UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y SERVICIOS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito

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

Autor (es):

FUENTES ARROYO KABIR ALEJANDRO

VILLAMAR LUNA ADRIAN ALEXANDER

Director Trabajo Titulación:

Mgst. Stefanía Jácome

Quito, Ecuador

Septiembre,2024

DECLARACION Y AUTORIZACION

Declaración y Autorización

Yo, **KABIR ALEJANDRO FUENTES ARROYO** declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: **"PROPUESTA DE CREACION DE UN ALÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SALUDABLE DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES DEL CEAM EN LA SECTOR LA MARISCAL, CANTÓN QUITO"**, previo a la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.

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

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

Quito, DM., a los 14 días del mes de octubre de 2024

Kabir Fuentes

1721746467

DECLARACION Y AUTORIZACION

Declaración y Autorización

Yo, **ADRIAN ALEXANDER VILLAMAR LUNA** declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: "**PROPUESTA DE CREACION DE UN ALÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SALUDABLE DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES DEL CEAM EN LA SECTOR LA MARISCAL, CANTÓN QUITO**", previo a la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.

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

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

Quito, DM., a los 14 días del mes de octubre de 2024

ADRIAN ALEXANDER
VILLAMAR LUNA

_____

Adrian Villamar

172387005-9

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

PhD

Juan Romero

Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.

Yo **STEFANIA JÁCOME** Director del Trabajo de Titulación realizado por **KABIR ALEJANDRO FUENTES Y ADRIAN ALEXANDER VILLAMAR** estudiante de la carrera de Gastronomía, informo haber revisado el presente documento titulado, **PROPUESTA DE CREACION DE UN ALÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SALUDABLE DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES DEL CEAM EN LA SECTOR LA MARISCAL, CANTÓN QUITO** el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo.

Institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,

ACTA DE APROBACION TRABAJO DE TITULACION

UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

Carrera: Gastronomía

Modalidad: Hibrida

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024) a las nueve horas con cero minutos (09:00), ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **FUENTES ARROYO KABIR ALEJANDRO**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1721746467** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: " **Propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito.**", previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	**7.5/10**
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9.3/10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	**8.9/10**

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024).

PhD. Luisa Taborda
DIRECTOR ACADEMICO

UNIB.E DIRECCIÓN ACADÉMICA

PhD. Juan Romero
DIRECTOR DE CARRERA

Mgst. Stefania Jácome
TUTOR

UNIB.E SECRETARÍA ACADÉMICA GRADO

Mgst. Luis Llerena
LECTOR

Campus Colón : 9 de Octubre N25-12 y Av. Colón, Quito 170522.
Campus Norte : José Guerl y Av. Eloy Alfaro, Quito 170513
www.unibe.edu.ec

Scanned by TapScanner

UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

Carrera: Gastronomía

Modalidad: Hibrida

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024) a las nueve horas con cero minutos (09:00), ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **VILLAMAR LUNA ADRIAN ALEXANDER**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1723870059** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: " **Propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito.**", previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	**7.5/10**
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9.3/10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	8.4 **/10**

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024).

PhD. Luisa Taborda
DIRECTOR ACADEMICO

UNIB.E DIRECCIÓN ACADÉMICA

PhD. Juan Romero
DIRECTOR DE CARRERA

Mgst. Stefanía Jácome
TUTOR

UNIB.E SECRETARÍA ACADÉMICA GRADO

Mgst. Luis Llerena
LECTOR

DEDICATORIA

Primero que todo dedico este trabajo a Dios que me ha dado la sabiduría y fortaleza de continuar con los planes trazados y darme la guía para seguir adelante, también quiero dedicar este trabajo a mi madre Karina y a mis hermanos Sammy y Danny, que fueron pilares importantes en la guía y apoyo para la culminación de este etapa, además quiero dedicárselo a mi Padre Giovanny (+), el cual a pesar de pasar el tiempo sé que tendrá el orgullo de este nuevo escalón y peldaño culminado en mi vida estudiantil, por ultimo pero no menos importante se la dedico a mi amigos y familia, que siempre estuvieron dándome ánimos y dándome los mejores deseos y palabras para continuar.

Adrián Alexander Villamar Luna

DEDICATORIA

Quiero dedicar este logro personal a Dios, por mostrarme el camino y guiarme para seguir esta carrera, la cual me ha permitido ser el profesional que soy.

A mi madre Patricia, quien siempre creyó en mí. Gracias por ser mi ejemplo de valentía y de esfuerzo. Por ti logre ser un profesional y un hombre de bien. Eres el pilar en todos los aspectos de mi vida.

A mi abuelita Norma y mi tía Gabriela, por ser mi ayuda incondicional. Por ser ese apoyo en mi vida, gracias por rescatarme ante cualquier adversidad. A Stephanie por estar siempre conmigo, por apoyarme y compartir mis logros como si fueran los tuyos, gracias por tu paciencia y tu amor. A mi padre y abuelos que están en el cielo, acompañándome en todas las decisiones que tomo en mi vida.

Por último, a mi familia, hermanos y amigos, quienes me supieron ayudar y me brindar sus mejores deseos en todo ese proceso.

Kabir Alejandro Fuentes Arroyo

AGRADECIMIENTO

Queremos agradecer a la Universidad Iberoamericana del Ecuador y a los profesores de la Carrera de Gastronomía por brindarnos los conocimientos y prepararnos en nuestra parte profesional.

A nuestra tutora Mgst. Stefanía Jácome por su apoyo, motivación y guía en este proyecto.

A nuestro profesor PhD. Dioni Villalobos por la paciencia, el cariño y asistencia que nos brindó en el proceso universitario.

Al Mgst. Luis Llerena por su ayuda incondicional y desinteresada que nos brindó en esta investigación.

Por último, a nuestros amigos y compañeros de carrera que nos apoyaron y nos brindaron su amistad.

Kabir Fuentes y Adrian Villamar.

ÍNDICE GENERAL

DECLARACION Y AUTORIZACION ..... **ii**
DECLARACION Y AUTORIZACION ..... **iii**
CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN ..... **iv**
ACTA DE APROBACION TRABAJO DE TITULACION ..... **v**
DEDICATORIA ..... **vii**
DEDICATORIA ..... **viii**
AGRADECIMIENTO ..... **ix**
ÍNDICE GENERAL ..... **x**
RESUMEN ..... **xv**
INTRODUCCIÓN **1**
CAPÍTULO I **3**
EL PROBLEMA **3**
Planteamiento del Problema 3
Objetivos de investigación 9
Objetivo general. 9
Objetivos específicos. 9
Justificación e Impacto de la Investigación 9
Alcance de la investigación 11
CAPÍTULO II **12**
MARCO TEÓRICO **12**
Antecedentes de la investigación 12
Bases teóricas **14**
Línea de productos 14
Línea de productos gastronómicos 14
Línea de producción 15
Líneas de producción gastronómica 15
Panadería 15
Tipos de Panadería 16
Panadería Artesanal 16
Panadería Industrial 16

Panadería sin Gluten 16
Panadería Tradicional 17
Panadería Étnica 17
Panadería Saludable 17
Pastelería 18
Tipos de Pastelería 19
Livianos o Simples 19
Complejos con Chocolate 19
Tartas Varias 19
Pastelería Saludable 19
Adulto mayor 20
Calidad de Vida 21
El Adulto Mayor en la Sociedad 21
Definición de Familia 22
Fundamentación Legal 22
Constitución de la República del Ecuador 22
Ley Orgánica de las Personas Adultas Mayores 23
CAPÍTULO III 24
MARCO METODOLÓGICO 24
Naturaleza de la investigación 24
Enfoque de la investigación 24
Nivel de la investigación 25
Diseño de investigación 25
Tipo de investigación 26
Población y muestra 27
Técnicas e instrumentos de recolección de datos 28
Técnica de recolección de datos 28
Operacionalización de la Variable 30
Instrumento de recolección de datos 34
Validez y Confiabilidad 34
Confiabilidad 35
Técnicas de análisis de los datos 36

CAPÍTULO IV **38**
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS **38**
Diagnóstico del consumo de los productos de panadería y pastelería saludable en el adulto mayor del CEAM sector La Mariscal, mediante una encuesta 38
Identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores a partir de revisión documental. 43
Diseño de la línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigida adultos mayores del CEAM sector La Mariscal, cantón Quito. 50
Determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería para los adultos mayores del sector La Mariscal a partir de una encuesta a expertos, nutricionistas y gastrónomos. 68
CAPÍTULO V **73**
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES **73**
Conclusiones 73
Recomendaciones 74

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1.- Coeficiente de Kuder - Richardson (1937) 36
Ilustración 2.- Grafico presentación Línea de Productos de Panadería y Pastelería Saludable 50
Ilustración 3.- Pan de plátano y chía 51
Ilustración 4.- Flujograma Pan de plátano y chía..... 52
Ilustración 5.- Pan de avena, albahaca y pepas de sambo 53
Ilustración 6.- Flujograma pan de avena, albahaca y pepas de sambo..... 54
Ilustración 7.- Pan de amaranto y maracuyá 55
Ilustración 8.- Flujograma pan de amaranto y maracuyá..... 56
Ilustración 9.- Galletas de almendra, miel y chocolate 57
Ilustración 10.- Flujograma Galletas de miel, almendra y chocolate..... 58
Ilustración 11.- Brownies de camote amarillo y cacao..... 59
Ilustración 12.- Flujograma brownies de camote amarillo y cacao 60
Ilustración 13.- Mini tartaletas integrales con relleno de manzana y nuez..... 61

Ilustración 14.- Flujograma mini tartaletas integrales con relleno de manzana y nuez 63
Ilustración 15.- Tarta de Queso con yogurt y chutney de tomate de árbol 64
Ilustración 16.- Flujograma tarta de queso con yogurt y chutney de tomate de arbol 66
Ilustración 17.- Flujograma de Línea de Productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores..... 67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.- Operacionalización de la Variable..... 33
Tabla 2.- Expertos validación de Instrumentos. 35
Tabla 3.- Datos generales de consumo 38
Tabla 4.- Conocimiento sobre panadería y pastelería saludable 39
Tabla 5.- Enfermedades o problemas de salud 41
Tabla 6.- Línea de productos de panadería y pastelería saludable 42
Tabla 7.- Unidades de Análisis 43
Tabla 8.- Planteamiento de línea de productos..... 47
Tabla 9.- Abastecimiento de Materia Prima 48
Tabla 10.- Misen Place o pre-producción 48
Tabla 11.- Preparación de línea de productos 49
Tabla 12.- Ingredientes pan de plátano y chía..... 51
Tabla 13.- Ingredientes pan de avena, albahaca y pepas de sambo..... 53
Tabla 14.- Ingredientes pan de amaranto y maracuyá..... 55
Tabla 15.- Ingredientes Galletas de almendra, miel y chocolate..... 57
Tabla 16.- Ingredientes brownie de camote amarillo y cacao 59
Tabla 17.- Ingredientes mini tartaletas integral con relleno de manzana y nuez... 61
Tabla 18.- Ingredientes torta de queso con yogurt y chutney de tomate de árbol. 64
Tabla 19.- Funcionalidad de la línea de productos 68
Tabla 20.- Productos para realizar en la línea de Productos 70

Tabla 21.- Nutrición en la línea de productos..... 71
Tabla 22.- Línea de productos 72

Kabir Fuentes, Adrián Villamar. PROPUESTA DE CREACION DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SALUDABLE DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES DEL CEAM EN SECTOR LA MARISCAL, CANTÓN QUITO. Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito, Ecuador. 2024, Agosto (95) pp.

RESUMEN

Esta investigación se basa en la creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable innovadora con ingredientes nutritivos dirigida al adulto mayor ya que se consideró que no existen opciones saludables en este tipo de productos, las cuales estén enfocadas a los adultos mayores. Los adultos mayores al ser un grupo vulnerable no cuentan con los conocimientos necesarios para el cuidado de su salud ni con información para una correcta alimentación. Por lo cual se realiza la propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito. Para conseguir lo propuesto en el objetivo general esta investigación se desarrolló en el enfoque cuantitativo, nivel descriptivo, diseño no experimental – transversal y el tipo de investigación fue documental y de campo, la población de esta investigación estuvo compuesta por 20 adultos mayores del CEAM la Mariscal, cantón Quito, 4 expertos de gastronomía y nutrición de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, los cuales nos ayudaron a validar la línea de productos propuesta, se usó una muestra probabilística, ya que se tomaron el mismo número de personas en ambos apartados y también se contó con 5 unidades de análisis sobre investigaciones de creación de línea de productos los cuales aportaron los conocimientos sobre procesos y creación de línea de productos. Como resultados de la investigación se diseño la línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigida adultos mayores del CEAM, que constó de 7 productos, los que están divididos en: 3 de panadería saludable y 4 de pastelería saludable donde se reemplazaron materias primas tradicionales, por materias primas innovadores y que cuenta con un valor nutricional para los adultos mayores.

Palabras claves: Productos gastronómicos, panadería saludable, pastelería saludable, adulto mayor, CEAM.

.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día es muy común encontrar líneas de productos gastronómicos dirigidos a infinidad de grupos y tendencias alimentarias en el mercado, Pero muy pocas de estas van enfocadas a la alimentación saludable y deliciosa para los adultos mayores, siendo estas una de las razones por las que se realiza el presente estudio, también se evidencio que los adultos mayores son consumidores potenciales en la panadería y la pastelería, pero al tener una edad avanzada y necesidades diferentes de consumo por varios problemas de salud que son propios de esta etapa de vida no son aptos para consumir productos de panadería y pastelería tradicionales ya que cuentan con una gran cantidad de azúcares refinados, harinas refinadas y grasas no saludable para ellos.

La panadería y la pastelería son una de las ramas gastronómicas más antiguas en la alimentación de la población humana, ya que este tipo de alimentos son consumidos hace más de 700 años, en la cual han ido existiendo varios cambios a lo largo de su historia (Guallpa, 2021).

Centrándonos en este momento en el remplazo de los ingredientes tradicionales por ingredientes los cuales sean innovadores y cuentes con un aporte nutricional para las personas que lo consumen a diario.

Por lo tanto, se evidencio que en el CEAM la Mariscal, en el cantón Quito, no existe ninguna línea de productos la cual va relacionada a la alimentación saludable de los adultos mayores que constituyen este centro, dando, así como resultado la presente investigación para el conocimiento y práctica de estos productos.

Partiendo de lo mencionado la investigación tiene como objetivo, la propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito.

Como objetivo general esta investigación Propone la creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a los adultos mayores del CEAM sector La Mariscal, cantón Quito.

Como objetivos específicos a cumplir serían los siguientes: diagnosticar el consumo de los productos de panadería y pastelería saludable en el adulto mayor del CEAM Sector La Mariscal, mediante una encuesta, identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores a partir de revisión documental, diseñar la línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigida adultos mayores del CEAM, determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería para los adultos mayores del sector La Mariscal a partir de una encuesta a expertos, nutricionistas y gastrónomos.

Esta investigación se desarrolló en el enfoque cuantitativo, nivel descriptivo, diseño no experimental – transversal y el tipo de investigación fue documental y de campo.

La investigación está conformada por cinco (5) capítulos, empezando por el capítulo I titulado el problema, donde se evidencia la presentación del problema, los objetivos de la investigación, la justificación e impacto y el alcance de la investigación.

Continuando así con el capítulo II, titulado marco teórico donde se detallaron los antecedentes de la investigación, bases teóricas, y fundamentación legal, que respaldan el desarrollo de los objetivos planteados en el capítulo I.

Seguido por el capítulo III, titulado marco metodológico, donde se encuentra la naturaleza de la Investigación, población y muestra, técnica e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad de los instrumentos y las técnicas de análisis de datos.

Continuando con el capítulo IV, titulado análisis e interpretación de los resultados en este capítulo podemos evidenciar los resultados obtenidos por cada objetivo específico tras haber aplicado el instrumento y tabular sus resultados por dimensiones y siendo analizados mediante estadística descriptiva usando tablas de frecuencia absoluta y relativa.

Finalizando de esta manera con el capítulo V, titulado conclusiones y recomendaciones donde se concluye los resultados de los objetivos de la investigación, dando así recomendaciones para futuras investigaciones.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

En este capítulo se analiza el planteamiento del problema, los objetivos de la investigación, la justificación e impacto y finalmente el alcance de la investigación.

Planteamiento del Problema

Se iniciará la problematización exponiendo varios términos necesarios para presentar el problema en el que se centra la investigación. Línea de productos es un grupo o conjunto de mercaderías o productos agrupados bajo una misma denominación, una funcionalidad clara para el consumidor y que sirven de alternativas para los consumidores, se entiende que una línea de productos son la que pretende cumplir con una necesidad de un cliente o un usuario en específico (Lenis, 2021).

Por consiguiente, en el mundo gastronómico se refiere a una línea de producción. Como un procedimiento o unión de procesos, la que está correctamente organizada, para que cada trabajador cumpla una tarea o función, la cual se encuentra de manera controlada y en secuencia para lograr la culminación de un producto en específico, esto en la gastronomía se refiere a las diferentes líneas de preparación que cuentan en las cocinas, en este caso las líneas que serán las utilizadas son la panadería y la pastelería (Castillo, Gómez, León & Quintana, 2015).

Continuando con lo mencionado “la línea de producción gastronómica es un sistema que está correctamente organizado y de una forma secuencial de actividades, las cuales están diseñadas para ser llevadas de una forma eficiente, eficaz y efectiva (…)” (Smith & Johnson, 2018, pág. 45).

Esto muestra que una línea de producción gastronómica sirve para optimizar el tiempo en las actividades del proceso de una manera organizada y funcional.

También se busca optimizar de manera mejor todos los recursos, con los que se cuentan en la cocina, donde se dividen tareas bajo áreas, por ejemplo. Procesamiento de Carnes, Pesado y Curado, Cocción y Empacado. Siendo así la

forma más eficiente, rápida y ordenada de realizar un producto. Donde siempre existen medidores de calidad, los cuales van medidos bajo los estándares del establecimiento.

La línea de panadería y pastelería debe ser realizada mediante diferentes procedimientos en todas las fases de elaboración que existen, llevando un estándar mediante flujogramas, recetas estandarizadas y manteniendo un orden sobre cada una de los procesos y técnicas (García, 2023).

En la línea de productos de panadería y pastelería saludable, se utilizará una pauta para ordenar la forma de realizarla, mediante forma secuencial, donde los procesos tengan un orden claro para su realización y que cumplan con un mismo estándar de calidad de cada producto realizado en la investigación.

Según la investigación de García (2023), nos indica que un 90% de los encuestados considera que la creación de línea de productos es un aporte necesario para la pastelería y repostería moderna, además de que el 100% de encuestados están de acuerdo que también puede generar beneficios económicos e indicaron es confiable para la academia gastronómica, esto quiere decir que aporta conocimiento científico para futuras investigaciones.

En la investigación de Guallpa (2021), “Se muestra la importancia de contar con un manual de panificación u otro sistema de planificación para la creación de una línea de productos para que sea factible la creación de recetas innovadoras.”(pág. 11).

Comprendiendo en que se basa una línea de productos gastronómicos, se define lo que es la panadería, es un lugar o establecimiento donde se comercializan y fabrican productos alimentarios dulces o salados en porciones, las que pueden servirse como entrante, como postre o como complemento de una comida, pastelería no se refiere solo a los productos que se realizan sino también al lugar donde se expenden los productos (Cano, 2019).

De tal forma que existen 2 tipos de pastelerías, en los diferentes ámbitos de producción, lo cual es la pastelería tradicional y la pastelería industrial. Para empezar con la pastelería tradicional seria la cual se encuentra dentro de un ámbito empírico o artesanal, donde los alimentos que se producen son pequeños o de una

pequeña producción, donde la maquinaria que se implementa es una maquinaria básica, o en su defecto se realiza todo de forma manual, además de esto se realiza de forma tradicional con saberes, técnicas y recetas las cuales son impartidas y realizadas por el individuo que las produce (Cano, 2019).

Por otro lado, la pastelería industrial, es la cual se ocupan procesos mecanizados, donde estas sustituyen a la realización tradicional o manual, por lo cual su producción se realiza en escalas muchos más grandes para la distribución o venta de esta, donde los equipos utilizados son para una producción masiva donde esta producción es realizada todos los días y continuamente, entendiendo de esta forma que la pastelería industrial se realiza a una venta y producción en masa (Cano,2019).

Por consiguiente, la pastelería es el arte de trasformar de los ingredientes en preparaciones dulces o saladas con diferentes tipos de materias primas basándose en una receta creando productos de gran palatabilidad para el comensal (Rodríguez, 2020).

Por otro lado “La pastelería en sus inicios era una mezcla de harina y una salsa frutal la cual tenía el nombre (pasté) palabra derivada del griego, hoy en día no solo estos productos siguen siendo parte de la pastelería, sino que ahora un producto de pastelería debe contener, un edulcorante, grasas, especias, aromatizantes, grenetina, huevos, emulsionantes, entre muchos más” (Según lo plantea Guzmán, 2013 citado por Alvarado y Jibaja, 2022, pág. 36). Según lo expuesto anteriormente, se diferencia de la pastelería, pero todos concuerdan con que es unión de materias que al unirse forman unos alimentos con un alto nivel de palatabilidad.

La panadería se ha convertido en un arte digno de admirar durante los últimos años. Conocer los ingredientes del pan, su origen, morfología, formas, variedades y propiedades nutricionales; que permiten su transformación en bellas preparaciones donde la panadería es el arte gastronómico de la mezcla de ingredientes, de harinas, de líquidos, de grasas, los cuales, al ser amasados, batidos o mezclados, formas un producto el cual ah tenida transcendencia desde hace año, en varias

civilizaciones de todo el mundo, el cual tiene por nombre pan. Según (Castiblanco,2020).

Para concebir el enfoque que se desea darle a la panadería debemos definir que según Guallpa (2021): “El pan es un alimento que forma parte de la dieta en diferentes lugares del mundo. Este se ha constituido como principal fuente de energía alimentaria, desde el principio de la humanidad (…)” (pág. 2).

Esto nos muestra la importancia histórica y relevante que tiene este producto para perdurar por tanto tiempo dentro de una dieta diaria.

Otra referencia de su importancia nos muestra que existieron varios tipos de épocas y cambios a lo largo de los años de lo que es el pan. Por mencionar algunos ejemplos tenemos el pan en Egipto, el pan en Grecia, el pan en la época Romana, en la edad media, entro otros cambios que han existido a lo largo del tiempo (Guallpa, 2021).

Consecuentemente, existen varios tipos de clasificaciones de los tipos de panes, pero nos enfocaremos en la panadería de masas fermentadas, masas hojaldradas y semihojaldradas.

También existen dos tipos diferentes de panes, empezando con el pan común es el que se elabora a partir de la harina de trigo y al que solo se le pueden agregar productos los cuales son los necesarios para su producción como son agua, harina y sal, dando, así como resultado que este es un pan el cual se come de forma cotidiana y que se encuentra en todas las panaderías populares de la ciudad (Delgado & Sánchez, 2012).

Por ello, se tiene el pan especial, que contiene diferentes tipos de aditivos y/o coadyuvantes tecnológicos autorizados para panes, también tiene harina enriquecida y un valor nutricional extra para su consumo. De tal forma que este es un pan el cual es más elaborado y el cual está diseñado para aportar a los consumidores de este (Delgado & Sánchez, 2012).

Conociendo lo anteriormente expuesto sobre la panadería y pastelería, se muestra de que trata de panadería y pastelería saludable, estos son enfoques los cuales

buscan promover productos, los cuales además de ser altos en palatabilidad, tengan un aporte nutricional alto, o entreguen algún tipo de beneficio para la salud, utilizando ingredientes los cuales no sean refinados, procesados o saturados, utilizando varios sustitutos y tipos (Liddon, 2020).

En la panadería saludable, se reemplaza las harinas refinadas por opciones integrales o más nutritivas como son harina de almendra, harina de coco, entre otros. Esto añade fibra a los panes, vitaminas y minerales, que ayudan a controlar las enfermedades que afectan a las personas de la tercera edad, como obesidad, diabetes, hipertensión, entre otras. Se reemplaza azúcares refinados por opciones más saludables como la miel de abeja o azúcar presentes en frutas. En la pastelería saludable, se reemplazan las grasas saturadas por grasas saludables, como la de aguacate, el aceite de coco, entre edulcorantes como Stevia o puré de frutas, incluyendo el uso de frutos secos, logrando que sea apetecible en la alimentación (Liddon, 2020).

Por lo tanto, la panadería y pastelería saludable son productos importantes para los adultos mayores, los cuales son un segmento demográfico que ha alcanzado una fase de la vida caracterizada por la madures y la vejez, basándose en criterios cronológicos, psicológicos y sociales, Organización Mundial de la Salud (OMS, 2019).

La definición de adulto mayor también implica en una serie de modificaciones fisiológicas en los seres vivos con el paso del tiempo; las cuales disminuyen el funcionamiento de órganos, aparatos de salud, como respuesta ante el ambiente que nos rodea. Lo cual difiere en que el envejecimiento es un proceso biológico el cual, todas las personas o seres humanos tienen que cumplir. En lo referente adulto mayor como: la persona que sobrepasa la edad de 65 años, donde estos ya al contar con edades avanzadas, tienden a tener varios problemas de salud, Organización Panamericana de Salud (OPS,1994).

Parte de ser considerado adulto mayor se centra en el cumplimiento de varios factores nutricionales, como son los aportes de proteínas, vitaminas y minerales, donde se busca reducir el uso de azucares refinados, grasas saturadas, en las

preparaciones panadería y pastelería, por lo cual se optará por diferentes tipos de endulzantes más saludables y los cuales beneficiaran a la salud del adulto mayor.

Los adultos mayores del sector La Mariscal en Quito, no cuentan con una línea de productos de panadería y pastelería las cuales sean saludables, para ellos y puedan consumirlo sin ningún riesgo de afección a su salud. Se comprende que los postres tienen que suplir y cumplir con un requerimiento nutricional para que ellos los puedan consumir.

Por lo tanto, con lo anteriormente expuesto, se basará el problema en la realidad de consumo de alimentos saludable, ya que los adultos mayores, del sector La Mariscal, en Quito , donde este problema de no contar con una línea de productos para ellos, ha hecho que varios de estos adultos al momento de recibir sus jubilaciones se compren dulces y postres los cuales tienen que estar escondidos, o deben tenerlos bajo llave, para que de esta forma los familiares de los adultos mayores, no les quiten, ya que ellos pueden contar con afecciones de salud.

El problema por consiguiente es la inexistencia de una línea de productos saludables, deliciosos y que sean fáciles de hacer para los adultos mayores del CEAM de la Mariscal; ya que, al realizarse búsquedas, existe una cantidad de información precaria y con muy poca variedad, esto es lo que se quiere resolver con el presente estudio.

Por consiguiente, con todo lo expuesto y todo lo descrito anteriormente, surge la siguiente interrogante.

¿Qué tipo de productos de panadería y pastelería saludable, es adecuada para los adultos mayores del sector la Mariscal, cantón Quito?

Objetivos de investigación

Objetivo general.

Proponer la creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a los adultos mayores del CEAM sector La Mariscal, cantón Quito.

Objetivos específicos.

- Diagnosticar el consumo de los productos de panadería y pastelería saludable en el adulto mayor del CEAM Sector La Mariscal, mediante una encuesta.
- Identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores a partir de revisión documental.
- Diseñar la línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigida adultos mayores del CEAM sector La Mariscal, cantón Quito.
- Determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería para los adultos mayores del sector La Mariscal a partir de una encuesta a expertos, nutricionistas y gastrónomos.

Justificación e Impacto de la Investigación

El siguiente trabajo de titulación surge por la necesidad de crear una línea de productos en panadería y pastelería la cual sea saludable para los adultos mayores, ya que, al ser un grupo de personas vulnerables ellos suelen sufrir discriminación y diferentes tipos de restricciones por su edad, de tal manera que cuentan con enfermedades las cuales a veces los restringen de poder consumir estos tipos de preparaciones.

Por eso se ha visto la necesidad de crear una línea de productos en panadería y pastelería enfocados en sus necesidades y aportando los conocimientos adquiridos en nuestra carrera, con el fin de estandarizar y mejorar los procesos de los usuarios de la asociación.

Desde un punto social, la relevancia de esta investigación es muy importante para ser un referente en esta u otras asociaciones y promover la vinculación entre estas

instituciones y la sociedad con el objetivo de mejorar su calidad de vida mediante la capacitación y optimización de sus recursos. Se habla mucho de los grupos vulnerables, pero socialmente no se han llevado acabado ningún tipo de plan, o ayuda hacia estas personas y sus diferentes problemas, teniendo así la creación de esta investigación para fortaleces el crecimiento de estas personas en el ámbito gastronómico.

Desde un punto de vista metodológico, en esta investigación se desarrollan dos (2) cuestionarios que pueden ser empleados como base para que futuras investigaciones desarrollen sus instrumentos de medición de datos.

Como relevancia científica en la presente investigación se aplican conocimientos enfocados a la gastronomía como la creación de línea de productos, adquisición de materia prima, costos y procesos de un emprendimiento gastronómico, los cuales encaminarán a la mejora de la salud de los adultos mayores, del sector La Mariscal, en Quito.

La trascendencia de este estudio mostrará a una realidad de los adultos mayores y la manera en que se puede mejorar a través de investigaciones como la que se está realizando, mostrando un antes y un después en los procesos y en los resultados a corto y largo plazo de los integrantes de este grupo de personas.

Para finalizar, se verifica la viabilidad del estudio, mediante los conocimientos adquiridos a lo largo del desarrollo de la carrera de gastronomía, contando con el tiempo necesario para poder realizar a cabalidad la investigación, como recurso económico no requiere mayor inversión por lo tanto cumple con la viabilidad necesaria. El acceso a la población de estudio está gestionado de manera directa con los representantes del grupo de Adultos mayores por lo tanto se cuenta con el respaldo, de los miembros para realizar la investigación. También se tiene acceso a la segunda población que son los expertos en gastronomía de la UNIB.E los cuales nos aprobaran la línea de productos planteada.

Alcance de la investigación

En este estudio se desarrolla la propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería, se enfoca en los adultos mayores del CEAM Sector La Mariscal, en Quito. La investigación es documental y de campo y su ejecución se estipula desde octubre de 2023 hasta agosto del 2024.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se describen los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y finalmente la fundamentación legal que sustentan la investigación.

Antecedentes de la investigación

En primer lugar, se tiene la investigación realizada por Rodríguez (2020), titulada: Desarrollo de manual de procesos y funciones de la panadería y pastelería San Marcos, teniéndose en cuenta que para la realización de esta investigación gastronómica, la presente se enmarca en el estudio de los diferentes procesos que se realizan en la panadería y pastelería San Marcos, que se tomaron en el siguiente orden, documentar los procedimiento que realizaron en el área de producción, proponer las mejoras mediante un análisis de tiempo, establecer un manual de funciones donde quede expuesto las posiciones y trabajos de cada persona de la cadena y diseñar un manual de procesos para el área de producción.

Esta investigación se realizó mediante un enfoque cuantitativo, llevando el análisis mediante la observación de los procesos para la elaboración de cada uno de los productos y se describieron usando diagramas de procesos, la población de estudio se enmarca en los trabajadores de la panadería y pastelería San Marcos. Entre los resultados se presenta los diagramas de procesos donde se representa de forma ordenada las operaciones individuales para la obtención de un producto y las observaciones encontradas en cada uno de ellos.

En este sentido la investigación realizada por Rodríguez (2020), se relaciona con la presente investigación debido a que ambos contemplan el diseño de los procesos de producción de panadería y pastelería. El aporte radica en los diagramas de procesos que se realizan para la producción de un producto de pastelería y repostería.

Como segundo antecedente se tomará la investigación realizada por Condor (2023), titulada: Propuesta de un recetario de Pastelería y Repostería a base de Taxo (Passifloramollisima) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito

Metropolitano de Quito. En la cual se tomaron en cuentan diferentes factores para la realización de los productos de pastelería y repostería, como son los aportes nutricionales, la investigación propone un recetario de pastelería y repostería, la cual se realizó mediante las descripción de las características organolépticas, diagnostico el conocimiento del taxo de las personas del sector Chillogallo, desarrollo los productos propuestos, diseño el recetario a base de los productos de Taxo, y por ultimo verifico la aceptabilidad mediante encuestas a expertos.

La Investigación adoptó un enfoque cuantitativo, en el cual, mediante encuestas, investigaciones documentales y de campo logra completar los objetivos de esta, la población a la que se estudió son 9 panaderos del sector Chillogallo, y también 3 expertos en el área de Gastronomía. Como instrumentos de investigación se utilizaron 2 cuestionarios.

De tal manera la investigación realizada por Condor (2023), se relaciona con la presente investigación ya que ambas realizan una línea de productos de pastelería y repostería. El aporte radica en los cuestionarios de validación los mismos que fueron aplicados a los expertos en la materia, sirviendo como pauta para realizar los instrumentos de validación de la línea de productos en el presente estudio. Igualmente aporta las pautas para la realización de los productos.

Como tercer antecedente se tiene la investigación realizada por García (2023), titulada: Propuesta de creación de una línea de preparaciones pasteleras a base de frutilla para los establecimientos de pastelería y repostería del cantón Cayambe, teniendo que para dicha investigación gastronómica se realizó un estudio sobre la elaboración de una línea de productos a base de frutilla, para posteriormente proponer una línea de productos pasteleros a base de frutilla (Fragaria) para los establecimientos de pastelería y repostería del sector Cayambe, describir las características organolépticas de la frutilla (Fragaria) para su uso en la elaboración de productos pasteleros, determinar las técnicas culinarias que se utilizarán para la elaboración de productos pasteleros a base de frutilla (Fragaria), caracterizar los componentes técnicos que servirán para la elaboración de la línea de productos pasteleros a base de frutilla (Fragaria, diseñar una línea de productos pasteleros a

base de frutilla (Fragaria) y verificar la aceptación de la línea de productos a base de frutilla (Fragaria) por parte de especialistas en el área, partiendo de una encuesta de degustación.

La investigación se desarrolló a partir del enfoque cuantitativo, con diseño no experimental, de tipo transversal, nivel descriptivo, tipo de estudio fue de campo y documental. La población estuvo constituida por (10) diez pasteleros y reposteros del cantón de Cayambe y (3) tres expertos en el área pastelería y repostería a los cuales se les aplico una encuesta donde determinaron la aceptabilidad la aceptación de la línea de productos a base de frutilla. Para la recolección de datos se empleó las técnicas de revisión documental y la encuesta. Entre los resultados se observó que los tres expertos en el área de gastronomía de pastelería y repostería está de acuerdo con la aceptabilidad de la línea de productos, como segundo resultado a resaltar se encuentra que los procesos de desarrollo de la línea de producción contaron con diferentes fases las cuales fueron revisada por los chefs encargados. Como tercer resultado es necesaria la estandarización de recetas, de los productos a elaborar para mantener un orden en cada fase de la línea de productos.

La presente investigación se relación ya que cuenta con varios de los procesos a ser realizados para lograr la línea de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores, por otro lado, tiene como aporte los procesos de estandarización en la línea de productos.

Bases teóricas

Línea de productos

Es un grupo o conjunto de mercaderías o productos que se agrupan bajo una misma denominación, tiene como funcionalidad satisfacer las necesidades del consumidor o un usuario en específico (Lenis, 2021).

Línea de productos gastronómicos

Actualmente existe una necesidad de crear productos innovadores que faciliten, aporten y mejoren las actividades diarias en todos los aspectos, esto se ha logrado

mediante los avances tecnológicos y procesos científicos, a su vez, el mercado ha demostrado una demanda de productos alimenticios que aporten con nuevos estándares y tendencias gastronómicas utilizando conocimientos, herramientas, tecnologías y procesos para facilitar la calidad de vida de las personas (Garcia,2023).

Línea de producción

Es un procedimiento o unión de procesos, los que se encuentran correctamente organizado, para que cada trabajador cumpla una tarea o función, la cual se encuentra de manera controlada y en secuencia para lograr la culminación de un producto en específico (Castillo, Gómez, León & Quintana, 2015).

Es la distribución en áreas de trabajo donde las operaciones consecutivas son puestas inmediata y mutuamente contiguo, además el material tiene un ritmo uniforme a través de una progresión de operaciones ordenadas que permite la actividad (Taipe, 2020).

Líneas de producción gastronómica

Es un sistema comprobado el cual se basa en procesos los cuales están correctamente organizados y de una forma secuencial de actividades, las cuales están diseñadas para ser llevadas de una forma eficiente, eficaz y efectiva. Con el fin de presentar un producto gastronómico con los medidores de calidad y que cumpla su función de satisfacer una necesidad. De igual manera se tiene como objetivo el optimizar recursos, dentro de una cocina dividiendo por sectores, para que la cocina tenga un resultado eficiente, rápido y ordenado al momento de elaborar un producto. (Smith & Johnson, 2018).

Panadería

La panadería se define con un arte la que tiene como fin elaborar productos horneados, principalmente a base de harina, agua, levadura y sal. (Reinhart, 2016). Por otro lado, también se puede definir a la panadería como el conjunto de técnicas y habilidades las que al tener son utilizadas para preparar y cocinar productos a

base de una harina, la cuales forman parte integral de la dieta y la cultura alimentaria (Yarza, 2022).

Tipos de Panadería

La panadería no cuenta con solo 1 solo tipo, ya que, al ser un alimento consumido mundialmente, se clasifica en varios tipos, siendo las más comunes:

Panadería Artesanal

La panadería Artesanal se distingue de los otros tipos de panadería, es en que se usa métodos de cocción tradicionales, y por otro lado su fermentación es realizada de forma natural, sin ningún tipo de leudante añadido. Esta busca el formar una armonía entre el amasado, la fermentación y el horneado para crear sabores auténticos, tomando como base que los panaderos artesanales buscan preservar las recetas que se les fueron transmitidas de generación en generación, de esta manera intentando mantener y rescatas la esencia de lo que es la panadería clásica (Robertson, 2010).

Panadería Industrial

La Panadería Industrial se refiere a la producción masiva es decir a la producción en grandes cantidades, la que se encuentra automatizada para la producción de productos horneados a gran escala, utilizando equipos y maquinarias especializadas, técnicas y métodos eficientes para satisfacer las demandas del mercado. (Reinhard, 2016).

Panadería sin Gluten

Se centra en productos los cuales no contengan gluten, el cual es una proteína que está presente en el trigo, el centeno, la cebada y sus derivados. Esta panadería surge a raíz de ayudar a las personas con la enfermedad celiaca, que tenga una intolerancia al gluten o que presenten otro tipo de condiciones nutricionales y médicas (Forkis, 2012).

Panadería Tradicional

Se define como un estilo de preparaciones o de productos los cuales son horneados, que se centran en una forma o método histórico de ser realizada, de esta manera se logra preservar la autenticidad de los sabores que han sido transmitidos por varias generaciones, destacando de forma relevante la importancia de las técnicas tradicionales y los ingredientes de una gran calidad (Reinhard, 2016).

Panadería Étnica

Este tipo de Panadería está caracterizada por la preparación de productos auténticos y representativos de una cultura, población, localidad, o región específica, la misma que se encuentra enfocada en el uso de ingredientes propios de la zona, técnicas tradicionales o ancestrales que han perdurado a lo largo del tiempo, resaltando de esta manera la diversidad y riqueza de tradiciones que tiene esa cultura, población, localidad o región en específico (Beranbaum, 2022).

Panadería Saludable

Panadería saludable se caracteriza por la implementación de ingredientes los cuales aporten algún tipo de valor nutricional o valor nutritivo a nuestras preparaciones, también se caracterizan por tener una baja cantidad de grasas saturadas y azucares refinados, ya que su principal objetivo es ofrecer productos ricos, pero los cuales también aporten nutricionalmente y que tenga un beneficio para su salud (Liddon, 2020).

Además de esto incorpora ingredientes poco comunes como harina integral, harina de almendra, harina de arroz, granos enteros, frutas para agregar azucares, frutos secos para agregar fibra, entre otros tipos de ingredientes. (Liddon, 2020).

De tal Forma la Panadería Saludable según Liddon (2020) se clasifica en:

- **Panadería Integral:** utiliza harinas integrales como la harina de trigo integral. Estos ingredientes conservan el salvado y el germen del grano,

proporcionando un mayor contenido de fibra, vitaminas y minerales en comparación con las harinas refinadas

- **Panadería sin Azúcares añadidos:** Enfocada en eliminar azucares refinados y añadidos, sustituyéndolos por endulzantes naturales como pures de frutas, dátiles o miles (Liddon, 2020).
- **Panadería con Grasas Saludables:** Sustituye las grasas saturadas y trans por grasas más saludables, como las que se encuentran en el aceite de oliva, el aceite de coco, los aguacates y los frutos seco (Liddon, 2020).
- **Panadería sin lácteos:** Diseñada para personas que son intolerantes a la lactosa o llevan una dieta vegana, utilizando sustitutos como leche de soja, de almendra o avena, también como varias plantas las cuales reemplazan los ingredientes tradicionales (Liddon, 2020).
- **Panadería Rica en Fibra**: Incorpora granos los cuales ayudan a la digestión como pueden ser los frutos secos, Chía, linaza entre otros (Liddon, 2020).

Pastelería

Para comprender que es la pastelería debemos comprender que se refiere a la mezcla de harina y una salsa frutal la cual tenía el nombre (pasté) palabra derivada del griego, hoy en día no solo estos productos siguen siendo parte de la pastelería, sino que ahora un producto de pastelería debe contener, un edulcorante, grasas, especias, aromatizantes, grenetina, huevos, emulsionantes, entre muchos más" (Según lo plantea Guzmán 2013 citado por Alvarado & Jibaja 2022 pág. 36). De esta forma se puede definir que la pastelería es un arte culinario que se centra en la preparación y elaboración de productos dulces.

Por otro lado, podemos comprender también que la pastelería es una disciplina culinaria, la cual está enfocada en la creación de producto como galletas, pasteles, tartas y postres en general, esta se destaca en general por la diversidad de sabores, texturas y presentaciones. (Beranbaum, 2022).

Tipos de Pastelería

La pastelería se puede clasificar en diferentes tipos según su forma o complejidad de preparación en este caso la definiremos en cuatro tipos:

Livianos o Simples

Es una de las pastelerías más tradicionales, no por la sencillez con la que se realiza, sino que es uno de los primeros aportes culturales en la pastelería, como ejemplos de este tipo de pastelería encontramos: medialunas, magdalena, canelés, aplanchados, galletas, entre otros. La pastelería simple es la más tradicional de realizar ya sea por sus técnicas o métodos para realizar, esta ayuda a con un aporte cultural histórico en la preparación de estos elementos (Ruiz, 2022).

Complejos con Chocolate

La Pastelería con chocolate es una de las más usadas, pero de igual forma puede sonar que algo simple de hacer y puede ser usado en cualquier tipo de postre, pero este cuenta con diferentes formas de ser realizada, donde el chocolate es una parte importante y difícil de trabajar, porque el chocolate tiene varias formas de fusionarse con diferentes ingredientes, en ejemplos de estos tenemos: las trufas de chocolate, la torta Sacher, Bombas de Chocolate, entre otros (Ruiz,2022).

Tartas Varias

Aquí se ubicarán todos los tipos de tartas, la que constan en sus proporciones de ingredientes con el 50% de materia grasa, las tartas al ser versátiles pueden ir rellenas de diferentes tipos de frutas, jaleas, cremas, entre otras más, Esto se entiende que son tartas con una alta composición de materia grasa, las cuales siempre cuentan con algún tipo de relleno o crema (Cóndor, 2023).

Pastelería Saludable

La pastelería saludable es una representación de la evolución mundial en la pastelería, en forma que la creativa tiene una sinergia con la conciencia nutricional. Teniendo así diferencias notables con lo que es la pastelería tradicional, la que a

menudo está llena de azucares refinados y grasas saturadas, la pastelería saludable busca un punto de equilibrio entre el deleite del paladar con ingredientes nutritivos (Lynn, 2020).

La pastelería saludable según Lynn (2020) se clasifica según sus componentes en 4 tipos:

- **Pastelería Saludable Sin Azúcares añadidos**: Pastelería la cual se elabora sin el uso de azucares refinados o artificiales, siendo sustituidos por endulzantes naturales como frutas, mieles, Stevia, aplicando dulzor. (Lynn, 2020).
- **Pastelería Saludable Baja en grasa**: Busca sustituir las grasas tradicionales, por ingredientes alternativos como el yogurt, puré de frutas o aceites saludables, sin comprometer la textura y sabor del producto. (Lynn, 2020).
- **Pastelería Saludable sin Gluten**: Está diseñada para personas que padecen la enfermedad celiaca o no toleran el gluten, se usa otro tipo de harinas como la de arroz, maíz coco o almendra. (Lynn, 2020).
- **Pastelería Saludable Rica en Fibra:** Preparaciones las cuales están enriquecidas en alimentos que contengan fibra como salvado de avena, chía, linaza y algunos tipos de frutos secos. (Lynn, 2020).

Adulto mayor

Son las personas que sobrepasan la edad de 65 años, donde estos ya al contar con edades avanzadas, tienden a tener varios problemas de salud, Organización Panamericana de Salud (OPS,1994).

Los adultos mayores son aquellas personas que se encuentran en una etapa de su vida de envejecimiento, que conlleva cambios físicos y psicológicos, donde es importante que la sociedad de garantías en sus derechos económicos y sociales (Madera, 2022**).**

Calidad de Vida

La calidad de vida es un fenómeno subjetivo basado en la percepción y experiencias de una persona en varios aspectos en su vida, incluyendo las características personales y la apreciación de las condiciones de vida, medidos mediante una evaluación sentimental aplicada a lo que siente. (Yanez,2016)

La calidad de vida es un ambiente multifactorial, y se denotan medidas objetivas con indicadores (recursos económicos, vivienda, ocio), donde tienen relevante la experiencia subjetiva ya que la inteligencia permite adquirir recursos que el sujeto pueda ejercer para sí mismo y la sociedad. En las cuales también están incluidas el bienestar material de que dispone una persona tal como la alimentación, el vestido, seguridad interna y externa contra robo, violencia, pérdida de empleo, servicios básicos al alcance de agua dulce potable, obras de saneamiento, asistencia médica, transportes públicos, servicios educativos (Yánez, 2016).

La calidad de vida es una noción multidimensional que se relaciona con el estilo de vida y la sensación de bienestar y satisfacción en ámbitos como el laboral, familiar y económico como individuo o conjunto. Entre las variables sobresalen como determinantes en el adulto mayor: la salud, condiciones socio económicas, empleo y jubilación, el apoyo familiar y dependencia (Aleaga,2018**).**

El Adulto Mayor en la Sociedad

Según el autor, el apoyo social hacia el adulto mayor: como los recursos accesibles al encuentro de las relaciones interpersonales con el entorno social que pueden influir en forma positiva como negativa en la salud, el bienestar de un individuo o un grupo. Su característica resalta en una temática interactiva, dinámica a través de las etapas de la vejez (Roca,1999).

El adulto mayor necesita que la sociedad garantice su inclusión en la comunidad, dentro de una visión social y económica, ya que a cierta edad puede o no contar con estabilidad económica o sentirse parte de la comunidad, esto es primordial ya que se encuentra en una etapa de mayor vulnerabilidad (Madera, 2022).

El adulto mayor cumple un rol en la sociedad en temas culturales, comunitarios y religiosos; aporta su valor como individuo mediante su permanencia y trabajo. Esto determina una valoración positiva o negativa en su vida. Cuando es negativa es causante de abandono, indiferencia, desvalorización e indiferencia, lo que ocasiona en el adulto mayor una baja autoestima (Zúñiga, 2018).

Definición de Familia

La familia es un componente significativo en la vida diaria de las personas ya que la falta de apoyo entre los miembros puede representar una decadencia en el bienestar de quienes conforman ese círculo o simbolizar un avance por el constante apoyo entre sí (Yanez,2016).

Cada familia es única y diferente, sea por sus miembros o por sus diferentes modos de pensar y de sentir, sin embargo, algunas de las problemáticas más comunes por las que atraviesa el grupo en términos generales, tienen que ver con el fortalecimiento de la capacidad de la familia para atender sus propias necesidades, el equilibrio entre el trabajo y las responsabilidades familiares; la reducción de la violencia doméstica y el alivio de la pobreza (Gómez & Vera, 2013).

Fundamentación Legal

Constitución de la República del Ecuador

El Articulo 36 de la Constitución de la Republica del Ecuador (2008) establece:

> Art. 36.- Las personas adultas mayores recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de inclusión social y económica, y protección contra la violencia. Se considerarán personas adultas mayores aquellas personas que hayan cumplido los sesenta y cinco años. (pág. 17)

Es decir, se estipula que las personas adultas mayores deben recibir un trato prioritario y que sea de forma especializada para contar con un buen vivir. En este sentido la investigación se enfoca en mejor la calidad de alimentación con la que cuentan los adultos mayores, mediante el uso de nuevas alternativas de ingredientes y endulzantes que no afecten su salud.

Ley Orgánica de las Personas Adultas Mayores

El Articulo 59 literal a) de la Ley Orgánica de las Personas Adultas Mayores (2019) establece:

> Art. 59.- Lineamientos de política pública. Los programas, proyectos y servicios que sean parte de la política de protección de los derechos de las personas adultas mayores se articularán y estarán en concordancia con los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo y las prioridades de la Agenda Nacional para la Igualdad Intergeneracional.
> El Sistema Nacional Especializado de Protección Integral de los Derechos de las Personas Adultas Mayores, a fin de garantizar los principios y derechos reconocidos en esta Ley, la Constitución de la República y en los instrumentos internacionales de la materia, aplicará los siguientes lineamientos, sin perjuicio de los establecidos en otras normativas aplicables:
> a) Asegurar a las personas adultas mayores el acceso a los servicios de salud integral, oportuna y de calidad; así como el acceso a la alimentación y nutrición acorde a sus necesidades. (pág. 24)

Es decir, se estipula que el adulto mayor merece llevar condiciones de igualdad, teniendo siempre acceso a los servicios de salud y alimentación nutritiva para cumplir con sus necesidades o requerimientos. Por lo tanto, la presente investigación se vincula con este articulo ya que busca mejorar las necesidades alimentarias del adulto mayor, cumpliendo siempre con sus requerimientos.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se describe la naturaleza de la investigación, población y muestra, técnicas de recolección de datos, operacionalización de la variable, instrumentos de recolección de datos, la validez y confiabilidad y finalmente las técnicas de análisis de datos.

Naturaleza de la investigación

Enfoque de la investigación

El enfoque cuantitativo se vincula a métodos matemáticos, es un conjunto de procesos organizados secuencial donde cada fase es precedida por la siguiente, en un orden riguroso. Se generan objetivos, variables de investigación o preguntas, se recolecta información relevante del tema y se construye el marco teórico, de las preguntas provienen las hipótesis y se definen las variables de estudio, son analizadas y vinculadas las mediciones obtenidas para lograr resultados y conclusiones a la hipótesis. El enfoque cuantitativo es adecuado cuando como objetivo se quiere evaluar las magnitudes de los fenómenos y probar hipótesis. El enfoque cuantitativo se caracteriza por ser objetivo, esto se refiere a que el investigador no manipula la variable de investigación (Hernández & Mendoza, 2018).

Con lo mencionado anteriormente, la presente investigación tomo un enfoque cuantitativo, ya que esta investigación conto con procesos secuenciales y ordenados mediante etapas, las cuales nacieron a partir de una idea, por consiguiente, se continuo con el planteamiento del problema y la pregunta de investigación, la misma que fue resuelta mediante la recolección de datos de libros y antecedentes teóricos, de igual manera se analizó los datos que se obtuvieron de la aplicación de encuestas los mismos que se tabularon mediante estadística descriptiva, un aspecto importante a resaltas es que los investigadores no manipularon el objeto de estudio.

Nivel de la investigación

Los niveles descriptivos son los que miden de forma independiente las variables de estudio centrados en generar información sobre el que, como cuando y donde suceden los fenómenos para de esta manera realizar una aclaración, o dar significado del fenómeno. Su propósito principal es el de dar características a grupos de personas, comunidades, procesos u objetos (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

El nivel descriptivo se enfoca en especificar aspectos, características y perfiles de fenómenos y objetos de investigación sea como individuos o grupales que se pueda someter análisis. El objetivo es medir, recolectar datos e información sobre conceptos, dimensiones, variables y componentes de fenómeno a investigar. En un nivel descriptivo investigador define y selecciona las variables, recolecta datos de cada una de ellas para describir lo que se investiga (Hernández & Mendoza, 2018).

Como resultado de los mencionado, la presente investigación tuvo un nivel descriptivo, ya que el estudio tiene la descripción de línea de productos mediante los procesos a realizar, también fue descriptivo porque se tuvo la descripción de los productos de panadería y pastelería saludable.

Diseño de investigación

La palabra diseño se refiere a un plan o estrategias las que son utilizadas para concebir o para recabar la información necesaria para dar respuesta a lo dicho en el planteamiento del problema, de tal forma es utilizada para analizar y dar certeza a la pregunta de investigación, también el diseño de la investigación cuenta con sus características propias, las cuales van siendo acordes a la investigación que se realiza y sobre todo la forma en la que se busca responder la interrogante o hipótesis (Hernández & Mendoza, 2018).

Por otro lado, el diseño también corresponde al plan o forma que se sigue para la recolección de datos que son necesarios para el estudio, los mismos que ayudan a dar una resolución a la pregunta de investigación. Existen dos tipos de diseño cuantitativos de investigación los No experimentales y Experimentales, definiendo

de esta manera los diseños no experimentales como aquellos estudios que son llevados a cabo sin que el investigador manipule la variable de estudio, es decir el fenómeno de estudio es observado tal cual sucede en la realidad, de esta forma llegando a hacer un análisis de este (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

El diseño no experimental se divide en estudios transversales y estudios longitudinales, los estudios transversales se definen como aquellos que recolectan la información la cual está tomada en un solo tiempo en la investigación. Tiene como propósitos Describir las variables de un fenómeno, evaluar la situación del fenómeno en un punto de tiempo, analizar la incidencia o correlación de las variables en un lapso determinado (Hernández & Mendoza, 2018).

Con lo mencionado anteriormente, la investigación siguió un diseño no experimental – transversal, debido a que los datos fueron recolectados en un solo tiempo, la primera encuesta fue realizada a los adultos mayores del CEAM la Mariscal para diagnosticar como se encuentra la realidad de consumo de los productos de panadería y pastelería saludable, la encuesta se realiza en una sola ocasión, se realizó una segunda encuesta a expertos para determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para el adulto mayor en el CEAM sector La Mariscal, aplicándose una sola vez. Las variables de estudio no fueron manipuladas por los investigadores.

Tipo de investigación

La investigación documental se basa en la búsqueda, recuperación, análisis e interpretación de datos, obtenidos y registrados en antecedentes y fuentes escritas documentadas impresas, audiovisuales o electrónicas (Castillo, et al.,2021).

Por lo mencionado anteriormente la investigación fue realizada de forma documental ya que se utilizaron documentos, los cuales sirvieron para identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable.

La investigación de campo tiene como objetivo la recolección de datos primarios directamente de la realidad donde ocurren los hechos, evitando la manipulación y

el control de las variables, el investigador recaba la información sin alterar las condiciones existentes (Castillo, et al.,2021).

Es investigación de campo, debido a que se tuvo que recolectar y analizar datos de manera presencial, aplicando dos instrumentos para la técnica de la encuesta, la primera a adultos mayores con el objetivo de diagnosticar como se encuentra la realidad de consumo de productos de panadería y pastelería, por otro lado se realizó la segunda encuesta la cual estuvo dirigida a los especialistas, los cuales ayudaron a determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería para los adultos mayores.

Población y muestra

La población o el universo se refiere al conjunto de cosas, objetos u sujetos los que cuentan con características específicas o determinadas que se cuentan en común. (Castillo, et al.,2021).

La población es conocido también como un todo, donde está contenida por un grupo de elementos los cuales comparten características en común, estas son las que se buscan conocer, por consiguiente la población se divide en: población infinita, es la población en la que no se conocen la cantidad de individuos u objetos que la conforma, por otro lado la población finita es un grupo de individuos u objetos los cuales se tiene conocimiento cierto de la cantidad que está conformado (Cabezas, Andrade & Torres, 2018).

De tal forma la población de la investigación fue finita y está conformada por veinte (20) adultos mayores del sector La Mariscal, en Quito, los cuales ayudaron a diagnosticar como se encuentra el consumo de productos de panadería y pastelería saludable en Adultos Mayores. En segundo lugar, se cuenta con la población de cuatro (4) expertos de la UNIB.E los cuales determinaron la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores.

Por otro lado, también se utilizó lo que son unidades de análisis, en la investigación cuantitativa los investigadores o investigador pretenden encontrar que la muestra sea generalizada o esta tenga la función de extrapolar a la población, teniendo como

punto de interés que la muestra sea posible representarla mediante la estadística (Hernández & Mendoza, 2018).

Se contó con cinco (5) unidades de análisis la cual fue utilizada para identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores a partir de la revisión documental.

Por otro lado, la muestra se conoce en el enfoque cuantitativo, como un subgrupo de la población o el universo de estudio, en la que se recolectan datos que son utilizados en el estudio. La muestra debe ser también una parte representativa del universo de estudio. (Hernández & Mendoza, 2018).

Las muestras probabilísticas se refieren a que todas las unidades o casos o la población tiene la misma posibilidad de ser escogida (Hernández & Mendoza, 2018).

La investigación contó con 2 tipos de muestras, las cuales están descritas de la siguiente forma: la primera muestra intencional es la de adultos mayores los cuales son igual a la población veinte (20) personas, la cual fue utilizada para diagnosticar el consumo de panadería y pastelería saludable en los adultos mayores del sector la Mariscal, Quito, por lo tanto, es una muestra probabilística. La segunda muestra probabilística de cuatro (4) expertos los cuales tres (3) expertos en Gastronomía y un (1) experto en nutrición. para determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores del CEAM del sector la Mariscal.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnica de recolección de datos

Las técnicas tienen como objetivo realizar procedimientos, en los cuales se obtienen los datos necesarios para comprobar o desaprobar nuestra hipótesis de investigación. Estas técnicas de investigación son cuantiosas, pero la más usada en el proceso investigativo por el investigador es la encuesta. Esta técnica suele estar disponible para cualquier estudio al momento de investigar (Castillo, et al.,2021).

La encuesta es una técnica primaria que sirve para recolectar información que se obtiene de un grupo específico y objetivo de preguntas que obtenemos del cuestionario, para asegurarnos que la información obtenida por una muestra se pueda analizar a través de métodos estadísticos, estos datos nos sirvieron para interpretar y analizar el fenómeno a investigar (Cabezas, Andrade & Torres, 2018).

De tal forma en la investigación se aplicaron 2 encuestas, la primera encuesta fue realizada para diagnosticar como se encuentra el consumo de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores, y por otro lado también se aplicó una encuesta a expertos de gastronomía y nutrición para poder determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores.

La investigación documental se basa en la búsqueda, recuperación, análisis, critica e interpretación de datos, es decir son los que se obtienen y están registrados en fuentes documentales impresas, audiovisuales o electrónicas (Arias, 2016).

Como se cita anteriormente, la investigación fue de forma documental, ya que se utilizaron documentos los cuales fueron la base para poder identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores.

Operacionalización de la variable

La operacionalización de la variable se conoce como el proceso donde las variables de estudio las cuales son de forma teórica, se transforman a términos concretos, observables y medibles, es decir con dimensiones e indicadores, de esta forma es necesario operacionalizar la o traducirla en elementos cuantificables y tangibles. (Arias, 2016).

Por otro lado, se puede decir que es un proceso en el que se parte de variables complejas y lo que se busca es dar significado a los conceptos que se hallan en forma abstracta y pasan a ser términos observables y medibles. En el momento de que las variables abstractas son medibles se puede realizar una medición empírica, en este proceso las variables se descomponen en categorías o dimensiones, está

a su vez se convierten en indicadores los que permiten una observación más directa de la teoría (Cabezas, Andrade & Torres, 2018).

En esta investigación se realizó la operacionalización de la variable, la que se utilizó para generar 2 instrumentos, el primero tiene como objetivo diagnosticar la realidad de consumo de panadería y pastelería saludable en el adulto mayor del CEAM sector la Mariscal, y el segundo instrumento tiene como objetivo determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable por expertos.

Operacionalización de la Variable

Objetivo Específico	Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica / Instrumento
Diagnosticar el consumo de los productos en el adulto mayor del Sector La Mariscal, referente productos de panadería y pastelería saludable, mediante una encuesta.	Realidad de consumo de productos de panadería y pastelería saludable.	El consumo de productos es la fase final de un proceso o línea productiva el cual tiene como objetivo utilizar el producto cerrando el ciclo de producción (Gonzales, 2019).	Datos generales de consumo	Información general de consumo del adulto mayor	1,2	Encuesta / Cuestionario
			Conocimiento sobre Panadería y pastelería Saludable	Consumo de productos.	3,4,5,6,7	
			Enfermedades o problemas de Salud.	Salud Adulto Mayor	8,9	
			Línea de Productos de Panadería y Pastelería Saludable.	Interés en Línea de Productos	10	

Objetivo Específico	Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica / Instrumento
Determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para los adultos mayores del sector La Mariscal a partir de una encuesta a expertos, nutricionistas y gastrónomos.	Aceptabilidad Línea de Productos panadería y pastelería saludable.	Es un grupo o conjunto de mercaderías o productos que se agrupan bajo una misma denominación, tiene como funcionalidad satisfacer las necesidades del consumidor o un usuario en	Funcionalidad de Línea de Productos	Procesos Línea de Productos	1, 2	Encuesta / Cuestionario
				Factibilidad línea de productos	3,4, 5	
			Productos para realizar	Productos panadería Saludable	6	
				Productos pastelería Saludable	7	

específico (Lenis, 2021).	**Nutrición**	**Valor Nutricional y calórico.**	**8**
Se define la aceptabilidad de la línea de productos como la forma en la que se cumple con las expectativas y necesidades de los consumidores. Se evalúa mediante factores como calidad, diseño, rendimiento. (García y Martínez, 2015).	**Línea de productos**	**Características organolépticas y de palatabilidad de los productos**	**9,10,11**

Tabla 1.- Operacionalización de la Variable

Instrumento de recolección de datos

El cuestionario es el instrumento que nos sirve para aplicar una encuesta, este corresponde con un conjunto de preguntas que nos asegura la medición de una o más variables de estudio, tiene que estar alineado con el enfoque del planteamiento del problema. El cuestionario se pueden elaborar dos tipos de preguntas: Cerradas, las cuales tienen categorías u opciones de respuesta ya definidas, y abiertas, que no tienen una delimitación de las posibles respuestas (Cabezas, Andrade & Torres, 2018).

Como resultado, para la recolección de datos en esta investigación, se crearon 2 cuestionarios, el primero se realizó para diagnosticar la realidad de consumo de los productos de panadería y pastelería saludable de los adultos mayores en el CEAM la Mariscal. En el segundo cuestionario se realizó para determinar la aceptabilidad que existe de los productos de panadería y pastelería en base a los adultos mayores.

Validez y Confiabilidad

La validez corresponde al grado en la que el instrumento elaborado pueda medir con exactitud lo que se quiere medir y se consigue cuando se comprueba que el instrumento pueda evidenciar los términos teóricos a través de indicadores (Hernández & Mendoza, 2018).

Existen tipos de validez: Validez de Contenido, Validez de Constructo (convergente, divergente y factorial), Validez Predictiva y Validez de expertos; la cual se recurre a la ayuda de personas que son expertas en el tema de investigación para que puedan revisar el instrumento (juicios expertos), a fin de determinar si se cumple con la finalidad establecida (Castillo et al,2021).

En cuanto al tipo de validez se aplicó la validez de expertos, que se refiere a las preguntas que se realizan a personas que son expertas en los campos para poder realizar una correcta correlación de los datos y que estén debidamente organizadas para lograr medir lo que se propone (Hernández & Mendoza, 2018).

Con lo mencionado anteriormente la investigación se realizó con un juicio a expertos donde se realizó a tres (2) expertos en el área de la Gastronomía y (1) expertos en el área de Nutrición.

***Tabla 2**.- Expertos validación de Instrumentos.*

Cuestionario	
Expertos	**Título profesional**
Experto 1	Dr. Juan Francisco Romero (Directos de Carrera de Gastronomía)
Experto 2	Mgst. Luis Llerena (Profesor de la carrera de Gastronomía)
Experto 3	Mgst. Alexandra Jaramillo (Profesora de Nutrición)

Confiabilidad

La confiabilidad como tal tiene como definición la capacidad del instrumento para arrojar datos o mediciones que corresponden a la realidad que se pretende medir, de tal manera que se refiere a la consistencia o estabilidad de la medición en los diferentes momentos (Castillo et al,2021).

Esto da a conocer que mientras más grande sea el nivel de confiabilidad de un instrumento, la probabilidad de error decrece según el puntaje obtenido (Castillo et al,2021).

“Dentro de los tipos de confiabilidad se encuentran: Consistencia interna (Alpha de Cronbach y Kuder & Richardson), Estabilidad (Test y Retest) y Equivalencia (Dos mitades)” (Castillo et al,2021).

En la investigación se utilizó para medir la confiabilidad del primer instrumento, el coeficiente de Kuder - Richardson, el cual dice que se administra 1 sola vez el instrumento, donde se miden estadísticamente la consistencia interna de una

prueba, indicando de esta forma hasta qué punto los ítems se encuentran relacionados y miden la misma variable o constructo (Hernández & Mendoza, 2018).

La misma se mide mediante la fórmula KR-20 la cual se expresa de la siguiente manera:

***Ilustración 1**.- Coeficiente de Kuder - Richardson (1937)*

$$KR-20=\frac{K}{K-1}\left(1-\frac{\sum p_i q_i}{\sigma^2}\right)$$

Mediante el coeficiente de Kuder – Richardson se obtuvo una confiabilidad del 0,75, la cual según la tabla presentada por el mismo autor nos entrega que es una confiabilidad muy buena para el instrumento presentado.

Para el segundo instrumento se determinó la confiabilidad desde la definición del término en este sentido se aplicó el cuestionario a un mismo encuestado en dos momentos diferentes dejando como intervalo una semana y en el cual se obtuvieron los mismos resultados en ambas aplicaciones por lo que se intuye que es un instrumento confiable.

Técnicas de análisis de los datos

En la técnica de análisis de datos nos muestran los procesos a los que se sometieron los datos recolectados mediante un registro, tabulación o clasificación. Se diferenció si eran técnicas lógicas (inducción, deductiva, análisis) o estadísticas (descriptivas o inferenciales) para aplicar a los datos obtenidos (Arias, 2012).

La técnica de análisis de datos cuantitativa tuvimos que recordar dos parámetros; que los modelos estadísticos son indicadores de la realidad, no la realidad misma; y que los resultados numéricos siempre se interpretan en contexto. Se consideró los niveles de medición de las variables y mediante la estadística, que puede ser inferencial o descriptiva (Hernández & Mendoza, 2018).

Para este estudio empleamos el análisis cuantitativo con estadística descriptiva ya que los datos fueron tabulados mediante el uso de tablas de frecuencia absoluta y relativa.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

El presente capitulo refiere a los resultados de investigación con su correspondiente análisis e interpretación, según el orden de los objetivos planteados.

Diagnóstico del consumo de los productos de panadería y pastelería saludable en el adulto mayor del CEAM sector La Mariscal, mediante una encuesta

Mediante una encuesta realizada a 20 adultos mayores los cuales son una población intencional, se muestra a continuación los resultados, los que están tabulados por dimensión.

DIMENSIÓN 1: Datos generales de consumo

***Tabla 3**.- Datos generales de consumo*

pregunta	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
1. **¿Usted consume alimentos de panadería y pastelería tradicionales?**	12	8	60%	40%
2. ¿Usted consume productos saludables, sean bajos en grasa, en azúcar o no contengan gluten?	12	8	60%	40%
TOTAL	24	16	60%	40%

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 60% consume productos de panadería y pastelería tradicionales y con propiedades saludables, mientras que un 40% no consume productos de panadería o pastelería ni tradicionales ni saludables.

DIMENSIÓN 2: Conocimiento sobre panadería y pastelería saludable

***Tabla 4**.- Conocimiento sobre panadería y pastelería saludable*

pregunta	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
3. ¿Usted conoce cuál es la definición del concepto de una panadería y pastelería saludable?	12	8	60%	40%
4. ¿Cree usted que es importante implementar una panadería y pastelería saludable en la alimentación de los adultos mayores?	18	2	90%	10%
5. ¿Si usted tuviera el conocimiento sobre panadería saludable lo aplicaría en su vida cotidiana?	18	2	90%	10%
6. ¿Si usted tuviera el conocimiento sobre pastelería saludable optaría por la	18	2	90%	10%

preparación de estas recetas?				
7. ¿Conoce usted lugares que expendan productos de panadería y pastelería saludable por el sector?	8	12	40%	60%
TOTAL	74	26	74%	26%

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 74% poseen conocimientos sobre lo que es panadería y pastelería saludable, mientras que un 26% no tiene conocimientos sobre el tema**.**

DIMENSIÓN 3: ENFERMEDADES O PROBLEMAS DE SALUD

***Tabla 5**.- Enfermedades o problemas de salud*

pregunta	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
8. ¿Cree usted que la sustitución de ingredientes tradicionales por ingredientes saludables tendría un impacto positivo en su salud?	19	1	95%	5%
9. ¿Cree usted que los adultos mayores pueden disfrutar al cambiar sus hábitos alimenta-rios por panadería y pastelería saludable?	9	11	45%	55%
TOTAL	28	12	70%	30%

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 70% piensa que sustituir ingredientes nutritivos por los tradicionales si tendría un impacto positivo en su salud, mientras que un 30% opina que no disfrutaría cambiar sus hábitos alimentarios**.**

DIMENSIÓN 4: LÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SALUDABLE.

***Tabla 6**.- Línea de productos de panadería y pastelería saludable*

pregunta	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
10. ¿Si existiera una línea de productos especializada en Panadería y pastelería saludable, usted estaría interesado?	17	3	85%	15%
TOTAL	17	3	85%	15%

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 85% de los encuestados estarían interesados en una línea de productos especializada en panadería y pastelería saludable, mientras que un 15% no lo estaría.

Identificar los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores a partir de revisión documental.

Para el segundo objetivo, se utilizaron 5 unidades de análisis, los cuales fueron debidamente seleccionados, bajo 2 tipos de criterios los cuales sirvieron para identificar los procesos que se deben utilizar en una línea de productos.

***Tabla 7**.- Unidades de Análisis*

autor (año)	documento	planteamiento de línea de productos	abastecimiento de materia prima	misen place o preprocesa-miento	preparación de la línea de productos
Jair Alejandro Burbano Pozo (2017)	**Línea de productos de charcuterí a a base de proteína de Cuy.**	• **Busca una idea necesaria para la creación.** • **Búsqueda del ámbito social, ambiental y económico**	**Debe ser materia prima de calidad y reconocida**	• **Cortado, Pesado, des-huese, picado.**	**Molienda de carne, dosifica-ción condimen-tos, cocción en agua, enfriamien-to**
Carlos Miguel Méndez Cevallos (2022)	**Desarrollo de sub-productos culinarios a partir de la fruta joyapa y su aplicación en una línea de reposte-ría en la panadería "mi dulce**	• **Busca la necesidad de reemplazar productos tradiciona-les.** • **Búsqueda del impacto social, ambiental y económico**	• **Debe ser materia prima bajo proveedo-res autorizad os.** • **Cuenta con una calidad de acepta-bilidad**	• **No habla**	**Tamizado elementos, Emulsifica-ción, Dosifica-ción ingredien-tes, horneado, enfriamien-to**

	capricho" de la ciudad de Loja.				
Daniel Mauricio Zhamun-gui Sánchez (2017	**Línea de productos para pastelería, platos principa-les y coctelería a base de Horchata**	**Reemplazo productos tradiciona-les.** **Innovación y creación**	• **Materia Prima de calidad.** • **Uso de proveedo-res**	• **No habla**	• **Dosifica-ción, shakeado o agitado, mezclado, servicio y decora-ción.**
Jesisca Mireya Rodri-guez Iza (2017	**Creación de una línea de productos de pastelería a base de Jícama**	• **Busca del impacto social, económico y ambiental.** • **Busca Innovación en la pastelería tradicional del DM Quito.**	• **Materia prima de calidad.**	• **Pesado, Emul-sificación, Dosifica-ción, Pre-cocción.**	**Pesado, mezclado, emulsifica-ciones, gelifica-ción, decoracio-nes**

Erazo Ochoa Luis Martin (2023	**Aprove-chamiento de la (allium-cepa) cascara, piel y raíces en el desarrollo de una línea de productos para implementarlos en el área de repostería del restauran-te hotel gran victoria, Loja**	• **Busca aprovechamiento de materias externas.**	**No habla**	• **Limpieza, Selección, Seca-do o des-hidratado**	• **Molienda o tritura-ción, Tamizado, Colocado en envases herméti-cos.**

Con lo anterior mencionado se obtuvo que los aspectos que se hablan para una línea de productos según los autores son los siguientes:

Planteamiento de Línea de Productos

***Tabla 8**.- Planteamiento de línea de productos*

Planteamiento de la Línea de productos	
Relevancia e impacto social, económico y ambiental	• **60%**
Innovación y creatividad	• **80%**
Planificación de la línea de productos	• **100%**
Aprovechamiento de materias externas	• **20%**

Análisis e interpretación: En cuanto al Planteamiento de la Línea de productos el 60% de los autores resaltan la importancia de tener un impacto y relevancia social, económica y ambiental con su línea de productos, un 80% resaltan sobre sus ideas de innovación en la creación de los productos, un 100% justifica la planificación para elaborar su línea de productos gastronómicos y solo un 20% muestra su interés en aprovechar materias primas externas y no convencionales**.**

***Tabla 9**.- Abastecimiento de Materia Prima*

Abastecimiento de Materia Prima	
Materia Prima de calidad	• **80%**
Uso de proveedores	• **40%**
No habla del tema	• **20%**

Análisis e interpretación: En cuanto al abastecimiento de materia prima el 80% autores nos indican la importancia de que la materia prima sea de calidad para un óptimo resultado, el 40% no habla del uso de proveedores para un mejor costo en los ingredientes y el 20% no nombra nada sobre la calidad o el uso de proveedores.

***Tabla 10**.- Misen Place o pre-producción*

Misen Place o Pre- producción	
Pre- producción	• 60%
No habla	• 40%

Análisis e interpretación**:** En cuanto al Misen Place o Preproducción el 60% autores nos indican la importancia de realizar una preproducción para un óptimo proceso en los productos, el 40% no habla de realizar una preproducción para sus productos.

Tabla 11.- *Preparación de línea de productos*

Preparación de Línea de productos	
Procesos culinarios **Conocimientos culinarios**	• 100% • 60%
Métodos de cocción	• **20%**

Análisis e interpretación: En cuanto a la producción de la Línea de Productos el 100% de los autores resaltan los procesos que se llevaron a cabo para realizar cada línea de productos que realizaron, un 60% resaltan sobre los conocimientos culinarios empleados en sus productos y solo un 20% detalla los métodos de cocción que utilizo para la elaboración de la línea de productos**.**

Diseño de la línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigida adultos mayores del CEAM sector La Mariscal, cantón Quito.

Como resultado del objetivo número tres (3), se platea la línea de productos, con sus respectivas cantidad y proceso de realización de cada uno. También se evidencia el flujo grama tanto como para panadería como pastelería con sus procesos y sus técnicas de cocción.

LÍNEA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SALUDABLE PARA ADULTOS MAYORES.

Ilustración 2.- *Grafico presentación Línea de Productos de Panadería y Pastelería Saludable*

PANADERIA SALUDABLE
PAN DE PLATANO Y CHIA

Ilustración 3.- *Pan de plátano y chía*

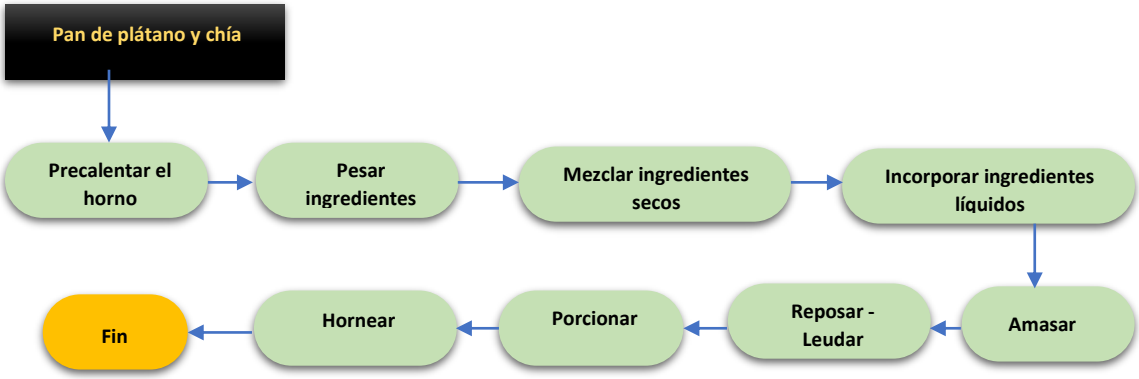
Tabla 12*.- Ingredientes pan de plátano y chía*

Ingrediente	**Cantidad**	**Ingre. Reemplazado**
Harina Integral	**150gr**	**Sustitución harina de trigo, no en su totalidad.**
Harina de Avena	**60gr**	
Harina de Trigo	**30gr**	
Levadura Fresca	**4gr**	
Sal	**3gr**	
Aceite de oliva	**55ml**	
Miel	**170gr**	**Azúcar Granulada**
Huevos	**100gr**	
Plátanos Maduros	**300gr**	**Azúcar o endulzante.**
Semillas de Chía	**30gr**	**Pasas.**

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 180°C y engrasar ligeramente un molde para pan.
2. En un tazón grande, mezclar la harina integral, la harina de avena, la harina de trigo y la sal.
3. En otro tazón, mezclar el aceite de coco, la miel, los huevos, los plátanos machacados y las semillas de chía.
4. Incorporar los ingredientes húmedos a los secos y mezclar hasta que estén bien combinados.
5. Vierte la masa en el molde para pan y extiéndela de manera uniforme.
6. Hornear durante 50-55 minutos o hasta que, al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
7. Deja enfriar antes de cortar en rebanadas.

***Ilustración 4**.- Flujograma Pan de plátano y chía*



PAN DE AVENA, ALBAHACA Y PEPAS DE SAMBO

***Ilustración 5**.- Pan de avena, albahaca y pepas de sambo*

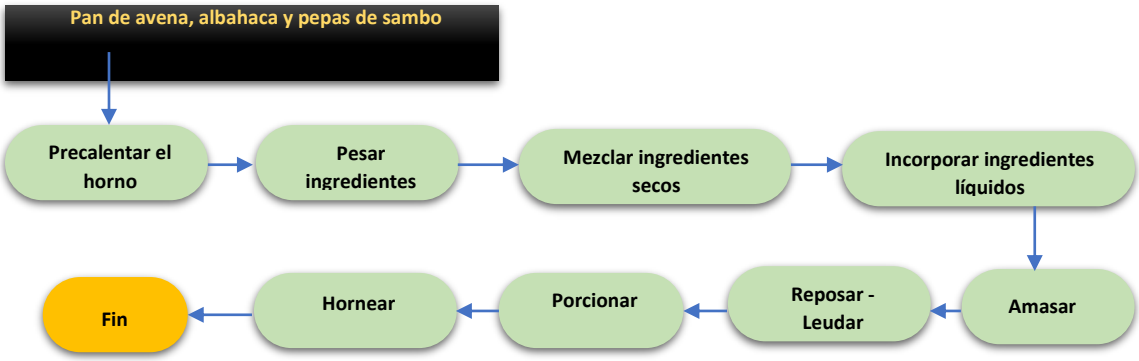
***Tabla 13**.- Ingredientes pan de avena, albahaca y pepas de sambo*

Ingrediente	Cantidad	Ingredientes Reemplazados
Harina Integral	150gr	Harina de Trigo
Harina de Trigo	30gr	
Harina de Avena	60gr	
Sal	4gr	
Levadura Fresca	10gr	
Infusión de Romero	220ml	Agua Tibia.
Pepas de Zambo	20gr	
Aceite de Oliva	30gr	Aceite de Palma
Albahaca	10gr	

Procedimiento:

1. En un tazón grande, mezcla la harina de trigo, la harina integral, la harina de avena y la sal.
2. En un tazón pequeño, disolver la levadura en el agua tibia.
3. Verter la mezcla de levadura sobre los ingredientes secos y mezcla hasta que se forme una masa.
4. Amasar durante unos minutos sobre una superficie enharinada.
5. Agregar las pepas de zambo, la albahaca picada en chifonade y amasa un poco más para distribuirlas uniformemente.
6. Colocar la masa en un bol engrasado, cubrir con un paño limpio y deja reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora o hasta que duplique su tamaño.
7. Precalentar el horno a 180°C.
8. Golpear suavemente la masa para desgasificar y dale forma de pan. Colócalo en un molde para pan engrasado.
9. Hornear durante 30-35 minutos o hasta que esté dorado en la parte superior y suene hueco al golpearlo en la parte inferior.
10. Dejar enfriar antes de cortar en rebanadas.

***Ilustración 6**.- Flujograma pan de avena, albahaca y pepas de sambo*



PAN DE AMARANTO y MARACUYA

***Ilustración 7**.- Pan de amaranto y maracuyá*

***Tabla 14**.- Ingredientes pan de amaranto y maracuyá*

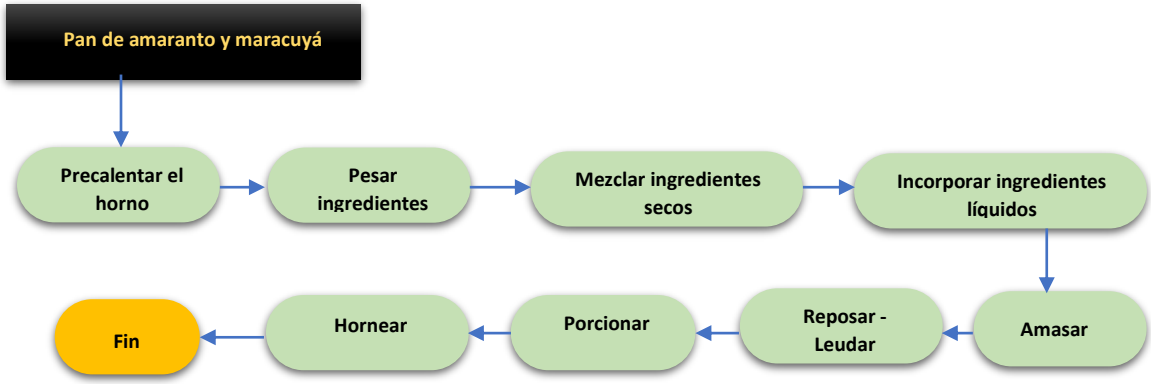
Ingrediente	cantidad	Ingre. Reemplazado
Harina de Amaranto	**500gr**	
Harina de Trigo	**300gr**	
Huevos	**4 Uni**	
Mantequilla	**120 gr**	
Leche	**80 ml**	
Pulpa de Maracuyá	**180ml**	**Agua Natural**
Miel	**100gr**	**Azúcar Granulada**
Levadura Fresca	**25gr**	

Procedimiento:

1. Pesar cada uno de los ingredientes.
2. Hacer un cráter con la Harina y la sal (previamente tamizada).
3. En el centro poner el agua, el azúcar, la levadura y la grasa.

4. Formar una masa uniforme (amasar aproximadamente 8 minutos).
5. Precalentar el horno a 180°C, por mínimo 1 hora antes.
5. Dejar reposar la masa de 45 minutos.
6. Engrasar, una lata de horno, pintamos con huevo y horneamos por 30 minutos a 35 minutos aproximadamente.

***Ilustración 8**.- Flujograma pan de amaranto y maracuyá*



PASTELERIA SALUDABLE

GALLETAS DE ALMENDRA, MIEL Y CHOCOLATE.

***Ilustración 9**.- Galletas de almendra, miel y chocolate*

***Tabla 15**.- Ingredientes Galletas de almendra, miel y chocolate*

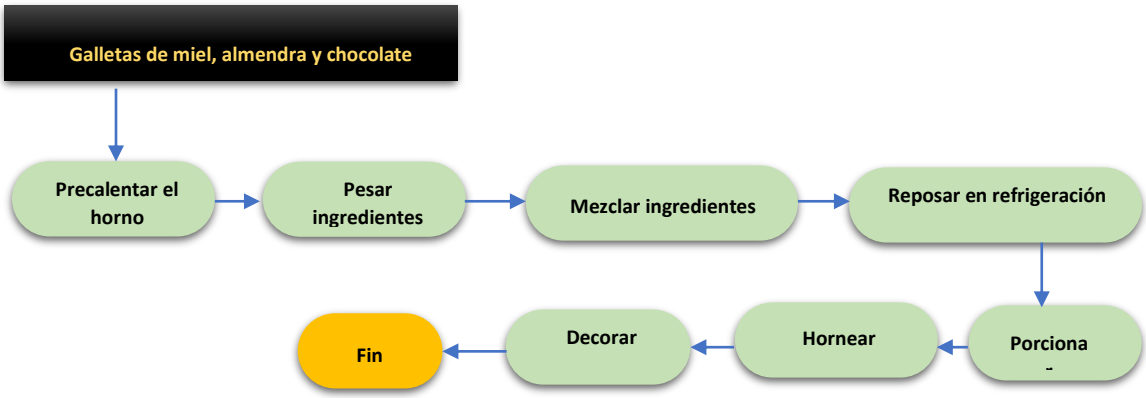
Ingrediente	cantidad	Ingre. Remplazado
Harina de Almendra	**100gr**	**Harina de Trigo**
Miel	**40gr**	**Azúcar**
Huevo	**1 Uní**	
Esencia de Vainilla	**2ml**	
Sal	**Pizca**	

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 160°C y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En un bowl, mezcla la harina de almendra, la miel, el huevo, el extracto de vainilla y la sal hasta obtener una masa homogénea.
3. Reposar en refrigeración por 4 horas mínimos.
4. Tomar porciones de masa y forma pequeñas galletas, aplastándolas ligeramente con la palma de la mano.

5. Colocar las galletas en la bandeja para hornear.
6. Hornear durante unos 12-15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
7. Dejar enfriar completamente antes de servir.

***Ilustración 10**.- Flujograma Galletas de miel, almendra y chocolate*



BROWNIES DE CAMOTE AMARILLO Y CACAO

***Ilustración 11**.- Brownies de camote amarillo y cacao*

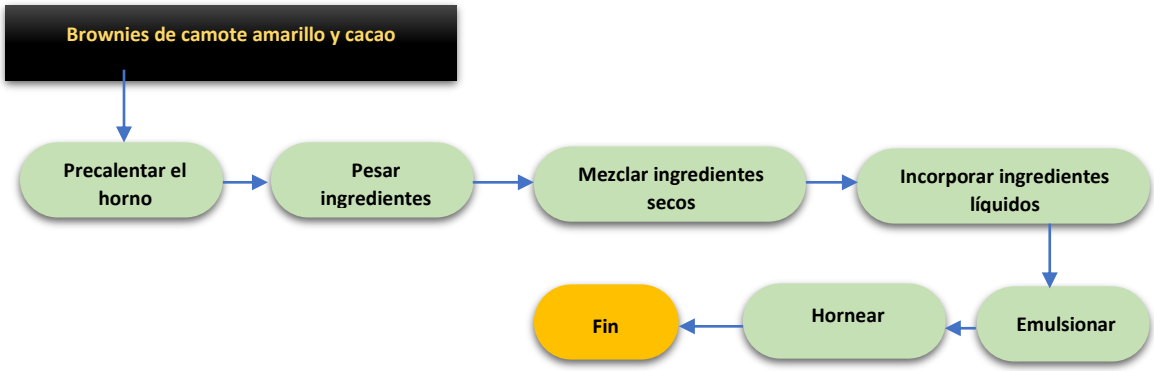
***Tabla 16**.- Ingredientes brownie de camote amarillo y cacao*

Ingrediente	Cantidad	INGRED. REEMPLAZADO
Pure de Camote Amarillo	250gr	HARINA DE TRIGO
Mantequilla	55gr	
Miel	85gr	AZUCAR GRANULADA
Huevos	2 Uni	
Vainilla	4ml	
Harina de Almendra	50gr	HARINA DE TRIGO
Cacao en Polvo	25gr	
Levadura	3gr	
Sal	Pizca	
Chispas de Chocolate o Nueces	30gr	

- Procedimiento::

1. Precalentar el horno a 180°C y engrasa ligeramente un molde para brownies.
2. En un tazón grande, mezcla el puré de camote, la mantequilla, la miel, los huevos y la vainilla hasta que estén bien combinados.
3. Agrega la harina de almendra, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal, y mezcla hasta que se forme una masa homogénea.
4. Si lo deseas, añade las nueces o chispas de chocolate y mezcla suavemente.
5. Vierte la masa en el molde para brownies y extiéndela de manera uniforme.
6. Hornear durante 25 minutos.

***Ilustración 12**.- Flujograma brownies de camote amarillo y cacao*



MINI TARTALETAS INTEGRALES CON RELLENO DE MANZANA Y NUEZ

***Ilustración 13**.- Mini tartaletas integrales con relleno de manzana y nuez*

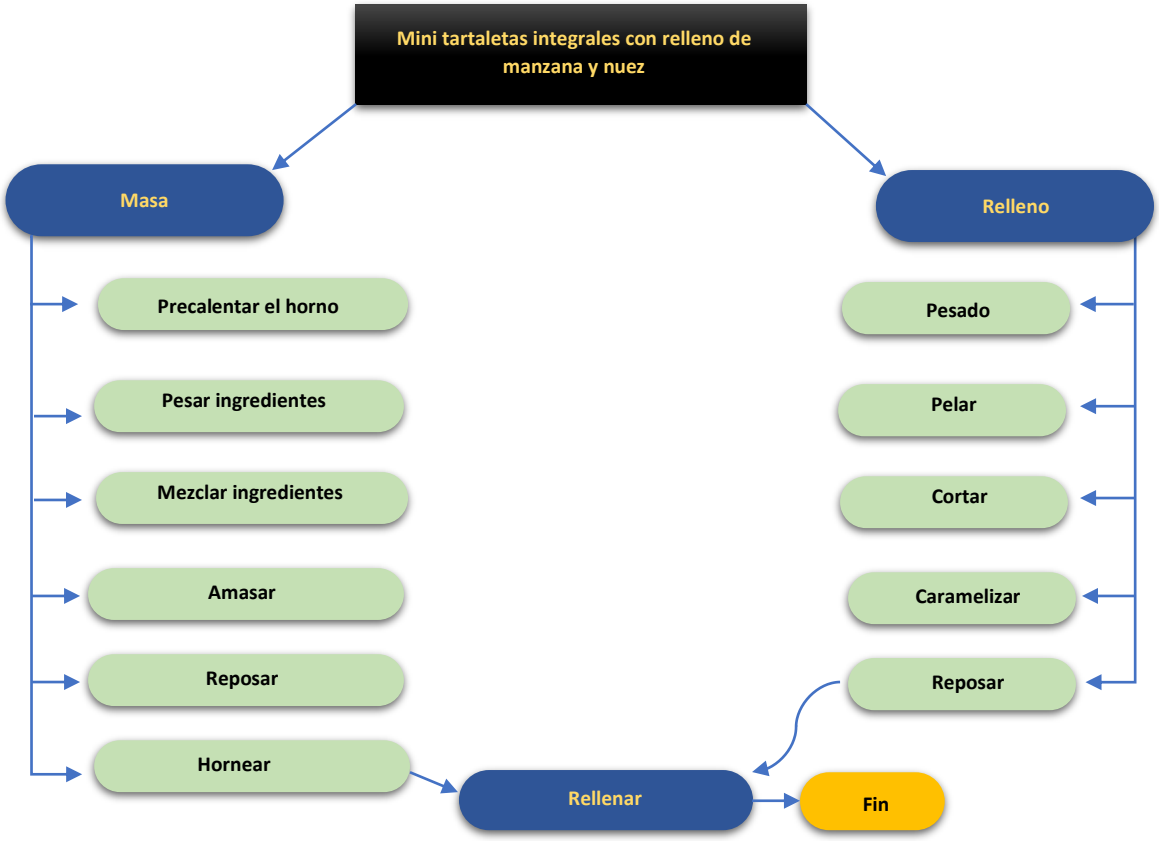
***Tabla 17**.- Ingredientes mini tartaletas integral con relleno de manzana y nuez*

Ingrediente	Cantidad	INGRE. REMPLAZADO
MINI TARTALETAS		
Harina Integral	250gr	Harina de Trigo
Mantequilla sin sal	125gr	
Azúcar Glas	50gr	Azúcar Granulada
Huevo	1 Und	
Sal	Pizca	
RELLENO MINI TARTA		
Manzana grande	3Uni.	Azúcar granulado
Hojuelas de avena	40gr	Fécula de Maíz.
Nueces Picadas	35gr	

Mantequilla sin sal	**55gr**	**Aceite de Palma.**
Canela en Polvo	**1gr**	
Sal	**Pizca**	

1. Precalentar el horno a 180°C y engrasar ligeramente un molde para tarta.
2. Prepara la masa de mini tarta realizando, la mezcla de harina y mantequilla hasta formar un tipo de arena.
3. Seguido de esto agrega el azúcar glas, la sal y el huevo. Hasta formar una masa homogénea. NO se debe amasar.
4. Reposar en refrigeración por mínimo 45 minutos. Extendemos y horneamos por 15 minutos. Pinchamos la masa y colocamos granos secos sobre la misma para que se mantenga plana.
5. En sartén colocar la mantequilla y esperar hasta que tome un color ámbar, seguido mezclar las rodajas de manzana con la canela, las hojuelas de avena, y las nueces picadas hasta que estén blandas.
6. Hornear durante unos 30-35 minutos o hasta que la parte superior esté dorada y crujiente.
7. Dejar enfriar antes de servir. Puedes acompañar con una bola de helado de vainilla sin azúcar como opción adicional.

***Ilustración 14**.- Flujograma mini tartaletas integrales con relleno de manzana y nuez*



TARTA DE QUESO CON YOGURT Y CHUTNEY DE TOMATE DE ARBOL.

***Ilustración 15**.- Tarta de Queso con yogurt y chutney de tomate de árbol*

***Tabla 18**.- Ingredientes torta de queso con yogurt y chutney de tomate de árbol*

Ingrediente	Cantidad	INGR. REEMPLAZADO
Queso Crema Bajo en grasa	225 gr	QUESO CREMA NORMAL.
Yogurt Griego natural	150gr	CREMA DE LECHE
Huevos	3 Uni	
Miel	85gr	AZÚCAR
Extracto de Vainilla	3ml	
Harina de Integral	20gr	HARINA DE TRIGO
Sal	Pizca	
Ralladura de Limón	2gr	

Base de tarta revisar galleta de almendra.	**Triturada**	**GALLETA MOLIDA**
CHUTNEY TOMATE DE ARBOL		
Tomate de Árbol	**3Und**	
Miel	**40gr**	**AZÚCAR GRANULADA**
Agua	**50ml**	

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 160°C y engrasa ligeramente un molde para tarta.
2. En un tazón grande, mezcla el queso crema, el yogur, los huevos, la miel, la vainilla, la ralladura de limón, la harina y la sal hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde para tarta, previamente realizado con la base de galleta de almendra.
4. Hornea durante unos 40-45 minutos o hasta que esté firme en los bordes, pero ligeramente tembloroso en el centro.
5. Deja enfriar completamente antes de refrigerar durante al menos 2 horas.
6. Pelar los tomates de árbol, y cortar en small dice, seguido, agregar la miel y el agua, y dejar hervir. Hasta que tome consistencia parecida a una mermelada.
7. Sirve acompañado de un chutney de Tomate de Árbol.

***Ilustración 16**.- Flujograma tarta de queso con yogurt y chutney de tomate de árbol*

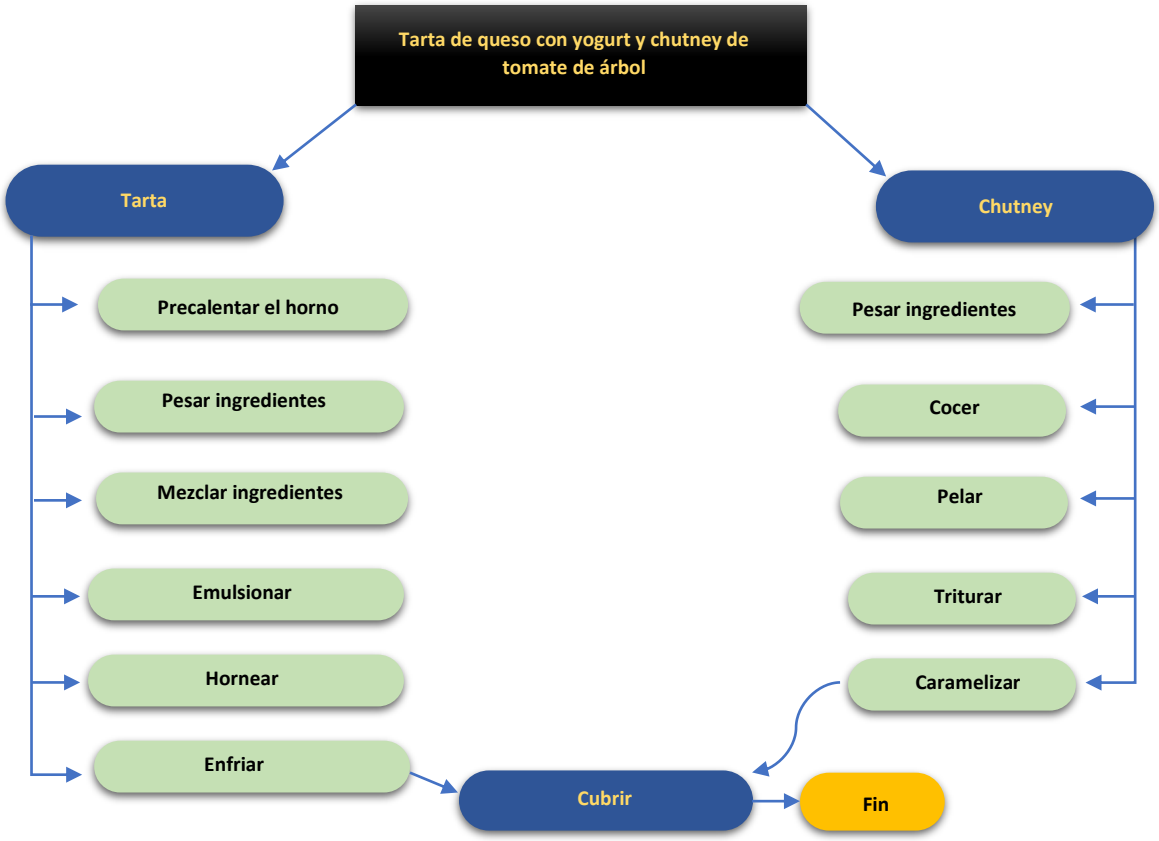
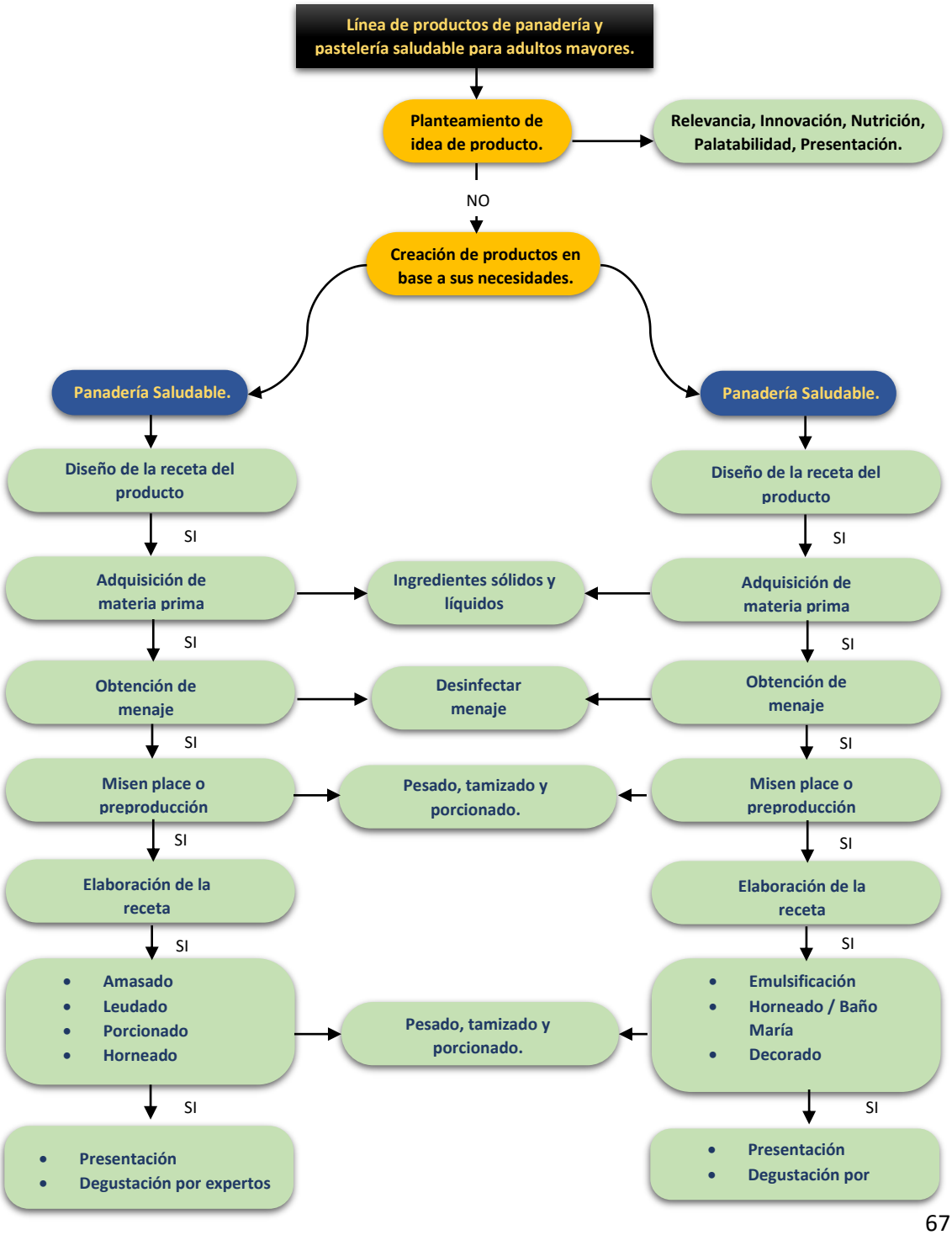


***Ilustración 17**.- Flujograma de Línea de Productos de panadería y pastelería saludable para adultos mayores*

Diseño de Línea de Productos de Panadería y Pastelería Saludable Para Adultos Mayores

VILLAMAR A. Y FUENTES K. Julio 25, 2024



Determinar la aceptabilidad de la línea de productos de panadería y pastelería para los adultos mayores del sector La Mariscal a partir de una encuesta a expertos, nutricionistas y gastrónomos.

Se realizó una encuesta a 4 expertos en gastronomía y nutrición de la UNIBE, al momento de la realización de esta, dando como resultados 4 dimensiones las cuales cuentan con los siguientes nombres y resultados:

DIMENSION 1: FUNCIONALIDAD DE LA LINEA DE PRODUCTOS

Tabla 19.- *Funcionalidad de la línea de productos*

Preguntas	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
1. ¿Cree usted que los procesos utilizados en la línea de productos son los óptimos?	4	0	100%	0
2. ¿Cree usted que el diseño de la línea de productos es la adecuada?	4	0	100%	0
3. ¿Cree usted que la línea de productos enfocada a los adultos mayores cumple con sus necesidades?	4	0	100%	0
4. ¿Cree usted que la línea de productos de panadería y pastelería saludable cuentan con la aceptabilidad deseada y sea innovadora?	4	0	100%	0
5. ¿Cree usted que los ingredientes utilizados en los	4	0	100%	0

productos están correctamente remplazados?				
TOTAL	20	0	100%	0%

Análisis e interpretación**:** Se evidencia que se cumple con un 100% de los aspectos concernientes a funcionalidad de la línea de productos de panadería y pastelería saludable, donde se hace referencia a procesos, diseño, enfoque, aceptabilidad e ingredientes.

DIMENSION 2: Productos para realizar en la línea de productos

***Tabla 20**.- Productos para realizar en la línea de Productos*

preguntas	**si frecuencia absoluta**	no frecuencia **absoluta**	**si frecuencia relativa**	no frecuencia **relativa**
6. ¿Cree usted que los procesos utilizados en panadería saludable son los correctos?	**4**	**0**	**100%**	**0%**
7. ¿Cree usted que los procesos utilizados en pastelería saludable son los correctos?	**4**	**0**	**100%**	**0%**
TOTAL	**8**	**0**	**100%**	**0%**

Análisis e interpretación**:** Se evidencia que se cumple con un 100% de los aspectos concernientes a los productos para realizar la línea de productos de panadería y pastelería saludable, donde se hace referencia a los ingredientes principales, ingredientes remplazados y cantidades.

DIMENSION 3: Nutrición en la Línea de productos

***Tabla 21**.- Nutrición en la línea de productos*

preguntas	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
8. ¿Cree usted que los productos cumplen con los valores nutricionales para los adultos mayores?	3	1	75%	25%
TOTAL	3	1	75%	25%

Análisis e interpretación**:** Se evidencia que se cumple con un 75% de los aspectos concernientes a la nutrición de la línea de productos de panadería y pastelería donde se hace referencia a los ingredientes y su aporte nutricional, mientras que un 25% difiere con la mayoría.

DIMENSION 4: Línea de Productos.

***Tabla 22**.- Línea de productos*

preguntas	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
9. ¿Cree usted que las características físicas de los productos son las correctas o llamativas para su producción?	4	0	100%	0
10. ¿Cree usted que la palatabilidad del producto es la adecuada?	4	0	100%	0
11. ¿Cree usted que las características organolépticas de los productos son las correctas?	4	0	100%	0
TOTAL	60	0	100%	0%

Análisis e interpretación**:** Se evidencia que se cumple con un 100% de los aspectos en la línea de productos de panadería y pastelería saludable, donde se hace referencia a su sabor, a su apariencia y su calidad como producto.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El presente capítulo se describe las conclusiones y recomendaciones de la investigación posterior a la obtención de los resultados basándose en los objetivos previamente planteados para la propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito.

Conclusiones

- Las personas del CEAM de la Mariscal en su mayoría consumen productos de panadería y pastelería tradicionales como saludables, siendo parte de su alimentación diaria, mientras que una minoría evita este tipo de productos.
- Las personas del CEAM de la Mariscal nos indican que en su mayoría conocen sobre la definición y los ingredientes que con lleva la panadería y pastelería saludable, pocos desconocen debido a la falta de información sobre la misma.
- Para la identificación de los procesos de la línea de productos de panadería y pastelería saludables, fueron revisadas unidades de análisis los cuales aportaron los siguientes procesos: planteamiento de la línea de productos, abastecimiento de materia prima, misen place o preproducción, ejecución de línea de productos.
- Los productos que forman parte del diseño de la línea de panadería y pastelería saludable tienen las características buscadas como la palatabilidad, aporte nutricional, remplazo de ingredientes tradicionales por saludables.
- Se determino mediante expertos que la línea de productos de panadería y pastelería saludable tiene la funcionalidad buscada debido a que cuenta con procesos, diseño, enfoque, aceptabilidad e ingredientes adecuados en su creación.

Recomendaciones

- Incentivar a los adultos mayores a consumir en su dieta diaria mayor cantidad de productos de panadería y pastelería saludable mediante el uso de campañas que fomenten los beneficios que estos aportan.
- Alentar a las personas del CEAM de La Mariscal a seguir trabajando con las instituciones orientadas a la capacitación de la alimentación de los adultos mayores, explorando nuevos conocimientos y nuevas tendencias en cuanto a su alimentación.
- Aprovechar el interés de los adultos mayores en cambiar sus hábitos alimentarios para mejorar su alimentación, no solo en la panadería y pastelería, en otro tipo de alimentos**.**
- Beneficiar a los adultos mayores con otra línea de productos que mejoren el impacto de los alimentos en su salud**.**
- Producir nuevas líneas de productos para generar conocimiento e innovar la gastronomía tradicional ecuatoriana, mediante nuevos productos saludables para las personas.
- Buscar generar un cambio mediante nuevos productos que aporten beneficios e impacto en la salud de grupos vulnerables en su alimentación**.**

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aleaga, A. (2018). *Análisis de la situación del adulto mayor en Quito Caso: Hogar de Ancianos Santa Catalina Labouré,.* Quito - Ecuador: Universidad Andina Simon Bolivar.

Arias, F. (2016). *El Proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica.* Caracas : Episteme Ca.

Beranbaum, R. (2022). *The bread bible.* Estados Unidos: W. W. Norton & Company.

Burbano, J. (2017). *Linea de productos de charcuteria a base de proteina de cuy .* Quito: Universidad de las Americas.

Cano, N. (2019). *Propuesta de mejora del marketing mix como factor relevante para la gestion de calidad en las micro y pequeñas empresas del ector produccion, rubro panaderias de la urbanizacion Pando distrito de san miguel, 2018.* Lima-Peru: Universidad Catolica de los angeles Chimbote.

Castiblanco, E. (2020). Procesos y técnicas de panificación. En *Procesos y técnicas de panificación* (págs. 68 - 113). Palma: Plataforma abierta de libros y memorias academicas.

Castillo, C., Gómez , Z., León Rául, & Quintana , A. (2015). *Línea de Produccion de pasteles.* Técnico en maquinas con sistema automatizado. Mexico: Instituto Politecnico Nacional .

Castillo, Y., Gomez, J., Taborda, L., & Mejía , A. (2021). *¿Cómo investigar en la UNIB.E? Primera Edición.* Quito Ecuador: Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Christian, R. (2020). *Desarrollo de manual de procesos y funciones de la panadería y pastelería San Marcos.* Quito - Ecuador: Universidad Politecnica Salesiana.

Condor, H. (2023). *Propuesta de un recetario de Pastelería y Repostería a base de Taxo (Passifloramollisima) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito.* Quito : Universidad Iberoamericana del Ecuador .

Delgado, F., & Sanchez, A. (2013). *Elaboración de productos de panaderia.* IC EDITORIAL.

Erazo, L. (2023). *APROVECHAMIENTO DE LA (ALLIUM CEPA) CASCARA, PIEL Y RAÍCES EN EL DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS PARA IMPLEMENTARLOS EN EL ÁREA DE REPOSTERÍA DEL RESTAURANTE HOTEL GRAN VICTORIA, LOJA, 2023".* Loja: Instituto Superior Tecnologico Sudamericano .

Forkish, K. (2012). *Flour, Water, Salt, Yeast.* Estados Unidos: Ten Speed Press.

Garcia, O. (2023). *Propuesta de creacion de una linea de preparaciones pateleras a base de frutilla para los estableicmiento de pasteleria y reposteria del canton Cayambe.* Quito: Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Guallpa, F. (2021). *Creacion de un manual de panificación a base de productos andinos como tuberculos e infusion de hierbas aromaticas en el centro historico de la ciudad de Quito.* Quito: Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Hernandez, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la Investigación: ruta cuantitativa, cualitativa y mixta.* Mexico: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C. VMcGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C. V.

Liddon, A. (2020). *Healthy Bakery .* Estados Unidos : New York Times.

Lynn, S. (2020). *Bake to Be Fit's Secretly Healthy Desserts: Easy Gluten-Free, Sugar-Free, Plant-Based, or Keto-Friendly Brownies, Cookies, and Cakes.* Estados Unidos: Skyhorse.

Madera, E. (2022). *Vulnerabilidad, pandemia y hábitat urbano: las políticas locales para personas adultas mayores en el contexto COVID-19 en la ciudad de Quito, Ecuador.* Quito - Ecuador: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales.

Mendez, C. (2022). *DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS A PARTIR DE LA FRUTA JOYAPA Y SU APLICACIÓN EN UNA LINEA DE REPOSTERIA ENLA PANADERIA "MI DULCE CAPRICHO" DE LA CIUDAD DE LOJA.* Ecuad: Instituto Superior Técnologico Sudamericano .

Organización Panamerica de la Salud. (2011). *La Salud de los Adultos Mayores: una vision compartida.* Washington D.C: Maria Quintero Horocio.

Presidencia de la republica del Ecuador. (2019). *Ley Organica de las personas Adultas Mayore.* Quito - Ecuador.

Reinhard, P. (2016). *The bread bakers Apprentice.* Estados Unidos: Ten Speed Press.

Republica del Ecuador. (2008). *Constitucion de la Republica del Ecuador.* Quito Ecuador.

Robertson, C. (2010). *Tartine Bread.* Estados Unidos: Chronicle Books.

Rodriguez, J. (2018). *Creacion de una linea de productos de pasteleria en base a la jicama.* Quito : Universidad de las Americas.

Smith, & Jhonson. (2018). *Bakery & Pastry prodcution line .* Estados Unidos, New York: New York Times.

Taipe, L. (2020). *Mejoramiento de la linea de produccion de fabricación de pallets mediante el estudio de trabajo en la empresa tropicalpallets cantón Quevedo.* Quevedo Ecuador: Universidad Técnica estatal de Quevedo.

Yanez, D. (2016). *CALIDAD DE VIDA DEL ADULTO MAYOR, EN LA PARROQUIA DE ALDERÓN PROVINCIA DE PICHINCHA Y PROPUESTA INTERVENCIÓN FAMILIAR Y SOCIAL EN EL PROGRAMA SERVICIO DE*

ATENCIÓN INTEGRAL PARA EL ADULTO MAYOR - CANAS DE VIDA". Quito - Ecuador: Universidad Central del Ecuador.

Yarza, I. (2022). *Pan casero: Recetas, técnicas y trucos para hacer pan en casa de manera sencilla.* España : Larousse.

Zhamungui, D. (2017). *Linea de productos para pasteleria, platos principales y cocteleria a base de horchata año 2017.* Quito: Universidad de las Americas.

Zuñiga, P. (2018). *El abandono del Adulto Mayor dentro de su entorno familiar.* Cuenca - Ecuador: Universidad de Cuenca.

ANEXOS

ENCUESTA A EXPERTOS, DE LA UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOOR.

Universidad Iberoamericana del Ecuador

Instrumento de recolección de datos.

Propuesta de creación de una línea de productos de panadería y pastelería saludable dirigido a adultos mayores del CEAM en el sector la Mariscal, cantón Quito.

Encuesta para expertos.

Por favor marque con una (X) SI O NO, en las siguientes preguntas.

PREGUNTA	SI	NO
1. **¿Cree usted que los procesos utilizados en la línea de productos son los óptimos?**		
2. **¿Cree usted que el diseño de la línea de productos es la adecuada?**		
3. **¿Cree usted que la línea de productos enfocada a los adultos mayores cumple con sus necesidades?**		
4. **¿Cree usted que la línea de productos de panadería y pastelería saludable cuentan con la aceptabilidad deseada** y **sea innovadora**?		
5. **¿Cree usted que los ingredientes utilizados en los productos están correctamente remplazados?**		
6. **¿Cree usted que los productos utilizados en panadería saludable son los correctos?**		
7. **¿Cree usted que los productos utilizados en pastelería saludable son los correctos?**		
8. **¿Cree usted que los productos cumplen con los valores nutricionales para los adultos mayores?**		
9. **¿Cree usted que las características físicas de los productos son las correctas o llamativas para su producción?**		
10. **¿Cree usted que la palatabilidad del producto es la adecuada?**		
11. **¿Cree usted que las características organolépticas de los productos son las correctas?**		