Imagen 3. Cómo amasar. Fuente: Rebón 2018	42
Imagen 4. Incorporar la crema batida al dulce de leche. Fuente: Recetas Laylita 2012.....	42
Imagen 5. Cómo tamizar. Fuente: Arguiñano 2015	43
Imagen 6. Cobertura de chocolate. Fuente: Recetas de Escandalo 2016.....	44
Imagen 7. Mermelada de frutilla. Fuente: Getty Images 2015.....	44
Imagen 8. Helado emulsificado. Fuente: Innova culinaria 2016	47
Imagen 9. Esterificación de dulce de mora. Fuente: Directo al paladar 2018.....	48
Imagen 10. Gelatina de piña. Fuente: Pastrydeas 2017	48
Imagen 11. Terrificacion de chocolate. Fuente: Gastromo 2016	49

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Técnicas. Fuente: Ávila (2012)	51
Tabla 2. Medidas de volumen pequeñas. Fuente: Bonilla (2015)	54
Tabla 3. Tazas vs mililitros. Fuente: Bonilla (2015).....	54
Tabla 4. Tazas vs cucharas. Fuente: Bonilla (2015)	55
Tabla 5. Tazas vs Onzas. Fuente: Bonilla (2015)	55
Tabla 6. Equivalencia tazas de harina. Fuente: Bonilla (2015)	56
Tabla 7. Equivalencia de tazas y azúcar. Fuente: Bonilla (2015).....	56
Tabla 8. Equivalencia de tazas y azúcar glasé. Fuente: Bonilla (2015)	57
Tabla 9. Equivalencia de tazas de mantequilla. Fuente: Bonilla (2015)	57
Tabla 10. Equivalencias, libras, gramos. Fuente: Bonilla (2015).....	58
Tabla 11. Medición de pulgadas vs cm. Fuente: (2015).....	58

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Clasificación de postres. Fuente: Sánchez (2014).	8
Cuadro 2. Técnicas de Repostería. Fuente: Sánchez (2014)	10
Cuadro 3. Ficha de Análisis en técnicas de repostería. Fuente: Hernández (2020)	22
Cuadro 4. Ficha de análisis en procesos de repostería. Fuente: Hernández (2020).	23
Cuadro 5. Ficha de análisis de la estructura de una guía. Fuente: Hernández (2020).	27
Cuadro 6. Análisis pregunta 1. Fuente: Hernández, 2020.	29
Cuadro 7. Análisis pregunta 2. Fuente: Hernández, 2020.	30
Cuadro 8. Análisis pregunta 3. Fuente: Hernández, 2020.	31
Cuadro 9. Análisis pregunta 4. Fuente: Hernández, 2020.	32
Cuadro 10. Análisis pregunta 5. Fuente: Hernández, 2020.	33
Cuadro 11. Análisis pregunta 6. Fuente: Hernández, 2020.	34
Cuadro 12. Análisis pregunta 7. Fuente: Hernández, 2020.	35
Cuadro 13. Utensilios para medir. Fuente: Juárez (2016)	60
Cuadro 14. Para masas y mezclas. Fuente: Juárez (2016)	61
Cuadro 15. Utensilios para extender. Fuente: Juárez (2016)	62
Cuadro 16. Materiales de decoración. Fuente: Juárez	63

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	86
ANEXO 2	87
ANEXO 3	91

RESUMEN

El presente estudio está enfocado en analizar las técnicas y procedimientos que el Grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de Abril” aplican en la elaboración de sus postres, con la finalidad de que adquieran bases que mejoren sus conocimientos y material de apoyo para la realización de sus productos. De la misma manera, estandarizar sus recetas que contribuyan a perfeccionar sus procesos, es así que se plantea un objetivo general relacionado con elaborar una guía de técnicas y procedimientos de repostería, de tal modo que el “Grupo Mujeres Emprendedoras 13 de Abril” podrá aplicar diferentes técnicas para mejorar sus procesos y optimizar sus tiempos y materia prima para sus productos. El estudio estuvo fundamentado por la teoría presentada en cuanto a las técnicas por Puigbó (2011), Gugler, Volino, & Dominguez (2018), Armendáriz (2010). Desde el aspecto metodológico, la investigación fue cuantitativa de tipo de campo descriptiva, con una investigación documental mismo que se basa en la recolección y análisis de datos con el fin de medir opiniones, puntos de investigación, la población estuvo constituida por 12 personas que conforman el “Grupo Mujeres Emprendedoras 13 de Abril”. Se aplicó como técnica la entrevista estructurada utilizando como instrumento un cuestionario de 7 preguntas, la validez fue determinada por dos expertos en el área gastronómica y metodológica. Así mismo, se analizó cada pregunta arrojando resultados favorables para continuar con la investigación, determinando que el “Grupo de Mujeres 13 de Abril” tienen un conocimiento empírico para la elaboración de sus postres, carecen de técnicas y procedimientos adecuados para lo cual se implementa una guía donde se encuentran las técnicas de pastelería y repostería y se indica paso a paso los procedimientos de elaboración de postres.

Palabras claves: Guía, Técnicas, Pastelería, Repostería, Estandarización y Procedimientos.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación consiste en diseñar una guía de repostería para un grupo de mujeres emprendedoras con el propósito de mejorar y potenciar el conocimiento en técnicas y procedimientos en la elaboración de sus postres, garantizando un producto de calidad con estándares y procedimientos adecuados. Las técnicas que se emplearán serán de ayuda para las “mujeres emprendedoras 13 de abril”, ya que gracias a la preparación tradicional que tienen para sus alimentos y las nuevas técnicas modernas en repostería, no perderán su matiz y su sabor.

Además, de fomentar ingresos económicos para solventar los gastos del hogar mejorando la calidad de vida de su familia y el de impartir empleo como mujeres motivadas. Compartiendo sus situaciones, sensaciones o percepciones de crecimiento personal y laboral para el resto de comunidades que se encuentran alrededor de la parroquia González Suárez, con la factibilidad de poseer una guía de postres para generar un producto de calidad.

CAPÍTULO I

NATURALEZA DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

Presentación del problema.

La repostería a lo largo del tiempo ha ido cambiando de diferentes formas enriqueciendo costumbres y culturas, como en sus inicios que en Egipto comenzó siendo recetas simples donde no conocían el azúcar y utilizaban la miel de abeja, con el pasar del tiempo en la Roma antigua emplearon nuevas técnicas y procedimientos para dulcificar, así mismo en el medio Oriente utilizaban la caña de azúcar para adornar sus casas pero también la masticaban por lo dulce que es, también utilizando en sus recetas para endulzar y comenzar a expandir sus cultivos por el Pacífico y la India, siendo así en todo lugar del mundo existe diferentes cultivos y de cierta forma existen diferentes técnicas y procedimientos para la elaboración de postres tradicionales y modernos (Buinarotti, 2012).

Es así que en el mundo existen diferentes culturas y orígenes donde cada lugar han implementado una cierta forma de compartir momentos agradables y siempre acompañando de un postre ya sea con los diferentes cultivos que tiene cada región. Ávila en el libro titulado Repostería Tradicional “La repostería ha constituido y sigue haciéndolo en muchos lugares de nuestra geografía un nexo de unión de las buenas maneras y el mejor lenguaje para conocernos y comprendernos.” (Ávila 2003, p. 13).

Según Basantes (2014) en Latinoamérica al igual que en el viejo continente tienen diferente lenguaje, por lo que al unir diferentes ideas generan gran creatividad al momento de utilizar varias técnicas y preparaciones de postres. Latinoamérica cuenta con una gran diversidad de cultivos y tradiciones por lo cual la elaboración de postres se puede decir que tienen su esencia para la creatividad tanto endulce como salado, esto va direccionando una mezcla de sabores y exquisitez gracias a la variabilidad de frutos que existen en las diferentes zonas de América Latina.

En el Ecuador ha evolucionado en lo turístico y hotelero, lamentablemente la gastronomía tuvo un retraso en su avance el desarrollo, puesto que se muestra en exhibir una gastronomía ancestral como: la humita, quimbolito, alfajores, quesadillas, tortas, pasteles porque son productos ricos y llamativos, pero no es repostería

propiamente. Según Ruiz (2014), la repostería es el arte que se encarga de elaborar dulces, salsas, rellenos, pastas, bizcochos, merengues, masas, tartas, cremas, confites, entre otros. Así misma la repostería es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres. Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas, dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar.

Actualmente las técnicas y procedimientos de cocina son indispensables a la hora de elaborar un producto de calidad, este conocimiento es limitado o casi nulo para una gran cantidad de la población, en su mayoría por problemas económicos que impiden sustentar una carrera o capacitaciones. Esta falta de capacitación ha impedido conocer las distintas técnicas y procesos inmersos en la preparación de un postre, lo que ha desfavorecido la repostería es la falta de aprendizaje que el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de Abril” no lo conocen, es por ello que se implementara una guía de técnicas y procedimientos.

Al mismo tiempo las normas basadas en el protocolo alimenticio, se debe cumplir en un sistema pre elaborado ya que estas normativas ya existen por costumbres, hábitos alimenticios y tradiciones. Basándonos en la comida tradicional que tiene elaboraciones antiguas con sus frutos y vegetales que cultivan para generar su propia comida y su elaboración fue heredada de generaciones antiguas por sus abuelas, madres e hijas (Pazos, 2012, p.5)

El grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de Abril” se inició un 29 de Agosto en el año 2016 la iniciativa del grupo fue hecha por el Doctor Gustavo Pareja alcalde de Otavalo, quien realizó programas para la formación de grupos de mujeres en la cual participaban 22 mujeres. Por falta de economía el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de Abril” se redujo a 12 mujeres las cuales están en proceso de legalización en el departamento Bienestar Social de Otavalo para solicitar el documento de ser socias jurídicas. Al momento realizan ferias artesanales y emprendimientos en la parroquia González Suárez, cantón Otavalo con parte de conocimiento empírico sobre pastelería, es decir, unas cuantas técnicas básicas lo que ha hecho que los productos elaborados por ellas hayan ido decayendo (A. Criollo, comunicación personal, día mes 2020).

Asimismo, se ha determinado la creación de una guía para fomentar el conocimiento en técnicas y procedimientos en la repostería artesanal de la misma forma que busca transmitir un nuevo y mejorado concepto de lo que significa la repostería además del conocimiento sobre procedimientos, metodologías, técnicas y práctica constante lo que encaminará a las personas para iniciar un cambio en la gastronomía incentivando el consumo de los productos, fortalecer la identidad nacional y la diversificación de la repostería ecuatoriana para en un futuro lograr que sea una de las mejores del mundo. Tomando en cuenta lo anteriormente referido se plantea la siguiente interrogante.

¿De qué manera se puede lograr la estandarización de los procedimientos de postres en el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”?

Justificación

Sobre todo deben tomar en cuenta que la estandarización es un protocolo que deben seguir para que el personal realice un mismo procedimiento en sus elaboraciones. Ahora, el proceso de estandarización de las recetas de los postres del grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” será mediante técnicas, las cuales facilitaran sus procedimientos con el fin de reducir sus tiempos de elaboración y aprovechamiento útil de la materia prima ya que el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” lo hacen de manera empírica y solo basado en la experiencia, en si ellas lograrán adquirir mejores conocimientos en elaboración y procesos para ofrecer productos con calidad.

El presente trabajo tiene como propósito diseñar una guía en técnicas de repostería dirigido a un grupo de “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, que les ayude a potenciar y mejorar el conocimiento en técnica y procedimientos sobre la preparación de dulces y postres además de incentivar la utilización de productos de la zona de la parroquia González Suárez, cantón Otavalo, provincia de Imbabura, y con ello aprovechar estos alimentos en nuevas preparaciones que gusten, interesen y estimulen a dichas personas a formar una base de conocimientos que no solo les ayude a mejorar sino permita desarrollar competencias, conocimientos, habilidades o destrezas, para realizar una actividad productiva, en este caso se indaga más sobre lo que la gente quiere.

Es decir, precisar más conocimiento no solo en lo que se refiere a producto o alimento, utensilio, técnica, sabor y olor sino también enfocarlos en lo que comen, que

es lo que quieren comer y por qué lo comen ya que no se registrará solo en satisfacer una necesidad fisiológica sino en articularla a la generación de experiencias que permitan potenciar el interés dando paso a la transformación de la repostería antigua en una nueva mejor que dirija una nueva forma de dar conocimiento por medio de la práctica, es decir, “aprender haciendo” en base a las necesidades cambiantes de su entorno alimentario con lo cual se busca ofrecer productos variados y porque no con ello ayudar a futuros emprendimientos.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar una guía de técnicas y procedimientos de repostería dirigida al grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” cantón Otavalo parroquia González Suárez.

Objetivos específicos

- Identificar las técnicas y procedimientos que utilizan el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, con el fin de implementar mejores prácticas de desarrollo en la elaboración de postres.
- Estandarizar los procesos que contribuyen a mejorar las técnicas y procedimientos de la elaboración de postres.
- Poner en práctica la guía realizada con el fin que el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” perfeccionen sus técnicas en la elaboración de sus postres.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En cuanto al diseño de la elaboración de la guía se identifica los aspectos más importantes para el desarrollo de dichas técnicas dentro de la gastronomía. Es por ello que en este capítulo se explica la evolución de la repostería a través de las diferentes técnicas y procedimientos que se muestran.

Antecedentes de la investigación.

La elaboración de la guía de repostería se basa en la estandarización de recetas para el buen aprovechamiento de sus productos y el mejoramiento de técnicas con el fin de brindar un producto rico, nutritivo y de calidad.

Puigbó (2012), realizó una guía que tuvo como objetivo formar un mundo de ideas que complementa y armoniza la cocina moderna para mantener, ampliar, y renovar los conocimientos básicos de la Pastelería y Repostería, principalmente con técnicas y mejores procedimientos de elaboración tradicional y moderna, dirigido a futuros reposteros y cocineros de España en la ciudad de Barcelona. El método de estudio fue cualitativo con proyectiva, apoyándose de 20 capítulos como una herramienta práctica, organizada y de fácil lectura. Fomentando un buen rendimiento de materia prima, el manejo correcto de temperaturas.

La investigación de Puigbó direcciona y fomenta la implementación de nuevas técnicas y procedimientos de elaboración de postres básicos que realizan el grupo “Mujeres 13 de abril” guiándose y descubriendo nuevas técnicas y métodos esenciales para una mejor elaboración en la repostería tradicional y moderna.

Gugler, Volino, & Dominguez (2018), elaboran una guía de técnicas Culinarias con el objetivo de estandarizar y homologar conceptos y conocimientos técnicos que permitan un buen desarrollo y manejo de procedimientos con un solo lenguaje, dirigido a instructores y programas educativos para nuevas generaciones de cocineros de las Américas. El estudio de esta guía es un apoyo de aprendizaje de procedimientos que incentivan a un buen manejo y desarrollo de las cocinas regionales de nuestro continente.

La presente investigación realizada por la Asociación de chefs del Ecuador tiene como la aceptabilidad de estandarizar y homologar los conceptos básicos del grupo al cual nos direccionamos en el tema de investigación formando un grupo capaz de realizar postres con diferentes técnicas y procedimientos necesarios para dominar el arte culinario de la repostería.

Armendáriz (2010), realiza un libro de procesos básicos de pastelería y repostería, con el objetivo de demostrar técnicas y preparados básicos sin tener que regirse a recetas de otros con el fin de crear sus propias ideas en sus postres, este libro va dirigido a todas las personas que quieran aprender el arte culinario de la repostería de Colegios, Institutos y Universidades a nivel mundial. Es un libro de consulta que aporta conocimiento de técnicas y elaboraciones para la preparación de postres sin necesidad de ver recetarios con el fin de incentivar a la creación de nuevos sabores y texturas en la repostería.

La presente investigación de Armendáriz nos motiva a la creación de recetas para el grupo "Mujeres Emprendedoras 13 de abril", con el fin del desarrollo creativo que ellas manejan empíricamente y es así que Armendáriz muestra técnicas y procedimientos con creación propia

Durante esta época, la Edad Media, empezaron a surgir en Francia los *obloiers*, un gremio que se dedicaba a hacer obleas, es decir, las hostias para las misas religiosas. Poco a poco, el pueblo tendrá acceso a estos dulces, que se registrarán por el calendario, de igual forma que ahora comemos turrón en diciembre, torrijas en semana santa, etc. Es también gracias a las Cruzadas que nuevos ingredientes se incorporaron al recetario repostero. En 1440, una ordenanza utiliza por primera vez la palabra "pasteleros", un siglo más tarde, en 1556, bajo el reinado de Carlos IX de Francia, nace la corporación de pasteleros que establece el aprendizaje y acceso al grado de maestro pastelero (Buinarotti, 2012).

Bases Teóricas

Historia de la repostería

La repostería es un arte culinario con sus inicios que se basan en la elaboración y decoraciones dulces como, tortas, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles budines

y confites, donde se utilizan sus ingredientes básicos que son, harina, el chocolate, huevo, mantequilla y su ingrediente principal que es el azúcar, también la repostería es un arte de crear diseños, texturas y decoraciones con el fin de obtener una buena presentación, es así que:

El oficio como tal de repostería nace en el Antiguo Egipto que se endulzaba con miel de abeja. Las recetas de repostería eran simples y se manejaban técnicas de panadería y horneado; sin embargo, el término de repostería no tenía el mismo significado que el actual ya que significaba más bien despensa o el lugar donde se elaboraban, almacenaban las provisiones, los dulces, las pastas y los embutidos. (Maaroufi, 2019, p6).

Asimismo, la repostería ha venido evolucionando conforme al cambio de la humanidad con nuevas ideas siguiendo una tradición donde aplican la experiencia y complementa con técnicas y procedimientos, los cuales han avanzado con estudio de chefs reposteros que han involucrado guías con el fin del mejoramiento de la pastelería y repostería, en la antigüedad la repostería se basaba de la mezcla de harina, huevos, leche, miel y esencias como la canela y vainilla, conforme al cambio tecnológico las técnicas aplicadas también forman parte del cambio para darle un mejor dulzor en cada elaboración de postres.

Funciones del Chef Repostero

Se dice que en la antigüedad la repostería se le llamaba a pequeños lugares donde guardaban provisiones y materia prima sobrante, entonces era una persona encargada de hacer este oficio el cual lo llamaban repostero que debía cuidar y almacenar ciertas provisiones. Para aprovechar el tiempo y la materia prima guardada, los reposteros comenzaron a elaborar dulces y pastas en forma artesanal (Jaime, 2019).

En la actualidad el repostero es la persona encargada de elaborar, diseñar, conservar y presentar productos a base de dulces, masas y pastas con técnicas y procedimientos que permiten crear un producto innovador, delicioso y de calidad.

Tareas Habituales

El repostero es el encargado de pre elaborar, crear, diseñar y preparar de manera adecuada todo lo que esté referente a la repostería con técnicas precisas para

conservar y no desperdiciar los productos que se utilizan al momento de realizar un postre, de esta manera obteniendo mayor rendimiento y productividad (Basantes, 2014).

- Una de las tareas que un pastelero tiene es convertir su materia prima en un plato de menú.
- Preparar los ingredientes necesarios para realizar las fórmulas de mezclas, para elaborar los diferentes productos y procesos de decoración.
- Controlan el aprovisionamiento y aprovechamiento de la materia prima con el fin de evitar pérdidas económicas.
- Controlar la zona de trabajo con higiene y seguridad.

Clasificación de la repostería

De acuerdo con la repostería se identifican una variedad de postres con diferentes características que los clasifica como se muestra en la tabla No.1 de la siguiente manera:

Cuadro 1. *Clasificación de postres. Fuente: Sánchez (2014).*

CLASIFICACION	POSTRES
POSTRES CALIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Cremas • Soufflés • Puddings • Carlotas • Postres de arroz • Crepas, etc.
POSTRES FRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Merengues • Mousses • Bavaresas • Gelatinas • Flanes • Cremas
POSTRES FRITOS	<ul style="list-style-type: none"> • Empanadillas • Buñuelos • Croquetas

	<ul style="list-style-type: none"> • Torrejas, etc.
POSTRES A BASE DE HELADO	<ul style="list-style-type: none"> • Sorbetes • Parfaits • Espumas heladas • Tortas heladas • Helados con crema
QUESOS Y FRUTAS AL NATURAL	<ul style="list-style-type: none"> • Macedoñas • Frutas perfumadas al ron

Equipos y utensilios básicos utilizados en la repostería.

Para la repostería es importante saber que se necesitan utensilios y equipos básicos, con el fin de elaborar un postre los cuales ayudan para la preparación, elaboración, cocción, montaje y diseño dándoles forma, sabor y textura. En un informe relatado por Juárez (2016), indica la diferente clasificación de utensilios y equipos básicos los cuales se presenta a continuación:

Para cocción: Horno y cocina industrial y equipo de refrigeración

Para medir: Balanza, Vaso medidor, Cuchara, tazas medidoras y termómetro

Para masas y mezclas: Batidor manual o fuente, Batidora eléctrica, Bowl, Tamizadores, Coladores, Brochas, Espátula de plástico, Rallador, Vasijas baño maría, Aros, Procesador

Para extender: Rodillo, Maquina cilindradora, Espátulas de metal, Tabla pastelera, Papel de mantequilla

Para decoración: Moldes, Manga pastelera, Boquillas y adaptadores, Cortadores de masa o galletas, Dispensador

Técnicas de la Repostería

En la repostería es indispensable darle un punto de sabor y creatividad con el fin de mejorar la calidad para lo cual existen diferentes técnicas y procedimientos los cuales ayudan a caracterizar cada elaboración ya que las técnicas permiten dar diferentes

formas y textura a cada uno de los postres. De acuerdo al Manual de Repostería, Panadería y Bollería, Sánchez (2014), indica diferentes técnicas las cuales son: caramelizar, cocer en blanco, cocer al vapor, blanquear, glasear, lustrar, rehogar, macerar, napar, pasteurización, punto bolita sostenida, punto de cordón, punto de hilo fuerte, punto de humeo, punto nieve, punto de pomada, punto de turrón, punto hilo flojo, punto letra, punto listón, punto reducir, refinar, rehidratar, sándwich de helado, sirope, strudel.

Cuadro 2. *Técnicas de Repostería. Fuente: Sánchez (2014)*

Técnica	Descripción
Caramelizar	Calentar el azúcar hasta que se derrita y se convierta en líquido de color dorado a marrón oscuro pasado los 180° el caramelo se considera quemado. Otra forma de caramelizar es espolvorear la azúcar sobre los alimentos y llevarlos al horno o a la parrilla el azúcar se derrite formando un caramelo consistente en el alimento.
Cocer en blanco	Se hornea una masa u otros moldes sin relleno retirando a media cocción para permitir que la masa seque completamente y después agregar el relleno.
Cocer al vapor	Cocer un alimento o preparación en un recipiente tipo rejilla cerrado dentro de agua que se lleva a ebullición.
Blanquear	En la repostería se mezcla lentamente la azúcar con mantequilla dando forma una mezcla cremosa pálida.
Glasear	Cubrir el alimento con una sustancia dulce como el chocolate, azúcar derretido, almíbar mermelada, glas, etc
Lustrar	Dar brillo o espolvorear con azúcar o diferentes preparados dulces en la pastelería y repostería. En esta técnica no necesitamos procedimientos porque existe variedad de ingredientes con cual se pueden elaborar los postres.

Rehogar	Poner en un recipiente a fuego moderado un alimento para dar color.
Macerar	Agregar en vinos y licores frutas picadas con azúcar, durante un tiempo para que los líquidos tomen el sabor y aroma de los frutos.
Napar	Es cubrir un alimento con una crema o salsa espesa para que permanezca de forma cubierta en todo el alimento.
Punto Bolita Sostenida	Cuando al colocar una cucharadita en una taza de agua bien fría, al tomarla con las manos se puede formar una bolita que no se deforma.
Punto de Cordón	Se baten las yemas hasta que al levantar el batidor se forma una especie de cordón con las yemas. Éstas deben adquirir un color amarillo fuerte.
Punto de Hilo Fuerte	Cuando al tomar un poco de almíbar con la punta de la cuchara, luego de soplarlo se pasa entre dos dedos y al separarlos, se forma un hilo que no se corta.
Punto de Nieve	Forma de batir las claras de los huevos hasta que quede con la apariencia de una espuma blanca.
Punto de pomada	En la manteca se le llama al punto en que ésta blanda pero sin derretir y puede ser manejada, justamente, como una pomada.
Punto de Turrón	Se baten las claras hasta que esponjan y se secan relativamente. La clara no debe caer al levantar el batidor. Si lo pide la receta, las yemas se añaden después de obtenido el punto, mezclándose suavemente.
Punto Hilo Flojo	Cuando al tomar una gota de almíbar entre los dedos y soplar, al separarlos se forma un hilo que se corta enseguida.
Punto Letra	Significa lograr con los huevos y el azúcar una emulsión que, al levantar, forme rastros que permanezcan sin desaparecer rápidamente.

Punto Listón	Se baten las yemas hasta que se forma un hilo suave de yema al levantar el batidor
Punto	Grado justo de cocción o sazónamiento de una vianda. / Grado de batido de un ingrediente / Grado de cocción del almíbar.
Reducir	Disminuir el volumen de una preparación por evaporación, consiguiendo una mayor concentración del sabor y del espesor. Consiste en hervir un líquido para hacerlo más sustancioso como consecuencia de la evaporación producida. Normalmente se reducen los alcoholes (vino, brandy, jerez) dentro de una salsa para que pierda la acidez y deje el aroma.
Refinar	Con la ayuda de la trituradora, pasar un género o elaboración para triturarlo muy fino; habitualmente se utiliza para moler frutos secos y en la elaboración de turrones y mazapanes.
Rehidratar	Aportar a un género desecado previamente, un líquido para que adquiera y recupere su agua de constitución.
Sirope	Sirope es almíbar compuesto con azúcar y agua hervida con una graduación más bien baja. Se llama almíbar a una mezcla de azúcar y agua cocida cuando alcanza el punto deseado, según el empleo que se le vaya a dar
Strudel	El strudel es muy elástico. Está hecho de harina con alto contenido en gluten, poca grasa y sin azúcar.

Manejo de la repostería en Frío

La base correcta para la elaboración de un postres es la utilización de temperaturas adecuadas y procesos exactos para su preparación, ya que al momento de trabajar con productos perecederos ellos se van descomponiendo de forma natural y sencilla como: leche, huevo, mantequilla y crema de leche es necesario mantener la cadena de frío controlando su temperatura para que no exista un deterioro, su temperatura

en refrigeración es de 5°C o menos, o congelado a -18° C menos para detener o retardar el crecimiento de bacterias (Imbera, 2019).

Refrigerar

- Pasteles con fruta fresca y queso cremo no deben estar en el refrigerador más de 2 días.
- Pasteles con cobertura de chocolate, frutas glaseadas y crema de maní pueden estar en el refrigerador 2 a 4 días.

Congelar

- Para la conservación de un pastel no debe ser más de 4 meses para no perder su sabor y nutrientes que tiene como un postre recién elaborado, mantener en moldes herméticos evitando el cruce de olores.

Descongelar

Existen tres categorías para la aplicación de este proceso: materias primas, pre cocido o pre elaborado y productos congelados o terminados.

- Materias primas: glaseados, gelatinas, frutas, purés.
- Pre cocidos o pre elaborados: son productos que están congelados o crudos para hornear y fermentar como las masas para la elaboración de cuernitos que son listas para hornear.
- Los postres congelados deben ser consumidos inmediatamente en la pastelería como rellenos de nieve.

Estandarización de Recetas

La palabra estandarización implica mucho en lo que es normalizar, ya que para realizar algún procedimiento se debe seguir ciertos pasos con el fin de obtener y mejorar procesos, para al momento de repetir su producto sea similar en todos sus aspectos. Por lo tanto, al momento de realizar una receta se debe establecer ciertos parámetros a seguir, de manera adecuada y ordenada, de cierta manera se estaría estandarizando o normalizando sus procedimientos, para obtener un producto final de calidad y con beneficios en costos Bonis (2016).

Beneficios de estandarización de recetas

En los procesos de elaboración de pósteres la estandarización es muy esencial para la creación de un producto con beneficios de costos, procesos y cocina, De Bonis (2016), nos indica ciertos beneficios que favorece en las recetas al momento de estandarizar.

- **La calidad uniforme de los alimentos:** con el fin de obtener un producto de calidad se debe fijar correctamente los procesos y cantidades adecuadas.
- **Ahorro de tiempo:** No solo nos ayuda a la elaboración rápida de un plato, también genera ganancias en la materia prima para la elaboración de un platillo.
- **Mejoras en los procesos:** realizar un producto con procedimientos detallados permite un producto de calidad y en tiempos correctos.
- **Mejoras en la presentación uniforme del servicio:** es visible al momento que un plato no tiene la misma cantidad, color, aroma, sabor ya no está preestablecido con el proceso indicado he ahí se genera los reclamos a los establecimientos de comida
- **Ahorro de dinero mediante el control de desperdicios:** la receta estándar es fundamental para el establecimiento ya que ayuda a economizar los desperdicios o merma de cada receta generando una ganancia al restaurante y evitando derroche de dinero en las compras excesivas para el establecimiento
- **Simplificar el cálculo de Costos de Menú:** realizar de forma adecuada los productos conlleva a la simplificación de costos y ayuda en el ahorro para un buen producto tanto en calidad y cantidad
- **Da color y vida a la cocina:** un buen proceso de estandarización de recetas requiere de señalética, gráficas y cartelera que recuerden los procesos, cantidades, ingredientes, por lo tanto, el que estos sean coloridos, claros, llamativos es una tarea interesante que despertará creatividad y alegría.

Normas e Higiene para el personal

Cuando trabajan en el área de cocina es de suma importancia llevar un correcto aseo al momento de la elaboración de los productos, ya que las manipulaciones de los ingredientes con unas manos limpias dan seguridad tanto a la persona encargada de elaborar y por su puesto al consumidor final, dejando así una buena imagen del lugar donde los preparan y llevando una buena salud. (Lescano, 2019)

Es por eso que a continuación según Lescano (2019), detalla ciertas maneras de llevar una buena higiene en el lugar de trabajo.

Limpieza de manos

Es una de las principales normas de higiene personal ya que tendrán que manipular los ingredientes y los alimentos.

Baño diario

Es recomendable el baño diario ya que la piel retiene bacterias y la única forma de eliminar dichas bacterias es mediante el baño, es así que brindaran un producto sano y saludable tanto para las personas que consumen como también para las que preparan.

Aseo corporal

Es importante que al momento de realizar un procedimiento en cocina el cabello y manos deben estar limpios, las manos con sus uñas cortas, sin pintar, sin anillos o pulseras donde se pueda quedar residuos de alimentos, el cabello bien recogido con una malla o gorro de cocina.

Uso correcto de la vestimenta

La vestimenta debe ser cómoda y ligera los hombres al igual que las mujeres deben usar gorro o malla para evitar la caída de cabello y sus zapatos deben ser cómodos y antideslizantes.

Evitar movimientos y gestos que puedan denotar suciedad

Cuando se prepara un alimento no deben tocarse la cara, meter sus manos a los bolsillos, masticar chicle y fumar ya que se considera antihigiénico, cuando hagan eso siempre deben volverse a lavar las manos.

Limpieza de utensilios

Siempre al momento de realizar una preparación se debe limpiar los utensilios que utilizan para poder utilizar en las siguientes preparaciones.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Naturaleza del estudio

El enfoque de la investigación que se utilizará para la realización del presente trabajo de titulación es cualitativo, mismo que se basa en la recolección y análisis de datos mediante indagatoria de las opiniones para verificar los hechos, puntos de vista y conocimiento de todos los involucrados en el campo de la investigación. Hernández, Mendoza (2018)

La investigación se basa en el estudio de un grupo de personas que realizan actividades de una manera empírica, es así que se denominará un paradigma interpretativo y sociocrítico, el cual será apoyo documental porque se busca describir minuciosamente los procesos, técnicas y procedimientos para la elaboración de las distintas recetas que conforman la guía a realizar.

De esta manera el estudio que se realizará se sustenta en una investigación documental.

La investigación documental es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas. Como en toda investigación, el propósito de este diseño es el aporte de nuevos conocimientos (Hernandez y Mendoza, 2018, p. 27).

El diseño cualitativo se denominará estudio de caso, el trabajo de titulación se sustenta en este tipo de investigación, ya que es necesario conocer otros conceptos, como técnicas y procedimientos de la elaboración de postres realizados por otros investigadores. De la misma, existen varias fuentes documentales que son necesarios para obtener conclusiones generales que sirvan de apoyo para la investigación.

Paradigma

Paradigma sociocrítico

Se toma un paradigma sociocrítico en la investigación por ser de carácter autoreflexivo, ya que existen necesidades en el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” de mejoras en sus técnicas para la elaboración de sus postres. Según Arnal

(2008) adopta la idea de que la teoría crítica es una ciencia social en donde se plantea el estudio comunitario y la investigación del participante, dando respuestas a problemas específicos dentro de las comunidades con la participación de sus miembros. De esta manera se identifica y analiza el problema del grupo al momento de realizar sus postres, ya que sus prácticas son elaboraciones a base de experiencia sin resultados de calidad, para lo cual la guía elaborada busca la autorreflexión de cada integrante en sus procedimientos a base de técnicas de elaboración de sus recetas, mejorando sus productos

Paradigma interpretativo

También se toma en cuenta que tiene un paradigma interpretativo ya que la presente investigación requiere de una relación entre investigador y observador, de esta manera lo que se requiere es la interpretación de datos sustituyendo a la medición de datos, Guba y Lincoln (1985). Siendo un estudio subjetivo en el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”. Lo que se busca con este paradigma es la interpretación de las practicas que tiene el grupo al realizar sus productos, para lo cual es fundamental estandarizar sus recetas llevando una relación dialéctica entre el grupo y el investigador, obteniendo resultados positivos, ya que el grupo con sus conocimientos y experiencia fortalecen el estudio y la elaboración de la práctica para el investigador, y el investigador con sus bases teóricas ayuda al grupo a mejorar y poner en practica procedimientos con técnicas para obtener un producto más satisfactorio.

Actores sociales

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo elaborar una guía de técnicas y procedimientos de repostería dirigida al grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” cantón Otavalo parroquia González Suárez para mejorar los conocimientos técnicos en repostería, por lo que el tipo de investigación será de campo ya que se refiere al estudio sistemático de los hechos en el lugar que se produjeron. En esta modalidad de investigación entra en contacto de forma directa con la realidad del lugar y objeto de estudio para obtener información más pertinente de acuerdo a los objetivos del proyecto de investigación.

Para los cual aquellas personas que, por sus vivencias, capacidad de empatizar y relaciones que tienen en el campo pueden apadrinar al investigador convirtiéndose en una fuente importante de información a la vez que le va abriendo el acceso a otras personas y a nuevos escenarios. Además, al realizarlo en sitio donde se desenvuelve la problemática se establecerá una relación directa con el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”.

En este estudio serán 10 personas de género femenino de diferentes familias, que son amas de casa formando un emprendimiento, para eso se han reunido como un grupo y se denominan “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, en donde se dedican a realizar postres, son mujeres que tienen un intervalo de edad de 28-65 años.

En base a esto se determina un grupo específico:

- Conocimientos en técnicas de repostería
- Vivir en la parroquia de Gonzales Suarez

Técnica e instrumento de recolección de la información

Técnica

En la investigación las técnicas son herramientas de búsqueda las cuales permiten la recolección de datos e información con el fin de conocer los propósitos de cierto grupo de personas y así poder llegar a los objetivos de la investigación, es así que (Bavaresco, 2012, p. 67) indica que “se entenderá por técnica de investigación, el procedimiento o forma particular de obtener datos o información”.

Entrevista

La entrevista es una técnica de recogida de información que además de ser una de las estrategias utilizadas en procesos de investigación cuyo principal objetivo es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias, opiniones de personas. (Folgueiras, 2005)

Con lo anterior mencionado se aplica la técnica de entrevista estructurada son preguntas con un delimitado orden, se aplican de forma rígida la cual facilita la clasificación y análisis presando una alta objetividad y confiabilidad ya que se

requiere información exacta, veraz y precisa, y esta entrevista debe ser estructurada con el fin de obtener los datos precisos para llevar a cabo los objetivos en el grupo “mujeres emprendedoras 13 de abril”, estas entrevistas fueron transcritas y se presentan en el Anexo 3.

La entrevista fue estructurada de 7 preguntas, las cuales se basan en el conocimiento, experiencia y si saben de técnicas de repostería con el fin de analizar los procedimientos que utilizan el grupo para realizar sus postres, los utensilios y equipos que utilizan como también la higiene que aplican al momento de la manipulación de los alimentos, la misma que se hizo mediante una llamada telefónica por medidas de bioseguridad para que el grupo y el investigador no tengan exposición directa por temas de COVID-19, la entrevista se preparó para un grupo de 10 personas de género femenino integrantes del grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”.

Instrumento

El instrumento que se utiliza, en esta investigación es el guion de una entrevista para facilitar la investigación pertinente y así poder analizar e interpretar las conclusiones necesarias, (Bernal, 2012, p. 173) indica “la entrevista es una técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideran fuente de información”

Es así que en esta investigación con la técnica ya mencionada que es el guion de entrevista se hizo telefónicamente ya que en estos momentos no se realiza de manera presencial por el virus COVID-19, con la finalidad de no exponer al grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”. Ver (Anexo 1)

Validación

La validez y confiabilidad determinan las necesidades de la investigación según el instrumento que se utiliza, Hurtado (2012). Es así que la validez permite verificar si el instrumento es el adecuado hacia la investigación, permitiendo cuantificar de manera adecuada para el diseño requerido. Entonces de esta manera mide la característica clave para el que fue diseñado y no para otra.

De la misma manera la validez no solo se enfoca en la característica propia de la entrevista, sino que puede inferir en los datos generalizados o específicos, es decir

que la validación no solo se enfoca en la idea principal de la entrevista, sino que también en las inferencias de los diferentes aspectos que puede haber en los resultados obtenidos. Hurtado (2012).

Para el proceso de validación de los instrumentos que son; entrevista y ficha de análisis, se procedió a entrega a dos expertos, uno en el área de Gastronomía y otro en el área de Investigación ver (Anexo 2), los cuales fueron:

- Chef Luis Llerena docente del área de Gastronomía en la Universidad Iberoamericana del Ecuador.
- PhD. Edith Liccioni docente del área de Metodología de la Investigación.

Procedimiento para análisis de información

El análisis de la información fue cualitativo, puesto que se utilizaron, unas fichas con la cual se presentó en información básica y posteriormente se realizó el análisis del contenido de las fichas, por otra parte, para analizar las entrevistas se procedió hacer una interpretación global de las respuestas presentadas por las entrevistadas representado en cuadros cada ítem.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

El presente capítulo está enfocado en los resultados obtenidos del grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” mediante la entrevista que se mencionó por medio de instrumentos y técnicas en el capítulo tres, identificando su conocimiento para la elaboración de la guía en técnicas y procedimiento para la realización de postres al igual de sustentar con revisión bibliográfica para abordar el siguiente tema.

Los resultados deben estar en base a los objetivos específicos

Análisis documental

Con respecto al análisis documental, se realiza una exploración a diferentes autores, libros y tesis para el sustentante de información, que se abordara en la elaboración de una guía de técnicas y procedimientos, puesto que el objetivo es proporcionar información fácil y práctica para el grupo “Mujeres emprendedoras 13 de abril”. Identificando Procesos de estandarización, técnicas, procedimientos y los elementos que tiene una guía. En lo referente a las técnicas de repostería se muestra información en el cuadro numero 3

Cuadro 3. Ficha de Análisis en técnicas de repostería. Fuente: Hernández (2020)

Nombre del documento	Manual de repostería, pastelería, panadería y bollería.	Repostería domestica
Autor y año	- Edward David Sánchez Espinoza - Año 2012	Pilar Corporán Año 2010
Palabras claves	-Instructor de cocina -manual -Unidad didáctica.	Técnicas de camuflaje

Descripción del aporte del tema	La sustentación de la presente investigación es conocer las técnicas básicas que son utilizadas para la elaboración de postres, para poder realizar varias ofertas de postres dentro de la oferta gastronómica en las mujeres emprendedoras 13 de Abril.	El presente manual apoya el curso básico de Repostería Doméstica de Acuerdo al programa del INFOTEP. Como material de apoyo cuenta con las informaciones e instrucciones necesarias para aprender a elaborar Productos variados y de calidad.
Conceptos abordados	Objetivo: Dar a conocer técnicas del grupo mujeres emprendedoras 13 de abril.	Medidas Equivalencias

Análisis documental basado en las técnicas.

En lo referente a los procesos de repostería se muestra información en el cuadro número 4

Cuadro 4. *Ficha de análisis en procesos de repostería. Fuente: Hernández (2020).*

Nombre del documento	Procesos Básicos de pastelería y repostería	Aprovisionamiento en pastelería, géneros de uso común en repostería
Autor y año	Carmen Marín Molés y Isabel Cárdenas Chahuan. Año 2013	María de la Oliva Carpio Malia Año 2014

Descripción del aporte del tema	El presente documento nos indica, como se debe llevar los procedimientos para la realización de la guía ya que es necesario para mejorar las elaboraciones del grupo mujeres emprendedoras 13 de abril.	Este documento es eficaz, ya que guía varios procesos que tienen la pastelería y repostería.
Conceptos abordados	Operaciones en la pastelería	Texturas pastelería y repostería

Mediante la investigación por Sánchez (2012) y Corporan (2010), indica que existen una variedad de técnicas básicas necesarias que un repostero o pastelero debe conocer para la elaboración de un producto, estas técnicas son de mucha utilidad al momento de la elaboración ya que ayuda al aprovechamiento de los ingredientes, tiempo y creatividad. Es así que las técnicas más básicas necesarias son: batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar, cada una de estas técnicas se las realiza con la ayuda de utensilios indispensables como las latas, moldes, rodillos, espátulas y la manga pastelera, obteniendo el punto correcto de cada una de las técnicas. Corporan sustenta que las técnicas básicas se mantienen en la repostería y pastelería ya que son netamente necesarias para la elaboración, a esto se suman una variedad de técnicas las cuales ayudan al embellecimiento de un producto. Es así que al realizar un producto de pastelería o repostería con la ayuda de técnicas se puede evitar o reutilizar desperdicios que evitan pérdidas de materia prima.

Es así que las técnicas son esenciales al momento de la elaboración de repostería o pastelería, ya que permiten que no haya desperdicios ni daños en la materia prima, es por eso que deben adquirir conocimiento las personas que lo realizan, con esto se evita pérdidas económicas y de tiempo. Las técnicas también permiten que la elaboración del producto sea de agrado tanto en sabor como en textura eso si con la correcta preparación y procedimiento. Las técnicas sugeridas por los autores consultados serán tomadas en cuenta por su incorporación en la guía de técnicas y procedimientos de repostería que será elaborada para su presentación al grupo de mujeres 13 de abril.

Análisis en procesos de repostería

En la revisión documental que se realizó se puede interpretar que Marín & Cardenas (2013), indican que el correcto proceso en repostería y pastelería permiten conocer las características y puntos de calidad de los productos con el fin de obtener formas y texturas adecuadas, es así que también permite obtener los productos en tiempos y orden establecido. Los procesos son importantes debido a que los deben realizar de forma ordenada y correcta, para elaborar un producto se toma en cuenta las medidas, pesos, temperatura, cocción y la utilización de las técnicas adecuadas. De la misma manera, Carpio (2014) argumenta que los procesos en la pastelería y repostería son de tipo homogéneo ya que existen procesos similares para diferentes productos, esto hace que llevar un correcto orden al momento de la elaboración no haya desperdicio, de esta manera podrán lograr productos de calidad y disminución el tiempo de elaboración.

En consecuencia, a lo antes mencionado los procesos son fuentes importantes a la hora de elaborar un producto de repostería y pastelería ya que llevaran un orden en el procedimiento tanto en sus pesos, medidas, cocción y temperaturas, con el fin de conocer sus características y obtener un producto final de calidad respecto a su olor, textura y sabor.

Amasado: Este tipo de elaboraciones se amasa para darle una mediana emulsión, esto puede ser a máquina con varillas, primero a la grasa mezclada con el azúcar y posteriormente a los huevos. Esta misma función se puede realizar manualmente sin maltratar la masa, ya que se perdería todo el aire que se le ha introducido durante la emulsión. (Bernal, 2010)

Reposo: Es aconsejable dejar la masa reposando una hora antes de la cocción, esto consiste, en que la masa pierda el nervio que se pudo haber generado durante el amasado, para al momento de ser manipula no se encoja. El segundo paso se relaciona con algún tipo de gasificante que mediante el reposo y al entrar en contacto con los agentes húmedos, comienza a desarrollar su función. (Bernal, 2010)

Temperatura: La temperatura es la parte más importante en el proceso de elaboración y resultado final del producto. Una temperatura alta produciría una subida y peligros en la elaboración ya que en la base la masa quedaría cruda y

posteriormente los bordes estarán en riesgo de quemarse. La temperatura media es la más adecuada para la realización de postres entre 175° C y 190°C, siempre teniendo en cuenta el tamaño de las piezas. (Bernal, 2010)

Tiempo: El tiempo de cocción debe ser relacionado con el tamaño de las piezas. Algunas veces el tipo de elaboración no puede ser la misma con unas masas quebradas que con un bizcochuelo, lógicamente por los gasificantes que tiene en la base de cada uno de ellos, por lo tanto, el control de tiempo debe ser muy riguroso para que no existan daños irreparables en el producto. (Bernal, 2010)

Proceso general de elaboración para las elaboraciones semifríos

-La primera se basa en una nata montada, en ocasiones sin necesidad de otro ingrediente o mezcla como: (tartas Massini, lionesas, etc.); en cambio en otras en las que se agregan frutas, aromas, pralinés como:(Torta Opera, trufas troncos, etc.)

A base de nata montada y azucarada, sola o aromatizada (chocolates, pralinés, aromas, frutas, purés) son sin gelatina.

-El segundo ejemplo se basa en la realización de una crema pastelera a la que se le agregan hojas de gelatina para darle cuerpo, también el merengue italiano le aporta suavidad, el aroma para conseguir un sabor concreto y la nata para darle cremosidad.

A base de crema pastelera + gelatina + merengue italiano + aroma + nata semimontada.

-En este ejemplo se parte de una crema inglesa a la que se le añade gelatina para darle consistencia, merengue para darle suavidad, aroma para perfumar y nata para darle textura adecuada.

A base de crema inglesa + gelatina + merengue italiano + aroma + nata semimontada.

-Para este proceso la base es el puré de frutas al que la gelatina le aporta la consistencia que no tiene, el merengue la esponjosidad y la nata la que adquiere cremosidad.

A base de puré de frutas + gelatina + merengue italiano +nata +semimontada.

- Es la base a una pasta bomba realizada con las yemas y el azúcar, a esta se le añade chocolate que le dará consistencia, ya que este tipo no contiene gelatina, y la cremosidad que aporta a la nata.

-A base de yemas de huevo + azúcar +chocolate + nata semimontada, todas ellas sin gelatina.

-En este caso se realiza partiendo de un helado. A este se le añade la nata con la gelatina incorporada para que mantenga la textura adecuada

A base de helado + gelatina + nata montada.

Por otra parte, para determinar la estructura que tendrá la guía de técnicas y procedimientos en repostería se muestra a continuación en el cuadro 5.

Cuadro 5. Ficha de análisis de la estructura de una guía. Fuente: Hernández (2020).

Nombre del documento	Guía gastronómica	Guía gastronómica
Autor y año	Ministerio del turismo Año 2013	Thomas A. Gugler Edgar Domínguez Cornelia Volino Año 2018
Ubicación del documento	https://issuu.com/direcdigital/docs/guia_gastronomicag	https://chefs.ec/publicaciones/guia-de-tecnicas-culinarias/
Descripción del aporte del tema	El presente documento indica, un formato de guía gastronómico el cual es didáctico y tiene información basada en recetas del Ecuador	El aporte de este documento, es un documento académico para las nuevas generaciones en el arte culinarios
Conceptos abordados	Información para realizar una guía	La estructura de una guía

Análisis documental acerca de la estructura que debe llevar una guía

En la revisión realizada por los autores consultados por López (2013) y Gugler, Domínguez & Volino (2018), en sus revistas presenta de una forma didáctica paso a paso sus recetas y reseñas de los productos que utilizan para dar a conocer sus platillos típicos. La guía es interesante ya que sus productos son elaborados por personas que generalmente lo hacen de forma empírica los presentan desde su origen, valor nutricional, ingredientes y procedimientos, y lugares donde los pueden encontrar. De manera semejante la “Guía de técnicas culinarias” argumentan que es una guía para el correcto conocimiento de instructores y educadores de la rama de gastronomía con el fin de llevar un solo lenguaje técnico, que les permita llevar conocimientos y conceptos culinarios para la nueva generación de cocineros. Es así que la guía se compone de diferentes capítulos los cuales son un apoyo para los diferentes aprendizajes en la gastronomía como la higiene, utensilios, unidades de medida, etc.

Análisis de la entrevista Estructurada

Se presenta el análisis de la información obtenida mediante el desarrollo de la entrevista realizada a las 12 mujeres del grupo 13 de abril, misma que se realizó con el fin de identificar el nivel de conocimiento que muestran sobre técnicas, procedimientos y preparaciones en repostería

Cuadro 6. Análisis pregunta 1. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 1.	
¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	
Entrevistados	Información
E1	No conozco, me gustaría conocer
E2	No conozco
E3	Conozco batido de punto de nieve, me gustaría conocer otras
E4	En repostería muy poco
E5	No tengo conocimiento
E6	Solo conozco baño maría, punto de nieve
E7	No conozco
E8	No conozco
E9	Lo realizamos empíricamente
E10	No conozco, lo hacemos empíricamente
E11	No conozco, me gustaría conocer
E12	No tengo conocimiento

Análisis:

Como se observa en las respuestas emitidas del grupo mujeres emprendedoras 13 de Abril, se puede verificar que dos mujeres conocen las distintas técnicas como son baño maría y punto de nieve, las demás dicen no saber pero si quieren aprender, lo que indica que es necesario proporcionar información que permita capacitar y mejorar el conocimiento sobre las técnicas y procesos de repostería.

Cuadro 7. Análisis pregunta 2. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 2.	
¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	
Entrevistados	Información
E1	Claro nuestro objetivo es sacar nuestro producto a nivel Nacional
E2	Si
E3	Si porque sacaríamos un producto mejor elaborado
E4	Claro
E5	Si para mejorar la elaboración de nuestros postres
E6	Si sería bueno
E7	Si es importante
E8	Si para tener un mayor conocimiento para la elaboración de nuestros postres
E9	Excelente idea, para realizar de forma técnica
E10	Si es importante, para mejorar nuestros postres.
E11	Si
E12	Claro

Análisis:

Las respuestas del grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, dejan ver que todas están dispuestas a aprender las técnicas básicas de repostería, ya que es necesario y fundamental para la elaboración adecuada de los postres. Mejorando el producto, reduciendo mermas y aplicando medidas exactas para cada elaboración que realizan, al igual no solo quieren que sus postres sean conocidos en la Ciudad de Imbabura, ellas mencionan exportar los productos a nivel nacional lo cual es necesario conocer y ponerlo en práctica para ser conocidas y generar más ingresos al grupo e ir creando más postres.

Cuadro 8. Análisis pregunta 3. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 3.	
¿Considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	
Entrevistados	Información
DE1	Como grupo si nos interesa conocer a fondo y aplicarlas
E2	Si
E3	Si me gustaría conocer toda clase de técnicas y tener una guía
E4	Si
E5	Si claro, es bueno aprender
E6	Nos gustaría que tener una charla o video para saber
E7	Si me gustaría conocer nuevas técnicas
E8	Si sería importante saber de técnicas y aprender
E9	Si para aprender y perfeccionarnos y ya no hacerlo empíricamente
E10	Si sería interesante conocer y crear nuestros postres en el grupo
E11	Me gustaría mucho
E12	Claro me parece muy interesante

Análisis:

La información que brindan el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, están dispuestas a conocer nuevas técnicas para así también elaborar nuevos postres ya que sus elaboraciones no han sido modificadas por no conocer más sobre técnicas, que se pueden aplicar al momento de la elaboración del producto sea dulce o salado por el cual es factible y necesario la aplicación de la guía en el grupo de mujeres.

Cuadro 9. Análisis pregunta 4. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 4	
¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	
Entrevistados	Información
E1	Se realiza manualmente y bajo las vivencias de cada una
E2	Por medidas y pesos
E3	Realizamos dependiendo de la receta que vamos a elaborar
E4	Depende del postre que vamos a realizar
E5	La coordinadora Amparito Criollo nos ha enseñado empíricamente un poco
E6	No sé en cantidades pero me gustaría aprender
E7	Tenemos todos los ingredientes listo para empezar la elaboración
E8	Los procesos son básicos, los que nos enseñaron nuestros abuelitos
E9	No tenemos ninguna guía, tenemos listo los ingrediente y elaboramos
E10	Primero seleccionamos la fruta que debe ser fresca y realizamos los postres
E11	Tenemos todos los materiales que necesitamos y preparamos
E12	Son básicos como sacar la Harina y cernirle

Análisis:

Como se observa en el ítem 4 las respuestas emitidas por el grupo de mujeres 13 de abril, no tiene claro los procesos que se realiza para la elaboración de postres y es factible dar la guía con los procedimientos, ya que así lograrán tener una elaboración más sutil, profesional y técnica. Cabe mencionar que existe una confusión en algunas mujeres por la falta de conocimiento de los procesos que tiene la Repostería y pastelería.

Cuadro 10. Análisis pregunta 5. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 5	
¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	
Entrevistados	Información
E1	Cocina, licuadora, colador, cucharas, y recipientes que no son adecuados debido a que son muy costosos
E2	La verdad, no conozco
E3	Los utensilios son pocillos, cucharas, batidoras, licuadoras, manteles y toallas de cocina
E4	Lo principal es el horno, cocina, batidora
E5	No hemos tenido ayuda y todo lo que tenemos es a nuestro alcance
E6	los que ocupamos son fuentes y cucharas de madera
E7	Tener una batidora, espátula y recipientes
E8	Ocupamos lo que son batidoras de mano, cocina e instrumentos que son accesibles a nuestra economía
E9	No tenemos utensilios de alta gama, utilizamos lo que es batidoras de mano, cernidero y cucharas
E10	Conozco la batidora, licuadora, horno y moldes
E11	La licuadora, batidora, horno y cocina que utilizamos mas
E12	Batidor de mano, horno y cocina que tenemos a nuestra disposición

Análisis:

En base a las respuestas del grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, la mayoría no tiene el conocimiento exacto de los equipos y utensilios básicos que se debe tener al momento de elaborar un postre. Algunas de las señoras mencionan que sus utensilios no son adecuados para la elaboración ya que no generan mucho capital para invertir en equipos nuevos, la estrategia para aumentar su economía será la implementación de técnicas y procesos que deben utilizar para brindar un producto de calidad y el cual ayudara a la venta mayor de sus postres.

Cuadro 11. Análisis pregunta 6. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 6	
¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	
Entrevistados	Información
E1	Tenemos mandiles, gorros, manos limpias y los utensilios desinfectados
E2	Delantal, gorro y guantes
E3	Desinfectamos el piso, mesones, utensilios, cobre bocas y cofia
E4	Desinfectamos con cloro toda el área por precaución del virus
E5	Lavado de manos
E6	Desinfección de cocina, frutas y manteles
E7	Limpieza del lugar y colocación del mandil.
E8	Limpieza de manos, cabello recogido y limpieza del lugar
E9	Por el COVID-19 tenemos más cuidado en la limpieza
E10	Limpieza del lugar de trabajo
E11	Lavado de manos y limpieza de la zona de trabajo
E12	El cabello bien recogido y aseo del lugar

Análisis:

Como se observa las respuestas emitidas del grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril”, no conocen específicamente las medidas de higiene que se debe realizar al momento de ingresar a la zona de elaboración, los utensilios como deben ser desinfectados, las reglas de higiene de cada una ya que están manipulando los alimentos. En este caso una de las mujeres habla sobre el virus que estamos atravesando actualmente COVID 19, que debe ser tomado en cuenta como prioridad y aumentar las normas de desinfección en cada una de ellas y el lugar donde están elaborando los postres.

Cuadro 12. Análisis pregunta 7. Fuente: Hernández, 2020.

Pregunta 7	
¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	
Entrevistados	Información
E1	Sería útil, no solo para mejor los postres sino también para la aplicación de técnicas y aseo en nuestro hogar
E2	Si
E3	Si es fundamenta la ayuda de una guía y también una capacitación para realizar los postres
E4	Si
E5	Claro que sería bueno, para que nuestra parroquia siga adelante y nuestro hogar
E6	Si estoy de acuerdo para saber si la elaboración de nuestros postres es la forma correcta de realizar
E7	Sería magnifico conocer las técnicas
E8	Claro para tener más conocimiento y poder aplicarlos en los postres
E9	Si es necesario, ya que no tenemos conocimiento de sobre las técnicas
E10	Si nos gustaría tener saber de las técnicas para elaborar nuestros postres
E11	Si nos ayudaría mucho en nuestros postres
E12	Si me gustaría conocer más sobre la elaboración de los postres.

Análisis:

En respuesta por parte del grupo de “Mujeres emprendedoras 13 de abril”, todas están de acuerdo en la aplicación de una guía en técnicas y procedimiento de repostería ya que cada una de ellas necesita saber y aprender para elaborar mejor sus postres, brindando un valor agregado en cada producto que ellas lo realizan y poder fomentar el turismo en la parroquia González Suárez, como aumentar la economía en su hogar.

Desarrollo de la propuesta

Finalmente, se ha proseguido a realizar la guía en base al análisis del Trabajo de Titulación, siendo el último objetivo específico en desarrollar. En la guía se manifiesta recetas con técnicas y procedimientos que el Grupo “Mujeres emprendedoras 13 de abril” lo realizan.

Características del manual de técnicas de repostería

La guía a elaborar en dicho proyecto de titulación fue elaborada dentro de los siguientes parámetros.

Deberá ser escrito en hojas tamaño INEN A4 de 75gr, letra Arial 12 y a doble espacio. No llevara ningún tipo de membrete, o logotipo. El color de las letras será en negro. Los márgenes superior e inferior 3cm cada uno y márgenes inferior y derecho 2.5 cm cada uno. Además, deberán ir numeradas todas las páginas respectivamente.

Desarrollo del manual de técnicas de repostería

La opción del recetario es elaborar postres netamente con productos de la zona sierra de la Provincia de Imbabura del Cantón Otavalo Parroquia González Suárez, con técnicas tradicionales del grupo “Mujeres emprendedoras 13 de abril” promoviendo a los micros emprendimientos.

- Carátula
- Introducción
- Técnicas básicas
- Técnicas detalladas
- Técnicas complejas
- Tablas de conversión
- Equipos y utensilios básicos
- Elaboración de postres

GUÍA DE TÉCNICAS
Y PROCEDIMIENTOS

DE

*repostería
y pastelería*





Introducción

A pesar de que se considera la repostería un arte, preparar postres en casa puede ser un dolor de cabeza o generar mucha frustración. Existen tantas técnicas y procedimientos para innovar postres que nos llaman la atención y nos pica el bichito de poder mejorar las elaboraciones. Este no siempre es un proceso exitoso porque al no tomar en consideración aspectos básicos, y poder crear cosas increíbles fallamos en el intento. Es por esto que se ha creado esta guía con técnicas y procedimientos para la elaboración de postres, ya que se busca ser el soporte para la aplicación de dichas elaboraciones cumpliendo las expectativas de todo aquel que se base y aplique las técnicas y procedimientos que se muestran en esta guía.



Técnicas Básicas



Según Navarro & Garcia (2007) enumeran y describen las técnicas básicas utilizadas en repostería y pastelería que un repostero o pastelero debe conocer:

Batir. - se trata de la remoción energética de una mezcla de ingredientes que está en estado líquido o semilíquido, con esta acción pasan a estado esponjoso, esto puede ser con ayuda de un manual, manual eléctrico o de máquina.

Las operaciones de batido más frecuentes son las siguientes:

Batidos: empleado para todo tipo de biscocho.

Claros: claras para cualquier tipo de merengue o claras a punto de nieve.

Nata: en elaboraciones de pastelería (tartas, pasteles, etc.)

Cremas: utilizadas para sabayón, mousselina, crema de almendras.



Imagen 1. Batir claras a punto de nieve. **Fuente:** *Técnica de repostería, 2010*

Mezclar.- a diferencia de batir al momento de mezclar lo realizan de manera envolvente y suave, esto es con ayuda de una lengua de goma, una espátula, unas palas o con las propias manos. Su finalidad es las masas y cremas no cojan nervio es por ello que se aplica el movimiento envolvente de forma circular y suave.

- Mezclar para la preparación de cake.
- Mezclar para la preparación de magdalenas.
- Mezclar para masas secas azucaradas.
- Mezclar de frutas o sabores a la nata.
- Mezclar de colores o sabores al mazapán.



Imagen 2. Mezcla de harina con batido de huevos. **Fuente:** Receta bizcocho a base de huevos batidos, 2017

Amasar.- este término lo utilizan especialmente cuando la elaboración es la harina como materia prima, acompañado de otros ingredientes húmedos para que puedan unirse, en este caso ya no solo sirve mezclar el amasado sirve para trabajar mucho en la masa asta afinarla. El amasado pueden realizar con las manos cuando son cantidades pequeñas y también lo pueden hacer con maquina cuando son cantidades grandes.



Imagen 3. *Cómo amasar.* Fuente: Rebón 2018

Incorporar.- es la acción de fusionar una materia prima con otra mediante la mezcla, para lo cual deben saber que textura tiene que adquirir blanda, dura o líquida al igual que de esto dependerá con el utensilio que se utilizara para realizar la mezcla.



Imagen 4. *Incorporar la crema batida al dulce de leche.* Fuente: Recetas Laylita 2012.

Tamizar.- es la acción que se utiliza para la retención de impurezas ya sea en polvos o purés de frutas con el fin de homogenizar el producto, esta acción es sencilla para lo cual se utiliza diferentes tipos de tamices o cedazos con mallas de diferente calibre según la aplicación.

Tipos de mallas:

- Malla fina: harina, azúcar glas, etc.
- Malla mediana: purés, frutos secos molidos, etc.
- Malla ancha: granillos, crocantis, etc.



Imagen 5. *Cómo tamizar.* **Fuente:** Arguiñano 2015

En este punto es necesario y factible la implementación de nuevas técnicas para la decoración de pasteles o tortas como lo menciona Navarro & Garcia (2007), baños cubiertas y preparados a base de frutas.

Cubiertas y baños.- la función es cubrir o bañar otras elaboraciones para lo cual se utilizan técnicas nuevas con el fin de que tengan diferentes texturas para cubrir o bañar y así le den forma al producto como son: fondant, ganache, grasa muerta, grasa real, brillo neutro, gelatina de frutas, yema clara, carada, escarchado, caramelo.



Imagen 6. Cobertura de chocolate. **Fuente:** *Recetas de Escandalo 2016*

Preparados a base de fruta.- las frutas siempre se han considerado como un postre en cada comida las cuales al igual en la repostería y pastelería se utilizan con diferentes técnicas para la elaboración de rellenos o decoraciones, entre las más conocidas destacaremos: mermeladas, compotas, confituras, salsas, coulis.



Imagen 7. Mermelada de frutilla. **Fuente:** *Getty Images 2015*

En la repostería y pastelería aparte de las técnicas básicas se utilizan técnicas con las cuales se puede llegar a dar forma, textura y sabor de cierta manera se le

embellece al producto, según Piña (2016), indica varias técnicas las cuales se presentan a continuación:



*Técnicas
complejas*

Emulsión.- Es el proceso en el cual se puede unir un líquido con otro pero sin mezclarse, esta técnica se lo realiza dejando caer gotas de un líquido de forma lenta hacia otro líquido y así pudiendo hacerlo más esponjoso. (Armendáriz, 2010)



Imagen 8. *Helado emulsificado.* **Fuente:** *Innova culinaria 2016*

Esterificación.- Esta técnica se utiliza para realizar texturas en pequeñas esferas con vinagres, zumos, vinos, cremas, etc. Esta técnica consiste en añadir alginato al ingrediente que se quiere esterificar sumergiéndolo en una porción de agua con cloruro. (Armendáriz, 2010)



Imagen 9. Esterificación de dulce de mora. **Fuente:** *Directo al paladar 2018*

Gelificación.- Esta técnica se trata de la mezcla de un líquido con un aditivo gelificante el cual permite que el gel resultante muestre una apariencia sólida, en si es una base esponjosa que retiene una fase líquida dispersa. (Armendáriz, 2010)



Imagen 10. Gelatina de piña. **Fuente:** *Pastrydeas 2017*

Terrificación.- Esta técnica consiste tomar un material de tipo graso con un carbohidrato y agua para que su resultado tenga una apariencia de tierra. (Armendáriz, 2010)



Imagen 11. *Terrificacion de chocolate.* Fuente: *Gastromo 2016*



*Técnicas
detalladas*

Tabla 1. Técnicas. Fuente: Ávila (2012)

Técnica	Descripción
Caramelizar	Calentar el azúcar hasta que se derrita y se convierta en líquido de color dorado a marrón oscuro pasado los 180° el caramelo se considera quemado. Otra forma de caramelizar es espolvorear la azúcar sobre los alimentos y llevarlos al horno o a la parrilla el azúcar se derrite formando un caramelo consistente en el alimento.
Cocer en blanco	Se hornea una masa u otros moldes sin relleno retirando a media cocción para permitir que la masa seque completamente y después agregar el relleno.
Cocer al vapor	Cocer un alimento o preparación en un recipiente tipo rejilla cerrado dentro de agua que se lleva a ebullición.
Blanquear	En la repostería se mezcla lentamente la azúcar con mantequilla dando forma una mezcla cremosa pálida.
Glasear	Cubrir el alimento con una sustancia dulce como el chocolate, azúcar derretido, almíbar mermelada, glas, etc.
Lustrar	Dar brillo o espolvorear con azúcar o diferentes preparados dulces en la pastelería y repostería. En esta técnica no necesitamos procedimientos porque existe variedad de ingredientes con cual se pueden elaborar los postres.
Rehogar	Poner en un recipiente a fuego moderado un alimento para dar color.
Macerar	Agregar en vinos y licores frutas picadas con azúcar, durante un tiempo para que los líquidos tomen el sabor y aroma de los frutos.
Napar	Es cubrir un alimento con una crema o salsa espesa para que permanezca de forma cubierta en todo el alimento.
Punto Bolita Sostenida	Cuando al colocar una cucharadita en una taza de agua bien fría, al tomarla con las manos se puede formar una bolita que no se deforma.
Punto de Cordón	Se baten las yemas hasta que al levantar el batidor se forma una especie de cordón con las yemas. Éstas deben adquirir un color amarillo fuerte.
Punto de Hilo Fuerte	Cuando al tomar un poco de almíbar con la punta de la cuchara, luego de soplarlo se pasa entre dos dedos y al separarlos, se forma un hilo que no se corta.
Punto de Nieve	Forma de batir las claras de los huevos hasta que quede con la apariencia de una espuma blanca.
Punto de pomada	En la manteca se le llama al punto en que ésta está blanda pero sin derretir y puede ser manejada, justamente, como una pomada.

Punto de Turrón	Se baten las claras hasta que esponjan y se secan relativamente. La clara no debe caer al levantar el batidor. Si lo pide la receta, las yemas se añaden después de obtenido el punto, mezclándose suavemente.
Punto Hilo Flojo	Cuando al tomar una gota de almíbar entre los dedos y soplar, al separarlos se forma un hilo que se corta enseguida.
Punto Letra	Significa lograr con los huevos y el azúcar una emulsión que, al levantar, forme rastros que permanezcan sin desaparecer rápidamente.
Punto Listón	Se baten las yemas hasta que se forma un hilo suave de yema al levantar el batidor
Punto	Grado justo de cocción o sazónamiento de una vianda. / Grado de batido de un ingrediente / Grado de cocción del almíbar.
Reducir	Disminuir el volumen de una preparación por evaporación, consiguiendo una mayor concentración del sabor y del espesor. Consiste en hervir un líquido para hacerlo más sustancioso como consecuencia de la evaporación producida. Normalmente se reducen los alcoholes (vino, brandy, jerez) dentro de una salsa para que pierda la acidez y deje el aroma.
Refinar	Con la ayuda de la trituradora, pasar un género o elaboración para triturarlo muy fino; habitualmente se utiliza para moler frutos secos y en la elaboración de turrones y mazapanes.
Rehidratar	Aportar a un género desecado previamente, un líquido para que adquiera y recupere su agua de constitución.
Sirope	Sirope es almíbar compuesto con azúcar y agua hervida con una graduación más bien baja. Se llama almíbar a una mezcla de azúcar y agua cocida cuando alcanza el punto deseado, según el empleo que se le vaya a dar
Strudel	El strudel es muy elástico. Está hecho de harina con alto contenido en gluten, poca grasa y sin azúcar.



Tablas de conversión

medidas que se usan en
cocina y repostería

En los países anglosajones, la cocina como la repostería se usa el sistema de unidades expresando sus medidas en tazas (cups), cucharadas (Tbsp), cucharaditas (tsp) y onzas líquidas (fl oz) al contrario de Europa utilizan el sistema Internacional de unidades ya sea para cantidades pequeñas mililitros(ml) y cantidades grandes se utiliza litro (l). Es así que existe algunas veces dificultad para elaborar recetas ya que se maneja con sistemas diferentes es por ello que se exponen las tablas con conversiones que más se utilizan:

Tabla 2. Medidas de volumen pequeñas. Fuente: Bonilla (2015)

Cucharadas y Onzas	Mililitros
1 cucharadita (tsp)	5ml
1 cucharada (tbsp)	15 ml
1 onza líquida (fl oz)	30ml

De la misma manera, el sistema “pizca” (pinch) da como equivalencia a la octava parte de una cucharadita, de manera que la cucharadita tiene 8 pizcas

Tabla 3. Tazas vs mililitros. Fuente: Bonilla (2015)

Tazas	Mililitros
$\frac{1}{4}$ taza	60 ml
$\frac{1}{3}$ taza	80 ml
$\frac{1}{2}$ taza	120 ml
$\frac{2}{3}$ taza	160 ml
$\frac{3}{4}$ taza	180 ml
1 taza	240 ml

Tabla 4. Tazas vs cucharas. Fuente: Bonilla (2015)

Tazas	Cucharas	Cucharaditas
¼ taza	4	12
1/3taza	5	16
½ taza	8	24
2/3taza	11	32
¾ taza	12	36
1 taza	16	38

Tabla 5. Tazas vs Onzas. Fuente: Bonilla (2015)

Tazas	Onzas Liquidas (fl.oz)
¼ taza	2 fl oz
1/3 taza	3 fl oz
½ taza	4 fl oz
2/3 taza	5 fl oz
¾ taza	6 fl oz
1taza	7 fl oz

Tablas de conversión de medidas que se usan en cocina: Volumen-Peso

También es habitual que en recetas anglosajonas se utilicen medidas de volumen (Tazas y cucharas) para ingredientes sólidos que en otros sitios se pesan en gramos, como la harina o el azúcar. Esto sí que despista porque, dependiendo de la densidad del ingrediente, el mismo peso puede ocupar un volumen muy distinto. Para ayudaros un poco en esta cuestión, os hemos preparado tablas de conversión de los ingredientes más comunes de recetas de repostería.

Tabla 6. *Equivalencia tazas de harina. Fuente: Bonilla (2015)*

Harina de Trigo (tazas)	Harina de Trigo en (g)
¼ taza	35 g
1/3 taza	48g
½ taza	70g
¾ taza	96g
¾ taza	105g
1 taza	140g

Tabla 7. *Equivalencia de tazas y azúcar. Fuente: Bonilla (2015)*

Azúcar (tazas)	Azúcar (g)
¼ taza	50g
1/3 taza	70g
½ taza	100g
2/3 taza	135g
¾ taza	150g
1 taza	200g

Tabla 8. *Equivalencia de tazas y azúcar glasé. Fuente: Bonilla (2015)*

Azúcar glasé (tazas)	Azúcar glasé (g)
¼ taza	40g
1/3 taza	52g
½ taza	80g
2/3 taza	105g
¾ taza	120g
1 taza	160g

Tabla 9. *Equivalencia de tazas de mantequilla. Fuente: Bonilla (2015)*

Mantequilla (tazas)	Mantequilla (g)
¼ taza	58g
½ taza	115g
¾ taza	175g
1 taza	230g

TABLAS DE CONVERSION DE MEDIDAS QUE SE USAN EN COCINA

Tabla 10. *Equivalencias, libras, gramos. Fuente: Bonilla (2015)*

Libras(lb)	Onzas(oz)	Gramos(g)
1lb	16oz	454g
2lb	32oz	904g
4lb	64oz	1808g

Tablas de conversión de medidas que se usan en cocina: Longitud

Este tipo de medidas de longitud se realiza para medir moldes o bandejas, en el sistema Imperial se emplea las pulgadas y en sistema Internacional es por cm.

Tabla 11. *Medición de pulgadas vs cm. Fuente: (2015)*

Pulgadas (")	cm
4"	10cm
6"	15cm
8"	20cm
9"	23cm
10"	25cm
11"	28cm
12"	30cm
13"	33cm
14"	40cm
15"	45cm



*Equipos
y utensillos básicos*



Para la elaboración de postres es importante conocer los diferentes tipos de Equipos y Utensilios que se Utilizan en la Repostería y Pastelería para así obtener un producto de calidad. De la misma manera sirven para mantener limpieza e higiene al momento de la preparación.

Cuadro 13. *Utensilios para medir. Fuente: Juárez (2016)*

<p>Balanza: Pesa los ingredientes que se utilizaran para la preparación de alguna receta.</p>	
<p>Vaso medidor: Sirven para medir volúmenes, se usa principalmente para líquidos.</p>	
<p>Cucharas y Tasas medidoras: Sirven para medir volúmenes pequeños de sustancias líquidas o en polvo. Misma función, diferentes medidas.</p>	
<p>Termómetro: Miden la temperatura de cocción de alimentos.</p>	

Cuadro 14. Para masas y mezclas. Fuente: Juárez (2016)

<p>Batidor manual o fuede: Sirve para mezclar y agregar aire a las preparaciones, logra que las mezclas queden sin grumos y homogéneas.</p>	
<p>Batidora eléctrica: Sirve para mezclar, amasar y batir masas y mezclas. Posee botones de velocidad.</p>	
<p>Tazón o Bowl: Sirven para poner los ingredientes dentro de ellos, existen de diferentes materiales como plásticos, de vidrio, de acero, entre otros.</p>	
<p>Tamizadores: Sirven para evitar grumos grandes en harinas, azúcares y cacao.</p>	
<p>Coladores: Sirve para separar, en una mezcla, la parte solida de la líquida. Muy parecidos a los tamices.</p>	
<p>Brochas: Sirven para aceitar moldes, para untar mantequilla, claras de huevo, agua, leche, etc.</p>	
<p>Espátula de Plástico: forma rectangular delgada de un lado, sirve para despegar masas en batidoras o en bowls.</p>	
<p>Rallador: Sirven para rallar alimentos sólidos, crudos o cocidos.</p>	

<p>Vasijas baño maría: Sirven para derretir chocolate, mantequilla o azúcar sin que el agua de la olla de abajo llegue a hervir.</p>	
<p>Aros: Sirven para dar forma a montajes que van al horno, congelador o a la refrigeradora.</p>	
<p>Procesador: Sirve para triturar, moler o mezclar.</p>	

Cuadro 15. *Utensilios para extender. Fuente: Juárez (2016)*

<p>Rodillo: Posee agarradores laterales, sirve para aplanar o alargar una masa.</p>	
<p>Máquina cilindadora: Sirve para dar elasticidad o alargar una masa.</p>	
<p>Espátulas de metal: Sirven para extender cremas ya sea para rellenos o decoración de pasteles.</p>	
<p>Tabla pastelera: Es una tabla de mármol que sirve para moldear o extender cualquier tipo de masa.</p>	
<p>Papel de mantequilla: Se deben poner en superficies o en moldes y sirven para que no se peguen las masas a la hora de aplicarles presión.</p>	

Cuadro 16. *Materiales de decoración. Fuente: Juárez*

<p>Moldes: Existen de diferentes tipos como de silicona, vidrio, aluminio, entre muchos otros. Sirven para hornear pasteles, galletas, panes, etc.</p>	
<p>Manga pastelera: Sirve para adornar o para rellenar pasteles, tartas, galletas, etc.</p>	
<p>Boquillas y adaptadores: Plásticas o metálicas, las grandes sirven para poner los rellenos sobre las bases de los pasteles y tartas mientras que las pequeñas sirven para hacer muchas decoraciones de diferentes tamaños y figuras.</p>	
<p>Cortadores de masa o galletas: sirven para dar forma a las galletas o fondant, hay variedad de diseños y tamaños</p>	
<p>Dispensador: Es un utensilio presurizado para echar la masa en moldes o adornar pasteles (parecida a la manga).</p>	



*Postres elaborados
con técnicas y procedimientos*

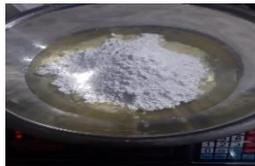
Merengue Suizo



Procedimiento



Pesar 90 gramos
claras de huevo



Colocar en el mismo
bowl 180 gramos de
azúcar blanco



Poner una olla a
calentar hasta que
llegue a los 70° C
para coser a baño
maría



Batir suavemente por
30 segundos
después, subir la
velocidad hasta
formar picos



Mezclar sin
sobrepasar los 6°
C ya que puede
cuagular la mezcla



Poner encima el Bolw
con las claras y el
azucar



Merengue Suizo



No. RECETA		
NOMBRE DE LA RECETA		Merengue Suizo
NÚMERO DE PAX		1
TIPO DE RECETA		DULCES
CHEF RESPONSABLE		
CIUDAD/REGIÓN		

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.(1 KG)	V.TOTAL
	Clara de Huevo	90	gramos		\$ 3,14	\$ 0,28
	Azúcar	180	gramos		\$ 1,09	\$ 0,20
	Escencia de Limón	2	gramos		\$ 6,00	\$ 0,01
	PESO TOTAL	272				
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 0,49
MARGEN DE ERROR(7-10%)						\$ 0,05
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 0,54
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,54
COSTO GERENCIA(30%)						\$ 0,16
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,05
COSTO IVA 12%						\$ 0,06
COSTO PVP						\$ 0,82

PROCEDIMIENTO	TECNICA	EMPERATUR	TIEMPO
1.- Pesar 90 gramos claras de huevo	UNO POR UNO	VAPOR A 85°C	
2.- Colocar en el mismo bowl 180 gramos de azúcar blanco			
3.- Poner una olla a calentar hasta que llegue a los 70° C para coser a baño maría			
4.- Poner encima el Bolw con las claras y el azúcar			
5.- Mezclar sin sobrepazar los 6° C ya que puede cuagular la mezcla			
6.- Batir suavemente por 30 segundos después, subir la velocidad hasta formar picos			

Quimbolitos



Procedimiento



Pesar 230 gramos de Mantequilla



Harina de trigo 180 gramos



Queso crema 230 gramos



Cremar



Pasas 100 gramos



Huevos 8 unidades



Cremado Pálido



Colocar huevos batidos poco a poco



Seguir Batiendo hasta quedar homogéneamente





Seguir batiendo a velocidad baja y aromatizar con esencia de vainilla



Aromatizar la mezcla



Bajar la velocidad y colocar harina tamizada para evitar impurezas



Colocar queso crema y seguir batiendo



Pasa Maceradas



Lavar las hojas de atchera para colocar las mas del Quimbolito



Colocar la masa en el centro y doblar las punta y lados



Cocer al vapor en una olla tamalera



QUIMBOLITOS



No. RECETA		
NOMBRE DE LA RECETA		QUIMBOLITOS
NÚMERO DE PAX		20
TIPO DE RECETA		DULCES
CHEF RESPONSABLE		
CIUDAD/REGIÓN		

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.(1 KG)	V.TOTAL
	Harina de Trigo	180	gramos	CERNIR	\$ 1,60	\$ 0,28
	Polvo de Hornear	20	gramos	CERNIR	\$ 7,50	\$ 0,15
	Mantequilla	230	gramos	FRIA	\$ 8,50	\$ 1,96
	Azúcar	230	gramos		\$ 1,09	\$ 0,25
	Queso Crema	230	gramos	FRIO	\$ 8,80	\$ 2,02
	Rayadura de Limón	3	gramos		\$ 6,00	\$ 0,02
	Huevos	8	unidades	FRESCOS	\$ 3,14	\$ 0,03
	Pasas	100	gramos		\$ 4,72	\$ 0,47
	Hojas de Achira	20	unidades	LAVADAS	\$ 2,50	\$ 0,05
	PESO TOTAL	1021				
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 5,22
MARGEN DE ERROR(7-10%)						\$ 0,52
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 5,75
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,29
COSTO GERENCIA(30%)						\$ 0,09
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,03
COSTO IVA 12%						\$ 0,03
COSTO PVP						\$ 0,44

PROCEDIMIENTO	TECNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- Pesar 230 gramos de Mantequilla	CREMAR	VAPOR A 85°C	30 min
2.- Harina de trigo 180 gramos	UNO POR UNO		
3.- Queso crema 230 gramos	MEZCLA ENVOLVENTE		
4.- Cremer			
5.- Pasas 100 gramos			
6.- Huevos 8 unidades			
7.- Cremado Pálido			
8.- Colocar huevos batidos poco a poco			
9.- Seguir Batiendo hasta quedar homogéneamente			
10.- Seguir batiendo a velocidad baja y aromatizar con esencia de vainilla			
11.- Bajar la velocidad y colocar harina tamizada para evitar impurezas			
12.- Colocar queso crema y seguir batiendo			
13.- Aromatizar la mezcla			
14.- Colocar las pasas maceradas en licor de anís			
15.- Pasa Maceradas			
16.- Cocer al vapor en una olla tamalera			
17.- Colocar la masa en el centro y doblar las punta y lados			
18.- Lavar las hojas de atchera para colocar las mas del Quimbolito			

Higos con Espuma de Queso



Procedimiento



Lavar y cortar los higos en forma de cruz por la parte más gruesa



Dejar desaguar durante un día



Exprimir los higos suavemente para retirar el exceso de agua



Mover lentamente



Dejar hervir los higos y aromatizar con especias dulces



Colocar en una olla con la miel de panela



Verificar utilizando el punto de hilo para ver si está formado el almíbar



Pesar el queso crema



Vertir el queso crema y el azúcar pulverizada



Sifon



Colocar la mezcla del queso en un sifón y batir deja reposar en el refrigerador



Incorporar a la mezcla lecitina de soja para formar una espuma



HIGOS CON ESPUMA DE QUESO



No. RECETA		
NOMBRE DE LA RECETA		HIGOS CON ESPUMA DE QUESO
NÚMERO DE PAX		20
TIPO DE RECETA		DULCES
CHEF RESPONSABLE		
CIUDAD/REGIÓN		

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.(1 KG)	V.TOTAL
	Higos Maduros	20	Unidades	REMOJADOS	\$ 4,00	\$ 4,00
	Bicarbonato	5	gramos		\$ 7,50	\$ 0,04
	Panela	800	gramos		\$ 3,60	\$ 2,88
	Canela	20	gramos		\$ 29,00	\$ 0,58
	Clavo de olor	5	gramos		\$ 6,00	\$ 0,03
	Pimienta Dulce	5	gramos		\$ 20,90	\$ 0,10
	Espuma	8	unidades		\$ 4,87	\$ 0,04
	Queso Crema	50	gramos	FRIO	\$ 7,04	\$ 0,35
	Lecitina	20	unidades		\$ 15,00	\$ 0,30
	Azucar impalpable	20	gramos		\$ 2,88	\$ 0,06
	PESO TOTAL	953				

	COSTO DE MATERIA PRIMA	\$ 8,38
	MARGEN DE ERROR(7-10%)	\$ 0,84
	COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN	\$ 9,22
	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,46
	COSTO GERENCIA(30%)	\$ 0,14
	COSTO DE SERVICIO 10%	\$ 0,05
	COSTO IVA 12%	\$ 0,06
	COSTO PVP	\$ 0,70

PROCEDIMIENTO	TECNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- Lavar y cortar los higos en forma de cruz por la parte más gruesa	CONFITADO		2 HORAS 30 minutos
2.- Dejar desaguar durante un día			
3.- Exprimir los higos suavemente para retirar el exceso de agua			
4.- Colocar en una olla con la miel de panela			
5.- Dejar hervir los higos y aromatizar con especias dulces			
6.- Mover lentamente			
7.- Verificar utilizando el punto de hilo para ver si está formado el almibar			
8.- Pesar el queso crema			
9.- Vertir el queso crema y el azúcar pulverizada			
10.- Incorporar a la mezcla lecitina de soja para formar una espuma			
12.- Colocar la mezcla del queso en un sifón y batir deja reposar en el refrigerador			
13.- Sifón			

Brazo Gitano



Procedimiento



Pesar los ingredientes



Agregar las yemas de huevo y el azúcar para batir y conseguir un punto de letra



Batir a velocidad hasta conseguir punto de letra



Colocar las claras batidas a punto de nieve en la mezcla anterior



Batir las claras a punto de nieve



Incorporar el harina con la ayuda de un tamizador



Mezclar con la ayuda de un espátula haciendo movimientos envolventes con el fin de que no se baje el aire de las claras



Vaciar la mezcla del bizcocho en una lata previamente engrasada y colocado papel cera



Expandir la masa sobre la lata y llevar a cocción seca en el horno a 180°C por 15 min





Con la ayuda de una funda plástica envolvemos la plancha de bizcocho



Colocamos el bizcocho en una base de funda plástica y untamos coulis de mora



Producto final obtenemos una plancha de bizcocho



Lustras con azúcar pulverizada y decorar



Brazo Gitano



No. RECETA		
NOMBRE DE LA RECETA		Brazo Gitano
NÚMERO DE PAX		10
TIPO DE RECETA		DULCES
CHEF RESPONSABLE		
CIUDAD/REGIÓN		

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.(1 KG)	V.TOTAL
	Bizcochuelo					
	Harina de trigo	100	gramos	cernir	\$ 1,60	\$ 0,16
	Huevos	4	unidades	separar claras y yemas	\$ 3,14	\$ 0,01
	Azúcar	100	gramos		\$ 1,09	\$ 0,11
	Sal	2	gramos		\$ 0,38	\$ 0,00
	Escencia de Vainilla	2	mililitros		\$ 8,40	\$ 0,02
	Coulis de Mora					\$ -
	Mora	250	gramos	limpias sin tallo	\$ 6,00	\$ 1,50
	Azúcar	120	gramos		\$ 1,09	\$ 0,13
	Agua	80	mililitros	fria	\$ 0,01	\$ 0,00
	Cubierta					\$ -
	Merengue Suizo	500	gramos	En manga	\$ 3,01	\$ 1,51
	PESO TOTAL	1158				
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 3,44
MARGEN DE ERROR(7-10%)						\$ 0,34
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 3,78
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,38
COSTO GERENCIA(30%)						\$ 0,11
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,04
COSTO IVA 12%						\$ 0,05
COSTO PVP						\$ 0,57

PROCEDIMIENTO	TECNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.-Pesar los ingredientes	CREMAR	VAPOR A 85°c	30 min
2.- Agregar las yemas de huevo y el azúcar para batir y conseguir un punto de letra	UNO POR UNO		
3.- Batir a velocidad hasta conseguir punto de letra	MEZCLA ENVOLVENTE		
4.- Incorporar el harina con la ayuda de un tamizador			
5.- Batir las claras a punto de nieve			
6.- Colocar las claras batidas a punto de nieve en la mezcla anterior			
7.- Mezclar con la ayuda de un espátula haciendo movimientos envolventes con el fin de que no se baje el aire de las claras			
8.-Vaciar la mezcla del bizcocho en una lata previamente engrasada y colocado papel cera			
9.-Expandir la masa sobre la lata y llevar a cocción seca en el horno a 180°c por 15 min			
10.- Producto final obtenemos una plancha de bizcocho			
11.- Colocamos el bizcocho en una base de funda plástica y untamos coulis de mora			
12.- Con la ayuda de una funda plástica envolvemos la plancha de bizcoch			
13.- Lustras con azúcar pulverizada y decorar			

Mousse de Mora



Procedimiento



Colocar en una bolw de vidrio gelatina sin sabor



Hidratar la gelatina sin sabor con agua fría



Pesar la crema de leche



Derretir la gelatina sin sabor en el microondas en intervalos de 10 segundos hasta que este liquida



Unir el merengue suizo con la crema montada y batir a velocidad baja hasta que quede amalgamado



Montar la crema de leche



Añadir la pulpa de fruta acompañado de la gelatina sin sabor y batir hasta mezclar todos los ingredientes



Mousse de maracuyá y de mora



Mousse de Mora



No. RECETA		
NOMBRE DE LA RECETA		Mousse de Mora
NÚMERO DE PAX		10
TIPO DE RECETA		DULCES
CHEF RESPONSABLE		
CIUDAD/REGIÓN		

CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.(1 KG)	V.TOTAL
	Claras de huevo	180	gramos		\$ 3,14	0,28
	Azúcar	20	gramos		\$ 1,09	0,0218
	Crema de leche	230	gramos	FRIA	\$ 2,20	0,506
	Pulpa de mora	230	gramos	Diluida	\$ 4,06	0,9338
	Gelatina sin sabor	230	gramos		\$ 20,66	4,7518
	Decoracion	3	gramos			
	Merengue suizo	200	unidades		\$ 3,01	0,602
	Moras	100	gramos	SIN TALLOS	\$ 6,00	0,6
	PESO TOTAL	1193				

COSTO DE MATERIA PRIMA	7,6954
MARGEN DE ERROR(7-10%)	0,76954
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN	8,46494
COSTO POR PORCIÓN	0,423247
COSTO GERENCIA(30%)	0,1269741
COSTO DE SERVICIO 10%	0,0423247
COSTO IVA 12%	0,05078964
COSTO PVP	0,64333544

PROCEDIMIENTO	TECNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- Colocar en una bolw de vidrio gelatina sin sabor			
2.- Hidratar la gelatina sin sabor con agua fría	UNO POR UNO	VAPOR A 85°C	45 minutos
3.- Pesar la crema de leche	MEZCLA ENVOLVENTE		
4.- Montar la crema de leche			
5.- Unir el merengue suizo con la crema montada y batir a velocidad baja hasta que quede amalgamado			
6.- Derretir la gelatina sin sabor en el microondas en intervalos de 10 segundos hasta que este liquida			
7.- Añadir la pulpa de fruta acompañado de la gelatina sin sabor y batir hasta mezclar todos los ingredientes			

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente capítulo se enfoca cada uno de los objetivos específicos que se mencionan en el Trabajo de Titulación, abordando los resultados obtenidos en el capítulo 4, con los instrumentos de: entrevista estructurada y ficha de análisis, para elaborar una guía de técnicas y procedimientos de repostería dirigido al grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” cantón Otavalo Parroquia González Suárez.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados obtenidos para el primer objetivo específico que consiste en identificar las técnicas y procedimientos que utilizan el grupo mujeres emprendedoras 13 de abril, con el fin de implementar mejores prácticas de desarrollo en la elaboración de postres; en este sentido se identificó que el grupo Mujeres Emprendedoras 13 de Abril su proceso de elaboración es empírico, pero están dispuestas a adquirir información y aprender de las distintas técnicas de repostería como lo mencionaron en el análisis obtenido de la entrevista estructurada.

Con respecto al segundo objetivo que se refiere a estandarizar los procesos que contribuyen a mejorar las técnicas y procedimientos de la elaboración de postres; se presentó diferentes técnicas que menciona Sánchez (2014), con el fin de que el grupo Mujeres Emprendedoras 13 de Abril apliquen en la producción de los postres bajo el control de pesos, temperaturas, métodos de cocción y medidas, desarrollando de mejor manera y obteniendo productos de calidad para el consumidor nuevas técnicas y procedimientos de la elaboración de postres.

En lo que se refiere al tercer y último objetivo específico que es, aplicar y poner en práctica la guía realizada con el fin que el grupo “Mujeres Emprendedoras 13 de abril” perfeccionen sus técnicas en la elaboración de sus postres, se presentó una guía en el capítulo 4 la cual será un elemento de apoyo con puntos específicos como: conceptos de repostería y pastelería, técnicas de repostería, pesos, tablas de medición, temperaturas, utensilios y equipos, normas de higiene, y finalmente recetas con el fin de mejorar sus procesos en la elaboración de postres.

Recomendaciones

Con los resultados obtenidos de la presente investigación se sugiere lo siguiente:

A los docentes de la Universidad Iberoamericana

Se recomienda implementar más proyectos en lugares rurales ya que existe gran cantidad de personas que elaboran productos sin aplicar técnicas adecuadas, utilizando procedimientos empíricos.

Se sugiere a los docentes agregar guías didácticas para los estudiantes que sean de apoyo en la preparación de recetas con las diferentes técnicas que existen en el arte culinario

A los estudiantes de la carrera de Gastronomía

Se propone desde sus inicios en la carrera de Gastronomía desarrollar guías de técnicas que les ayuden a la mejora de procesos en la elaboración de recetas con el fin de obtener resultados óptimos sus preparaciones.

Por otra parte, se recomienda que los estudiantes formulen guías con técnicas desde el primer semestre de cada una de las preparaciones de los platillos, de cierta manera se estará elaborando libros didácticos de cada uno de los niveles que vayan cursando hasta finalizar la carrera y también estarán optimizando los productos que utilicen.

Al Grupo de Mujeres Emprendedoras 13 de abril

Se incentiva al Grupo de Mujeres Emprendedoras 13 de abril ampliar sus conocimientos con guías de técnicas para la elaboración de sus productos, siendo así un apoyo para eliminar desperdicios optimizando su materia prima y mejorando sus procedimientos.

Para finalizar las autoridades del cantón deben realizar una legalización de este tipo de grupos emprendedores con el fin de fomentar mayor productividad para las personas y mejorar sus fuentes de ingresos.

GLOSARIO

Aprovechar: Utilizar restos de otras elaboraciones para elaborar otros productos (Navarro & Garcia, 2007)

Cornet: Es un cono de papel o plástico a modo de pequeña manga, se utiliza para realizar decoraciones muy finas como escribir (Juarez, 2016)

Desmoldar: Retirar con cuidado una preparación caliente o fría de un molde, ejemplo: Bizcocho, torta, mause, etc (Imbera, 2019)

Engrasar: Untar de mantequilla u otra grasa el interior de un molde o recipiente (Sánchez, 2014)

Estirar: Trabajar una masa con rodillo o laminadora para adelgazarla, así mismo conseguir mayor rendimiento de un género al elaborarlo (Sánchez, 2014)

Guía: Es algo que orienta o dirige algo hacia un objetivo. Puede usarse en múltiples contextos. Por ejemplo un guía de turismo es aquel que encamina a los visitantes hacia los sitios más representativos de un lugar geográfico, mostrándoles sus bellezas y relatándoles su historia (Corporan, 2010)

Procedimiento: Método de ejecutar algunas cosas (Corporan, 2010)

Repostería: La repostería es la preparación de preparar y decorar postres dulces como: tortas, galletas, cremas, salsas, dulces, budines y confites las personas que elaboran este oficio se llaman Resposteros (Sánchez, 2014)

Silpat: Tapate de silicona de caucho flexible, con un lado antiadherente que admite la congelación a -40°C y la cocción hasta 300 °C (Navarro & Garcia, 2007)

Solificar: Enfriarse el caramelo y adquirir consistencia en su textura. Este término se puede aplicar también a otras materia primas (Puigbó, 1999)

Técnicas: Conjunto de procedimientos o recursos que se usan en un arte, en una ciencia o en una actividad determinada, en especial cuando se adquieren por medio de su práctica y requieren habilidad (Sánchez, 2014)

REFERENCIAS

Impresas

- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación*. Caracas: Episteme.
- Armendáriz, J. L. (2010). *Procesos Básicos de Pastelería y Repostería*. Madrid: Copyright.
- Ávila, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: RobinBook.
- Baena, G. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Patria.
- Carpio, C. (2014). *Procesos de repostería*. México: Siglo XXL.
- Corporal, P. (2010). *Repostería Domestica*. República Dominicana: OEI Dominicana.
- Folgueiras, P. (2005). *Guía para realizar investigaciones sociales*. México: Plaza y Valdez.
- Gasset, O. y. (1982). *La meditación de la técnica y otros ensayos sobre la ciencia y filosofía*. Madrid-España: Alianza.
- Gugler, Volino, & Domínguez. (2018). *Guía de Técnicas Culinarias*. Quito: Canvas.
- Hernández, Ramos, & Placencia. (2018). *Metodología de la investigación científica*. México: 3 ciencias.
- Hernández, S., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw-Hill / INTERAMERICANA.
- Hurtado, J. (2012). *El proyecto de la Investigación*. Bogotá: Sypal.
- Juárez, P. M. (2016). *Equipos y Utensilios Básicos, Materias Primas en Repostería y la Clasificación de Trigos*. Guatemala.
- Larousse. (2014). *Diccionario Enciclopédico Océano*. Puebla
- Lescano, E. (2019). *"PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN"*. Riobamba.

- López, M. (2013). Guía Gastronómica de tuhuragua *Ecuador Ama la Vida*, 111.
- Marín, C., & Cárdenas, Y. (2013). *Procesos básicos de repostería y pastelería*. Valencia: Brief.
- Navarro, V., & García, D. (2007). *Elaboraciones básicas para Pastelería y Repostería*. España: Gesbiblo, S.L.
- Pazos, S. (2012). *Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de Juan Pablo Sanz*. Quito: Qualitas N°5. Ecuador. 2pp.
- Pinto, J. M. (2018). *Metodología de la Investigación Social*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Puigbó, I. (1999). *Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la restauración*. Barcelona: Cooking Books.
- Sánchez, E. E. (2014). *Manual de Repostería, Pastelería y Bollería*. México: Cefop.
- Tamayo, M. (2005). *Metodología formal de la investigación científica*. México: Lumisa.

Digitales

- Basantes, D. (2014). *Historial de Revisiones de Repostero (chef)*. Historial de revisiones de Ecu Red: Enciclopedia Cuba. La Habana. En: <https://www.ecured.cu/Repostero> (Chef). Fecha de consulta: 28 de mayo 2020
- Bonis, G. D. (2016). *Obtenido de estandarización de recetas. Escandallo, receta y ficha técnica: Guía definitiva España*. Madrid. En: <https://germandebonis.com/>. Obtenido de estandarización-de-recetas: <https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>. Fecha de consulta: 17 de junio 2020.
- Buinarotti, G. (2012). *Obtenido de article historia de la repostería*. El taller de la Repostería Francia. Paris. En <http://postresparatodos.over-blog.es/>. Obtenido de [article-historia-de-la-reposteria-113646631.html](http://postresparatodos.over-blog.es/article-historia-de-la-reposteria-113646631.html):

<http://postresparatodos.over-blog.es/article-historia-de-la-reposteria-113646631.html>. Fecha de consulta: 26 de junio 2020.

Ferrer, J. (2017). *Conceptos Básicos de la metodología de la investigación*. Metodología de la investigación Operalización de la variable. Venezuela. En: [https://www.academia.edu/academia.edu/32488832/Metodología_De_La_Inv estigacion](https://www.academia.edu/academia.edu/32488832/Metodología_De_La_Inv_estigacion). Fecha de consulta: 18 mayo 2020

Imbera, S. (2019). *Manejo de la repostería en frío*. Tecnología e innovación en la industria de la refrigeración. En: <https://blog.imberacooling.com/>: <https://blog.imberacooling.com/manejo-de-la-reposteria-en-frio>. Fecha de consulta: 02 de agosto 2020.

Jaime, L.M. (2019). *¿ Qué diferencia hay entre pastelería y repostería?*. Noticias y tendencias para el sector de la restauración, hoteles y organización de eventos. España. Madrid. En: <https://www.estudiahosteleria.com/blog/pasteleria/que-diferencia-hay-entre-pasteleria-y-reposteria>. Fecha de consulta: 3 de agosto del 2020.

Lieniers, M. C. (2014). *Análisis documental indización y resumen*. La indización y los lenguaje documentales. México. En: http://eprints.rclis.org/6015/1/An%C3%A1lisis_documental_indizaci%C3%B3n_y_resumen.pdf. Fecha de consulta: 13 de agosto del 2020.

Maaroufi, N. (2019). *Circulo Intercultural Hispano Árabe*. La evolución de la repostería tradicional. Arabia Saudita. En: <http://cihispanoarabe.org/news/la-evolucion-de-la-reposteria-tradicional/>. Fecha de consulta: 8 de julio del 2020.

Morales, L. (2007). *Repostería Básica. Historia de la Repostería*: España. Madrid. En: <http://reposteria2-uaem.blogspot.com/2007/04/historia-de-la-repostera.html>. Fecha de consulta: 06 de agosto del 2020.

Ruiz, A. (2014). *Diario de Gastronomía. La dulce historia de la pastelería*: España. España. En <https://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/>: Fecha de cosulta: 03 de mayo del 2020

Referencias de Entrevistas

Capelo Hiparía. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Capelo Teresa. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Cabascango Susana. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Castro Gladis. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Criollo Amparito. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Durán Hilda. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Godoy Taña. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Miño Mery. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Proaño Alba. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

Villacis Mary. Ama de casa. Entrevista por: Carina Hernández. (Vía telefónica). Quito, 21/07/2020.

ANEXOS

ANEXO 1

INSTRUMENTO

ENTREVISTA ESTRUCTURADA

Objetivo: Identificar en el grupo “mujeres emprendedoras 13 de abril” la información sobre técnicas y procedimientos que utilizan para la elaboración de postres.

Preguntas que serán respondidas por el grupo de “mujeres emprendedoras 13 de abril”.

Mucho Gusto.

Mi nombre es Carina Hernández, estudiante de la Universidad Iberoamericana del Ecuador el motivo de esta entrevista es saber su conocimiento y procedimiento a momento de elaborar sus postres.

1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería conoce?
2. ¿Le gustaría conocer sobre técnicas modernas de repostería?
3. ¿Qué nuevas técnicas le gustaría aprender?
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?
7. ¿Cómo considera usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?

ANEXO 2



CONSTANCIA DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

Quien suscribe, Luis Alberto Llerena portador de la Cédula de Identidad N° 1715088165, de profesión Ing. En gastronomía hace constar que actuó como experto validador en la evaluación del instrumento de investigación presentado por Carina Alejandra Hernández Falcón

El referido instrumento constituye parte del Trabajo de Titulación para la carrera de Ingeniería en administración de empresas gastronómicas, cuyo título es: Diseño de una Guía con Técnicas y Procedimientos de repostería dirigida al grupo “Mujeres Emprendedoras 13 De abril” Cantón Otavalo, Parroquia Gonzales Suarez.

Los resultados correspondientes a la experticia solicitada, se registrarán en el formato suministrado por el interesado. El juicio predominante _____ acerca de la totalidad del instrumento validado, se indica a continuación:

Juicio Predominante: Aprobado

Observaciones (opcional):___Elaborar cambios sugeridos con respecto al instrumento de la entrevista

En Quito a los cinco días del mes de Julio del 2020

Nombre y apellido: Luis Alberto Llerena

Firma digital (opcional): _____

Título académico: Magister en Turismo

Cargo académico actual: Docente a medio tiempo

Área de conocimiento por la que usted es consultado(a) en calidad de experto:
En Gastronomía

GENERALIDADES DEL INSTRUMENTO

La presentación del instrumento es:

Deficiente () Regular () Bueno (X)

Observaciones: Pero debe realizar los cambios sugeridos

Las instrucciones del instrumento están redactadas de forma clara, sencilla, adaptadas al nivel de la población.

Deficiente () Regular (X) Bueno ()

Observaciones: Realizar los cambios sugeridos

Síntesis sobre el instrumento

En general considero que los ítems del instrumento miden los indicadores seleccionados para la variable de forma:

Deficiente () Regular () Bueno (x)

Observaciones: Con los cambios sugeridos si están acordes

En relación al instrumento se recomienda:

Aplicarlo por no poseer casi correcciones importantes _____ Realizar los cambios sugeridos para su posterior aplicación ____ Si _____ No recomiendo su aplicación por su bajo nivel de validez _____

Nombre y apellido: Mgtr. Luis Llerena

Firma digital (opcional): _____



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Quien suscribe, Edith Liccioni de profesión Docente d hace constar que actuó

Como experto validador en la evaluación del instrumento de investigación

Presentado por Carina Hernández.

El referido instrumento constituye parte del Trabajo de Titulación para la carrera

De Ingeniería en administración de empresas gastronómicas, cuyo título es:

Diseño de una Guía con Técnicas y Procedimientos de repostería dirigido al

Grupo “Mujeres Emprendedoras 13 De abril” Cantón Otavalo, Parroquia

Gonzales Suarez.

Los resultados correspondientes a la experticia solicitada se registrarán en el

Formato suministrado por el interesado. El juicio predominante acerca de la

Totalidad del instrumento validado, se indica a continuación:

Juicio Predominante: Aprobado

En Quito a los cinco días del mes de julio de 2020

Nombre y apellido: Edith Liccioni

Firma digital (opcional):

Título académico: PhD en Ciencias Sociales Cargo académico actual: Docente

De posgrado.

Área de conocimiento por la que usted es consultado(a) en calidad de

Experto: _ Docente de metodología de la investigación.

GENERALIDADES DEL INSTRUMENTO

La presentación del instrumento es:

Deficiente () Regular () Bueno (X)

Las instrucciones del instrumento están redactadas de forma clara,

Sencilla, adaptadas al nivel de la población.

Deficiente () Regular () Bueno (X)

Observaciones: _____

Síntesis sobre el instrumento

En general considero que los ítems del instrumento miden los indicadores

Seleccionados para la variable de forma:

Deficiente () Regular () Bueno (X)

Observaciones: _____

En relación al instrumento se recomienda:

Aplicarlo por no poseer casi correcciones importantes X

Nombre y apellido: Edith Liccioni

Firma digital (opcional):

ANEXO 3

ENTREVISTAS

Entrevistada N°1

Nombre del Entrevistado	Hipatia Capelo
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	Bueno las técnicas no conozco, que aplicamos si pero realmente saber a fondo no sería bueno conocer
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Bueno como grupo y el objetivo nuestro es sacar productos de nuestra parroquia a nivel nacional
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Como grupo de mujeres emprendedoras nos interesa saber y conocer a fondo y estas sean aplicadas para mejorar el producto
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Bueno el proceso se realiza manual mente de conocimientos básico de la vivencia de las mujeres del grupo, no hemos tenido ayuda de entidades o clases para mejorar las técnicas
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Buenos lo básico para nosotros es la cocina, licuadora bueno lo demás ya es secundario un colador unas cucharas y los recipientes que realmente no son adecuados por el motivo que es un costo y optamos por tarrinas comunes lo hemos hecho a lo que tenemos nosotros.
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Bueno tenemos mandiles, gorros para que su cabello no caiga con el lavado de manos y limpieza de los utensilio.

7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Yo pienso que si la ayuda sería muy útil realmente no solo mejorar como grupo sino para nuestro hogar, se aplicaría la técnica y el aseo por ahora mucho más sería muy valioso para ampliar nuestros conocimientos para aplicar al furo.
-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Entrevistada N°2

Nombre del Entrevistado	Taña Godoy
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	No son muchas las que conozco y así a groso modo
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Por medidas y pesos
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	La verdad, no conozco
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Con el delantal, gorra y guantes.
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Si

Entrevistada N°3

Nombre del Entrevistado	Amparito Criollo
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	Las pocas técnicas de repostería que conozco son el batido de las claras de huevo a punto de nieve el macerado y recetas empíricas de mi mamá, tías y parientes me interesaría conocer más técnicas para poderme guiar.
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si porque así se puede sacar un producto bueno y elaborar con mejor facilidad y si me gustaría aprender las técnicas
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si me parece conocer toda clase de técnicas y si nos gustaría tener una guía para realizar este tipo de trabajo
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Bueno realizamos dependiendo de la receta que vamos a elaborar dígame una mermelada de mora necesitamos la fruta que ese fresca y seleccionada, el azur y algunas especies como es el clavo de olor, pimienta dulce y así lo realizamos
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Los utensilios son pasillos para tener las frutas se necesita una cocina cucharas de madera batidora licuadora, manteles toallas de cocina
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Lo primero es desinfectar el piso los mesones, utensilios que se va a utilizar cubre bocas, la cofia y todo tiene que ser pulcro para empezar este tipo de trabajo

7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Yo creo que si es muy bueno la ayuda de una guía nos ayudaría mucho y también sería la capacitación y la práctica para poder realizar la elaboración de postres.
-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Entrevistada N°4

Nombre del Entrevistado	Mery Miño
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	En repostería muy poco
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Claro
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Depende de los postres que se va hacer
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Lo principal es el horno, cocina, batidora esos son verdad.
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Por el virus estamos desinfectando con cloro toda el área donde estamos trabajando
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Si

Entrevistada N°5

Nombre del Entrevistado	Teresa Capelo
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	No tengo conocimiento
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si sería bueno conocer para ayudar a la elaboración de postres
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si claro todo es bueno saber
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Nos ha enseñado la coordinadora Amparito Criollo y empíricamente
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	No tenemos ayuda y se ha realizado a nuestro alcance
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	El aseo lavándonos las manos y todo lo que está a nuestro alcance
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Claro si sería bueno para que en nuestra parroquia Gonzales Suarez siga adelante y en nuestro Hogar.

Entrevistada N°6

Nombre del Entrevistado	Hilda Duran
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	Bueno las técnicas q conozco son baño maría, punto de nieve para hacer una espumilla pero más técnicas no se
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si sería bueno
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Nos gustaría q nos den una charla o en video para saber
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	No sé en cantidades y si me gustaría saber
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Los utensilios que se ocuparía serias fuentes, cucharas de madera para hacer la elaboración
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Desinfección de la cocina donde preparamos los postres, en las frutas y manteles
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Si estoy de acuerdo que una quía nos ayudaría mucho para saber si estamos haciendo lo correcto en la elaboración de nuestros postres.

Entrevistada N°7

Nombre del Entrevistado	Mary Villasis
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	No conozco mucho de técnicas, realizo empíricamente
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si es importante
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si me gustaría conocer nuevas técnicas
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Bueno tengo todos los ingredientes listo y empiezo con el proceso de elaboración
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Tener un tazón, batidora y espátula para realizar los postres
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Primeramente tener el lugar limpio y ponerme el mantel
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Por supuesto que sí sería magnífico saber de las técnicas

Entrevistada N°8

Nombre del Entrevistado	Susana Cabascango
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	Mi grupo y yo hacemos como nos han enseñado
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si sería bueno tener un mayor conocimiento para la preparación para los postres
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si sería muy interesante saber de técnicas y aprender
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Nosotros tenemos conocimientos básicos por nuestros abuelitos o antepasados esos son los procedimientos que aplicamos
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Nosotras ocupamos como cocina, batidora de mano instrumentos que son accesibles a nuestra economía
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Nos recógenos el cabello, malla y el aseo de manos y tener todo limpio para la preparación
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Claro porque ahí se aplicaría mucho más conocimiento y sería muy interesante saber de técnicas para la elaboración de postres.

Entrevistada N°9

Nombre del Entrevistado	Alba Proaño
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	Técnicas al momento no tenemos nuestra asociación lo hace empíricamente
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Es una excelente idea tener conocimiento de una manera técnica
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	No conozco de técnicas todo el grupo lo hacemos empíricamente
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	No tenemos ninguna guía compramos los productos y empezamos a realizarlo
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	No tenemos utensilios de alta gama utilizamos lo que es batidora, cernidero cucharas eso nada mas
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Bueno en la actualidad debido a la pandemia que estamos atravesando por el virus tomamos la medidas de seguridad y si tenemos mucho cuidado
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Si pienso que es muy necesario ya que no tenemos ninguna guía.

Entrevistada N°10

Nombre del Entrevistado	Gladis Castro
1. ¿Cuáles son las técnicas de repostería que conoce?	No conozco ninguna técnica todo lo hacemos empíricamente
2. ¿Considera usted que es importante conocer las técnicas de repostería?	Si creo que es importante porque nos ayudaría a mejorar nuestros postres
3. ¿considera usted conocer nuevas técnicas para la elaboración de postres?	Si sería interesante conocer para crear nuestro postres en el grupo
4. ¿Cómo realizan los procesos para la elaboración de los postres?	Primero seleccionamos la fruta que debe ser fresca y las preparaciones que vamos a realizar
5. ¿Cuáles son los utensilios y equipos de cocina básicos para los distintos procedimientos de preparación de postres?	Nosotras tenemos y yo conozco la batidora, licuadora el horno y algunos moldes para colocar nuestras tortas
6. ¿Qué medidas de higiene ustedes utilizan al momento de realizar las preparaciones de postres?	Limpiamos el lugar de trabajo y procedemos con la elaboración
7. ¿Cree usted que una guía ayudaría a mejorar la elaboración de los postres?	Si nos gustaría mucho tener una guía para crear de mejor manera los postres.