



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DESARROLLAR NUEVOS PRODUCTOS PARA LA EMPRESA PAN DE VIDA
PASTELERIA UBICADA EN LA CIUDAD DE QUITO

Autor

Marco Andrés Montenegro Ortega

Año
2019



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DESARROLLAR NUEVOS PRODUCTOS PARA LA EMPRESA PAN DE VIDA
PASTELERIA UBICADA EN LA CIUDAD DE QUITO

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía

Profesora guía:
Estefanía Monge

Autor:
Marco Andrés Montenegro Ortega

Año
2019

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUIA

“Declaro haber dirigido el trabajo, **Desarrollar Nuevos Productos para la Empresa Pan de Vida Pastelería Ubicada en la Ciudad de Quito**, a través de reuniones periódicas con el estudiante Marco Andrés Montenegro Ortega, en el semestre 2019- 2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación”.

Estefanía Monge Rameix

Cl.: 1713722336

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, **Desarrollar Nuevos Productos para la Empresa Pan de Vida Pastelería Ubicada en la Ciudad de Quito**, del estudiante Marco Andrés Montenegro Ortega, en el semestre 2019-2 , dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación”.

Cynthia Peñafiel

CI.: 1724563216

DECLARACIÓN DE AUTORIA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Marco Andrés Montenegro Ortega

CI.: 1722311535

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis Padres
por brindarme la
oportunidad de
adquirir nuevos
conocimientos

DEDICATORIA

Dedico este trabajo
para los propietarios
de la Empresa
Pan de Vida
Pastelería

RESUMEN

En este trabajo se desarrollará una propuesta de nuevos productos para la empresa Pan de Vida Pastelería, para esto se llevará a cabo una investigación de la empresa y su línea de producción de pastelería, también se realizará una revisión de las características de ingredientes y recetas de postres clásicos.

Se contarán breves reseñas históricas de los postres seleccionados para esta propuesta, al igual, para el desarrollo del presente documento se aplicará la metodología investigativa mediante entrevistas, para obtener información de primera mano con la ayuda del gerente de la empresa Pan de Vida Pastelería, por otro lado, como la aplicación de un focus group y una validación de expertos. Todo esto con la finalidad de que la presente propuesta sea una guía valiosa para los propietarios de esta empresa.

El presente documento contendrá el compendio de cinco recetas, es decir, una receta para cada postre sugerido, que estarán en un formato de receta estándar.

ABSTRACT

In this project is a proposal of new products for the company Pan de Vida Cake Shop will be investigated, also review the characteristics of ingredients and classic dessert recipes.

Brief historical reviews of desserts selected for this proposal are detailed, for the development of this project; the investigative methodology will be applied through interviews, for the information and help from the company manager Pan de Vida cake shop, in addition to application of a focus group and expert validation, All of this, with the purpose of the present proposal is a valuable guide for the owners of this company.

This project describes five recipes, one recipe for each suggested dessert, in a standard recipe for

ÍNDICE

OBJETIVOS	1
Objetivo General	1
Objetivos Específicos.....	1
1. Capítulo I	2
1.1 Origen de la Pastelería.....	2
1.2 Ingredientes Tradicionales	3
1.2.1 Harina	3
1.2.2 Azúcar.....	4
1.2.3 Huevos.....	5
1.2.4 Chocolate.....	5
1.3 Historia de la Pastelería.....	6
1.4 Referencia Histórica de los Productos de las Recetas Propuestas	8
1.4.1 Cheesecake	8
1.4.3 Quiche	9
1.4.4 Tiramisú	9
1.4.5 Flan de Caramelo.....	9
1.5 Referencia Histórica de Pan de Vida Pastelería	10
1.6 Rol de los Trabajadores en una Pastelería	10
1.7 Línea de Productos de Pastelería	12
2 Capítulo II	13
2.1 Situación	13
2.2 Economía.....	13
2.3 Demografía.....	14
2.4 Conceptualización del Producto	15
2.5 Herramientas, utensilios y equipo:	16
2.6 Diseño Experimental	19

2.7	Análisis de costos de las recetas estándar	25
2.8	Experimentación	25
2.8.1	<i>Quiche</i>	26
2.8.2	<i>Cheesecake</i>	36
2.8.3	<i>Profiteroles</i>	45
2.8.4	<i>Flan de Caramelo</i>	58
2.9	Validación del producto	72
2.9.1	Focus group	72
2.9.2	Criterios de Expertos	72
2.10	Resultados y tabulación	73
2.10.1	Focus Group	73
2.10.2	Validación de expertos	74
3.	Capítulo III	78
3.1	Objetivo	78
3.2	Aplicaciones	78
3.3	Técnicas para la creación del producto	78
3.3.2	Glaseado	78
3.3.3	Masa brisée	79
3.3.4	Sabayón	79
3.3.5	Caramelo	79
3.4	Manual del proceso	79
3.4.1	Procedimientos	79
3.5	Diagrama de flujo,	85
3.6	Marco jurídico de operación	87
3.6.1	Control de calidad	87
3.6.2	Principales requisitos	87
3.6.3	Ventajas para la organización	88

3.6.4 Ventajas para los clientes	88
3.6.5 Ventaja para el mercado.....	88
Conclusiones	89
Recomendaciones	89
Referencias.....	91
ANEXOS.....	93

Índice de Tablas

Tabla 1 Componentes de la harina de trigo.....	4
Tabla 2 Fuente: Departamento Contable Pan de Vida.....	12
Tabla 3 Fuente: Departamento de Contabilidad de Pan de Vida.....	14
Tabla 4 Equipo y menaje de Pastelería.....	16
Tabla 5 Receta estándar Tiramisú.....	21
Tabla 6 Receta estándar Quiche.....	22
Tabla 7 Receta estándar Cheesecake de oreo	23
Tabla 8 Receta estándar Profiteroles	24
Tabla 9 Receta estándar Flan de Caramelo.....	25
Tabla 10 Proceso de elaboración de Quiche.....	27
Tabla 11 Proceso de elaboración de Cheesecake de Oreo.....	38
Tabla 12 Proceso de elaboración de Profiteroles.....	47
Tabla 13 Proceso de elaboración de Flan de Caramelo.....	60
Tabla 14 Cheesecake de Oreo y crema de avellanas	80
Tabla 15 Profiteroles	81
Tabla 16 Quiche.....	81
Tabla 17 Tiramisú	83
Tabla 18 Flan de Caramelo.....	84

Índice de Figuras

Figura 1 Batidora	16
Figura 2 Horno de convección	16
Figura 3 Laminadora	17
Figura 4 Moldes	17
Figura 5 Licuadora	17
Figura 6 Mangas pasteleras.....	17
Figura 7 Cocina.....	17
Figura 8 Bowls	18
Figura 9 Ollas.....	18
Figura 10 Espatulas	18
Figura 11 Termómetro de laser	18
Figura 12 Refrigeradores	18
Figura 13 Congeladores.....	19
Figura 14 Cuartos fríos	19
Figura 15 Pesar ingredientes	26
Figura 16 Mezclar ingredientes	26
Figura 17 Agregar agua	27
Figura 19 Rallar queso	28
Figura 20 Picar cebolla.....	28
Figura 21 Recoger masa.....	34
Figura 22 Forrar molde.....	35
Figura 23 Retirar excesos.....	35
Figura 24 Picar masa.....	36
Figura 25 Blanquear masa.....	37
Figura 26 Sofreír pimiento.....	37
Figura 27 Sofreír tocino.....	38
Figura 28 Sofreír cebolla.....	38
Figura 29 Sofreír todos los ingredientes.....	39
Figura 30 Agregar queso parmesano.....	39
Figura 31 Agregar leche.....	40
Figura 32 Colocar relleno sobre la masa.....	40
Figura 33 Colocar el molde en una lata.....	41
Figura 34 Hornear	41
Figura 35 Triturar galleta.....	42
Figura 36 Fundir mantequilla.....	42
Figura 37 Pesar queso crema.....	43
Figura 38 Pesar azúcar	43
Figura 39 Creumar	44
Figura 40 Montar crema de leche con el cremado.....	44
Figura 41 Enfriar base de galleta.....	45
Figura 42 Realizar baño maría.....	45
Figura 43 Trocear galletas.....	46
Figura 44 Agregar crema.....	46
Figura 45 Congelar	47
Figura 46 Preparar crema de avellanas.....	47
Figura 47 Batir ingredientes.....	48

Figura 48 Pesar chocolate de avellanas.....	48
Figura 49 Incorporar ingredientes.....	49
Figura 50 Poner en manga pastelera.....	49
Figura 51 Decorar.....	50
Figura 52 Producto final.....	50
Figura 53 Colocar ingredientes en una olla	51
Figura 54 Mezclar Ingredientes.....	51
Figura 55 Mezclar con una chuchara hasta formar una bola.....	52
Figura 56 Cocinar la masa.....	52
Figura 57 Enfriar masa.....	53
Figura 58 Llevar la masa a la batidora.....	53
Figura 59 Batir masa.....	54
Figura 60 Agregar huevos	54
Figura 61 Batir hasta lograr consistencia.....	55
Figura 62 Distribuir la masa sobre la lata.....	55
Figura 63 Hornear a 220°C.....	56
Figura 64 Llevar al horno por segunda cocción a 150°C.....	56
Figura 65 Pesar ingredientes para crema pastelera.....	57
Figura 66 Calentar la leche.....	57
Figura 67 Pesar ingredientes.....	58
Figura 68 Incorporar ingredientes	59
Figura 69 Incorporar ingredientes.....	59
Figura 70 Dejar enfriar ingredientes.....	59
Figura 71 Pesar gelatina.....	60
Figura 72 Hidratar gelatina.....	60
Figura 73 Pesar ingredientes.....	60
Figura 74 Añadir chocolate.....	61
Figura 75 Derretir chocolate	61
Figura 76 Calentar gelatina.....	61
Figura 77 Colocar en ganache.....	62
Figura 78 Enfriar ingredientes.....	62
Figura 79 Cubrir con film.....	62
Figura 80 Rellenar los profiteroles.....	63
Figura 81 Glasear los profiteroles.....	63
Figura 82 Producto film.....	63
Figura 83 Realizar Caramelización.....	64
Figura 84 Llevar a punto de caramelo.....	64
Figura 85 Colocar caramelo en el molde.....	64
Figura 86 Colocar el molde en agua caliente.....	65
Figura 87 Pesar ingredientes para el flan.....	65
Figura 88 Mezclar huevos con azúcar.....	65
Figura 89 Agregar leche a la mezcla.....	66
Figura 90 Mezclar con esencia de vainilla.....	66
Figura 91 Colocar mezcla en molde.....	66
Figura 92 Hornear.....	67
Figura 93 Desmoldar.....	67
Figura 94 Producto final.....	67
Figura 95 Pesar huevos.....	68

Figura 96 Pesar azúcar.....	68
Figura 97 Batir huevos con azúcar.....	68
Figura 98 Llevar a baño maría	69
Figura 99 Calentar hasta 85°C.....	69
Figura 100 Pesar queso mascarpone.....	69
Figura 101 Batir ingredientes.....	70
Figura 102 Hidratar gelatina.....	70
Figura 103 Semi montar ingredientes.....	70
Figura 104 Añadir la crema de leche semi montada.....	71
Figura 105 Juntar ingredientes.....	71
Figura 106 Calentar gelatina hidratada.....	72
Figura 107 Agregar gelatina	72
Figura 108 Prepara almíbar.....	73
Figura 109 Pesar ingredientes.....	73
Figura 110 Cubrir base con film.....	74
Figura 111 Cortar bizcochuelo en forma circular.....	74
Figura 112 Cubrir bizcochuelo con chocolate	75
Figura 113 Hidratar el bizcochuelo.....	75
Figura 114 Colocar crema por capas.....	76
Figura 115 Colocar bizcochuelo entre capas de crema.....	76
Figura 116 Refrigerar mezcla.....	77
Figura 117 Desmoldar.....	77
Figura 118 Producto terminado.....	78

OBJETIVOS

Objetivo General

Desarrollar nuevos productos para el área de pastelería en la empresa Pan de Vida ubicada en la ciudad de Quito.

Objetivos Específicos

- i. Investigar la historia de la pastelería, además de la trayectoria de la empresa Pan de Vida y detallar la línea de productos, al igual que sus características.
- ii. Experimentar los cinco nuevos postres que cubren las necesidades y tendencias de los clientes.
- iii. Presentar una propuesta con un manual de cinco postres que cubran las necesidades y tendencias de los clientes.

1. Capítulo I

1.1 Origen de la Pastelería

Muchos autores de libros de repostería coinciden en decir que “preparar dulces es crear” (Salgero, 2006). Es como componer una sinfonía de colores, olores y sabores ya que refleja la habilidad y personalidad del artesano. Desde el inicio de los tiempos con Adán y Eva se han conferido a los frutos virtudes mágicas, es por esto que mezclar un poco de dulce y obsequiar a una persona es sinónimo de conquista. Muchas reinas se hicieron preparar dulces con frutos exóticos ya que les atribuían poderes afrodisiacos, estos adormecían la conciencia y exaltaban los sentidos. En la época medieval, las recetas de dulces se consideraban como pócimas de amor y fertilidad, el descubrimiento del nuevo mundo traería consigo el enriquecimiento del arte de la repostería al introducir nuevos sabores y exóticos frutos. (Salgero, 2006)

- “Para seducir hay que seguir una regla de oro: el ingrediente exacto, en el momento preciso y en el lugar adecuado”. (Salgero, 2006).

Cada postre tiene su historia y una evolución diferente, sin embargo, todos tienen un elemento en común; forman parte de un panorama gastronómico europeo desde hace relativamente corto tiempo, en comparación a los postres y pasteles en general. Esto sobre todo, por los problemas relacionados con el proceso de conservación de materias primas, en específico de los huevos, muchas cremas implican de hecho, el uso de yemas o claras crudas, simplemente batidas con el azúcar debido al fácil deterioro de estos ingredientes, la producción de cremas para adornar dulces se limitó por un largo tiempo al procesamiento de queso fresco, por ejemplo los griegos preparaban simples platillos a base de leche y queso enriquecidos con miel y frutos secos. Por medio de la literatura clásica se conoció de recetas muy similares a las modernas, es

el caso de la llamada “placenta romana” una especie de antiguo mil hojas adornado con miel y queso de cabra. Así como los rudimentarios pudines hechos con harina, huevos, miel y una vez más queso. Para acercarse a la actual pastelería individual que se come con una cuchara, fue de igual forma necesaria la introducción de dos ingredientes claves, no disponibles hasta el principio de la edad moderna, el azúcar y el chocolate. (Editore, 2011)

1.2 Ingredientes Tradicionales

1.2.1 Harina

“Ludeña define a la harina de trigo como el producto de la molturación del trigo industrialmente limpio” (M, 2016)

En la harina se apreciará su olor ligero, su color blanco, su sabor dulce y su textura que se aprecia con el tacto. Esto ayuda a unir a los demás elementos, este ingrediente estrella se divide en dos grandes grupos: las duras y las suaves. Aquellas harinas consideradas duras tienen un alto contenido proteico y son de cuatro tipos integrales, completos, patentes y claros. Las harinas suaves son aquellas que tienen un bajo contenido en proteínas, que es utilizado en biscocho y galletas. Existen otras harinas como la harina de centeno que es apta para la panificación, pero su calidad es inferior, harina de soya que es fuente de fibra, hierro, vitamina b y calcio destacando que no contiene gluten, la harina de cebada tiene un contenido bajo en gluten.

Tabla 1 Componentes de la Harina de Trigo

Componentes	%
Almidón	60 - 72
Humedad	14 – 16
Proteína	8 – 14
Otros compuestos nitrogenados	1 – 2
Grasas	1 – 2
Minerales	1,2 – 1,4
Celulosa, vitaminas, enzimas y ácidos	0,4 – 0,6

Adaptado de (Verlag, 2015).

Esta tabla representa la composición media de la harina de trigo para una taza de extracción del 76%.

Uno de los principales ingredientes de la elaboración de tortas es la harina, se puede encontrar en el mercado diferentes clases de harina con número de tipo, como por ejemplo “tipo 405”. Esta designación de información corresponde al contenido de sustancias minerales en la harina. En concreto el número indica los gramos de sustancias minerales por cada 100 Kg de harina. Cuando más alto es el número más vitaminas, fibras y minerales contiene la harina. (N, 2015)

1.2.2 Azúcar

Antiguamente, “se denomina azúcar a la sustancia extraída de la savia de la caña de azúcar, al jugo de la remolacha azucarera o de otros vegetales sacarinos. Durante mucho tiempo se conocía el azúcar en estado de jarabe, pero fueron los árabes los que inventaron el arte de cristalizarlo”. (M, 2016). Los azúcares se clasifican en azúcar granulada o refinada, el azúcar morena y la azúcar pulverizada. Al azúcar en gran parte de la

edad media se la consideró una especia, un producto exótico, es decir un condimento valioso solo al alcance de las clases sociales acomodadas, se la utilizaba solo en ocasiones muy especiales. Hoy en día el azúcar es un producto de consumo masivo y de fácil acceso, que se lo utiliza en la mayoría de postres y pastelería. (M, 2016)

1.2.3 Huevos

Otro ingrediente importante es el huevo, “este elemento es básico en la alimentación de los seres humanos. Posee nutrientes como: proteínas, vitaminas, minerales y aminoácidos, está envuelto en una cáscara caliza, su color varía entre el amarillo y marrón. El huevo está formado por 3 constituyentes básicos: la cáscara 10%, la yema 33% y la clara 57%. Actúa como suavizante, da color y sabor, aporta proteínas, retiene la humedad, eleva el volumen de las tortas, es leudante y ligante, facilita el batido y emulsiona algunos ingredientes”. (M, 2016)

1.2.4 Chocolate

Un elemento invaluable es el chocolate, este florece con el descubrimiento de América, hogar autóctono del árbol de cacao conocido como la semilla de los dioses, apareció como una bebida simple y amarga que luego se transformó como una novedad en ser apreciada, fueron los monjes europeos quienes enriquecieron las recetas con manteca de cacao, vainilla y azúcar. Estos mismos monjes e incluso las casas reales de España y Portugal, guardaron celosamente por mucho tiempo, los secretos aprendidos sobre el alimento divino. (Editore, 2011)

“Un estudio resultante de la cooperación científica entre el Instituto Francés de investigación para el desarrollo, y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador, INPC, ha evidenciado el uso del cacao

hace más de 5.300 años A.C., en el yacimiento de Santa Ana – La Florida, a 1.040 metros sobre el nivel del mar” (Gallardo, 2012)

Según el estudio anteriormente citado, también se dio a conocer que las raíces del cacao se encuentran “en la alta Amazonía ecuatoriana” (Gallardo, 2012) y que este exquisito fruto servía para el trueque pues era intercambiado por los aborígenes ecuatorianos.

“Conocido como la “pepa de oro” el cacao es uno de los más significativos productos del Ecuador” (Gallardo, 2012), se estima que “más del 70% de producción del cacao fino de aroma se encuentra en tierras ecuatorianas” (Gallardo, 2012), convirtiendo así al Ecuador en el mayor productor de este exótico ingrediente indispensable en la pastelería y en general en la gastronomía mundial.

“Las semillas del cacao se utilizaban como monedas de intercambio, costumbre que perduró mucho después de la colonización de los españoles. Durante toda la edad moderna el cacao pasó bastante desapercibido, a pesar de que ya en el siglo XVI empezaba a ser conocida la bebida hecha a base de cacao. Restringida solo a la élite aristocrática, poco a poco adquiere prestigio como estimulante y se extiende por toda Europa” (Gallardo, 2012)

1.3 Historia de la Pastelería

Antonin Carême, el primer gran pastelero de la historia culinaria al servicio de los príncipes, reyes y emperadores de fines del siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX, escribió en su famoso manual que “las artes son cinco: la poesía, la música, la escultura, la pintura y la arquitectura de la cual la pastelería es una rama” (Editore, 2011). La repostería es un pequeño gran mundo de incomparables recetas que pueden ser desde las galletas más simples, hasta las tartaletas de

hojaldre que requieren de gran fantasía y paciencia, para que el resultado sea un poco digno de ser consumido y que deleite a los paladares de grandes y chicos.

En una realidad más contemporánea podemos indicar que “la repostería formaba parte de la actividad diaria de las abuelas”, hasta fines del siglo XIX eran, sino inexistentes, escasamente conocidos “ni los congelados ni las mezclas listas para hornear. Cada familia tenía sus propias recetas, y a menudo estas se guardaban celosamente y solo se transmitían” (Fuentes, 2001) de generación en generación exclusivamente a los miembros de la familia.

A pesar de toda la modernidad existente, no están tan lejanos los tiempos en que “la repostería era mucho más laboriosa e incómoda. Las bisabuelas a falta de un horno propio, a menudo cocían sus pasteles en los hornos comunitarios”. (Fuentes, 2001) Con la llegada de la revolución industrial “se introducirían en los hogares las estufas de madera o carbón, en las que se cocinaba y horneaba, y que además proporcionaban un agradable calor” al hogar. “Hacer pasteles empezó a simplificarse tras la Segunda Guerra Mundial, cuando se introdujeron progresivamente los hornos eléctricos a las cocinas alemanas” (Fuentes, 2001)

Otro cambio notable se ve reflejado en los moldes de horno, anteriormente se “empleaban principalmente tanto moldes de cerámica como simples chapas metálicas” (Fuentes, 2001) que frecuentemente hacían complicado el desmolde de las masas. “Con el paso del tiempo, las tecnologías más innovadoras se han introducido también en este sector. Desde los moldes de teflón hasta los de silicona, los moldes modernos de teflón proporcionan una perfecta conducción del calor, generalmente son resistentes a los arañazos y permiten extraer los

pasteles sin problemas” (Fuentes, 2001), e incluso pueden ser incorporados en lavadoras de platos sin inconvenientes ni restricciones.

1.4 Referencia Histórica de los Productos de las Recetas

1.4.1 Cheesecake

En la antigua Grecia el Cheesecake era conocido como el pastel de queso, era el alimento de los atletas de los juegos olímpicos, la autoría de su receta se la atribuye al escritor Ateneo. La tarta de queso fue un motín de guerra en Grecia, ellos también cambiaron la receta, incluyendo huevo y horneándola entre ladrillos calientes, le dieron el nombre de libuma que se servía en ocasiones especiales. En Estados Unidos el Cheesecake es un ícono para el paladar de los neoyorquinos, se la sirven en la mayoría de cafeterías y cada una tiene su versión propia. Se le atribuye a Arnold Reuven la restauración de la tarta de queso. Para el resto del mundo el Cheesecake se prepara con diferentes quesos, sin galletas, con almidones de maíz, con chiles picantes, mariscos y una gran variedad de ingredientes. Se debe destacar que son pocos los que no se rinden a una porción de Cheesecake. (Clemente, s.f.)

1.4.2 Profiteroles

El profiterol es originario de Francia, Catalina de Médici viajó a Francia acompañada de su chef italiano Panterelli, quien inventó la masa seca que llevó su nombre y luego como pâte a Popelin, esta pasta la perfeccionó Avice y tiempo más tarde Antoine Carême, finalmente esta última es una de las recetas que se utiliza hoy en día.

Esta masa se extendió por Europa y en varias regiones de Latinoamérica manteniendo su esencia, pero con distintos rellenos e ingrediente tales como cremas o chocolates. En España es un postre, mientras que en

otras regiones europeas es un ingrediente principal en las sopas. (Petryk, 2013)

1.4.3 Quiche

Es una tarta salada que nació en la cocina francesa en la región de Lorena, de allí su nombre ``Quiche Lorraine´´. Está elaborada a base de huevos batidos y crema de leche, se la mezcla con verduras y se añade jamón o tocino y se la lleva al horno. (Julia, 2014)

1.4.4 Tiramisú

El tiramisú es un postre moderno, no tradicional. “Tiene su origen en la parte noreste de Italia, en la región de Véneto, cuya Capital es Venecia”. (blogspot, 2010)

Después de la Segunda Guerra Mundial en los burdeles se ofrecía “un dulce diciendo con cortesía estas palabras emblemáticas: Anda, toma cariño, que te doy una cosa que “te tira su”. (blogspot, 2010)

1.4.5 Flan de Caramelo

En cuanto al flan de caramelo se puede indicar que “según los registros más antiguos que se conocen sobre la tyropatina, el dulce que le dio origen al flan, se remonta a la época de los romanos, justo cuando empezaron a domesticar pollos y gallinas e incorporar huevos a sus recetas, más adelante surgió una variante, en la que están presentes los ingredientes principales del flan que es el huevo, la leche y también la miel”. (Postres, 2015)

En la edad media este postre se consumía en época de cuaresma y fue cuando comenzó a elaborarse con azúcar y caramelo, “pero no fue hasta el siglo VII que surgió el nombre de flan que en francés significa torta

plana, a partir de ese momento empezó a popularizarse en todos los países". (Postres, 2015)

1.5 Referencia Histórica de Pan de Vida Pastelería

La empresa familiar Pan de Vida tiene una trayectoria de dieciocho años en el mercado, funcionando desde el año 2001, tiempo en el cual se ha dedicado a la elaboración de panes y pasteles tradicionales. Empezó con cuatro personas que desarrollaron todo tipo de actividades, desde la realización del pan hasta el despacho y caja. En estos dieciocho años han logrado grandes progresos al posicionarse en el mercado con su marca y producto, lo que le ha permitido ahora contar con más de cuarenta y cinco empleados, cinco sucursales, una matriz donde se elabora la producción de pan y pasteles. Su marca es reconocida por sus más de tres mil clientes aproximadamente. Pan de Vida está categorizada como una pequeña empresa con una producción de pastelería de al menos 200 tortas diarias en sus diferentes variedades, lo que la ha posicionado en el mercado con gran aceptación entre sus clientes. (Montenegro, 2018)

1.6 Rol de los Trabajadores en una Pastelería

En el Ecuador, el rol del empleado de pastelería está considerado como un trabajo artesanal, en la mayoría de los casos influye el talento y la creatividad que ha sido enseñado como un legado generacional.

El maestro pastelero juega un rol importante en el arte de la elaboración de pasteles y postres, pero además tiene que saber aconsejar sobre los beneficios, señalando las características, composición y variedades de pasteles.

El pastelero es quien garantiza la presentación artística y la decoración de las tortas, lo que significa que el éxito en su elaboración depende exclusivamente de quien la hace, sin desconocer que la materia prima que se utiliza es relevante.

Tomando en cuenta que los pasteles son una tradición y un elemento insustituible para cualquier celebración, es así que sin torta no hay fiesta, esta tiene relevancia y significado en todo evento. Según el Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo dicen que, en una empresa pastelera, existe una jerarquía del personal que se desempeña en las diferentes áreas. Cada puesto de trabajo tiene tareas y obligaciones diferentes, por lo que cada empleado cumple con una función para poder realizar una buena producción, hay que resaltar que la persona a cargo es el Pastelero en Jefe seguido de él, vienen los ayudantes de Pastelería. Su personalidad debe caracterizarse por orden e higiene en su trabajo, responsabilidad, ética laboral, creatividad, buen gusto e inteligencia para interpretar los deseos del cliente. (Montenegro, 2018)

1.7 Línea de Productos de Pastelería

Tabla 2 Línea de productos de pastelería “Pan de Vida”

Producto	Cantidad
Bastones	2.743
Brazo gitano Chocolate	206
Choco Chiqui	9.075
Choco Mousse Torta	1.130
Choco Pasta	16.369
Donuts	5.266
Empanada Pollo	10.694
Melvas	782
Moncaibas	6.459
Orejas	8.357
Pasta de Bizcochuelo	12.657
Pasta de Piña	3.940
Pasta Hojaldre	24.155
Pasta Mousse	6.635
Pie Corazón	1.086
Pie Frutilla (Redondo)	2.726
Postre tres leches	38.337
Rosquillas	3.134
Tartaleta	5.686
Torta Chiqui Frutas	7.730
Torta Chiqui Mermelada	7.730
Torta de Naranja	1.061
Torta Grande Frutas	5.993
Torta grande Mermelada	1.438
Torta Mediana Chocolate	8.667
Torta Mediana Frutas	7.357
Torta Mediana Mermelada	2.149
Torta Mojada choco	936
Torta Mousse	6.706
Torta Tres Leches	1.637

Fuente: Departamento Contable Pan de Vida

Según los datos obtenidos, en base a tabla 2 los productos con más acogida en la pastelería de Pan de Vida, son:

- Torta Mediana de Chocolate

- Torta Mediana de Frutas
- Postre Tres Leches

La propuesta consta de los siguientes productos:

- Cheesecake de oreo
- Profiteroles rellenos de crema pastelera
- Quiche de jamón
- Tiramisú
- Flan de Caramelo

2 Capítulo II

2.1 Situación

Los proveedores de Pan de Vida son grandes empresas que comercializan y distribuyen las materias primas requeridas para la elaboración de productos, tanto de panadería como pastelería, con una frecuencia semanal o quincenal y son: Dipor S.A. (azúcar), Moderna (harina), Avimas (huevos), Siglo XXI (Chocolate), quienes respetan y cumplen con las normas de calidad, buenas prácticas de manufactura, ambientales, entre otras relacionadas al sector alimenticio.

2.2 Economía

Los costos que se presenta a continuación son referenciales a un período mensual de la materia prima básica, tomando en cuenta que estos valores corresponden tanto a pastelería como a panadería:

Tabla 3 Proveedores de materia prima

#	NOMBRE PROVEEDOR	PRODUCTO	PRECIO DE VENTA	TELÉFONOS	DIRECCIÓN
1	AVIMAS	Huevos	\$ 0,08 U	0984541725	Quito, Barrio Marianas
2	DISTRIBUIDORA IMPORTADORA DIPOR S.A.	Azúcar	\$ 0,35 Kg	0999809215	Quito, Calle Abdón Calderón y Av. Los Shyrys
3	MODERNA ALIMENTOS S.A.	Harina	\$ 0,30 Kg	0999808742	Calderón, Panamericana Norte y Pasaje Kross
4	BAKELS ECUADOR S.A.	Biscochos por Pre mezclas	\$ 0,80 Kg	0998201550	Puembo, Calle Manuel Burbano s/n
5	LA HOLANDESA	Crema de Leche	\$ 2,38 Lt.	0991985123	Puembo, E28C
6	SIGLO XXI	Cobertura de Chocolate	\$ 20,44 Kg	0999406420	Av. Simón Bolívar y Riofrío
7	FRUTIEXPRESS	Frutilla	\$ 1,85 Kg	0997867758	Yaruquí

Fuente: Departamento de Contabilidad de Pan de Vida

2.3 Demografía

El segmento de mercado al que está dirigido Pan de Vida Pastelería, en su mayoría representa la clase económica media y media alta y se encuentra ubicado en el norte de la ciudad de Quito y el Valle de Tumbaco, esta información corresponde a la distribución geográfica de las sucursales que al momento se encuentran en funcionamiento, mismas que se detallan a continuación, sus nombres han sido asignados según las calles en las que se encuentran localizados, de la siguiente manera:

- El Inca (Local Principal)
- Los Álamos
- Las Palmeras

- Tumbaco
- Sabanilla
- Mañosca

2.4 Conceptualización del Producto

Para la elaboración de los postres seleccionados en esta propuesta, se sugerirá el uso de los ingredientes más frescos disponibles en el mercado.

En cuanto a los tamaños se recomendará el de porciones individuales similares a los que ya comercializa Pan de Vida, sin descartar la posibilidad de producir el ítem para ocho o más personas, por ejemplo: el quiche podría ser vendido por unidad o en pieza completa de 8 o más porciones.

Se considera que el principal valor agregado que ofrece esta propuesta de producción de postres, es la óptima calidad de sus ingredientes y de preferencia que sean de origen nacional, el empleo de mano de obra calificada y la experticia de los pasteleros que colaboran en Pan de Vida, al igual que, se ofrecerá un producto competitivo en el mercado del sector.

Es importante señalar, que la principal ventaja competitiva de este proyecto es crear productos de pastelería con costos que se ajusten a la realidad económica del principal segmento de mercado de Pan de Vida, que corresponde a la clase económica media y media alta de la ciudad de Quito.

Algo imprescindible para despertar el interés del cliente, es presentar el producto de manera novedosa, por lo que se

recomienda que éste sea atractivo y provocativo a la vista del cliente.

2.5 Herramientas, utensilios y equipo:

El equipo y menaje necesario para la elaboración de los productos es el siguiente:

Tabla 4 *Equipo y menaje de Pastelería*

Equipo y Menaje	Imagen
Batidora (Escudo y Globo)	 <p data-bbox="737 1227 1166 1290">Figura 1 Batidora Recuperado de: https://www.kitchenaidstore.com</p>
Horno de convección	 <p data-bbox="737 1720 1305 1783">Figura 2 Horno de convección Recuperado de: www.macpan.com</p>

Equipo y Menaje	Imagen
Laminadora	 <p data-bbox="735 568 1201 633">Figura 3. Laminadora. Recuperado de: www.italpan.com</p>
Moldes	 <p data-bbox="735 920 1139 985">Figura 4. Moldes. Recuperado de https://cocinayrecetas.hola.com</p>
Licuadora	 <p data-bbox="735 1267 1193 1332">Figura 5, Licuadora. Recuperado de: https://simple.ripley.cl</p>
Manga Pastelera	 <p data-bbox="735 1608 1294 1673">Figura 6, Mangas pasteleras. Recuperado de: https://www.mykaramelli.com</p>
Cocina	 <p data-bbox="735 1924 1150 1989">Figura 7, Cocina. Recuperado de: https://pe.all.biz</p>

Equipo y Menaje	Imagen
<p data-bbox="443 439 528 472">Bowls</p>	 <p data-bbox="738 539 1102 600"><i>Figura 8, Bowls. Recuperado de: https://www.pinterest.com</i></p>
<p data-bbox="443 745 520 779">Ollas</p>	 <p data-bbox="738 848 1227 878"><i>Figura 9, Ollas. Recuperado de: https://es.123rf.com</i></p>
<p data-bbox="347 1066 624 1099">Espátulas de goma</p>	 <p data-bbox="738 1155 1286 1184"><i>Figura 10 Espátulas. Recuperado de: https://alcopasa.es</i></p>
<p data-bbox="336 1408 635 1442">Termómetro de laser</p>	 <p data-bbox="738 1509 1211 1570"><i>Figura 11. Termómetro. Recuperado de: https://articulo.mercadolibre.com</i></p>
<p data-bbox="379 1771 592 1805">Refrigeradores</p>	 <p data-bbox="738 1868 1174 1928"><i>Figura 12. Refrigeradores. Recuperado de: http://www.angelopoiberica.es</i></p>

Equipo y Menaje	Imagen
Congeladores	 <p data-bbox="735 725 1326 752"><i>Figura 13. Congelador. Recuperado de: panimatic.net</i></p>
Cuartos Fríos	 <p data-bbox="735 1227 1337 1285"><i>Figura 14, Cuartos fríos. Recuperado de: https://www.weston.com</i></p>

2.6 Diseño Experimental

A continuación se presentan las recetas estándar de los productos detallados para esta propuesta:

Tabla 5 Receta estándar Tiramisú


ESCUELA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS						
NOMBRE DE LA RECETA		Tiramisú								
GÉNERO		Postre Dulce								
RES O MATERIA		GAS102								
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		135 gr					PORCIONES	8,0	gr	
ALUMNO		Andrés Montenegro								
Fuente		Professional Cooking 8th Edition								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES	merma	% MERMA (peso desperdicio/peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD / EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar) KG	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE	
lo que debo comprar	cada empresa		peso merma	%			precio x unid			
Bizcochuelo tiramisú										
0,12	KG	Harina	0,000	0%	100,00%	0,12	\$ 0,60	\$ 0,072		
0,240	KG	Huevos	0,1500	15%	85,00%	0,240	\$ 0,08	\$ 0,019		
0,120	KG	Azúcar	0,000	0%	100,00%	0,120	\$ 0,70	\$ 0,084		
Chocolate temperado para bizcochuelo										
0,030	LT	Chocolate 72%	0,000	0%	100,00%	0,030	\$ 19,00	\$ 0,57		
Almibar Tiramisú										
0,045	KG	Azúcar	0,000	0%	100,00%	0,045	\$ 0,70	\$ 0,03		
0,015	KG	Amaretto	0,000	0%	100,00%	0,015	\$ 2,50	\$ 0,038		
0,200	LT	Agua	0,000	0%	100,00%	0,200	\$ -	\$ 0,00		
0,010	KG	Café soluble	0,000	0%	100,00%	0,010	\$ 4,00	\$ 0,04		
Crema Tiramisú										
0,12	KG	Huevos	0,015	15%	85,00%	0,12	\$ 0,08	\$ 0,01		
0,100	LT	Azúcar	0,000	0%	100,00%	0,100	\$ 0,70	\$ 0,07		
0,450	KG	Queso Mascarpone	0,000	0%	100,00%	0,450	\$ 5,40	\$ 2,43		
0,250	KG	Crema de Leche	0,000	0%	100,00%	0,250	\$ 2,38	\$ 0,60		
0,007	KG	Gelatina sin sabor	0,000	0%	100,00%	0,007	\$ 13,24	\$ 0,09		
		PESO TOTAL (KG)				1,707				
		PESO SERVICIO	0,135	0,135		12,6				
								COSTO TOTAL	\$ 3,96	
								VIARIOS 1%	\$ 0,04	
								TOTAL	\$ 4,00	
								COSTO PORCIÓN MP	\$ 0,50	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO								
		Para el Bizcochuelo: 1. Batir los huevos con el azúcar hasta punto de letra.								
		2. Poner la harina tamizada a la mezcla del azúcar con los huevos de manera envolvente.								
		3. Engrasar lata de horno, colocar papel cera de base, poner la mezcla del bizcochuelo en la lata								
		4. Hornear a 180 °C por 8 minutos. Dejar reposar. Cortar de forma circular de 18cm de diámetro.								
		5. Para el almibar, Hervir el agua junto al café soluble y el azúcar. Poner amaretto en el almibar.								
		6. Para la Crema Tiramisú, Separar las yemas de las claras.								
		7. Realizar un sabayón con las yemas y el azúcar hasta los 85°C								
		8. Batir las yemas y el azúcar hasta punto de letra.								
		9. Añadir el queso mascarpone a la mezcla de yemas y seguir batiendo, hasta obtener una crema.								
		10. Semi batir la crema de leche y agregar a la crema.								
		11. Hidratar la gelatina, calentarla hasta su forma líquida, agregar a la mezcla								
		12. Derretir el chocolate a 72%								
		13. Dividir el bizcochuelo en 2 partes, la primera capa de bizcochuelo, poner una fina base de chocolate temperado.								
		14. Remojar la otra parte del bizcochuelo con el almibar y ubicar en el molde con el chocolate temperado como base.								
		15. Poner encima del primer bizcochuelo, poner la primera parte de la crema mascarpone repartiéndola por todo el molde.								
		16. Remojar la segunda parte del bizcochuelo con el almibar y ubicar sobre la crema.								
		17. Para terminar, poner la última parte de la crema sobre el molde								
		18. Dejar reposar durante 3 horas en el frigorífico.								
		19. Transcurrido el tiempo de reposo, espolvorear el cacao en polvo con un tamiz pequeño.								
		20. Porcionar en 8 porciones.								

Tabla 6 Receta Estándar Quiche


ESCUELA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS						
NOMBRE DE LA RECETA		Quiche								
GÉNERO		Postre de Sal								
RES O MATERIA		GAS102								
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		135 gr					PORCIÓN	8,0	gr	
ALUMNO		Andrés Montenegro								
Fuente		Professional Cooking 8th Edition								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES	merma	% MERMA (peso desperdicio/peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD / EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar) KG	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE	
lo que debo comprar	cada empresa	peso merma					precio x unidad			
Masa Brise										
0,2	KG	Harina	0,000	0%	100,00%	0,2	\$ 0,60	\$ 0,12		
0,133	KG	Mantequilla fría	0,000	0%	100,00%	0,133	\$ 2,00	\$ 0,27		
0,120	KG	Huevos	0,015	15%	85,00%	0,180	\$ 0,18	\$ 0,02		
0,005	KG	Sal	0,000	0%	100,00%	0,005	\$ 0,72	\$ 0,004		
0,060	LT	Agua Fría	0,000	0%	100,00%	0,060	\$ -	\$ 0,00		
Relleno de Quiche										
0,400	LT	Leche	0,000	0%	100,00%	0,300	\$ 1,80	\$ 0,72		
0,400	KG	Crema de leche	0,000	0%	100,00%	0,500	\$ 2,38	\$ 0,95		
0,200	KG	Harina	0,000	0%	100,00%	0,200	\$ 0,60	\$ 0,12		
0,240	KG	Huevos	0,015	15%	100,00%	0,240	\$ 0,08	\$ 0,019		
0,08	KG	Tocino ahumado	0,000	0%	100,00%	0,08	\$ 6,00	\$ 0,48		
0,02	KG	Pimienta	0,000	0%	100,00%	0,02	\$ 0,72	\$ 0,01		
0,010	KG	Sal	0,000	0%	100,00%	0,010	\$ 0,72	\$ 0,01		
0,15	KG	Jamón americano	0,000	0%	100,00%	0,15	\$ 9,00	\$ 1,35		
0,300	KG	Queso Parmesano	0,000	0%	100,00%	0,300	\$ 7,00	\$ 2,10		
0,100	KG	Cebolla perla	0,010	11%	89,00%	0,100	\$ 3,20	\$ 0,32		
0,200	KG	Pimiento Rojo	0,070	35%	65,00%	0,200	\$ 0,60	\$ 0,12		
		PESO TOTAL (KG)				2,673				
		PESO SERVICIO	0,135	0,135		19,8				
						COSTO TOTAL		\$ 6,61		
						VIARIOS	1%	\$ 0,07		
						TOTAL		\$ 6,68		
						COSTO PORCIÓN MP		\$ 0,83		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO								
		1. Para la masa, en una batidora con escudo, poner la harina, la sal y la mantequilla en cubos.								
		2. Mezclar los ingredientes hasta obtener un granulado. Agregar los huevos, poco a poco, añadir el agua fría.								
		3. Amasar, tomando en cuenta que no debe desarrollar gluten.								
		4. Refrigerar por media hora.								
		5. Relleno: Realizar brunoise de cebolla, pimiento rojo, cortar en dados pequeños el tocino y jamón americano.								
		6. Rallar el queso parmesano								
		7. Saltear el tocino. En la misma grasa del tocino, agregar jamón								
		8. En la misma grasa del tocino, realizar caramelización de cebolla y pimiento rojo.								
		9. Mezclar la Crema de leche, leche, huevos y harina.								
		10. Mezclar todos ingredientes incluyendo el sofrito de cebolla, pimiento rojo y el queso parmesano.								
		11. Estirar la masa espolvoreando harina en el mesón, estirar la masa hasta 4 mm de grosor.								
		12. Engrasar molde, forrar el molde con la masa, retirar excesos, picar masa, reposa por 15 minutos en refrigeración.								
		13. Blanquear la masa en el horno por 8 minutos a 180 C. Poner relleno sobre la masa.								
		14. Hornear a 170 C por 35 minutos.								

Tabla 7 Cheesecake de oreo.


ESCUELA DE GASTRONOMÍA		wda		GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA		CHEESECAKE DE OREO Y CREMA DE AVELLANAS								
GÉNERO		Postre Dulce								
RES O MATERIA		GAS102								
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		162 gr					PORCIÓN	8,0	gr	
ALUMNO		Andrés Montenegro								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES	merma	% MERMA (peso desperdicio/ peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD/ EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar) KG	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE	
lo que debo comprar	cada empresa		peso merma				precio x unid			
CREMA CHEESECAKE DE OREO										
0,35	KG	Queso Crema	0,000	0%	100,00%	0,35	\$ 7,40	\$ 2,59		
0,120	KG	Azúcar	0,0000	0%	100,00%	0,120	\$ 0,70	\$ 0,08		
0,250	LT	Crema de leche	0,000	0%	100,00%	0,250	\$ 2,38	\$ 0,60		
0,130	KG	Galletas Oreo	0,000	0%	100,00%	0,130	\$ 4,20	\$ 0,55		
0,010	KG	Gelatina sin sabor	0,000	0%	100,00%	0,010	\$ 13,24	\$ 0,13		
BASE DE OREO TRITURADA										
0,180	KG	Galleta Oreo	0,000	0%	100,00%	0,180	0,180	\$ 0,032		
0,050	KG	Mantequilla sin sal	0,000	0%	100,00%	0,050	0,050	\$ 0,003		
CREMA DE AVELLANA Y CHANTILLY										
0,100	LT	Crema de Leche	0,000	0%	100,00%	0,100	\$ 2,00	\$ 0,200		
0,050	LT	Chantypack	0,000	0%	100,00%	0,050	\$ 4,35	\$ 0,22		
0,010	KG	Azúcar	0,000	0%	100,00%	0,010	\$ 0,70	\$ 0,01		
0,120	KG	Choco-Avellana Hoj	0,000	0%	100,00%	0,120	\$ 12,00	\$ 1,44		
Decoración										
0,070	KG	GALLETA OREO	0,000	0%	100,00%	0,070	\$ 4,20	\$ 0,29		
0,003	KG	FRAMBUESA	0,000	0%	100,00%	0,003	\$ 12,00	\$ 0,04		
		PESO TOTAL (KG)				1,443				
		PESO SERVICIO	0,135	0,162		8,9				
						COSTO TOTAL		\$ 6,14		
						VIARIOS	1%	\$ 0,06		
						TOTAL		\$ 6,20		
						COSTO PORCIÓN MP		\$ 0,78		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO								
	1. Triturar la galleta de oreo entera, luego agregar la mantequilla derretida y mezclar hasta obtener la textura para la base									
	2. Colocar la base de oreo triturada en un molde desprendible, llevar a refrigeración durante 5 minutos. El queso crema y el azúcar.									
	3. En la batidora, cremar el queso crema y el azúcar, luego incorporar la crema de leche y seguir batiendo									
	4. Al tener la textura deseada colocar trozos medianos de galleta oreo									
	5. Hidratar la gelatina 5 veces su peso, luego calentar a baño maría y agregar a la mezcla									
	6. Colocar la Crema de cheesecake de oreo en el molde y congelar 24 horas.									
	7. Desmoldar, cortar en 8 porciones									
	6. Para la crema de avellanas, batir la crema de leche, chantypack y azúcar, al final, con movimientos envolventes juntar el choco-avellanas									
7. Para la decoración, Colocar la crema de avellanas en una manga pastelera con pico de estrella.										
8. Agregar una galleta oreo entera y una frambuesa por cada porcion.										

Tabla 8 Receta estándar Profiteroles


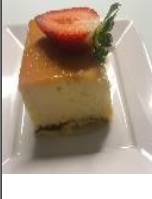
ESCUELA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS						
NOMBRE DE LA RECETA	Profiteroles									
GÉNERO	Bocadito de Dulce									
RES O MATERIA	GAS102									
PORCIONES / PESO PORCIÓN	15 gr						PORCIONES	100,0	gr	
ALUMNO	Andrés Montenegro									
Fuente	Professional Cooking 8th Edition									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES	merma	% MERMA (peso desperdicio/ peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD / EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar) KG	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE	
lo que debo comprar	cada empresa		peso merma				precio x unidad			
Masa para profiteroles										
1,500	LT	Agua	0,000	0%	100,00%	1,500	\$ -	\$ 0,00		
0,750	KG	Harina	0,000	0%	100,00%	0,750	\$ 0,72	\$ 0,54		
0,060	KG	Azúcar	0,000	0%	100,00%	0,060	\$ 0,70	\$ 0,04		
0,450	KG	Manteca vegetal	0,000	0%	100,00%	0,450	\$ 1,33	\$ 0,60		
0,030	KG	Sal	0,000	0%	100,00%	0,030	\$ 0,60	\$ 0,02		
0,180	KG	Huevos	0,015	15%	85,00%	0,180	\$ 0,08	\$ 0,01		
Ganache para cobertura										
0,750	KG	Chocolate Semi Ama	0,000	0%	100,00%	0,750	\$ 8,38	\$ 6,29		
0,500	LT	Crema de Leche	0,000	0%	100,00%	0,500	\$ 2,38	\$ 1,19		
0,007	KG	Gelatina sin sabor	0,000	0%	100,00%	0,007	\$ 2,00	\$ 0,01		
Crema Pastelera										
1	LT	Leche	0,000	0%	100,00%	1	\$ 1,28	\$ 1,28		
0,25	KG	Yemas	0,000	0%	100,00%	0,25	\$ 2,50	\$ 0,63		
0,200	KG	Azúcar	0,005	15%	85,00%	0,200	\$ 0,70	\$ 0,14		
0,080	KG	Maicena	0,000	0%	100,00%	0,080	\$ 1,50	\$ 0,12		
0,030	KG	Mantequilla	0,000	0%	100,00%	0,030	\$ 2,00	\$ 0,06		
0,03	KG	Esencia de Vainilla	0,000	0%	100,00%	0,03	\$ 3,00	\$ 0,09		
		PESO TOTAL (KG)				5,817				
		PESO SERVICIO	0,15	0,015		387,8				
						COSTO TOTAL		\$ 10,93		
						VARIOS	1%	\$ 0,11		
						TOTAL		\$ 11,04		
						COSTO PORCIÓN MP		\$ 0,11		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO									
	1. Para la masa: En una olla colocar agua, sal, azúcar y manteca hasta que comience a hervir.									
	2. Agregar a la mezcla toda la harina, mezclar con una cuchara hasta formar una bola de masa que se desprege de la superficie									
	3. Cocinar hasta que se forme una costra en las paredes y base de la olla									
	4. Batir la masa hasta que se enfríe. Agregar los huevos uno por uno.									
	5. Agregar los huevos para tener una masa homogénea.									
	6. Para realizar la forma de los profiteroles, poner la masa en una manga pastelera con un pico estrella o redondo									
	7. Engrasar la lata con manteca vegetal. Dar forma de un tamaño mediano.									
	8. Para hornear los profiteroles, 180°C por 20 minutos									
	9. Para el ganache, hidratar la gelatina 5 veces su peso en agua, trocear el chocolate.									
	10. Calentar la crema de leche, poner el chocolate troceado a la olla, remover constantemente.									
	11. Una vez que empiece a hervir, agregar la gelatina hidratada, trasladar a un bowl la mezcla pasándolo por un colador.									
	12. Para la crema pastelera: En una olla, calentar la leche. Las yemas, el azúcar y la maicena mezclar en un bowl									
	13. Incorporar a la mezcla de azúcar, maicena y las yemas, la leche en punto de ebullición.									
	14. Cocinar en una olla la mezcla hasta que espese, sin dejar de remover. Agregar mantequilla y esencia de vainilla									
	15. Colocar la crema en una bandeja, forrar con papel film la bandeja, poner en contacto el papel film con la crema									
	16. Llevar a refrigeración por 20 minutos. Rellenar los profiteroles ya cocinados y secos .									
	17. Una vez ya rellenos, Glasear los profiteroles con el glaseado de chocolate oscuro.									

Tabla 9 Receta estándar Flan de Caramelo

ESCUELA DE GASTRONOMÍA <i>uob</i>		GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS						
NOMBRE DE LA RECETA	FLAN DE CARAMELO									
GÉNERO	Postre Dulce									
RES O MATERIA	GAS102									
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	160 gr						PORCIONES	8,0	gr	
ALUMNO	Andrés Montenegro									
Fuente	Professional Cooking 8th Edition									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES	merma	% MERMA (peso desperdicio/ peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD/ EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar) KG	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE	
lo que debo comprar	cada empresa		peso merma				precio x unid			
Caramelo Base										
0,045	LT	Agua	0,000	0%	100,00%	0,045	0	\$ 0,00		
0,15	KG	Azúcar	0,0000	0%	100,00%	0,15	\$ 1,75	\$ 0,26		
0,01	KG	Glucosa	0,000	0%	100,00%	0,01	\$ 1,33	\$ 0,01		
0,005	KG	Zumo de limon	0,000	0%	100,00%	0,005	\$ 2,00	\$ 0,01		
Flan										
1,000	LT	Leche entera	0,000	0%	100,00%	1,000	\$ 1,80	\$ 1,800		
0,300	KG	Huevos	0,015	15%	85,00%	0,300	\$ 2,18	\$ 0,654		
0,020	LT	Esencia de Vainilla	0,000	0%	100,00%	0,020	\$ 3,00	\$ 0,060		
0,100	Kg	Yemas	0,000	15%	85,00%	0,100	\$ 2,50	\$ 0,250		
0,200	KG	Azúcar	0,000	0%	100,00%	0,200	\$ 0,35	\$ 0,07		
		PESO TOTAL (KG)				1,830				
		PESO SERVICIO	0,015	0,015		122,0				
								COSTO TOTAL	\$ 3,12	
								VARIOS	1%	
								TOTAL	\$ 3,15	
								COSTO PORCIÓN MP	\$ 0,39	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO									
	1. Batir la leche entera, huevos y vainilla.									
	2. Poner el azúcar en la mezcla y seguir batiendo.									
	3. Para el caramelo base, poner en una olla azúcar, agua, glucosa, las gotas de limón y poner a fuego alto. Hasta 160°C.									
	4. Una vez que se haya hecho caramelo, ubicar en el molde y dejar que cristalice.									
	5. Colocar la mezcla de leche, huevos, yemas y azúcar en los moldes una vez que el caramelo se haya cristalizado.									
	6. Poner el agua alrededor de los moldes sin que se desborde el agua.									
	7. Una vez realizado el baño maría con el molde del flan, llevar al horno a 150 C durante 60 minutos.									
	8. Una vez que pase el tiempo en el horno, refrigerar por una a dos hora. Desmoldar.									

2.7 Análisis de costos de las recetas estándar

El costo de producción de 100 unidades de profiteroles es de \$10,93 dólares; el valor unitario por porción es de \$0,11 centavos, el precio venta al público será de \$0,50 centavos, obteniendo una rentabilidad de \$0,39 centavos, es decir el 22%.

El costo de producción de 8 unidades, de cheesecake de oreo y crema de avellanas es de \$6,14 el valor unitario por porción es de \$0,78 centavos, el precio venta al público será de \$2,00 dólares obteniendo una rentabilidad de \$1,10 dólares, es decir el 38%.

El costo de producción de 8 unidades Quiche es de, el valor unitario por porción de \$0,83 centavos, el precio venta al público será de \$2,00 dólares, obteniendo una rentabilidad de \$1,17 dólares, es decir el 46%.

El costo de producción de 8 unidades de tiramisú, es de \$3,96 dólares; el valor unitario por porción de \$0,50 centavos, el precio venta al público será de \$2,00 dólares obteniendo una rentabilidad de \$1,50 dólares, es decir el 20%.

El costo de producción de 8 unidades de flan de caramelo es de \$3,12 dólares; el valor unitario por porción de \$0,39 centavos, el precio venta al público será de \$2,00 dólares obteniendo una rentabilidad de \$1,61 dólares es decir el 25%.


Se puede evidenciar que, estos postres han sido elaborados con materia prima de alta calidad, cuidando a la vez que su precio sea asequible al público meta de la panadería, obteniendo un adecuado costo y rentabilidad para la empre

2.8 Experimentación

2.8.1 Quiche

Tabla 10 Proceso de elaboración de Quiche

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="248 674 724 745">Pesar la harina, sal y mantequilla para la masa brisée</p>	 <p data-bbox="868 969 1222 1003">Figura 15. Pesar ingredientes</p>
<p data-bbox="233 1464 740 1536">Colocar los huevos en la mezcla de la harina</p>	 <p data-bbox="852 1747 1190 1780">Figura 16. Mezclar ingredientes</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="261 568 711 674">Agregar poco a poco agua a la masa, amasar sin que se forme gluten</p>	 <p data-bbox="778 958 1209 987">Figura 17. Agregar agua a los ingrediente</p>
<p data-bbox="236 1223 735 1328">Tomar la masa y envolver en papel film, dejar reposar y refrigerar durante 30 minutos</p>	 <p data-bbox="898 1503 1193 1532">Figura 18. Envolver la masa</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="311 696 662 734">Rallar queso parmesano</p>	 <p data-bbox="879 1081 1214 1120">Figura 19. Rallar queso</p>
<p data-bbox="244 1559 730 1597">Picar en brunoise la cebolla perla</p>	 <p data-bbox="879 1821 1214 1859">Figura 20. Picar cebolla</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="245 689 743 725">Estirar y recoger masa en el bolillo</p>	 <p data-bbox="882 1077 1246 1113">Figura 21. Recoger masa</p>
<p data-bbox="293 1525 695 1561">Forrar el molde con la masa</p>	 <p data-bbox="895 1888 1233 1924">Figura 22. Forrar molde</p>


Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="260 613 730 685">Retirar excesos de la masa en el molde</p>	 <p data-bbox="802 965 1331 999">Figura 23. Retirar excesos del molde</p>
<p data-bbox="413 1435 576 1469">Picar Masa</p>	 <p data-bbox="906 1776 1222 1809">Figura 24. Picar masa</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="280 629 707 703">Blanquear masa, 180°C por 6 minutos</p>	 <p data-bbox="868 898 1257 931">Figura 25. Blanquear masa</p>
<p data-bbox="256 1435 735 1509">Picar en brunoise el pimiento rojo y agregar al sofrito de la cebolla</p>	 <p data-bbox="868 1765 1257 1798">Figura 26. Sofreír pimiento</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="395 651 592 685">Sofreír tocino</p>	 <p data-bbox="887 972 1235 1005">Figura 27. Sofreír tocino</p>
<p data-bbox="288 1451 703 1518">En la misma grasa del tocino sofreír cebolla</p>	 <p data-bbox="879 1839 1240 1872">Figura 28. Sofreír cebolla</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="268 622 721 696">En sofrito de la cebolla, agregar pimiento rojo</p>	 <p data-bbox="842 1010 1278 1043">Figura 29. Sofreír ingredientes</p>
<p data-bbox="252 1462 735 1536">Agregar tocino, jamón, cebolla y pimiento rojo al queso parmesano</p>	 <p data-bbox="794 1854 1331 1888">Figura 30. Agregar queso parmesano</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="272 622 719 689">Agregar leche, crema de leche, harina a la mezcla del queso</p>	 <p data-bbox="788 1043 1358 1111">Figura 31. Agregar leche a la mezcla de queso</p>
<p data-bbox="272 1491 719 1559">Ubicar el relleno sobre la masa contenida en el molde</p>	 <p data-bbox="810 1856 1342 1924">Figura 32. Colocar el relleno sobre la masa</p>

Procedimiento	Evidencia
Colocar el molde en una lata para llevar al horno	 <p data-bbox="794 1115 1358 1149">Figura 33. Colocar el molde en una lata</p>
Hornear a 170°C por 45 minutos	 <p data-bbox="820 1666 1329 1700">Figura 34. Hornear los ingredientes</p>

2.8.2 Cheesecake



Tabla 11 Proceso de elaboración Cheesecake

Procedimiento	Evidencia
Triturar la galleta de oreo entera	 <p data-bbox="911 965 1273 1003">Figura 35. Triturar galleta</p>
Fundir mantequilla y agregar a la base de oreo	 <p data-bbox="882 1935 1302 1973">Figura 36. Fundir mantequilla</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="368 696 651 734">Pesar queso crema</p>	 <p data-bbox="874 1111 1310 1149">Figura 37. Pesar queso crema</p>
<p data-bbox="416 1536 608 1574">Pesar azúcar</p>	 <p data-bbox="919 1904 1265 1942">Figura 38. Pesar azúcar</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="256 629 727 667">Cremar azúcar con queso crema</p>	 <p data-bbox="930 1005 1193 1043">Figura 39. Cremar</p>
<p data-bbox="256 1442 727 1514">Montar crema de leche y agregar al cremado</p>	 <p data-bbox="930 1834 1193 1872">Figura 40. Cremar</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="288 629 699 667">Enfriar base de Cheesecake</p>	 <p data-bbox="935 1005 1185 1043">Figura 41. Enfriar</p>
<p data-bbox="277 1480 708 1554">Agregar gelatina, previamente hidratada</p>	 <p data-bbox="839 1946 1281 1984">Figura 42. Realizar baño maría</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="293 633 695 741">Colocar trozos medianos de galletas oreo a la crema de Cheesecake</p>	 <p data-bbox="868 1077 1254 1108">Figura 43. Trocear galletas</p>
<p data-bbox="252 1491 735 1563">Agregar la crema de Cheesecake a la base de oreo</p>	 <p data-bbox="876 1919 1246 1951">Figura 44. Agregar crema</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="341 645 767 683">Llevar el molde a congelación</p>	 <p data-bbox="979 943 1267 981">Figura 45. Congelar</p>
<p data-bbox="312 1391 799 1496">Para la crema de avellanas; pesar la crema de leche, chantypack y azúcar</p>	 <p data-bbox="839 1787 1406 1825">Figura 46. Preparar crema de avellanas</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="325 633 660 703">Batir la crema de leche, chantypack y azúcar</p>	 <p data-bbox="858 1005 1262 1043">Figura 47. Batir ingredientes</p>
<p data-bbox="309 1518 679 1556">Pesar crema de avellanas</p>	 <p data-bbox="858 1839 1262 1877">Figura 48. Batir ingredientes</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="256 633 730 741">Incorporar la crema con la crema de avellanas con movimientos envolvente</p>	 <p data-bbox="818 999 1302 1037">Figura 49. Incorporar ingredientes</p>
<p data-bbox="276 1503 711 1576">Una vez incorporado poner en manga para decorar</p>	 <p data-bbox="831 1883 1294 1957">Figura 50. Preparar manga para decorar</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="368 680 616 719">Decorar el postre</p>	 <p data-bbox="927 927 1193 965">Figura 51. Decorar</p>
<p data-bbox="395 1435 592 1473">Producto final</p>	 <p data-bbox="842 1760 1278 1798">Figura 52. Producto terminado</p>

2.8.3 Profiteroles



Tabla 12 Proceso de elaboración Profiteroles



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="272 752 751 824">Para la masa: En una olla colocar agua, sal, azúcar y manteca</p>	 <p data-bbox="847 1077 1342 1144">Figura 53. Colocar ingredientes en recipiente</p>
<p data-bbox="248 1525 775 1630">Una vez que empiece a hervir el agua con la manteca, agregar harina a la mezcla</p>	 <p data-bbox="868 1899 1318 1935">Figura 54. Mezclar ingredientes</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="288 680 735 748">Mezclar con una cuchara hasta formar una bola de masa</p>	 <p data-bbox="844 999 1342 1070">Figura 55. Colocar ingredientes en recipiente</p>
<p data-bbox="256 1503 767 1608">Cocinar hasta que la masa empiece a despegarse de la base y de las paredes</p>	 <p data-bbox="900 1868 1286 1904">Figura 56. Cocinar la masa</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="384 622 603 656">Enfriar la masa</p>	 <p data-bbox="874 931 1246 965">Figura 57. Enfriar la masa</p>
<p data-bbox="296 1435 691 1469">Llevar la masa a la batidora</p>	 <p data-bbox="786 1816 1337 1850">Figura 58. Llevar la masa a la batidora</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="395 629 587 667">Batir la masa</p>	 <p data-bbox="906 1003 1214 1041">Figura 59. Batir masa</p>
<p data-bbox="261 1503 724 1541">Agregar los huevos uno por uno</p>	 <p data-bbox="868 1906 1251 1944">Figura 60. Agregar huevos</p>




Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="268 645 719 719">Batir hasta obtener una mezcla homogénea</p>	 <p data-bbox="858 1003 1262 1070">Figura 61. Batir hasta lograr consistencia</p>
<p data-bbox="240 1442 746 1585">Poner la masa en una manga pastelera con pico estrella, Realizar forma de profiteroles en la lata</p>	 <p data-bbox="799 1832 1326 1899">Figura 62. Distribuir la masa sobre la lata</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="284 595 703 703">Primera cocción, Hornear los profiteroles a 220°C por 15 minutos</p>	 <p data-bbox="863 1005 1257 1043">Figura 63. Hornear a 220°C</p>
<p data-bbox="264 1453 722 1520">Segunda cocción, 150°C por 15 minutos</p>	 <p data-bbox="783 1872 1342 1939">Figura 64. Llevar al horno por segunda ocasión a 150°C</p>




Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="252 622 735 696">Para la crema pastelera, Pesar la leche.</p>	 <p data-bbox="799 969 1321 1010">Figura 65. Preparar crema pastelera</p>
<p data-bbox="371 1429 616 1462">Calentar la leche</p>	 <p data-bbox="863 1821 1262 1861">Figura 66. Calentar la leche</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="272 613 715 689">Pesar en un mismo bowl, las yemas, el azúcar y la maicena.</p>	 <p data-bbox="850 1010 1273 1043">Figura 67. Pesar ingredientes</p>
<p data-bbox="256 1413 735 1518">Incorporar a la mezcla de azúcar, maicena y las yemas, la leche en punto de ebullición</p>	 <p data-bbox="818 1839 1305 1872">Figura 68. Incorporar ingredientes</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="277 595 708 703">Devolver la mezcla a la olla y cocinar hasta que empiece a espesar. Sin dejar de remover</p>	 <p data-bbox="820 972 1299 1008">Figura 69. Incorporar ingredientes</p>
<p data-bbox="284 1447 702 1518">Una vez que haya espesado, retirar del fuego, enfriar</p>	 <p data-bbox="804 1872 1315 1908">Figura 70. Dejar enfriar ingredientes</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="264 539 719 611">Procedimiento para el ganache; pesar gelatina</p>	 <p data-bbox="879 860 1241 898">Figura 71. Pesar gelatina</p>
<p data-bbox="288 1189 699 1227">Hidratar la gelatina con agua</p>	 <p data-bbox="863 1429 1257 1467">Figura 72. Hidratar gelatina</p>
<p data-bbox="320 1731 667 1769">Pesar la crema de leche</p>	 <p data-bbox="847 1935 1273 1973">Figura 73. Pesar ingredientes</p>




Procedimiento	Evidencia
Añadimos chocolate semiamargo	 <p data-bbox="861 757 1260 790">Figura 74. Añadir chocolate</p>
Poner a calentar en chocolate y la crema de leche a fuego medio	 <p data-bbox="853 1395 1268 1429">Figura 75. Derretir chocolate</p>
Calentando Gelatina previamente hidratada	 <p data-bbox="861 1955 1260 1989">Figura 76. Calentar gelatina</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="264 546 788 584">Una vez liquida poner en el ganache</p>	 <p data-bbox="948 824 1390 862">Figura 77. Colocar en ganache</p>
<p data-bbox="319 1144 735 1182">Traspasar a un bowl y enfriar</p>	 <p data-bbox="951 1375 1385 1413">Figura 78. Enfriar ingredientes</p>
<p data-bbox="368 1693 687 1731">Poner en film y enfriar</p>	 <p data-bbox="986 1906 1350 1944">Figura 79. Cubrir con film</p>




Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="293 539 762 647">Poner la crema pastelera en una manga pastelera, rellenar los profiteroles</p>	 <p data-bbox="922 887 1414 920">Figura 80. Rellenar los profiteroles</p>
<p data-bbox="244 1155 810 1227">Una vez relleno, glasear los profiteroles con el ganache de chocolate oscuro</p>	 <p data-bbox="922 1442 1414 1476">Figura 81. Glasear los profiteroles</p>
<p data-bbox="427 1688 627 1722">Producto final</p>	 <p data-bbox="951 1823 1390 1856">Figura 82. Producto terminado</p>

2.8.4 Flan de Caramelo

Tabla 12 Proceso de elaboración Flan de Caramelo

Procedimiento	Evidencia
<p>Para el caramelo; en una olla pesar, azúcar, agua, glucosa, y gotas de limón y llevar a fuego alto</p>	 <p>Figura 83. Cocinar ingredientes</p>
<p>Llevar a punto de Caramelización, 160°C</p>	 <p>Figura 84. Llevar a punto caramelo</p>
<p>Colocar en el molde el caramelo, acomodar el caramelo en toda la base</p>	 <p>Figura 85. Colocar ingredientes en molde</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="301 528 702 636">Colocar en un recipiente de profundidad el molde con el caramelo ya cristalizado</p>	 <p data-bbox="823 819 1347 891">Figura 86. Colocar el molde en agua caliente</p>
<p data-bbox="288 1144 715 1216">Para el flan; pesar yemas con azúcar</p>	 <p data-bbox="874 1413 1294 1451">Figura 87. Pesar ingredientes</p>
<p data-bbox="252 1677 751 1749">Mezclar huevos con azúcar, hasta que el grano de azúcar se disuelva</p>	 <p data-bbox="812 1906 1358 1944">Figura 88. Mezclar huevos con azúcar</p>

Procedimiento	Evidencia
Agregar leche a la mezcla de huevos	 <p data-bbox="821 813 1350 848">Figura 89. Agregar leche a la mezcla</p>
Poner esencia de vainilla a la mezcla	 <p data-bbox="837 1397 1334 1467">Figura 90. Mezclar con esencia de vainilla</p>
Colocar la mezcla de leche, yemas y azúcar en los moldes una vez que el caramelo se haya cristalizado	 <p data-bbox="826 1912 1345 1948">Figura 91. Colocar mezcla en molde</p>




Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="256 546 743 651">Colocar en un recipiente profundo el molde con el flan. Poner agua alrededor del molde</p>	 <p data-bbox="842 864 1329 936">Figura 92. Colocar molde en agua caliente</p>
<p data-bbox="240 1178 759 1283">Una vez realizado el baño maría con el molde del flan, llevar al horno a 150 C durante 60 minutos</p>	 <p data-bbox="951 1453 1222 1491">Figura 93. Hornear</p>
<p data-bbox="260 1767 743 1805">Dejar reposar, desmoldar y cortar</p>	 <p data-bbox="868 1933 1302 1971">Figura 94. Producto terminado</p>


2.8.5 Tiramisú



Tabla 12 Proceso de elaboración Tiramisú

Procedimiento	Evidencia
Para el bizcocho, pesar huevos	 <p data-bbox="852 913 1273 949">Figura 95. Pesar ingredientes</p>
Pesar azúcar	 <p data-bbox="852 1464 1273 1500">Figura 96. Pesar ingredientes</p>
Batir los huevos y el azúcar hasta punto letra	 <p data-bbox="813 1944 1315 1980">Figura 97. Batir huevos con azúcar</p>

Procedimiento	Evidencia
<p>Llevar al fuego, batiéndolo, realizar un sabayón</p>	 <p>Figura 98. Batir ingredientes</p>
<p>Llevarlo hasta 85°C, batir hasta punto de letra</p>	 <p>Figura 99. Calentar hasta 85°C</p>
<p>Pesar, colocar queso mascarpone</p>	 <p>Figura 100. Pesar ingredientes</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="256 600 735 674">Batir el queso mascarpone con el sabayón a punto de letra</p>	 <p data-bbox="852 837 1273 875">Figura 101. Batir ingredientes</p>
<p data-bbox="360 1171 632 1209">Hidratar la gelatina</p>	 <p data-bbox="858 1395 1267 1433">Figura 102. Hidratar gelatina</p>
<p data-bbox="272 1720 719 1758">Semi montar la crema de leche</p>	 <p data-bbox="794 1906 1334 1944">Figura 103. Semi montar ingredientes</p>



Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="300 752 751 819">Añadir a la crema de tiramisú la crema de leche semi montada</p>	 <p data-bbox="812 1099 1369 1167">Figura 104. Añadir crema de tiramisú a crema de leche semi montada</p>
<p data-bbox="277 1491 770 1599">De manera envolvente juntar la crema de leche semi montada con la crema de tiramisú</p>	 <p data-bbox="868 1798 1313 1832">Figura 105. Juntar ingredientes</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="316 757 703 797">Calentar gelatina hidratada</p>	 <p data-bbox="794 1111 1358 1151">Figura 106. Calentar gelatina hidratada</p>
<p data-bbox="256 1529 759 1637">Agregar la gelatina hidratada en forma líquida a la mezcla de crema de tiramisú</p>	 <p data-bbox="799 1809 1353 1883">Figura 107. Agregar gelatina hidratada a la mezcla de tiramisú</p>


Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="261 763 756 831">Para el almíbar, pesar en una olla, azúcar, agua, café soluble</p>	 <p data-bbox="868 1055 1283 1088">Figura 108. Preparar almíbar</p>
<p data-bbox="261 1563 756 1630">Pesar y agregar amaretto, una vez sacado del fuego el almíbar</p>	 <p data-bbox="855 1827 1299 1861">Figura 109. Pesar ingredientes</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="268 763 751 831">En un molde sin base, aplicar film cubriendo la base</p>	 <p data-bbox="847 1093 1305 1126">Figura 110. Cubrir base con film</p>
<p data-bbox="261 1547 756 1615">Realizar cortes circulares, para las capas del tiramisú</p>	 <p data-bbox="834 1843 1318 1910">Figura 111. Cortar bizcochuelo en forma circular</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="268 757 746 833">En una parte de un bizcochuelo, poner una fina capa de chocolate</p>	 <p data-bbox="826 1055 1326 1131">Figura 112. Cubrir bizcochuelo con chocolate</p>
<p data-bbox="343 1581 673 1615">Hidratar el bizcochuelo</p>	 <p data-bbox="826 1861 1326 1895">Figura 113. Hidratar el bizcochuelo</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="272 775 743 808">Poner la primera capa de crema.</p>	 <p data-bbox="815 1016 1337 1050">Figura 114. Colocar masa por capas</p>
<p data-bbox="320 1559 695 1626">Colocar la última capa de bizcochuelo, remojándolo.</p>	 <p data-bbox="804 1821 1350 1888">Figura 115. Colocar bizcochuelo entre capas de crema</p>

Procedimiento	Evidencia
<p data-bbox="272 741 743 853">Colocar la última capa de crema, repartiéndola por todo el molde, refrigerar 3 horas</p>	 <p data-bbox="863 1093 1289 1128">Figura 116. Refrigerar mezcla</p>
<p data-bbox="427 1581 587 1617">Desmoldar</p>	 <p data-bbox="911 1827 1241 1863">Figura 117. Desmoldar</p>

Procedimiento	Evidencia
<p>Desmoldar, espolvorear cacao en polvo par decoración.</p>	 <p>Figura 118. Producto terminado</p>

2.9 Validación del producto

2.9.1 Focus group

Realizado el día 24 de mayo del 2019 a los clientes de Pan de Vida pastelería en las instalaciones del local el Inca.

2.9.2 Criterios de Expertos

La opinión de los Docentes de la Escuela de Gastronomía de la (UDLA): Cinthia Peñafiel, Nicolás Rodríguez, Javier Lasluisa, Omar Barreno y Álvaro Hernández, degustaron los productos el día 4 de junio del 2019, opinaron que los postres poseen un buen aspecto, sabor y textura, pero recomendaron aumentar al flan más sabor a vainilla y ralladura de naranja. En cuanto al Quiche, caramelizar más tiempo la cebolla y complementar con queso gruyere. En relación al Tiramisú se sugirió remojar el bizcochuelo en abundante almíbar de café. Con

respecto a los profiteroles se recomendó tener precaución con la cocción de la crema pastelera. En el cheesecake las recomendaciones fueron que se compruebe que el queso crema sea sin sal y disminuir el dulzor de la crema de cheesecake.

2.10 Resultados y tabulación

2.10.1 Focus Group



Figura 121. Resultados aspecto focus group

Se puede determinar que el cheesecake, profiteroles, tiramisú posee una mejor aceptación en su aspecto, en relación al quiche y el flan de caramelo.



Figura 122 Resultados sabor focus group

Se puede observar que, el cheesecake y profiteroles tienen una calificación de excelente, en comparación a los demás productos que tienen una calificación de bueno y muy bueno.



Figura 123 Resultados textura focus group

Se puede verificar que, los profiteroles y el cheesecake tienen una calificación de excelente, en comparación a los demás productos que tienen una calificación de muy bueno.

Validación de expertos



Figura 124 Resultados aspecto validación de expertos

Según los datos obtenidos, el flan de caramelo, se lo considera un buen producto, hay que mejorar su aspecto, añadiendo más caramelo y decorar con crema de leche semi batida, bajando el dulzor para que no empalague al consumidor.

Se puede determinar, que el quiche, es un producto muy bueno, hay que mejorar su aspecto, se podría añadir diferentes tipos de quesos o implementar ingredientes como champiñones o albahaca.

Se puede apreciar, que el tiramisú, es un producto muy bueno, hay que mejorar en su aspecto, para esto, al bizcochuelo se lo podría remojar con abundante almíbar de café.

De la interpretación de los datos, el profiterol, es un producto muy bueno, hay que mejorar su aspecto, para esto se debería agregar más mantequilla a la crema pastelera, para que pueda aportar brillo y suavidad a la crema.

Los porcentajes nos indican, que el cheesecake, es un producto muy bueno, hay que mejorar en su aspecto, hay que agregar más galleta oreo troceada a la crema de cheesecake.



Figura 125 Resultados sabor validación de expertos

Se puede comprobar que el sabor del flan de caramelo es bueno, se puede mejorar su sabor, para esto hay que agregar más esencia de vainilla y controlar la cocción.

Como se puede observar, que el sabor del quiche es muy bueno, pero se puede mejorar su sabor, agregando sal al refrito de cebolla, escalibar el pimiento rojo para reforzar el sabor.

Se puede verificar, que el sabor del tiramisú es bueno, se podría potenciar el sabor con café y añadir ralladura de limón a la crema

Se puede determinar, que el sabor de los profiteroles es bueno, hay que cuidar la cocción de la crema y añadir ralladura de naranja a la masa de profiteroles.

Como se puede apreciar, que el sabor del cheesecake es bueno, hay que bajar el nivel de azúcar y agregar más galleta troceada a la crema de cheesecake.

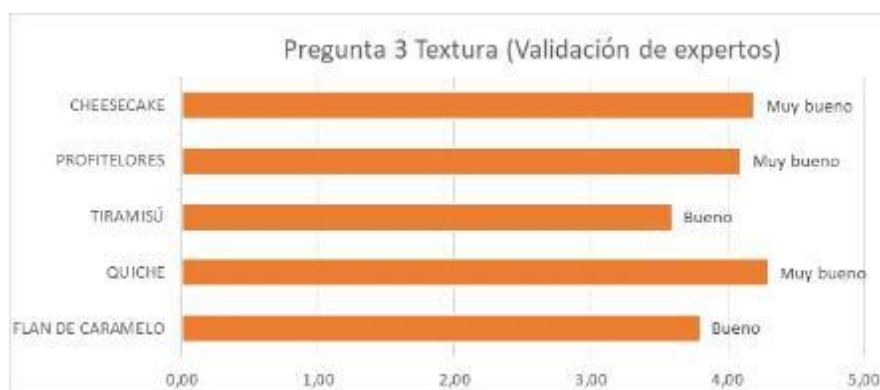


Figura 126 Resultados textura validación de expertos

Se puede observar, que la textura del flan de caramelo es bueno, se debería hornear en moldes individuales y cuidar la cocción del mismo.

La tabulación indica que la textura del quiche es muy bueno, se debería complementar con más cremosidad a la mezcla y complementar con diferentes quesos.

Se puede determinar, que la textura del tiramisú es bueno, se recomienda remojar el bizcochuelo con abundante almíbar de café.

La tabulación señala, que la textura de los profiteroles es muy buena, hay que añadir mantequilla para dar una mejor textura a la crema pastelera.

Se puede observar en base a los resultados, que la textura del cheesecake es muy buena, hay que mezclar de mejor manera la gelatina hidratada al momento de incorporarla a la crema de cheesecake.



Figura 127 Resultados precio validación de expertos

Se puede determinar, que los precios asignados a los productos son muy buenos y que no se necesita un ajuste de los mismos.

3. Capítulo III

3.1 Objetivo

Implementar una nueva línea de productos de pastelería, para satisfacer las necesidades del cliente actual y cliente futuro.

Mejorar las técnicas y procesos de producción, en el área de pastelería de la panadería Pan de Vida.

Proporcionar al operario del establecimiento las herramientas necesarias para la correcta elaboración de la nueva línea de productos.

3.2 Aplicaciones

Este manual está dirigido para los directivos de Pan de Vida pastelería, en caso que decidan implementar esta nueva línea de productos.

3.3 Técnicas para la creación del producto

3.3.1 Cremado

Consiste en batir el azúcar con materia grasa sólida con el objetivo de incorporar aire a la preparación establecida, de tal manera, el resultado es una crema espesa. (Castellani, s.f.)

3.3.2 Glaseado

Consta en cubrir la parte superior de un postre con una fina capa de chocolate, azúcar o fondant, con el fin de abrillantar el producto, que en su preferencia debe estar frío, al igual que, puede ser colorida o perfumada. (Larousse, 2017)

3.3.3 Masa briséé

Es una técnica para la elaboración de masa quebrada, en la cual, es una masa de sabor neutro, para la preparación, es mezclar harina y mantequilla, con el resultado de, realizar un arenado para poder incorporar los líquidos, tomando en cuenta que no puede desarrollar gluten. (SoloPostres.com, s.f.)

3.3.4 Sabayón

Esta técnica es utilizada en presencia de huevos crudos sin una cocción previa de la preparación, consiste en realizar baño maría con las yemas y azúcar, llevar la preparación a los 85 °C, superando la temperatura de riesgo de salmonela, para poder seguir con la preparación del producto final. (Contactoconlodivino, 2012)

3.3.5 Caramelo

Proceso mediante el cual, se somete al azúcar a diferentes temperaturas, con el fin de conseguir un caramelo con texturas diferentes, ya que a mayor temperatura el consigues un color más intenso que se vuelve más duro. (Esther, 2010).

3.4 Manual del proceso

3.4.1 Procedimientos

Tabla 14 Cheesecake de Oreo y crema de avellanas


Cheesecake Oreo		
	TIPO:	<i>Postre Frio de Dulce</i>
	TÉCNICA:	<i>Aireado, Congelado</i>
	TEMPERATURA:	<i>-18°C Congelación</i>
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
Queso Crema Azúcar Crema de leche Galletas Oreo Gelatina sin sabor	Crear el queso crema con el azúcar Incorporar la crema de leche y seguir batiendo.	Batidora, escudo
Galleta Oreo Mantequilla sin sal	Triturar la galleta de oreo, agregar la mantequilla derretida.	Licuada, hornilla.
Crema de leche Chantypack Azúcar Choco- Avellana Hoja Verde	Batir la crema de leche, Chantypack y azúcar, en forma envolvente juntar el choco – avellana.	Batidora, espátula de goma , manga pastelera , pico de estrella.
Galleta Oreo Frambuesa	Decoración.	
Observaciones / Recomendaciones	Hidratar de manera correcta gelatina, congelar la preparación.	

Tabla 15 Profiteroles

Profiteroles		
	TIPO:	<i>Bocadito de dulce</i>
	TÉCNICA:	<i>Masa Choux y Horneado</i>
	TEMPERATURA:	180°C por 20 minutos
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
Agua Harina Azúcar Manteca vegetal Sal Huevos	Colocar en una olla Agua, sal, azúcar y manteca hasta que comience a hervir. Colocar los huevos cuando la mezcla de grasa y agua hierva.	Hornilla, olla, espátula de goma.
Crema de leche Chocolate-Semi Amargo Gelatina	Mezclar en un bowl. En una olla calentar agua y crema de leche. llevar a ebullición, agregar gelatina hidratada.	Hornilla, bowl, colador.
Leche Yemas Azúcar Maicena Mantequilla Esencia de Vainilla	En una Olla. Calentar la leche, las yemas, el azúcar y la maicena unir en un bowl.	Hornilla, bowl, olla
Observaciones / Recomendaciones Enfriar correctamente la masa Para la crema pastelera utilizar mixer en caso de grumos.		

Tabla 16 Quiche

Quiche		
	TIPO:	<i>Postre de Sal</i>
	TÉCNICA:	<i>Sableado y horneado</i>
	TEMPERATURA:	170°C Blanqueado 180°C Horneado
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS :
Harina Mantequilla Fría Huevos Sal Agua Fría	En una batidora con escudo, poner Harina, La sal y la mantequilla en cubos. Mezclar los ingredientes hasta obtener granulado, colocar huevos, poco a poco, añadir el agua fría. Blanquear masa x 8 minutos a 180°C	Batidora, <i>escudo</i> espátula de goma.
Leche Crema de leche Harina Huevos Tocino ahumado Pimiento Sal Jamón Americano Queso parmesano Cebolla perla Pimiento Rojo	Realizar brunoise de cebolla, pimiento rojo, cortar en dados pequeños el tocino y jamón americano. Rallar el queso parmesano. Saltear el tocino, agregar el jamón. Sofrito Hornear quiche a 170 C por 35 minutos.	Hornilla, sartén, cuchillo.
Observaciones/ Recomendaciones	Picar de manera correcta los ingredientes, sofreír los ingredientes, blanquear la masa.	.

Tabla 17 Tiramisú


Tiramisú		
	TIPO:	<i>Postre de dulce</i>
	TÉCNICA:	<i>Cremado, armado.</i>
	TEMPERATURA:	85°C sabayón Refrigeración
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
Harina Huevos Azúcar	Batir los huevos con el azúcar hasta punto de letra, poner la harina tamizada a la mezcla del azúcar con los huevos de manera envolvente.	Batidora, escudo, termómetro.
Azúcar Amaretto Agua Café Soluble	Hervir el agua junto al café soluble y el azúcar. Poner amaretto en el almíbar.	Hornilla, sartén, cuchillo.
Huevo Azúcar Queso Mascarpone Crema de Leche Gelatina sin sabor	Batir las yemas y el azúcar hasta punto de letra. Añadir queso mascarpone a la mezcla de yemas y seguir batiendo, hasta obtener una crema. Humectar los bizcochuelos. Armar tiramisú.	<i>Batidor, globo.</i>
Observaciones / Recomendaciones		
Remojar con el almíbar en abundancia los bizcochos.		
Repartir de mejor manera la crema de tiramisú		

Tabla 18 Flan de Caramelo

Flan de Caramelo		
	TIPO:	Postre de dulce
	TÉCNICA:	Caramelo , Horneado .
	TEMPERATURA:	Caramelo 160°C Horneado 150 °C
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
Agua Azúcar Glucosa Zumo de limón	Poner en una olla azúcar, agua, glucosa, las gotas de limón y poner a fuego alto.	Hornilla, olla.
Leche entera Huevos Esencia de Vainilla Yemas Azúcar	Batir la leche entera, huevos y vainilla. Poner el azúcar en la mezcla y seguir batiendo.	Batidor, globo.
Observaciones / Recomendaciones Hornear de manera correcta la mezcla de leche y huevos.		

3.5 Diagrama de flujo, Elaboración de Cheesecake de Oreo.

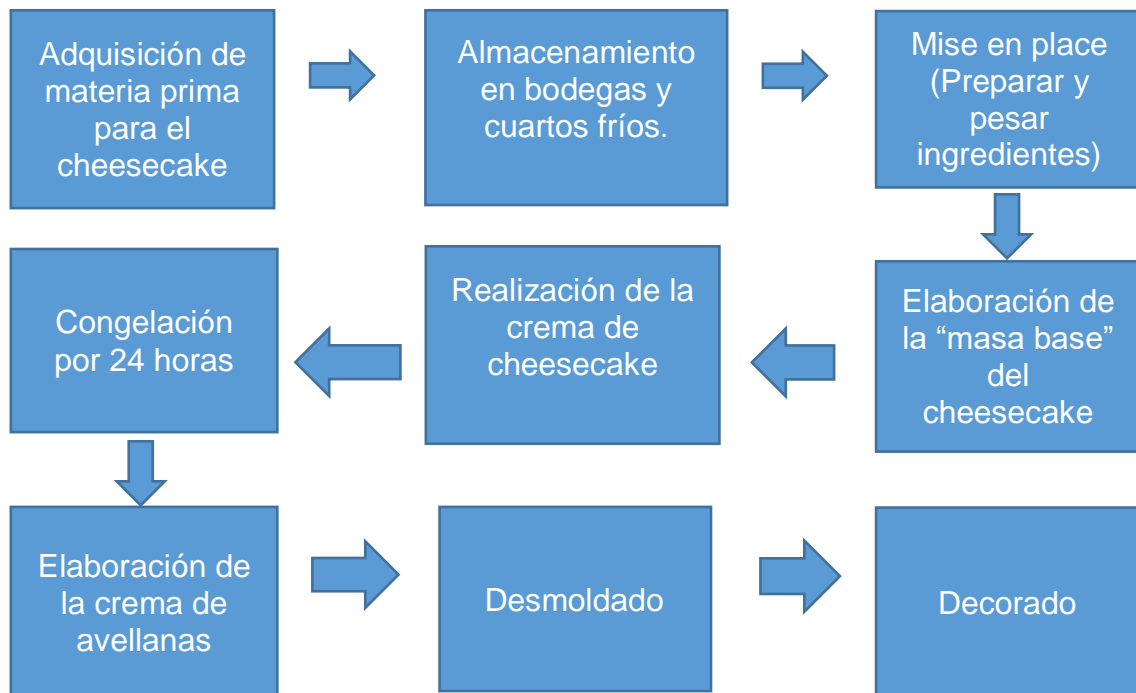


Figura 128 Diagrama de flujo del proceso de elaboración del cheesecake de oreo

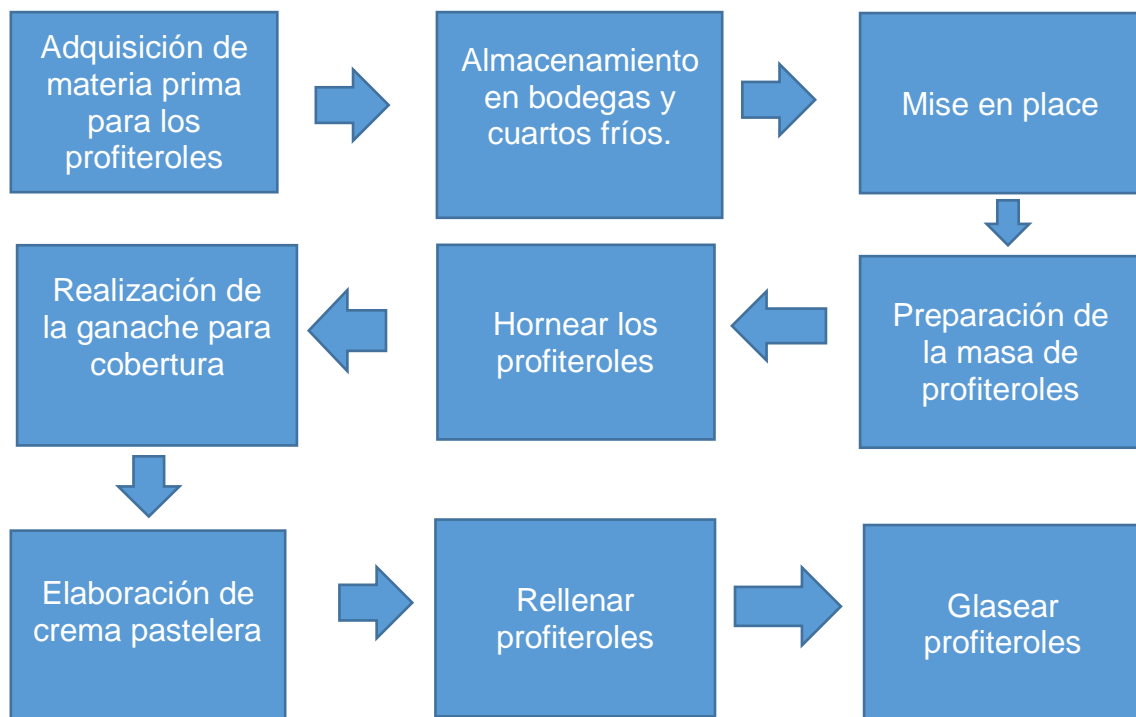


Figura 129. Diagrama de flujo del proceso de elaboración de Profiteroles

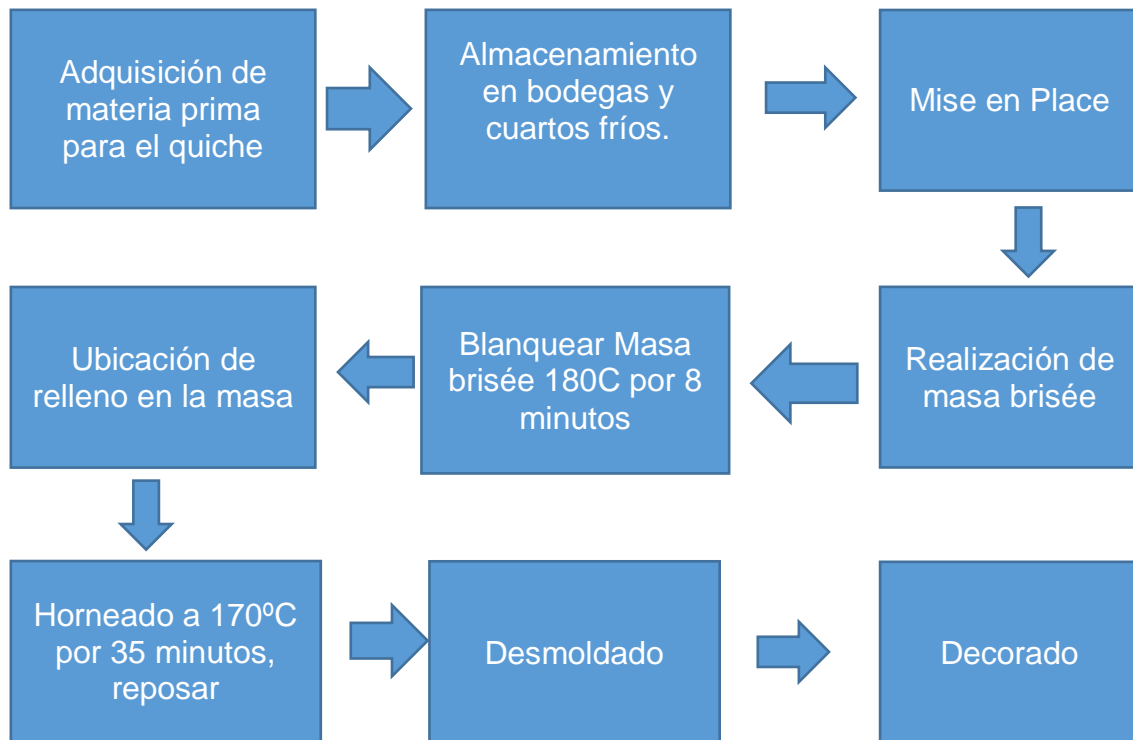


Figura 130 Diagrama de flujo del proceso de elaboración de Quiche

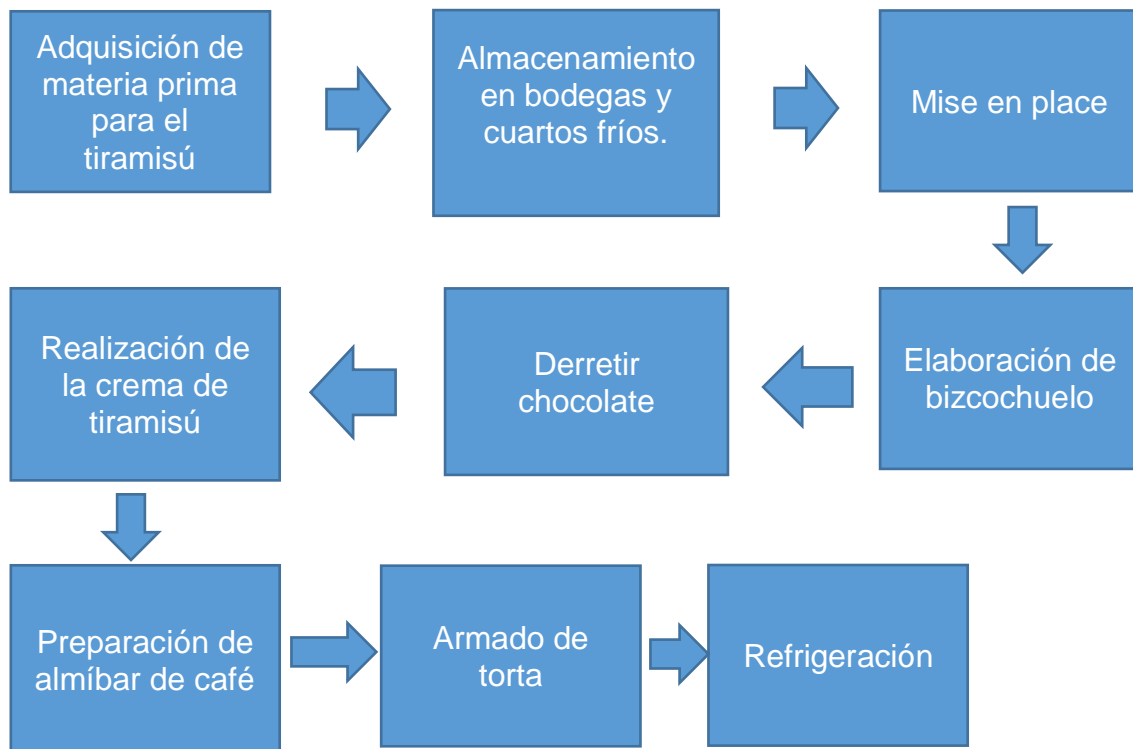


Figura 131 Diagrama de flujo del proceso de elaboración de tiramisú

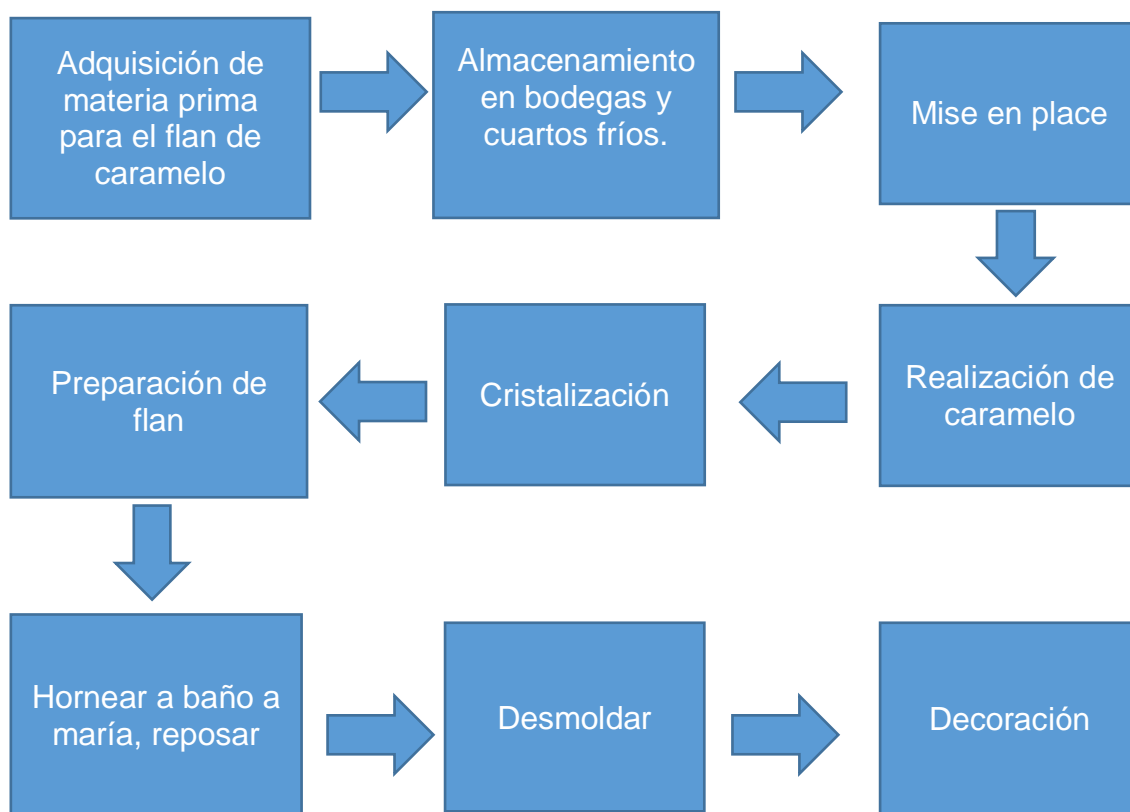


Figura 132 Diagrama de flujo del proceso de elaboración de flan de caramelo

3.6 Marco jurídico de operación

3.6.1 Control de calidad

Para poder realizar un correcto manejo de control de calidad a los productos, se debe ejecutar el uso de las buenas prácticas de manufactura (BPM). Son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, con el fin de elaborar productos aptos para el consumo humano. (Intedya, 2018)

La obtención de BPM es indispensables para la aplicación del sistema HACCP (Análisis de riesgos y control de puntos críticos), de igual manera, ejecutar un sistema de calidad como el ISO9001. (Register, 2018)

3.6.2 Principales requisitos

- Instalaciones y Estructura
- Ubicación de equipos y distribución
- Abastecimiento de desagüe, trampa de grasa y agua.

- Desinfección de las instalaciones
 - Limpieza e higiene del personal
 - Materia prima
 - Almacenamiento
 - Transporte
 - Manejo de proveedores
- (Vega, 2017)

3.6.3 Ventajas para la organización

- Organización en el proceso de producción
 - Disminución en los tiempos de ejecución de las actividades
 - Fijar puntos críticos
 - Comunicación internamente en la empresa.
 - Cumplimiento de leyes vigentes
 - Optimiza los recursos
 - Desarrollo de un manual de operaciones
- (Vega, 2017)

3.6.4 Ventajas para los clientes

- Garantiza la infraestructura adecuada a las exigencias legales.
 - Amplia el acceso a nuevos mercados
 - Estandariza la inocuidad de los productos en general
- (Vega, 2017)

3.6.5 Ventaja para el mercado

- Fomenta y proporciona una garantía a los consumidores al momento de consumir los productos.
 - Establece un mercado seguro.
- (Vega, 2017)

Para mayor información ingresar al siguiente link <https://blog.cibernos.com/blog/business-process-management/beneficios-recibe-empresa-una-solucion-bpm>

Conclusiones

- Después de haber realizado una reseña historia de la empresa Pan de Vida pastelería, se puede concluir que, la empresa cuenta con una falta de implementación de diferentes tipos de postres para cubrir su mercado, que poco a poco prefiere otros tipos de variedades de pastelería.

Posteriormente, la elaboración de los productos del presente estudio, dan como resultado un buen sabor, una buena textura y excelente calidad. De igual manera, trabajar con la mejor materia prima garantiza un producto fresco sin aumentar su costo de producción.

Al haber llevado a cabo un focus group y un análisis con expertos, se puede concluir que, los productos obtenidos una aprobación positiva por parte del público que la realizo, comprobando que si es factible implementar estos productos a la línea de pastelería del establecimiento.

Recomendaciones

Es recomendable controlar los tiempos de cocción de cada postre, puesto que si no se lo hace, estos productos van a tender a sobrepasarse el tiempo, y no logran el sabor que se espera al momento de consumirlos.

Se recomienda verificar que cada ingrediente no esté en fechas de expiración, para poder tener un producto de alta calidad para el público de la empresa.

Se debe almacenar estos productos en refrigeración, ya que al estar al ambiente, produce que las bacterias crezcan y se multipliquen, que da como resultado, un producto no apto para consumir.

Se deben tomar en cuenta las temperaturas que se especifican en el manual, ya que, de lo contrario la textura, sabor y apariencia de los productos se verán

afectados. En el caso del flan de caramelo, a menor temperatura el caramelo no se impregnara en el flan al momento de la cocción. De igual manera, el sabayón del tiramisú debe llegar a temperatura indicada para poder ser consumido, de lo contrario tendrá la posibilidad de tener salmonela en la crema de tiramisú.

Se recomienda consumir estos productos lo más temprano posible, entre uno a tres días, ya que al contener productos lácteos se reduce el tiempo de vida útil, de esa manera, garantizar un buen producto para el cliente.

Referencias

- (05 de 2010). Obtenido de blogspot:
<http://tiramisusatome.blogspot.com/p/historia-del-tiramisu.html>
- Anecacao. (2015). *Anecacao*. Obtenido de
<http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- Capdevila, Z. (2017). *bonappetitbox*. Obtenido de <https://bonappetitbox.com/the-unequaled-quiche-lorraine-recipe/>
- Castellani, A. M. (s.f.). *Nestle*. Obtenido de <https://www.dulcerreceta.cl/dulce-receta-ensena/tecnicas-basicas/>
- Clemente, E. (s.f.). *Directo al Paladar*. Obtenido de
<https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/conoces-el-origen-del-cheesecake>.
- Contactoconlodivino*. (22 de Julio de 2012). Obtenido de
<https://contactoconlodivino.blogspot.com/2012/07/tiramisu.html>
- Ecodiario. (23 de Junio de 2018). *Ecodiario.es*. Obtenido de
<https://ecodiario.economista.es/salud/noticias/9228091/06/18/El-mensaje-radical-de-prohibicion-del-azucar-no-es-cierto-segun-un-experto.html>
- Editore, F. (2011). *Pequeña Repostería/Piccola Pasticceria*. Italia: Editore, Food.
- Esther. (6 de Septiembre de 2010). *Chocolatisimo.com*. Obtenido de
<http://chocolatisimo.com/azucar-y-caramelo-todo-sobre-los-puntos-de-azucar-y-caramelo/>
- Fuentes, F. d. (2001). *Cocina Escencial: Postres*. Ciudad de México: AME Editores S.A de C.V.
- Gallardo, C. (2012). *El Sabor de mi Ecuador*. Quito: Granja.
- Hernandez, P. (20 de Julio de 2018). *enmicocinahoy*. Obtenido de
<https://www.enmicocinahoy.cl/profiteroles-bombas-o-repollitos-con-crema-pastelera/>
- Intedya*. (2018). Obtenido de
<http://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html#submenuhome>
- Julia, C. &. (02 de 04 de 2014). *Claudia & Julia*. Obtenido de
<https://www.claudiaandjulia.com/blogs/general/13261345-quiche-origen-y-como-se-prepara>
- Larousse, F. E. (2017). *El pequeño gastronomique*. Francia: Larousse.
- M, M. B. (2016). *Panadería y Pastelería Comercial*. Lima: Marco EIRL.
- midietacojea*. (1 de Diciembre de 2011). Obtenido de
<https://www.midietacojea.com/2011/12/01/>
- Montenegro, T. (2018). Desarrollar un Sistema que mejore las deficiencias en pedidos y requerimientos del Cliente en el caso de Estudio de Pan de Vida. 5.
- N, G. (2015). *El Gran Libro del Pan Casero*. España: NAUMANN & GÖBEL VERLAGSGESELLSCHAFT MBH.

- Nestlcocina.es. (2018). *Nestlcocina.es*. Obtenido de <https://www.nestlecocina.es/cocina-con/la-lechera>
- Petryk, N. (17 de 06 de 2013). *bogspot*. Obtenido de <http://petryknorberto.blogspot.com/2013/09/profiteroles-su-historia-y-la-receta.html>
- Placealplato. (17 de Abril de 2015). *Placeralplato*. Obtenido de <https://placeralplato.com/postres/receta-de-tiramisu-clasico>
- Postres, V. (03 de 02 de 2015). *Valor Postres*. Obtenido de <https://www.valorpostres.es/el-origen-del-flan/>
- Register, L. (2018). *Loyd's Register*. Obtenido de <http://www.lrq.es/certificaciones/iso-9001-norma-calidad/>
- Ruralnet. (2019). Obtenido de <https://ruralnet.com.ar/mercado-brasileno-harina-trigo-ventas/>
- Salgero, J. (2006). *Secretos de los Dulces Caseros*. Buenos Aires: Jorge de Verill.
- SoloPostres.com. (s.f.). *SoloPostres.com*. Obtenido de <https://www.solopostres.com/caracteristicas-de-la-masa-brisee-la-masa-sucree-y-masa-sablee-5221/>
- Vega, C. F. (8 de Febrero de 2017). *Blog.cirbernos.com*.
- Verlag, K. (2015). *El Gran Libro del Pan Casero*. Barcelona: Delivering iBooks & Design.

ANEXOS

Anexo 1 Validación de expertos





Anexo 2, Hojas de cata de validación de expertos

Validación de experto Álvaro Hernández

Nombre: Álvaro Hernández Fecha: 4-06-2017

PREGUNTAS	FLAN DE CARAMELO	QUICHE	TIRAMISÚ	PROFITEROLES	CHEESECAKE
Aspecto	5	4	4	4	4
Sabor	4	4	4	4	4
Textura	5	2	5	5	4
Precio	5	5	5	5	5

Las respuestas deben ser evaluadas de 1 a 5, siendo más bajo 1 y más alto 5

VALOR DE LOS POSTRES		1 Malo
FLAN DE CARAMELO	\$2,00 DÓLARES	2 Regular
QUICHE	\$2,00 DÓLARES	3 Bueno
TIRAMISÚ	\$2,00 DÓLARES	4 Muy Bueno
PRODITEROLES	\$0,50 DÓLARES	5 Excelente

Handwritten signature and initials: Álvaro Hernández

Validación de experto Omar Barreno

Nombre: Omar Barreno Fecha: 04/junio

PREGUNTAS	FLAN DE CARAMELO	QUICHE	TIRAMISÚ	PROFITEROLES	CHEESECAKE
Aspecto	5	5	5	5	5
Sabor	5	5	4	5	5
Textura	5	4	4	5	5
Precio	5	4	5	5	5

Las respuestas deben ser evaluadas de 1 a 5, siendo más bajo 1 y más alto 5

VALOR DE LOS POSTRES		1 Malo
FLAN DE CARAMELO	\$2,00 DÓLARES	2 Regular
QUICHE	\$2,00 DÓLARES	3 Bueno
TIRAMISÚ	\$2,00 DÓLARES	4 Muy Bueno
PRODITEROLES	\$0,50 DÓLARES	5 Excelente

Handwritten signature and initials: Omar Barreno

Validación de experto Cynthia Peñafiel

Nombre: Cynthia Peñafiel R. Fecha: 4 de Junio 2017

PREGUNTAS	FLAN DE CARAMELO	QUICHE	TIRAMISÚ	PROFITEROLES	CHEESECAKE
Aspecto	3	4	4	4	4
Sabor	5	4	4	2	4
Textura	4	4	4	2	4
Precio	4	4	3	5	3

Las respuestas deben ser evaluadas de 1 a 5, siendo más bajo 1 y más alto 5

VALOR DE LOS POSTRES		1 Malo
FLAN DE CARAMELO	\$2,00 DÓLARES	2 Regular
QUICHE	\$2,00 DÓLARES	3 Bueno
TIRAMISÚ	\$2,00 DÓLARES	4 Muy Bueno
PRODITEROLES	\$0,50 DÓLARES	5 Excelente


Handwritten signature and initials: Cynthia Peñafiel R.

Nombre: *Javier Lasluisa* Fecha: *04/06/2019*

PREGUNTAS	FLAN DE CARAMELO	QUICHE	TIRAMISÚ	PROFITEROLES	CHEESECAKE
Aspecto	3	5	3	3	2
Sabor	4	4	3	2	2
Textura	4	5	4	2	4
Precio	5	5	4	2	5

Las respuestas deben ser evaluadas de 1 a 5, siendo más bajo 1 y más alto 5

VALOR DE LOS POSTRES		1 Malo
FLAN DE CARAMELO	\$2,00 DÓLARES	2 Regular
QUICHE	\$2,00 DÓLARES	3 Bueno
TIRAMISÚ	\$2,00 DÓLARES	4 Muy Bueno
PROFITEROLES	\$0,50 DÓLARES	5 Excelente



Validación de experto Javier Lasluisa

Nombre: *Nicolás Rodríguez* Fecha: *04/06/2019*

PREGUNTAS	FLAN DE CARAMELO	QUICHE	TIRAMISÚ	PROFITEROLES	CHEESECAKE
Aspecto	4	5	3	5	5
Sabor	4	4	3	5	4
Textura	4	4	5	5	5
Precio	4	5	5	5	4

Las respuestas deben ser evaluadas de 1 a 5, siendo más bajo 1 y más alto 5

VALOR DE LOS POSTRES		1 Malo
FLAN DE CARAMELO	\$2,00 DÓLARES	2 Regular
QUICHE	\$2,00 DÓLARES	3 Bueno
TIRAMISÚ	\$2,00 DÓLARES	4 Muy Bueno
PROFITEROLES	\$0,50 DÓLARES	5 Excelente

Observaciones:
Sabor precioso al (limpuro) cheesecake
Sabor precioso a la vez del quiche en poco dulce

Validación de experto Nicolás Rodríguez

Anexo 3 Focus Group



Anexo 4 Hojas de Cata Focus Group

Nombre: Johana Flores Fecha: 24-05/2019 Sexo: M F Edad: 39

Las respuestas deben ser del 1 al 5, siendo 1 el mas bajo y 5 el mas alto.	Flan de caramelo \$2,00	Quiche \$2,50	Tiramisú \$2,00	Profiteroles \$0,50	Cheesecake de Oreo \$2,50
Preguntas					
¿Usted, cree que el postre tiene un buen aspecto?	5	5	5	5	5
Califique el postre del 1 al 5, con respecto al sabor	4	5	3	5	5
Califique el postre entre 1 al 5, con respecto a la textura	5	5	4	5	5

Nombre: José Vargas Fecha: 24-05-2019 Sexo: M F Edad: 36

Las respuestas deben ser del 1 al 5, siendo 1 el mas bajo y 5 el mas alto.	Flan de caramelo \$2,00	Quiche \$2,50	Tiramisú \$2,00	Profiteroles \$0,50	Cheesecake de Oreo \$2,50
Preguntas					
¿Usted, cree que el postre tiene un buen aspecto?	5	5	5	5	5
Califique el postre del 1 al 5, con respecto al sabor	4	5	5	5	5
Califique el postre entre 1 al 5, con respecto a la textura	5	5	5	5	5

Nombre: Oscar Luciano Fecha: 24/05/2019 Sexo: M F Edad: 28

Las respuestas deben ser del 1 al 5, siendo 1 el mas bajo y 5 el mas alto.	Flan de caramelo \$2,00	Quiche \$2,50	Tiramisú \$2,00	Profiteroles \$0,50	Cheesecake de Oreo \$2,50
Preguntas					
¿Usted, cree que el postre tiene un buen aspecto?	5	5	5	5	5
Califique el postre del 1 al 5, con respecto al sabor	3	5	5	5	5
Califique el postre entre 1 al 5, con respecto a la textura	5	5	3	5	5

Nombre: Isabel Larra Fecha: 24-05/2019 Sexo: M F Edad: 37 años

Las respuestas deben ser del 1 al 5, siendo 1 el mas bajo y 5 el mas alto.	Flan de caramelo \$2,00	Quiche \$2,50	Tiramisú \$2,00	Profiteroles \$0,50	Cheesecake de Oreo \$2,50
Preguntas					
¿Usted, cree que el postre tiene un buen aspecto?	5	5	5	5	5
Califique el postre del 1 al 5, con respecto al sabor	2	2	5	5	5
Califique el postre entre 1 al 5, con respecto a la textura	4	5	5	5	5

Nombre: Santiago Trevelin Fecha: 24-05-2019 Sexo: M F Edad: 30

Las respuestas deben ser del 1 al 5, siendo 1 el mas bajo y 5 el mas alto.	Flan de caramelo \$2,00	Quiche \$2,50	Tiramisú \$2,00	Profiteroles \$0,50	Cheesecake de Oreo \$2,50
Preguntas					
¿Usted, cree que el postre tiene un buen aspecto?	3	4	5	5	5
Califique el postre del 1 al 5, con respecto al sabor	4	5	4	5	5
Califique el postre entre 1 al 5, con respecto a la textura	5	3	4	5	5

Anexo 5

Hoja de vida de los expertos

Experto 1: Chef Javier Lasluisa, UDLA

CURRICULUM VITAE



WILSON JAVIER LASLUISA TORRES

Avda. Natalia Jarrin 12-16 y 24 de Mayo (Gayambe)

Tel: 2111-739, 0990012104

Casado

Ecuatoriano

Edad 45

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Bachiller en Ciencias Especialización Físico Matemático. Colegio Nacional "Nelson Torres". 1991
- Tecnólogo en empresas hoteleras "especialización Gastronomía" PUCE-I 1997
- Licenciado en Administración Hotelera PUCE-I

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Curso "Gestión Hotelera" Escuela de altos estudios de hotelería y turismo de la Habana. Cuba 1995 (120 horas)
 - Curso "Cocina Ecuatoriana" SECAP 1995 (120 horas) Seminario taller sobre "Técnicas de Garnish" 1996 (120 horas)
 - XI convención Nacional de Turismo "la alternativa para el Desarrollo" AHOTEC. 1997 (24 horas)
 - Curso taller de "iniciación en la Gastronomía Francesa" PUCE-I. 1998(80 horas)
 - Gastro Monde "I encuentro gastronómico mundial" USFQ 2002
 - Curso "Pastelería fina para profesionales" USFQ 2002
-

- Clases Magistrales "Pastelería Internacional" Four Points Sheraton, 2003
- Gastro Monde" II encuentro gastronómico mundial" USFQ 2005
- Curso "Amigo heladero" Duas Rodas de Brasil, cámara de comercio de Quito
- Curso "pedagogía para instructores de cocina" Universidad de las Américas 2005
- Curso "Eficiencia Personal" Fundación EATA 2008
- Curso. "Manipulación y transporte de alimentos" Universidad Tecnológica Equinoccial 2009
- Curso. "Sistemas de buenas prácticas de manufactura" Fundación Saber Hacer 2009
- Curso. "Buenas prácticas de manufactura Alimenticia y Sistema HACCP" Cámara de la Pequeña Industria de Pichincha. 2009
- Seminario. "Actualización en la Ciencia de la Panificación" AIB International 2009
- Seminario Taller "Lean Manufacturing y Teoría de las Restricciones 2010
- Curso. "Fabricación y Comercialización del Helado" Consultores para la industria del helado 2010
- Curso. "Introducción al HACCP" Fundación EATA 2012
- Curso. "Normas APA" UDLA Quito 2016
- Curso. "Metodología de Enseñanza" UDLA Quito 2016
- Curso. "Investigación Científica Aplicada a trabajos de Titulación" UDLA Quito. 2017
- Curso. Seminario Internación de cacao "Bean to Bar" Papá cacao 2017
- Curso internacional de gastronomía Italiana Dulce en panadería, pastelería, chocolatería y heladería" Università dei Snpoti Perugia Italia 2017
- Curso "Diseño de interiores para Restaurantes" CENADEPRO 2017
- Certificación de seguridad de los alimentos de ServSafe international 2017
- Curso "manejo eficiente de Excel" CENADEPRO 2018
- Curso "Gelato Avanzado" Pregel International Training Centers 2018

-Curso "Pastelería de Boutique" Artegelato Ecuador 2018

-Curso "El arte de los bombones moldados: Texturas y habilidades en pintura" Pastry Ecuador 2018

-Curso "Pastelería de Boutique con sabores latinoamericanos" Pastry Ecuador 2018

-Curso "Pastelería de Autor en postres de vitrina con Javier Guillén" Pastry Ecuador 2018

IDIOMAS

- Inglés: Nivel medio, hablado y escrito. HARVARD INSTITUTE OF TECHNOLOGY. Quito 1996.

- Francés: Nivel medio, hablado y escrito. MINISTERE DE L' EDUCATION NATIONALE DE FRANCAIS. D.E.L.F. I.I.I.I.II Quito 1998

- Además curse nueve niveles de Inglés y francés en la escuela de Lengua y lingüística de la PUCE-I

INFORMÁTICA

- Conocimientos de informática a nivel de usuario, Word, Excel, Internet.

EXPERIENCIAS PROFESIONALES

- Asistente Administrativo

Auxiliar en la administración, realización, comercialización y diseño de productos HELADERIA MIRA VALLE (1 Año) 1998

- Programa de aprendizaje de alimentos y bebidas

Dentro del programa, pasé por las áreas de cocinas del hotel HOTEL HILTON COLON QUITO 1999-2000(1 Año 7 meses)

- Pastelero

He sido responsable encargado de las áreas de producción, Banquetes, delicatessen y los diferentes ambientes del hotel

Experto 2: Chef Omar Barreno, UDLA

• Quito-Ecuador • Tel: 023810715 /0998355486 • E-mail omarbarreno@hotmail.com



Juan Omar Barreno Villacís

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento

27 de junio de 1977

Lugar

Quito

Cédula de Identidad

1712751997

EDUCACION

07/2016 - actual. Universidad de Parma.

Master Internacional en Tecnología de los Alimentos

Buenos Aires, Argentina

07/2016 -07/2018. Universidad de Buenos Aires

Posgrado en Alta Dirección en Tecnología de los Alimentos

Buenos Aires, Argentina

03/2000 - 03/2004 Universidad Tecnológica Equinoccial

Quito, Ecuador

Título Obtenido: Administrador Gastronómico

1989 - 1995 Colegio San Luis Gonzaga

Quito, Ecuador

Bachiller Físico Matemático

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

29/11/2017 ServSafe internacional

Quito, Ecuador

Certificado de seguridad de los alimentos de ServSafe, para gerentes.

2017 - 02	Universidad de las Américas, Dr. Miguel Posso (facilitador externo)	Quito, Ecuador
	<i>Curso de Investigación científica aplicada proyectos de titulación.</i>	
2004 - 02	Asociación de Chefs del Ecuador	Quito, Ecuador
	<i>Curso "El Chef como manager y Recursos Humanos" (12 horas)</i>	
2003 - 11	Asociación de Chefs del Ecuador	Quito, Ecuador
	<i>Curso "Arte y ciencia en la cocina" (12 horas)</i>	
2003 - 08	Asociación de Chefs del Ecuador	Quito, Ecuador
	<i>Curso "Nutrición y dietética" (12 horas)</i>	
2003 - 02	Asociación de Chefs del Ecuador	Quito, Ecuador
	<i>Curso "Sanidad HACCP" (12 horas)</i>	
2002-12	Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE)	
	Seminario "Procesos de autoevaluación, evaluación externa y acreditación."	
	Miembro del Comité de Autoevaluación UTE	Quito, Ecuador
2002 - 07	Universidad Tecnológica Equinoccial	Quito, Ecuador
	<i>Motivación y Liderazgo</i>	
2001 - 11	Asociación de Pasteleros de Colombia	Quito, Ecuador
	<i>Seminario de Pastelería y Chocolatería Profesional</i>	
1999 - 10	Flaishman - Nabisco Royal del Ecuador	Quito, Ecuador
	<i>Seminario de Actualización Técnica en Panificación y Pastelería.</i>	

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2015-09/	Actualidad. Universidad De Las Américas.	Quito, Ecuador
	<i>Docente tiempo completo en Panadería, Sanidad de los alimentos, Pastelería Básica.</i>	
2012-11/Actualidad.	Juan Omar, panes de autor.	Quito, Ecuador
	<i>Panadero / Propietario.</i>	
2014-07/2015-02.	Universidad De Las Américas.	Quito, Ecuador
	<i>Docente.</i>	
2012-03/2014-07.	Universidad Tecnológica Equinoccial.	Quito, Ecuador
	<i>Docente.</i>	
1997/ 2014.	Panadería Los Andes	Quito, Ecuador
	<i>Panadero y Administrador.</i>	
2005-05/07	M/N Galápagos Xpedition	Galápagos, Ecuador
	<i>Panadero</i>	
2004-08	Hotel J.W. Marriott	Quito, Ecuador
	<i>Panadero (Pasante)</i>	

2002-07/09 M/N Isabela II Galapagos, Ecuador
Producción culinaria, pastelería y bodega (Pasante)

2000 - 06 / 07 Barlovento Quito, Ecuador
Producción Culinaria, pastelería y panadería (Pasante)

SEMINARIOS Y CONGRESOS

2016-09/30-10/01 1er Congreso de Gastronomía Internacional Qlinaria Mitad del Mundo
Universidad de las Américas Quito, Ecuador
Comité organizador.

2016-05-18/19/20 Primer Congreso Gastronómico FCH 2016, Universidad de Cuenca
Ponente, Panes de autor. Cuenca, Ecuador

2014-10-01/02/03 Tercer Académico Congreso Latitud Cero. Quito, Ecuador
Ponente, Panes de autor.

2013-10-21/22/23 Primer Seminario Internacional de Gastronomía. Escuela
Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador
Co-ponente, Prefermentos, La calidad del pan en la nutrición.

Experto 3: Nicolás Rodríguez, UDLA

SECUNDARIA (1993-1999)	COLEGIO METROPOLITANO COLEGIO INTERNACIONAL SEK BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES
PRIMARIA (1987-1992)	COLEGIO INTERNACIONAL SEK
COMPUTACIÓN:	MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE, INTERNET Y OTROS PROGRAMAS UTILITARIOS EN PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

CERTIFICACIÓN SANIDAD ALIMENTARIA SERVSAFE, NOVIEMBRE 2017, QUITO ECUADOR
UDLA, SERVSAFE INTERNATIONAL

CURSO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA A TRABAJOS DE TITULACIÓN, FEBRERO 2017, QUITO-ECUADOR
UDLA, DR. MIGUEL POSSO (FACILITADOR EXTERNO)

CONGRESO GASTRONÓMICO "OLINARIA-MITAD DEL MUNDO", OCTUBRE 2016, QUITO-ECUADOR

CERTIFICACIÓN AUDITOR INTERNO ISO 22000. BUREAU VERITAS, JULIO 2015, QUITO-ECUADOR

GOURMONDE, LIMA, PERÚ 2003

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER-CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES DE ALTA COCINA. INSTRUCTORES: RAMIRO RODRÍGUEZ PARDO, GERARD GERMAINE, DIMITRI HIDALGO, ANDRÉ OBIDL

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER - CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES DE COCINA. INSTRUCTORES: FRANK PETAGNA, GILBERTO SMITH, MAUREEN POTHER, MARISA GIULFO, R.R. PARDO.

SANIDAD ALIMENTARIA, QUITO, ECUADOR, 2002

FUNDACIÓN QUÍMICO ARGENTINA
MIKE KOZIDL

VINOS Y VINOS, QUITO, ECUADOR, 2003

COCINA FRANCESA (CHEF MARCO CIGNA), ALIANZA FRANCESA, 2000

HISTORIA LABORAL

TÉCNICO DOCENTE UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, QUITO-ECUADOR (JULIO 2014-ACTUALIDAD)

RESTAURANTE ZAZU (MIEMBRO RELAIS CHATEAUX, N°1 QUITO GUIA TRIPADVISOR) QUITO-ECUADOR (SEPTIEMBRE 2013-ACTUALIDAD)
SOUS CHEF

TÉCNICO DOCENTE TIEMPO PARCIAL UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, QUITO-ECUADOR (SEPTIEMBRE 2013-JULIO 2014)

RESTAURANTE ZUNI URBAN BISTRO, QUITO-ECUADOR (DICIEMBRE 2012-SEPTIEMBRE 2013)
SOUS CHEF

RESTAURANTE KOI ASIAN BISTRO, QUITO-ECUADOR(JULIO 2012-NOVIEMBRE 2012)
CHEF EJECUTIVO

RESTAURANTE LEMONGRASS, QUITO-ECUADOR(OCTUBRE 2010-JUNIO 2012)
CHEF EJECUTIVO

BAKU CATERING Y EVENTOS, QUITO-ECUADOR (ENERO 2010-OCTUBRE 2010)
GERENTE DE PRODUCCIÓN

RESTAURANTE MIRA COCINA DE AUTOR, QUITO-ECUADOR (MAYO 2008-ENERO 2010)
CHEF-PROPIETARIO

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (DICIEMBRE 2007-ABRIL 2008)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE LA CREDENZA,(1 ESTRELLA EN LA GUIA MICHELIN) SAN MAURIZIO CANAVESE,
ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE BRACCIO FORTE, IMPERIA, ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (AGOSTO 2006 A JULIO 2007)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE 2005 A AGOSTO 2006)
AYUDANTE DE COCINA FRÍA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, BOGOTÁ, COLOMBIA(MAYO A AGOSTO 2005)
PRÁCTICAS PROFESIONALES DE COCINA, TODAS LAS AREAS

CAFETERÍA CORSIMO, CUMBAYÁ, ECUADOR (MARZO A MAYO DEL 2003)
PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA Y COCINA CALIENTE, ATENCIÓN AL PÚBLICO

CLUB LA UNIÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2002)
PRÁCTICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA, ATENCIÓN A SOCIOS.

HOTEL MARRIOTT, SAN ANTONIO DE BELÉN, COSTA RICA (VERANO 2002)
RESTAURANTE ISABELLA, PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA.

REFERENCIAS

PATRICIO SÁNCHEZ
GERENTE GENERAL COOK INSUMOS
TELÉFONO 2-443-112
0999-728-893

SANTIAGO TREJO COMMERCIAL, CORPORATE &
REGULATORY AFFAIRS CONSULTANT
TELÉFONO 0988-383-838

JOSSIMAR LUJAN CONSULTOR METROPOLITAN TOURING
TELÉFONO 0986-322-938

Experto 4: Álvaro Hernández, UDLA



ALVARO HERNANDEZ VASCONEZ

HOJA DE VIDA

NOMBRE COMPLETO:

Álvaro Hernández Vasconez

FECHA DE NACIMIENTO

28 de marzo de 1967

ESTADO CIVIL

Casado

DEPENDIENTES

2 hijos

Un adulto

Una menor de edad

EDUCACION BASICA:

Colegio INTISANA

EDUCACION SECUNDARIA:

Colegio INTISANA

Colegio EMILE JAQUES DALCROZE

EDUCACION SUPERIOR:

Instituto escuela de hotelería y turismo INSTUR 1988 - 1990

Escuela de Cocina CFHA 1994 - 1996

DIRECCION DE DOMICILIO

Coremo E14- 38 y Eloy Alfaro

Edificio ESPERANZA dpto. 302

CORREO ELECTRONICO

soy.alvaro@hotmail.com

TELEFONO CELULAR

0999942182

TELFONO FIJO

02 2452516

02 2441930

IDIOMA MATERNO

Español

OTROS IDIOMAS

Inglés

HABILIDADES PERSONALES

Puntualidad, adaptabilidad, constancia, estabilidad laboral, creatividad, organización, liderazgo, excelente para relaciones públicas.

Experiencia en manejo de personal

Manejo de inventarios y existencias

Experiencia en sanidad y HACCP

EXPERIENCIA LABORAL:

Dueño y propietario de CATS Café Bar Restaurante en La Mariscal

Desde 1990 a la fecha

Profesor de gastronomía UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS UDLA

Conceptos básicos de cocina

Técnica culinaria

Alta cocina ESPAÑOLA

Alta cocina FRANCESA

2004 al 2006

Facultad de HOTELERIA Y TURISMO

Cocina Latinoamericana

2010 hasta la fecha

FERIA DE A y B "SABE" QUITO 2016 organizador

Creación de menú y carta para MIX BAR RESTAURANTE 2010

Creación del menú carta para RESTAURANTE DE COCINA ECUATORIANA
GALLINAS DE PINLLO 2011

Profesor en la Facultad de Gastronomía UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QU
USFQ

Conceptos básicos de cocina

Técnica culinaria

Administración de cocina

Alta cocina (Cocina Andina) 1999 – 2004

Accesorio en la elaboración de los menús a bordo QUASAR NAUTICA (Islas Galápa

Empresa turística, con 5 barcos en operación y capacitación de 15 cocineros a bordo 2002-2003

Chef y propietario RESTAURANTE BAR ZONA VERDE 1999 - 2000

Chef y propietario RESTAURANTE EL JABALI 1997 - 1999

Chef Ejecutivo RESTAURANTE MESON DE DON JUAN 1996 - 1997

Chef Concesionario CLUB JACARANDA 1995 - 1996

Chef y propietario REASTAURANTE LA CANDELARIA 1993 - 1995

Chef y propietario RESTAURANTE MANGLAR 1992 - 1994

EVENTOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Gastro Monde QUITO – ECUADOR 2002 y 2005

Montaje de menú bufete para 300 pax

Gurmonde Encuentro mundial de Mater Chefs LIMA – PERU 2003

Montaje de menú bufete para 300 pax

Gourmet BUENOS AIRES – ARGENTINA 2004

Montaje de menú bufete para 300pax

VERACRUZ MEXICO

Veracruz Puerta Gastronómica de América

Juez en el concurso de cocina "Joven Chef de América"

Clase magistral demostrativa de Cocina Tradicional Ecuatoriana 2006

Y montaje de menú bufete para 300 pax

Restaurant Show Hamburg – Michigan Chef Invitado 2008

FERIA DE A y B "SABE" CUENCA 2009

Miembro del jurado del primer concurso Gastronómico SABE CUENCA 2008

Feria Internacional IFE Londres Inglaterra Chef invitado Marzo 2013

Clase magistral demostrativa

*Cebiche de Halibut con semi crujiente de quinua *Quinotto de camarones con pimientos morrones *Quinotto de albahaca y rucula con bife asado *Tabuleh de quinua con scallops ahumados en hojas de maple *Tradicional sopa Quiteña de quinua

Feria Internacional FIEXPO Punta del Este Uruguay Chef invitado a cargo de la supervisión del menú Ecuatoriano elaborado por los chefs del hotel CONRAD

Junio 2013

Chef Invitado. Bogota Wine and Food Agosto 2013 Cocina Ecuatoriana

Menú coctel 400 Pax Cocina Ecuatoriana

Desayuno servido 145 Pax

Chef invitado a Feria Gourmet Paula en Santiago de Chile Septiembre 2013

Bufete para 700 pax parque ARAUCANO Cocina Manabita

Elaboración de recetas y formulaciones con Quinua URCUPAC ECUADOR 2012

Revisar pag web URCUPAC.com

OTRAS EXPERIENCIAS LABORALES

Cinco años en banquetes y servicios de CATERING en Quito con servicios formales e industriales entre algunos:

Banco Caja de Crédito Agrícola Ganadero 1993- 1995

Banco del Pichincha 1993 – 1995

Escuela Politécnica del Ejército 1996

Banco Bolivariano 2002

Catering en rodaje de las películas: ENTRE MARX Y UNA MUJER DESNUDA 1996

EL CHULLA ROMERO Y FLORES 1997

Catering a cargo de varias empresas publicitarias de TV

Catering MANU CHAO 2000

Catering IRON MAIDEN 2009

Experiencia en maquillaje de alimentos Para:

MENU CARTA PIZZA HUT

FEDERER.

NESTLE

DON DIEGO

LIBRO "AFRODISIACO"

LIBROS "QUITO GOURMET" VOLUMEN 1 Y 2

ASOCIACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES

CORPORACION MESA DE LOS CHEFS ECUADOR. 2000 hasta hoy

ASOCIACION LA HERMANDAD DE LOS CHEFS ECUADOR. 2006 hasta hoy

ASOCIACION DE RESTAURADORES GASTRONOMICOS DE LAS AMERICAS
AREGALA 2003 hasta 2007

ACADEMIA INTERNACIONAL DE GOURMETS Y TRADICIONES
GASTRONOMICAS PARIS – FRANCIA 2005 hasta hoy

ASOCIACION DE CHEFS DEL ECUADOR. MIEMBRO FUNDADOR. 2005 hasta hoy

COFRADIA GASTRONOMICA MARCUS APICIUS USEQ 2005 hasta hoy

ACADEMIA CULINARIA DE FRANCIA 2013

REFERENCIAS

CHEF DIMITRI HIDALGO 0999847665

CHEF SEBASTIAN NAVARRO 0999724435

CHEF ANDRE OBIOL	0997810875
CHEF HENRY RICHARDSON	0984069792
CHEF MARIO ARAGON	0999666944

Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte

DATOS PERSONALES

Cédula de Identidad: 172456321-6
Lugar de Nacimiento: Quito, Ecuador
Fecha de Nacimiento: 21/Junio/1990
Dirección: Urb. Armenia 1, Casa 232.
Juan José Izurieta y Leonardo Villagómez. Valle de los Chillos.
Teléfonos: +593 2346 472 / +593 984 584 568
E-mail: cynthia.penafiel.r@gmail.com
Estado Civil: Soltera
Contacto en caso de emergencia: Ing. Gabriel Peñafiel Ronquillo, +593 992 743 443/
Email: gabriel.penafiel.r@hotmail.com

PERFIL

Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas con especialidad en Arte Culinario.
(Universidad San Francisco de Quito, 2013)

Idiomas: Español, Nativo
Inglés (Intermedio hablado y escrito)
Francés (Intermedio hablado y escrito)

Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas.
Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión, Creatividad e iniciativa.

EDUCACIÓN

- **EDUCACIÓN SUPERIOR**
 - Universidad San Francisco de Quito** 2008-2013
Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas Honores: Cum Laude
Concentración: Arte Culinario
Concentraciones adicionales: Administración; Administración de Recursos Humanos.
Pastelería, Repostería Fina.
 - Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia)** 2012
Programa de Especialidad en Artes Culinarias, Panadería y Pastelería Francesa.
- **EDUCACIÓN MEDIA**
 - Unidad Educativa Naval "Cmdte. Cesar Endara Peñaherrera"** 2003-2008
Bachiller: Especialización Químico- Biólogo
 - Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson"** 2002-2003

- **EDUCACIÓN BÁSICA**

Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson"	1997-2002
Colegio Bilingüe "Henri Becquerel"	1995-1997
Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes "ABC"	1994-1995

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa Personal (Quito- Ecuador) <i>Freelance</i> Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.	Agosto 2008 - Hasta el presente
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) <i>Docente, Escuela de Gastronomía</i> Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Pastelería y Repostería fina, Chocolatería y Bombonería, Taller de cacao y café, Introducción Culinaria, Servicios culinarios, Congresos y Eventos.	Marzo 2015 - Hasta el presente
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) <i>Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía</i> Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Públicas, Coordinación en general.	Julio 2014 - Marzo 2015.
Restaurante "Alma Cocina" (Quito-Ecuador) <i>Cocinero (a)/Pastelero (a)</i> Producción en pastelería y chocolatería, preparación y montaje de platos para el servicio. Manejo y control de pedidos y requisiciones de cocina y pastelería.	Septiembre 2013- Abril 2014.
Restaurante "Marcus" USFQ (Quito- Ecuador) <i>Practicante (cocina y servicio)</i> Rotación por las distintas áreas de cocina y servicio. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	Enero 2013- Mayo 2013
Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador) <i>Asistente de Cátedra</i> Asistencia y Apoyo en Clases y Cursos de cocina, manejo de calificaciones, elaboración de requisiciones y pedidos de bodega para las clases.	Enero 2010 – Enero 2013
Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia) <i>Pasante</i> Manejo de pastelería y chocolatería francesa e internacional , producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio en buffet y en Restaurante Gourmet.	Mayo 2012- Septiembre 2012

Hotel "Dann Carlton" (Quito-Ecuador) <i>Pasante, Asistente de Cocina</i> Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	Junio 2011 - Agosto 2011
Thikë Eventos (Quito- Ecuador) <i>Asistente de Cocina</i> Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.	Octubre 2009 - Junio 2011
Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) <i>Pasante, Asistente de Cocina</i> Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.	Junio 2010 - Agosto 2010
Fundación "Niños con Destino" <i>Voluntariado</i> Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.	

INFORMACIÓN ADICIONAL

CURSOS Y CERTIFICACIONES

Certificación "ServSafe for Managers" <i>Avalado por por ServSafe International</i> <i>Quito-Ecuador</i>	Noviembre 2017
Festival "Locro Fest" <i>Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo.</i> <i>Quito - Ecuador</i>	Marzo 2017
Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación. <i>"UDLA, Dr. Miguel Passo (Facilitador externo)"</i> <i>Quito – Ecuador</i>	Febrero 2017
Tumitin, plataforma educativa Moodle- UDLA <i>Unidad de apoyo virtual UDLA</i> <i>Quito - Ecuador</i>	2016
Primer Congreso "Qlinaria Mitad del Mundo". <i>UDLA</i> <i>Quito - Ecuador</i>	Octubre 2016

<p>Curso "Barista Especializado en máquina de espresso". <i>"Lauseker"</i> <i>Quito – Ecuador</i></p>	<p>Julio 2016</p>
<p>Curso de Metodologías de Enseñanza <i>UDLA</i> <i>Quito-Ecuador</i></p>	<p>Febrero 2016</p>
<p>Curso Salud Ocupacional <i>UDLA</i> <i>Quito-Ecuador</i></p>	<p>Febrero 2016</p>
<p>Curso NORMAS APA <i>UDLA</i> <i>Quito-Ecuador</i></p>	<p>Enero 2016</p>
<p>Curso Normas ISO22000. <i>"Bureau Veritas"</i> <i>Quito Ecuador</i></p>	<p>Julio 2015</p>
<p>Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 . <i>"Bureau Veritas"</i> <i>Quito - Ecuador</i></p>	<p>Julio 2015</p>
<p>Curso de Escuela de Servicio UDLA <i>UDLA</i> <i>Quito - Ecuador</i></p>	<p>2015</p>
<p>Clase Magistral de Cocina Francesa con productos Ecuatorianos <i>Escuela de Gastronomía UDLA- KENDALL COLLEGE</i> <i>Quito -Ecuador</i></p>	<p>Enero 2015</p>
<p>Curso de Postres Magistrales <i>ENSP Pâtisserie Yssingeaux Quito, Ecuador</i></p>	<p>Mayo-2011</p>
<p>Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias <i>"Gourmonde Equinoccial 2009" Quito, Ecuador</i></p>	<p>Abril-2009</p>

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso "Cuisine du Monde"

Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia

Ecully, Septiembre 13 de 2012.

