



Universidad Internacional del Ecuador

Facultad de Gastronomía

**Trabajo de titulación previa la obtención del título
de Ingeniería en Administración Gastronómica**

**Elaboración de cupcakes con ingredientes de la
Sierra Ecuatoriana**

Cynthia Paulina Lema Castillo

Director de trabajo Académico: Lic. Gabriel Díaz

Quito, Marzo, 2015

DECLARACIÓN

Yo, Cynthia Paulina Lema Castillo declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y, que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, sin restricción de ningún género o especial.

Cynthia Lema Castillo

Yo, Gabriel Díaz certifico que conozco al autor del presente trabajo siendo responsable exclusivo tanto en su originalidad, autenticidad, como en su contenido.

Director de Tesis

DEDICATORIA

A mis padres por su esfuerzo infinito que han
realizado a lo largo de mi carrera.

A mi hermano Cristian que ha sido un gran
ejemplo para mí y a mi hermano David
que me motiva a seguir adelante a diario.

AGRADECIMIENTO

A mi familia por el apoyo y el esfuerzo
que me han brindado siempre.

Mis más sinceros agradecimientos al
Chef Gabriel Díaz, quien como director de tesis,
Contribuyo con su valioso apoyo intelectual al
Desarrollo de la presente.

A todos aquellos profesores que durante toda
la carrera han colaborado con el aprendizaje.

Y a aquellos compañeros que han estado a lo
largo de los años proporcionando apoyo.

PRÓLOGO

En los últimos años el país ha tenido gran influencia gastronómica de otros países , como es el caso de los cupcakes que son creaciones Norteamericanas, estos postres llegaron al país hace aproximadamente 4 o 5 años , desde ese entonces han tenido una gran acogida y con el pasar de los años se han hecho más populares y necesarios para todo tipo de evento, empezando por fiestas infantiles , bodas y eventos corporativos.

Al ser masas que no requiere de la formación de gluten como en el caso del pan, es mucho más sencillo agregar diferentes ingredientes como chocolates, frutas, tubérculos, esencias, etc.

A lo largo de los años se ha visto fusiones de diferentes comidas, culturas, etc. Al estar el patrimonio cultural gastronómico de Ecuador en peligro de perderse la presente investigación está dirigida a la elaboración de 20 recetas de cupcakes con ingredientes de la sierra; utilizando como medio de consumo este postre que actualmente tiene gran demanda y oferta.

De esta manera se puede ofrecer productos deliciosos, con sabores propios de esta tierra, más nutritivos, con menos calorías que los normales, con sabores diferentes y novedosos; consumiendo materias primas ecuatorianas, ayudando al desarrollo de empresas nacionales y evitando que se pierda la identidad gastronómica del país.

El eje de esta investigación es estudiar a detalle los productos que forman parte de la identidad gastronómica de la sierra ecuatoriana, conocer los gustos de la gente en cuanto a sabores frutales, especias, hierbas aromáticas, etc.

ÍNDICE GENERAL

DECLARACIÓN	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTOS	IV
PRÓLOGO	V
ÍNDICE GENERAL	VI
ÍNDICE DE TABLAS	IX
ÍNDICE DE GRÁFICOS	X
ÍNDICE DE IMÁGENES	XI
ÍNDICE DE ANEXOS	XIII
ÍNDICE DE RECETAS	XIV

CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

1.1	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	1
1.2.	IMPORTANCIA	2
1.2.1	Antecedentes	2
1.2.2	Proposito	3
1.2.3	Justificación	3
1.3.	OBJETIVOS	3
1.3.1	Objetivo General	3
1.3.2	Objetivos específicos	3
1.4.	HIPOTESIS	4
1.5.	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	4
1.5.1 .	Métodos de investigación	4
1.5.1.1	Método Inductivo	4
1.5.1.2	Método Deductivo.	4
1.5.1.3	Método Analítico	5
1.5.1.4	Método Experimental	5
1.5.2	Técnicas	5
1.5.2.1	Entrevista	5
1.5.2.2	Observación	6
1.5.2.3	Encuesta	7

CAPÍTULO II MARCO DE REFERENCIA

2.1	MARCO TEORICO	8
2.2	MARCO CONCEPTUAL	8
2.3	ORIGEN E HISTORIA DE LOS PRODUCTOS DE LA SIERRA ECUATORIAN	12
2.4	ALIMENTOS DE LA SIERRA DEL ECUADOR	12
2.5	CARACTERISTICAS DE CADA PROVINCIA DE LA SIERRA ECUATORIANA.	28

CAPÍTULO III LOS CUPCAKES

3.1	HISTORIA, ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LOS CUPCAKES	40
3.2	EVOLUCIÓN DE LOS CUPCAKES EN EL ECUADOR	40
3.3	COMPOSICIÓN DEL CUPCAKE	42
3.3.1	Por su sabor	43
3.3.2	Por su forma	43
3.3.3	Por su contenido	44
3.4	MATERIALES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE CUPCAKES	46
3.5	ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y TRANSPORTE	53

CAPÍTULO IV ANALISIS SENSORIAL

4.1	EVALUACIÓN DEL ANALISIS SENSORIAL	55
4.1.2	El olfato	56
4.1.3	El gusto	58
4.1.4	La vista	60

CAPÍTULO V ESTUDIO DE MERCADO

5.1	ESTUDIO DE MERCADO	61
5.2	OBJETIVOS	61
5.3	TAMAÑO DE LA MUESTRA	62
5.4	ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS	65

CAPÍTULO VI ELABORACIÓN DE RECETAS

6.1	RECETAS	72
-----	---------	----

CAPÍTULO VII CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1	Conclusiones	93
7.2	Recomendaciones	94
BIBLIOGRAFÍA		96

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1:	ALIMENTOS PROPIOS DE CADA PROVINCIA	17
TABLA 2:	PRINCIPALES PRODUCTOS DE LA SIERRA DEL ECUADOR:	19
TABLA 3:	ORIGEN DE LOS PRODUCTOS	26

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 :	¿Qué tipo de alimento es la Jícama?	14
GRÁFICO 2 :	¿Qué sabor tiene el ruibarbo?	15
GRÁFICO 3:	¿Cuáles de estos alimentos ha consumido en el último mes?	65
GRÁFICO 4 :	¿Cuáles de estas frutas prefiere?	65
GRÁFICO 5 :	¿Cuáles de los siguientes alimentos desconoce?	66
GRÁFICO 6 :	¿Le gustaría probar un cupcake de?	67
GRÁFICO 7 :	¿Cuál de las siguientes preparaciones le gusta más?	67
GRÁFICO 8 :	Indique la especie que más le agrade:	68
GRÁFICO 9 :	¿Que hierva aromática disfruta más?	69
GRÁFICO 10 :	¿Estaría dispuesto a probar cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana?	69
GRÁFICO 11 :	¿Estaría dispuesto a probar cupcakes elaborados con los ingredientes antes mencionados?	70
GRÁFICO 12 :	¿Cuánto estaría Ud. Dispuesto a pagar por un cupcake hecho a base de ingredientes ecuatorianos al igual que las decoraciones?	71

ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN 1:	PROVINCIAS DE LA SIERRA ECUATORIANA	16
IMAGEN 2:	PROVINCIA DEL CARCHI	28
IMAGEN 3:	PROVINCIA DE IMBABURA	29
IMAGEN 4:	PROVINCIA DE PICHINCHA	30
IMAGEN 5:	PROVINCIA DE SANTO DOMINGO	31
IMAGEN 6:	PROVINCIA DE COTOPAXI	32
IMAGEN 7:	PROVINCIA DE TUNGURAHUA	33
IMAGEN 8:	PROVINCIA DE BOLIVAR	34
IMAGEN 9:	PROVINCIA DE CHIMBORAZO	35
IMAGEN 10:	PROVINCIA DE CAÑAR	36
IMAGEN 11:	PROVINCIA DE AZUAY	38
IMAGEN 12:	PROVINCIA DE LOJA	39
IMAGEN 13:	COMPOSICION DEL CUPCAKE	42
IMAGEN 14:	MOLDE METALICO PARA CUPCAKE	46
IMAGEN 15:	PIRUTINES DE DIFERENTES TAMAÑOS	46
IMAGEN 16:	ESPATULA DE CODO	47
IMAGEN 17:	ESPATULA DE GOMA	47
IMAGEN 18:	ESTECAS DE PLASTICO	48
IMAGEN 19:	RODILLO METALICO	48
IMAGEN 20:	CORTADORES PLASTICOS Y METALICOS	49
IMAGEN 21:	MANGA PLASTICA	49

IMAGEN 22:	BOQUILLAS METALICAS	50
IMAGEN 23:	PINCELES	50
IMAGEN 24:	MOLDES DE SILICONA	51
IMAGEN 25:	CENEFA PLASTICA	51
IMAGEN 26:	BATIDORES DE MANO	52
IMAGEN 27:	EMPAQUE PLASTICO PARA CUPCAKE	54
IMAGEN 28:	PORTA CUPCAKES DE PLASTICO	54
IMAGEN 29:	CAMINOS QUE TOMA EL AIRE DENTRO DE LA CABEZA HUMANA	56
IMAGEN 30:	ESQUEMA DEL EPITELIO SENSITIVO QUE PERMITE OLER	57
IMAGEN 31:	FISIOLOGIA DE LA LENGUA	58
IMAGEN 32:	ESQUEMA DEL OJO HUMANO	60

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1:	ENCUESTA REALIZADA	98
----------	--------------------	----

ÍNDICE DE RECETAS

RECETA 1:	PASIÓN DE QUINUA	73
RECETA 2:	TUTA DE CEDRÓN	74
RECETA 3:	ELEGANTE TRADICIÓN	75
RECETA 4:	COTOPAXI	76
RECETA 5:	JARDIN ANDINO	77
RECETA 6:	ALQA	78
RECETA 7:	MUYA DE UVILLA	79
RECETA 8:	COSECHANDO EN EL CIELO	80
RECETA 9:	FLORECIENDO	81
RECETA 10:	AMOR BLANCO	82
RECETA 11:	ORO DE MORTIÑO	83
RECETA 12:	PARAMO DELICIOSO	84
RECETA 13:	FIESTA DE HIGO Y AVENA	85
RECETA 14:	ROSA SUMAQ	86
RECETA 15:	FLOR DE SAMBO	87
RECETA 16:	LUZ DE SOL	88
RECETA 17:	PARAISO DE ZAPALLO	89
RECETA 18:	DULCE HEMISFERIO	90
RECETA 19:	EMOCIÓN DE CAPULÍ	91
RECETA 20:	FLOR DE CHOCHO	92

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

1.1PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Con el paso del tiempo Ecuador ha evolucionado en varios aspectos, como por ejemplo el turismo, la forma de vida de las personas , tradiciones y culturas .Lamentablemente esto no ha sucedido en gran medida con la gastronomía, se han perdido ciertas costumbres, tradiciones, platos y alimentos. Puede ser que una de las causas de este suceso se deba al incremento en el consumo de productos importados que contienen un bajo valor nutricional o resultan poco saludables para el consumo humano, esto limita a las personas a comprar productos ya terminados de marcas muy conocidas y materias primas importadas con altos niveles de carbohidratos.

Al dejar ingresar productos y alimentos importados al país el consumo de alimentos nativos disminuye, esto afecta nutricionalmente a la población, económicamente a los productores, vendedores, a presentes y futuras generaciones atentando en contra del patrimonio alimentario.

Ciertos platos o recetas tradicionales se han perdiendo a lo largo del tiempo, tal vez sea por su preparación laboriosa que tienen muchas de estas preparaciones, o por lo difícil que es conseguir ciertos alimentos .Tanto así que muchas personas originarias de la sierra ecuatoriana desconocen la existencia de ciertos platos o ingredientes, por ese motivo en varios restaurantes de comida típica del centro histórico en pocos menús que se pueden encontrar los sabores antiguos, tradicionales y deliciosos , además que tiene un precio algo elevado por lo complejo y difícil que implica encontrar ciertos ingredientes .En otros restaurantes se ven forzados a cambiar o reemplazar ciertos ingredientes de las recetas originales, esto ayuda a equilibrar dichas preparaciones , reduciendo costos y porcentajes al realizar este cambio de productos por ingredientes que también sean ecuatorianos , se está contribuyendo a que la cultura gastronómica no se pierda .

1.2 IMPORTANCIA.

Con el presente estudio se busca establecer la importancia que tiene y se debe dar a la cultura ecuatoriana, su gastronomía, tradiciones, culturas, historias, alimentos y sabores, ya que por medio del gusto se ven asociados ciertos recuerdos de la infancia y al no tener en cuenta éstos elementos es fácil dejar de lado la identidad nacional, la familia, gratos recuerdos, etc. Esta investigación busca incentivar el consumo de alimentos nativos de la región Sierra del Ecuador, demostrando que para recordar la cultura y los sabores característicos del país no se necesita de la exhaustiva y larga preparación de ciertas recetas o de la búsqueda de lugares donde se preparen las mismas. Estas ideas irán enfocadas en preparaciones novedosas y modernas con un estilo que represente los productos y tradiciones de ésta hermosa región, que tiene gran variedad y cantidad de productos que ofrecer, buscando así llamar la atención de las personas, puesto que estas se dejan llevar e influenciar en la mayoría de veces por productos extranjeros.

1.2.1 ANTECEDENTES:

Ecuador es un país con gran variedad de alimentos empezando por frutas tropicales con sabores dulces, ácidos, agrios, amargos y neutros. Al igual que vegetales, tubérculos, cereales y plantas aromáticas, pero muchos de estos ingredientes no se consumen por falta de conocimiento, al no haber consumo no hay producción y eso conduce al decremento en la producción de ciertos alimentos.

Como se expresa en el artículo de la revista Diners del año 2004 titulado “comidas en peligro de extinción” con el pasar del años las costumbres alimenticias de los ecuatorianos van cambiando, por la introducción de alimentos de otros países o comidas rápidas, dejando así de lado el consumo de alimentos ricos en nutrientes, también se menciona que el médico e investigador Plutarco Naranjo advierte que la dieta de los aborígenes de la sierra se basaba principalmente en vegetales y cereales como el maíz, chochos, frejol (alimentos ricos en vitaminas, minerales y fibra).

Según julio Pazos, estudioso de la comida ecuatoriana menciona que las costumbres alimenticias hace un par de décadas atrás eran diferentes a las actuales, ya que se consumía en mayor cantidad arroz de cebada, maíz, zambo, zapallo, quinua, frutas, sopas, bebidas

tradicionales, etc. Pero entre los alimentos desaparecidos o en peligro de extinción se menciona a la mashua, machica, jícama, ruibarbo por mencionar algunos, entre las preparaciones desaparecidas podemos mencionar al rosero que ha desaparecido por lo difícil que es encontrar ciertos ingredientes como agua carmeliana (composición de agua de azhares) y chamburo (pequeñas papayas), el cual en los últimos años se lo ha reemplazado por el babaco. De igual manera hay platos o ingredientes que se han ido perdiendo como por ejemplo el ruibarbo que actualmente es muy difícil de conseguir, en gran parte por falta de producción y la falta de consumo los “caseros” ya no comercializan.

1.2.2. Propósito.

Este proyecto tiene como propósito crear cup cakes utilizando como materias primas ingredientes propios de la sierra ecuatoriana, buscando así incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos, con identidad cultural, evitar la extinción de los alimentos nativos del Ecuador, potenciar el consumo de productos y alimentos a personas nacionales y extranjeras, mejorar y modernizar la gastronomía ecuatoriana con nuevas presentaciones, recetas, decoraciones, combinación de sabores.

1.2.3. Justificación.

Al desarrollar este proyecto se busca el ser pioneros en la creación de CupCakes con productos de la sierra ecuatoriana para incentivar el consumo de alimentos de dicha región.

1.3.- OBJETIVOS:

1.3.1. Objetivo general:

Incentivar el consumo de CupCakes basados en productos de la sierra ecuatoriana.

1.3.2. Objetivos específicos:

- ❖ Fomentar el consumo de alimentos de la sierra ecuatoriana.
- ❖ Dar conocer diferentes variedades de cereales, frutas y plantas de la región.
- ❖ Promover la gastronomía de la sierra ecuatoriana.
- ❖ Promocionar alimentos, técnicas y costumbres ya casi perdidas en Ecuador.

1.4.- HIPÓTESIS

La elaboración de cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana será una forma novedosa que fomentará el consumo de productos ecuatorianos tanto por personas nacionales como extranjeras.

1.5.- MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

1.5.1. Métodos de investigación

1.5.1.1. Método Inductivo

Consiste en analizar casos particulares a partir de los cuales se extraen conclusiones de carácter general, el objetivo es el descubrimiento de generalizaciones y teorías a partir de observaciones sistemáticas de la realidad.¹

El método de investigación a aplicar en este proyecto será inductivo, puesto que se llevará a cabo una etapa de recolección de información acerca de los alimentos y recetas originarias de la sierra ecuatoriana. Con la información obtenida y los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera se realizarán recetas tomando como puntos principales características, sabores, texturas, métodos de cocción, tipos de masas, rellenos, combinaciones de sabores y decoraciones. Con todas éstas herramientas se desarrollarán recetas estándar de cada preparación, de esta forma llegando a la última etapa, la cual será la elaboración en sí de cupcakes y la obtención de productos terminados de gran calidad, sabor, texturas y originalidad.

1.5.1.2. Método Deductivo.

Se parte de una premisa general para sacar conclusiones de un caso particular, pone énfasis en la teoría, en la explicación, en los modelos teóricos, en la abstracción, no en la recolección de datos ni en la observación ni experimentación.²

¹ Métodos de investigación Educativa, Rafael Bisquerra,2000, pag.62

² Métodos de investigación Educativa, Rafael Bisquerra,2000, pag.62

De igual manera se usará el método deductivo ya que se extraerá información de libros, revistas, presentaciones y publicaciones realizadas por el Ministerio de Cultura y otras organizaciones, al igual que varios libros elaborados por el Municipio de Quito, libros y artículos relacionados con el Ecuador y sus alimentos, platos típicos, leyendas y costumbres.

1.5.1.3. Método Analítico

El Método analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos.³

En el presente proyecto se va a utilizar dicho método al analizar las causas, efectos y orígenes de los productos de la sierra ecuatoriana y su relación con los habitantes de Quito, Al comparar los resultados de las encuestas, tabular y graficar dichos datos. Y por ultimo realizar las recetas, analizar su composición y características de cada una.

1.5.1.4. Método Experimental

Un experimento es un estudio (investigación) en el que al menos una variable es manipulada y las unidades son aleatoriamente asignadas a los distintos niveles o categorías de las variables manipuladas. (Pedhazur y Pedhazur, 1991, p.251).⁴

En el presente proyecto se empleará este método de investigación al igual que los anteriores, con la diferencia que tendrá mayor importancia ya que al momento de realizar las recetas se debe manipular cada uno de los ingredientes, así mismo las cantidades de cada uno, la capacidad de absorción de cada harina empleadas en dichas recetas.

1.5.2. Técnicas

1.5.2.1. Entrevista

Es una técnica destinada a obtener datos, que consiste entre un dialogo entre dos personas: entrevistador y entrevistado. Su objetivo es obtener información sobre

³ Historia y evolución del pensamiento científico, 2006, pag. 208

⁴ Tomado de : <http://www.itescham.com/Syllabus/Doctos/r86.PDF>. Recuperado el 26 de febrero de 2015.

un tema o asunto que ha sido objeto de estudio y se realiza con una persona entendida en el tema⁵.

- **Estructurada:** Se caracteriza por estar rígidamente estandarizada, se plantean idénticas preguntas y en el mismo orden a cada participante. Para orientar mejor la entrevista se elabora un cuestionario.

Se utilizará este tipo de encuesta ya que se necesita conocer en general el consumo específico de un alimento determinado.

- **Abierta:** Los objetivos de la investigación rigen a las preguntas, su contenido, orden, profundidad y formulación se encuentran por entero en las manos de la persona entrevistadora⁶.

Se utilizará este tipo de encuesta abierta si fuera necesario, ya que en ocasiones es muy molesto para una persona llenar la encuesta por eso se recomienda que un encuestador realice las preguntas y escriba las respuestas del encuestado.

1.5.2.2. Observación.

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

- **Científica:** Observar un objeto claro definido y preciso
- **No científica:** Observar sin intención, sin objetivo definido y, por lo tanto, sin preparación previa.

La técnica a utilizarse será la observación científica ya que se buscará ver el consumo de alimentos ecuatorianos en mercados, supermercados y restaurantes.

⁵ (¿Cómo hacer investigación científica , 2012, pag.69).

⁶ Tomado de: <https://n-1.cc/file/download/1370285>. Recuperado el 15 de agosto de 2014

1.5.2.3. Encuesta

Técnica destinada a obtener datos de varias personas. Se utiliza un listado de preguntas escritas que se denomina cuestionario, el mismo que es impersonal.

En el presente proyecto se realizaran encuestas a cierto segmento de los ciudadanos enfocados en el consumo y conocimiento de alimentos de la sierra ecuatoriana.

De igual manera se realizaran pruebas de cupcakes al degustar las diferentes variedades.

CAPITULO 2

MARCO DE REFERENCIA

2.1 MARCO TEÓRICO

En este proyecto se utilizaran los conceptos y técnicas aprendidas a lo largo de la carrera, en las materias de Cocina Ecuatoriana: conociendo ingredientes, sabores, recetas y técnicas utilizadas en nuestro país. En la materia de pastelería y repostería se emplearan técnicas, conceptos y recetas de varias masas y confites. En Chocolatería: se aprendieron tipos de chocolates, lugares de origen y producción de los mismos al igual que preparaciones básicas y elaboradas, combinaciones con otros postres y materiales que se utilizaran para llevar acabo dichos platillos. Al igual que la influencia de la materia de Cocina de vanguardia, la cual proporciona un gran enfoque y una ampliación de la imaginación para crear nuevas recetas y nuevos sabores.

2.2 MARCO CONCEPTUAL

A continuación se detallaran varios conceptos y terminología técnica que se empleará en el presente proyecto:

ALMIBAR: Liquido dulce preparado al calentar agua con azúcar.

ADITIVO: Elemento añadido a los alimentos para mejorar sus cualidades, sabor, color y textura.

AGENTE FERMENTADOR: Sustancia como la levadura o el crémor tártaro que proporciona mayor volumen.

ALBUMEN: Termino técnico para la clara de huevo.

AMAZAR: Doblar y aplastar una masa para mezclarla a fondo, dejarla firme y con una consistencia uniforme.

AROMÁTICOS: Ingredientes como las especias y las hierbas, que aportan aroma a una comida.

BAÑO MARIA: Modo de cocción que hace distribuir el calor de manera uniforme. Sumergiendo un recipiente con lo que se va a derretir y otro de mayor tamaño con agua hirviendo.

BAÑO DE HUEVO: Barniz empleado en panadería que se hace con huevos y agua o leche.

BAÑO DE HIELO: Sumergir la base de un recipiente caliente en un cuenco con agua y cubitos de hielo para detener rápidamente la cocción.

BATIR: Incorporar aire a una mezcla con una cuchara, tenedor o un batidor de varillas.

BLANQUEAR: Sumergir frutas frescas o frutos secos en agua hirviendo y a continuación en agua helada para desprender y retirar las pieles.

CAMELIZAR: Asar u hornear una pieza hasta que los azúcares de la superficie se descompongan y formen una costra marrón, que puede ser dulce o amarga.

COMPOTA: Mezcla de varias frutas o de un solo tipo cocida en un almíbar de azúcar que con frecuencia se ha tenido en infusión.

COLAR: Hacer pasar alimentos por un tamiz fino.

CONFITURA: Tipo de mermelada

COULIS: Puré denso y tamizado, normalmente de tomates o fruta.

CRISTALIZAR: Recubrir una fruta con clara de huevo batida y pasarla por azúcar

CUBRIR: Tapar la superficie de un genero.

DERRETIR: Transformar un alimento sólido en líquido calentándolo.

DESTALLAR: Retirar los tallos de las frutas del bosque y bayas.

DORAR: Cocinar alimentos hasta que la superficie exterior se caramelicé.

EMBEBER: Usar un licor o almíbar para remojar un pastel, proporcionando sabor y jugosidad.

ENGRASAR: Recubrir un elemento con grasa, para evitar que se peguen.

EMULSIÓN: Suspensión estable de grasa en un líquido. Puede ser cruda o cocinada.

ENHARINAR: Pasar trozos de cualquier género por harina para que queden impregnados de esta

ESENCIA: Sabor concentrado procedente de los alimentos.

ESTECAS: Instrumentos de metal o plástico de diferentes formas para moldear figuras y decoraciones.

EXPOLVOREAR: Añadir azúcar glas, harina, coco como elemento decorativo.

GLASEADO: Recubrimiento aplicado a un alimento precocinado o cocinado para que quede brillante o para que adquiriera color al cocinarlo.

GLUCOSA: Tipo de azúcar presente en la miel y la melaza de maíz que suele emplearse para evitar que la sacarosa cristalice al hacer caramelo.

HORNEAR: Cocer un alimento en el horno con calor seco, normalmente hasta que se dore por fuera.

INCORPORAR: Mezclar dos ingredientes levantando y dando y dando vueltas suavemente en lugar de remover con fuerza.

LICUAR: Extraer los jugos mediante una licuadora.

LIGAR: Utilizar un líquido para hacer que los ingredientes secos se unan y mantengan una consistencia uniforme.

MEZCLAR: Amalgamar los ingredientes hasta que estén bien combinados.

MOLDEAR: Determinar la forma de un postre colocando una mezcla blanda y maleable en un molde y dejándola solidificar.

MONTAR: Darle volumen a una sustancia como la nata o la clara de huevo agregándole aire al batirla.

MOLER: Reducir alimentos secos a un polvo fino aplastándolos en un mortero o bien triturándolos en un robot eléctrico.

RECTIFICAR: Probar un plato antes de servirlo y volver a sazonar si fuera necesario.

REDUCIR: Hervir un líquido para que se evapore el agua. De este modo el líquido se espesa y su sabor se intensifica.

ROCIAR: Consiste en humedecer alimentos mojándolos o pincelándolos con un líquido para facilitar la cocción y aportar sabor.

REHIDRATAR: Añadir agua a un producto que ha sido deshidratado.

TAMIZAR: Pasar ingredientes a través de un tamiz para aligerar su consistencia o para retirar los grumos de una mezcla.

TEMPLAR: Mezclar, combinar, calentar o amasar algo hasta que adquiriera la consistencia adecuada.

TRITURAR: Formar puré con una batidora o robot de cocina.

VIRUTAS: Escamas o laminas finas y de dimensiones reducidas de algunos productos.

Toda la gastronomía de la A a la Z ,2004 pag. 471 y Guía completa de las técnicas culinarias postres, 2006, pag.214.

2.3 ORIGEN E HISTORIA DE LOS PRODUCTOS DE LA SIERRA ECUATORIANA.

En la sierra existieron varias culturas aborígenes como los caras y los cañarís. Desde mediados del siglo XV hasta la llegada de los españoles, la región serrana fue ocupada por los ejércitos del incario, que impuso poco a poco sus costumbres, como el dialecto (quichua).

Como se ha venido diciendo desde hace muchos años los ingredientes del Ecuador son una mezcla de alimentos propios y alimentos traídos desde España. Se puede decir que antes de tener mercados, la alimentación de cada pueblo se originaba en los cultivos propios de cada región.

Por muchos años la cocina de cada región era influenciada por el clima, el tipo de terreno y las técnicas agrícolas de cada pueblo, hasta el día de hoy se mantiene esa cultura de comer lo que da la tierra donde se habita, eso ha llevado a que exista en la sierra ecuatoriana platos típicos a base de lo que se cultiva en cada zona o provincia. Con ayuda de las festividades tradicionales se ha mantenido parte de la comida típica del país, ya que la mayoría de festividades tiene su plato típico como ejemplo la fanesca que se consume en Semana Santa que coincide con el inicio de cosecha de los granos tiernos; la colada morada con las guaguas de pan que se consume el día de difuntos, en conmemoración de los muertos.

Con el pasar de los años se ha perdido gran variedad de productos y se han renovado o cambiado ciertas recetas, para facilitar la vida a las personas⁷.

2.4 ALIMENTOS DE LA SIERRA DEL ECUADOR:

Con el tiempo en los trabajos actuales, la población tiende a consumir comida rápida, poco nutritiva y llena de calorías, lo que afecta nutricionalmente a un gran porcentaje de los ecuatorianos y esto tiene como consecuencia problemas de salud, pérdida de cultura gastronómica y perjudica a los productores de alimentos ecuatorianos, gente que se dedica a sembrar, cuidar, cosechar y comercializar alimentos más saludables.

⁷ (Nestlé, Recorrido por los sabores del Ecuador, 2001, pag: 114).

Desde hace un par de años se viene mencionando la pérdida de cultura gastronómica , el poco consumo de alimentos y preparaciones tradicionales y la desaparición de algunas de ellas, esto deja a muchos sabores en la memoria de los ecuatorianos con muy pocas posibilidades de volver a sentirlos, ya que eran preparados por abuelas o bisabuelas , actualmente si se desea saborear alguna de las delicias gastronómicas , si se tiene suerte y todavía hay alguien que los prepare se puede encontrar en restaurantes típicos o mercados, algunas veces con precios elevados por su escasés, lo que limita a la población a seguir consumiendo alimentos poco nutritivos , precocinados , altos en carbohidratos y grasas haciendo así que se pierdan costumbres de consumo, técnicas y tradiciones culinarias.

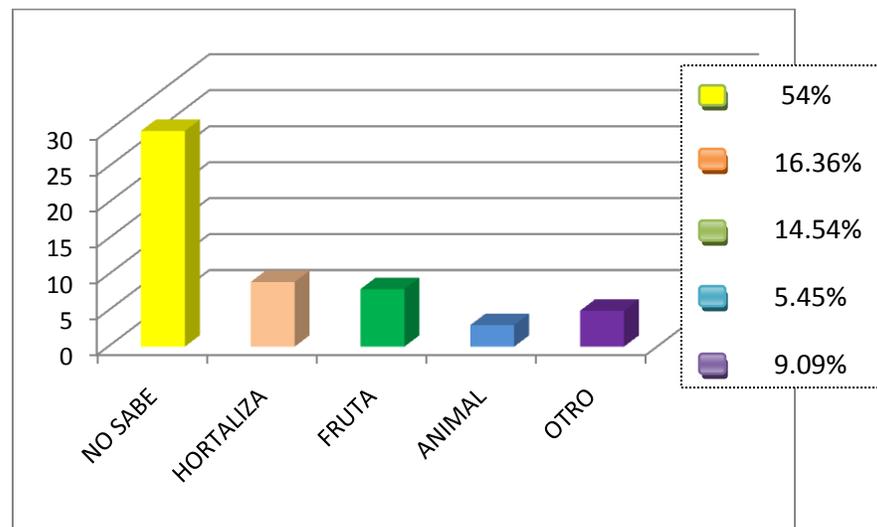
Se pretende elaborar recetas de cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana, buscando de ésta forma que no se pierdan ciertos sabores representativos de esta región como son las variedades de granos y cereales que se utilizaran en la elaboración de las masas, rellenos, coberturas y decoraciones; como son la quinua, la machica, la cebada, avena, amaranto, mote, morocho, la gran variedad de maíz que existe en esta zona; de igual manera sabores de tubérculos, vegetales y frutas como camote, mashua, alfalfa, aguacate, mortiño, moras , frutillas, babaco, etc. ; de igual manera se buscará adaptar ciertas recetas de dulces o postres tradicionales a los cupcakes , siempre buscando que sea algo muy representativo de la sierra ecuatoriana.

Se percibe una gran pérdida cultural al reemplazar un delicioso rosero por una gaseosa o jugos en polvo, al igual que cambiar una sopa de quinua por un pollo frito o una hamburguesa, esto no se debe precisamente a la dificultad de preparar alguno de estos platos o bebidas , sino por la comodidad de comer y tomar lo más fácil de hacer; Como por ejemplo un jugo de naranjilla hecho en casa , para disfrutar de un jugo natural actualmente no hay mejor lugar que los mercados municipales , donde hasta ahora existen puestos donde se venden jugos puros , con alfalfa, malta o huevo. Prueba de ello es que cada día la gente va perdiendo nociones de los alimentos propios del Ecuador y de su valor nutritivo y más que nada de la identidad cultural que debemos tener, preferir siempre lo nuestro.

En una encuesta realizada para la revista Diners con el objeto de determinar si la gente conoce o ha probado ciertos alimentos del Ecuador. Se encontró que, el 54% de los encuestados no saben a que grupo alimenticio pertenece la Jícama, Como se puede observar en el grafico en la pregunta numero 1 hay un 54% de encuestados que no saben que es la jícama. La jícama es un tubérculo de color rosado similar a la yuca, de sabor dulce y se lo puede comer sin necesidad de cocción, Apenas el 16.36% si sabe lo que es la jícama y un 29.08 que eligió respuestas erróneas. En la pregunta numero 2 existe un 38% de personas que no saben el sabor que tiene el ruibarbo, un 22% dice que tiene sabor dulce y un 12.98% creen que tiene un sabor ácido y un 25.96% de respuestas erróneas. El ruibarbo es un tallo que se utiliza para hacer dulces y tiene un sabor ácido. Estos resultados muestran que en efecto los habitantes de Quito no poseen el conocimiento de algunos alimentos mucho menos los sabores que estos tienen.

Dos de las preguntas más relevantes que se plantean son las siguientes:

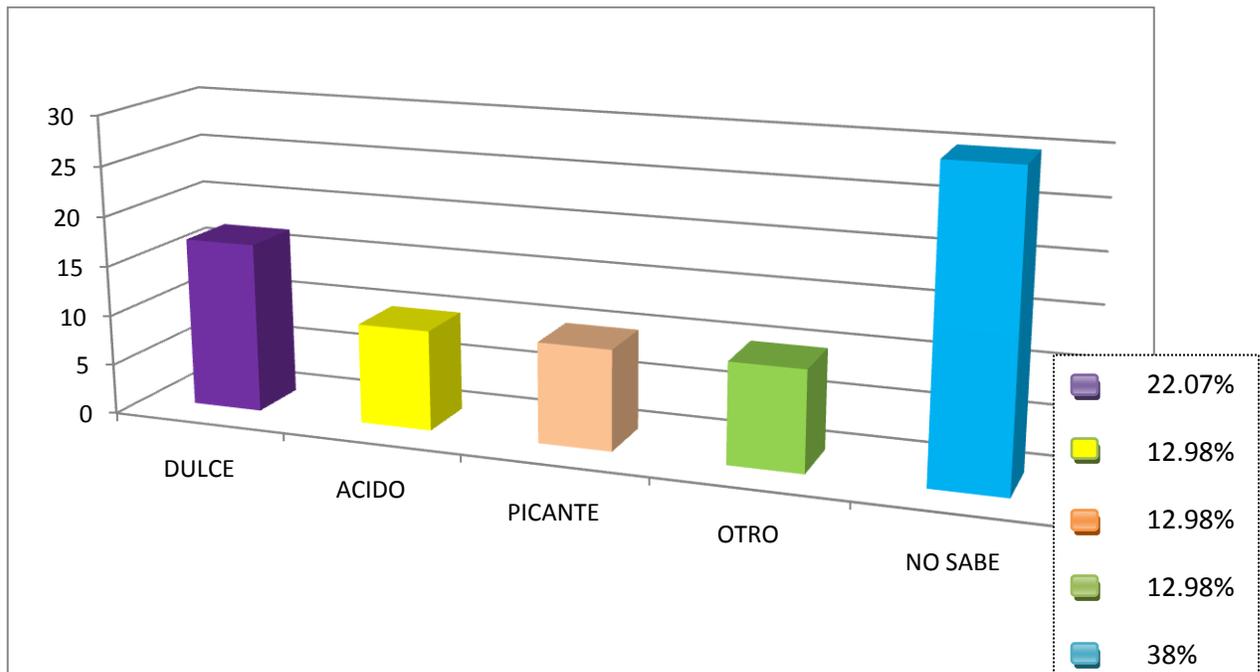
Gráfico 1: ¿Qué tipo de alimento es la Jícama?



Fuente: Diners, revista junio del año 2000

Elaboración: Revista Diners

Gráfico 2 :¿Qué sabor tiene el ruibarbo?



Estas preguntas nos muestran que la gente claramente desconoce varios productos y que nunca los ha consumido, eso conlleva a pérdida de estos alimentos ya que actualmente es casi imposible conseguirlos.

IMAGEN 1

PROVINCIAS DE LA SIERRA ECUATORIANA

(Mapa Político)

- 1.- CARCHI
- 2.-IMBABURA
- 3.-PICHINCHA
- 4.-ST. DOMINGO DE LOS TSACHILAS
- 5.-COTOPAXI
- 6.-TUNGURAHUA
- 7.-BOLIVAR
- 8.-CHIMBORAZO
- 9.-CAÑAR
- 10.-AZUAY
- 11.-LOJA



TABLA 1

ALIMENTOS PROPIOS DE CADA PROVINCIA

1.- CARCHI: Quinoa, Arroz de cebada, Hierba luisa, Mora, Panela, Toctes, Limón, Trigo, garbanzo, alfalfa, algarrobo, tamarindo, habas, maíz, frejol.

2.-IMBABURA: Rosas, Quinoa, Arroz de cebada, Cedrón, Frutilla, Mango, Aguacate, Babaco, Chamburo, higo, mora, taxo, tomate de árbol, maíz, trigo, frejol, alfalfa, papaya, piña, caña de azúcar, ciruela, guabo, aguacate, plátano, naranja, cacao, café, toctes.

3.-PICHINCHA: Rosas, Quinoa, Mote, Zanahoria, Morocho, Choclos, Harina de maíz, Brócoli, chamburo, frambuesas, frutilla, granadilla, GUAYABA, higo, limón, Pepino dulce, taxo, tuna, uvilla, capulí.

4.-ST. DOMINGO DE LOS TSACHILAS: Pimienta negra, cacao, naranja, banano, verde, caña de azúcar, yuca, aguacate, manzana, maní.
<http://ecuadorturismoaccesiblepara>

5.-COTOPAXI: Rosas, Quinoa, leche, frejol, maíz, yuca, brócoli, panela, clavo de olor, pimienta dulce, arrayan, naranja, hierba luisa, cedrón, manzanilla, piña guayabas, naranjillas, manzana, granadilla, ají, morocho, mote, maní, zambo, zapallo, mashua, ruibarbo,

6.-TUNGURAHUA: Rosas, Quinoa, Naranjilla, Tomate de árbol, uvilla, duraznos, babaco, pera, mora, habas, mellocos, mortíño, frutilla, ishpingo,

7.-BOLIVAR: Maíz, morocho, cacao, leche, mashua, papa, zanahoria, verde, zambo, ají, limón, higo, naranjilla, canela, hierba luisa, clavo de olor, oritos,

8.-CHIMBORAZO: Quinoa, Tostado, mote, maíz, alfalfa, morocho, oca, panela, mashua, choclos, maní, aguardiente, remolacha, eucalipto, zapallo, aguarongo.

9.-CAÑAR: Quinoa, Zambo, ají, Zapallo, Trigo, cebada , arroz, banano, alfalfa, papaya, cacao, chochos, machica, naranjilla, piña, babaco, clavo de olor, canela, hojas de naranjo agrio, ishpingo, chamburo, babaco, penco.

10.-AZUAY: Rosas, Quinoa, Cacao, mote, yanushca, ocas, mellocos , mashua, sambo, maíz, trigo, plátano verde, camote, zanahoria blanca, ají, habas, tostado, piña, naranjilla, limón, achira, mora, pimienta dulce , ishpingo, pomarrosas, maní, canela, mortiño, higo.

11.-LOJA: Maíz, frambuesas, taxo, aguacates, naranja agria, yuca, panela, canela, maíz, guineo, maní, achira, zambo, camote, plátano maduro, avena.

Fuente: El sabor de la memoria, revistas “Nuestro patrimonio”

Elaboración: Autor

TABLA 2

PRINCIPALES PRODUCTOS DE LA SIERRA DEL ECUADOR:

Quinoa



Cereal de origen andino, que contiene gran cantidad de proteínas y vitaminas.

Amaranto



También llamado trigo de los incas, cereal muy rico en vitaminas

Café de haba



Harina a base de habas tostadas, en la provincia de Cotopaxi se lo consume en bebida.

Chocho



Grano de color blanco y sabor un poco amargo, que requiere de cocción para ser consumido

Avena



Cereal rico en fibra, del cual se elaboran muchas bebidas, sopas y algunos postres.

Morocho



Cereal de color blanco y textura dura rico en fibra, vitamina A y C, hierro y calcio, consumido comúnmente en morocho de dulce o sopa de morocho.

Maíz morado



Maíz de color natural que al procesar en harina da un color morado, muy utilizado para la elaboración de la colada morada.

Machica



Polvo o harina dulce derivada del arroz de cebada, alta en proteínas y vitaminas.

Mote



Grano que necesita cocción para ser ingerido, de color blanco y sabor neutro.

Arveja



Grano obtenido de vainas, de color verde y muy utilizado en sopas y ensaladas.

Azhares



Flores de gran aroma obtenidas de los arboles de limón, naranja o mandarina

Manzana



Fruta con muchas vitaminas y minerales, rica en fibra y antioxidantes.

Tomate de árbol



Fruta con sabor dulce –ácido, utilizado en varias recetas, principalmente en ají.

Mandarina



Fruta de sabor dulce y ácido, rica en vitamina C principalmente.

Mora



Fruta que se consume cuando tiene un color oscuro y casi negro de sabor dulce-ácido.

Naranja



Fruta de sabor ácido-dulce, muy presente en coladas y postres.

Frutilla



Fruta de sabor dulce con una pequeña acidez, alto en vitamina C.

Mortiño



Bayas de color oscuro con sabor amargo-dulce. Ingrediente de la colada morada.

Mashua



Tubérculo muy parecido a la zanahoria de color más amarillo, de origen andino y sabor un poco ácido.

Taxo



Fruta de color amarilla, alargada de sabor dulce-ácido, con gran cantidad de vitaminas.

Uvilla



Fruta de color muy amarillo y sabor dulce-ácido. Contiene en su interior muchas semillas.

Higo



Fruta que se puede consumir crudo o cocinado, de sabor dulce, en su interior tiene gran cantidad de pepas.

Remolacha



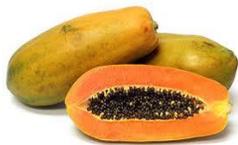
Tubérculo de color rojo , que se encuentra en cualquier época del año , de sabor acido-dulce.

Toctes



Considerada la nuez de los Andes, contiene aceites esenciales que ayudan significativamente en la alimentación.

Papaya



Fruta de sabor dulce y color naranja, muy útil para la digestión y rica en vitaminas.

Zapallo



Fruta de sabor dulce-amargo empleada para elaborar sopas, coladas y dulce.

Babaco



Fruta Andina de sabor dulce, puede alcanzar hasta 30cm de longitud.

Aguacate



Fruta de color verde y sabor un poco amargo, utilizado en ensaladas y helados.

Capulí



Baya parecida a la cereza de sabor dulce-amargo, que se da en noviembre-diciembre.

Manzanilla



Hierba aromática de gran olor, con flores, con propiedades digestivas.

Cedrón



Hierba aromática de gran aroma, con hojas largas y flores pequeñas, se cree que tiene propiedades medicinales.

Hierva luisa



Hierba aromática con notable olor y sabor, usada en aguas medicinales.

Canela



Especie obtenida al retirar la corteza y dejada secar del árbol canelo.

Clavo de olor



Son capullos secos y muy aromáticos del clavero, contiene un gran porcentaje de aceites esenciales

Pimienta dulce



Especie de aroma notable, utilizado mucho para repostería, principal en el morocho dulce.

Anís



Especie en forma de estrella de sabor fuerte y acentuado, muy utilizado para la elaboración de licores, bebidas calientes, etc.

Ataco



Planta de color rojo, derivada del amaranto, utilizada como hierba aromática.

Ishpingo



Especie en forma de sombrero, de aroma maderoso, contiene vitaminas y minerales, posee propiedades analgésicas y digestivas.

Zambo



Verdura de sabor un poco ácido utilizado para elaborar coladas y dulce.

Arrayán



Pequeño arbusto de buen aroma, se cree que el arrayán posee propiedades antisépticas, desinfectantes, astringentes y favorece a la circulación.

Pepas de Zambo



Las semillas de sambo se las consume casi siempre fritas, de gran sabor y ricas en vitaminas.

Fuente: Revistas “Nuestro Patrimonio”. Toda la gastronomía de la A a la Z.

Elaboración: Autor

TABLA 3
ORIGEN DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTO	NATIVO	ENDEMICO	AÑO	ORIGEN
Quinoa	X		Antes de la llegada de los españoles	Andes, se extendían los cultivos desde Colombia hasta Argentina.
Amaranto	X		Siglo XX	México
Café de haba		X	Con la llegada de los Españoles 1500 3n adelante	Tiene como centro de origen Europa, Asia Central y Abisinia Región del África
Chocho	X		XVII	Se hace referencia a que en la actual provincia de Imbabura se cultivaba y consumía el chocho.
Avena		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Asia Central, se piensa que la avena era vista por los egipcios como una hierba mala que crecía cerca del trigo o la cebada.
Morocho	X		Antes de la llegada de los españoles	América
Maíz morado	X		Antes de la llegada de los españoles	Se lleva consumiendo desde hace más de 5000 años, existe en el país 29 razas de maíz de las cuales 17 pertenecen a la sierra.
Machica	X		Antes de la llegada de los españoles	De origen sudamericano contiene gran cantidad de nutrientes y proteínas.
Mote	X		Antes de la llegada de los españoles	Sudamérica, el mote es una de las clases de maíz que existen en el país
Arveja		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Se cree que la arveja de de Asia Central, traída al Ecuador con la llegada de los españoles.
Azahares		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	De origen Asiático, su árbol produce limones, naranjas o mandarinas.
Manzana		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Europa
Tomate de árbol	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Se produce en climas templados y frescos a una altitud de 1000 a 2900 m.s.n.m
Mandarina		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Zonas tropicales de Asia.
Mora		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Asia
Naranja	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes , se encuentra en Ecuador, Colombia, Perú, Panamá y Costa Rica
Frutilla	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	América, Asia y Europa
Mortiño	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes

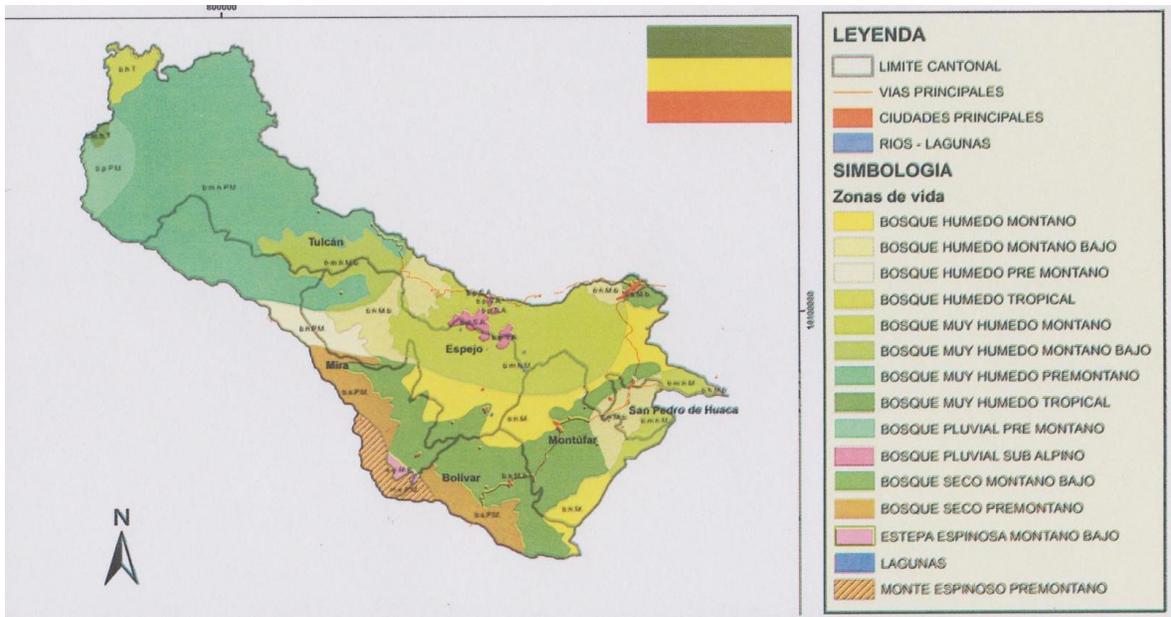
Mashua	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	En zonas altas entre los 3000 y 3900 m.s.n.m
Taxo	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Con mayor producción en los cantones de Pelilelo, Tisabo, Mocha y Ambato.
Uvilla	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Se desarrolla en climas fríos desde los 2000 hasta los 3200 m.s.n.m
Higo		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Grecia.
Remolacha		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Norte de África, Asia y Europa.
Toctes	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes , Sudamérica
Papaya	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	América Central y del Sur
Zapallo	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	América
Babaco	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes , Ecuador principalmente
Aguacate		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	México
Capulí	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Originario de América central y sur crece a una altura de entre los 800 hasta los 1200 m.s.n.m
Manzanilla		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Europa y Asia , se ha naturalizado en América
Cedrón	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	América del Sur
Hierba luisa	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	América del Sur
Canela		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	India, América del sur
Clavo de olor		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Indonesia
Pimienta dulce	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	América del sur
Anís		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	China
Ataco	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes
Ishpingo	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes
Zambo	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes y Sudamérica
Arrayán		X	Con la llegada de los españoles 1500 en adelante	Sudeste de Europa y del Norte de África
Pepas de zambo	X		Antes de la llegada de los españoles 1400	Andes y Sudamérica

Fuentes: Nestlé. (2011). Recorrido por los sabores. ; Revistas “Nuestro Patrimonio” (2012). ; Enciclopedia agropecuaria Terranova (2000).

Elaboración: Autor

2.5 CARACTERISTICAS DE CADA PROVINCIA DE LA SIERRA ECUATORIANA.

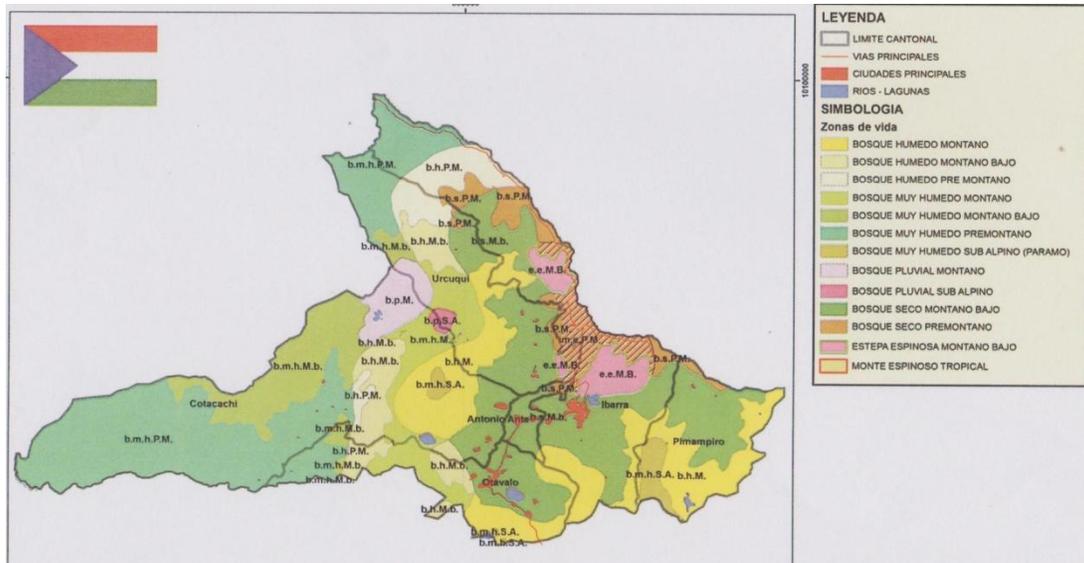
IMAGEN 2
PROVINCIA DEL CARCHI
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

Tipo de suelo: Montañoso e irregular, suelos fértiles con gran producción de papas, maíz y trigo. Con una temperatura de entre 4° C en los páramos y 22°C En el sector de los bajos de Mira. La provincia del Carchi tiene diversas zonas de vidas como bosques húmedos montañosos y tropicales; bosques pluviales; bosques secos.

IMAGEN 3
PROVINCIA DE IMBABURA
CARACTERISTICAS DEL SUELO



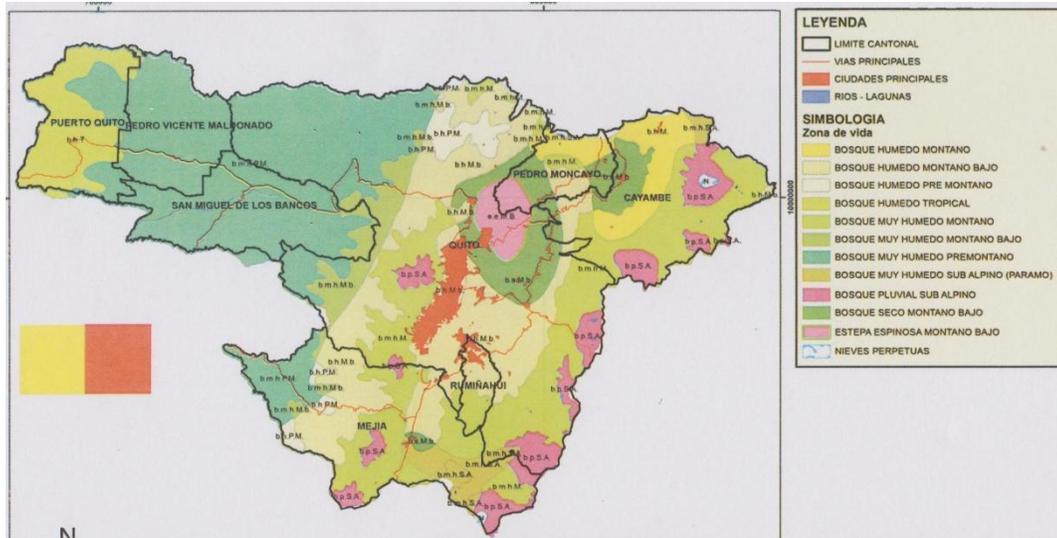
Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

Imbabura tiene una temperatura que va desde los 9.9 °C , hasta los 22.9°C.. Para la siembra se debe limpiar los terrenos, sacar hierbas que puedan afectar al crecimiento de las plantas, en algunos casos si el terreno lo necesita se deberá abonar, esto se realiza con productos naturales, casi siempre con alimentos orgánicos que ya no se va a consumir ya que esto proporciona gran cantidad de vitaminas al suelo, lo que ayudara al crecimiento de las plantas.

En algunas provincias al momento de la cosecha se reúne toda la familia para ayudar, este proceso se realiza con cuidado para evitar maltratar mucho la tierra y después se deja reposar el terreno durante unos 2 meses⁸.

⁸ Tomado de: Prefectura de Imbabura. Recuperado el 20 de agosto de 2014,; http://www.imbabura.gob.ec/?page_id=442

IMAGEN 4
PROVINCIA DE PICHINCHA
CARACTERISTICAS DEL SUELO

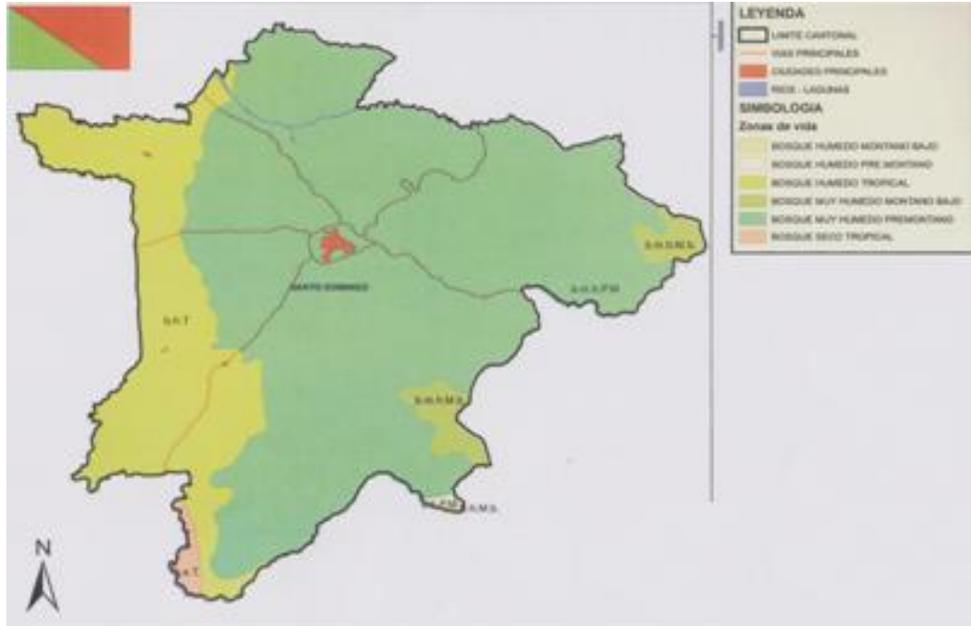


Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

Tipo de suelo: Es variable de acuerdo con la altura, así por ejemplo, existen zonas como el tropical húmedo y tropical monzón al occidente de la provincia; mientras que los climas mesotérmico húmedo, semihúmedo, mesotérmico seco, de páramo y gélido se encuentran en el centro y en el sector oriental, con una temperatura que oscila entre 8°C y 24°C. En el día llega la temperatura hasta 23-25 °C y en la noche 10°C⁹.

⁹ Tomado de: Gobierno de Pichincha . Recuperado el 20 de agosto de 2014,;
<http://www.pichincha.gob.ec/pichincha/datos-de-la-provincia/item/13-informacion-general.html>

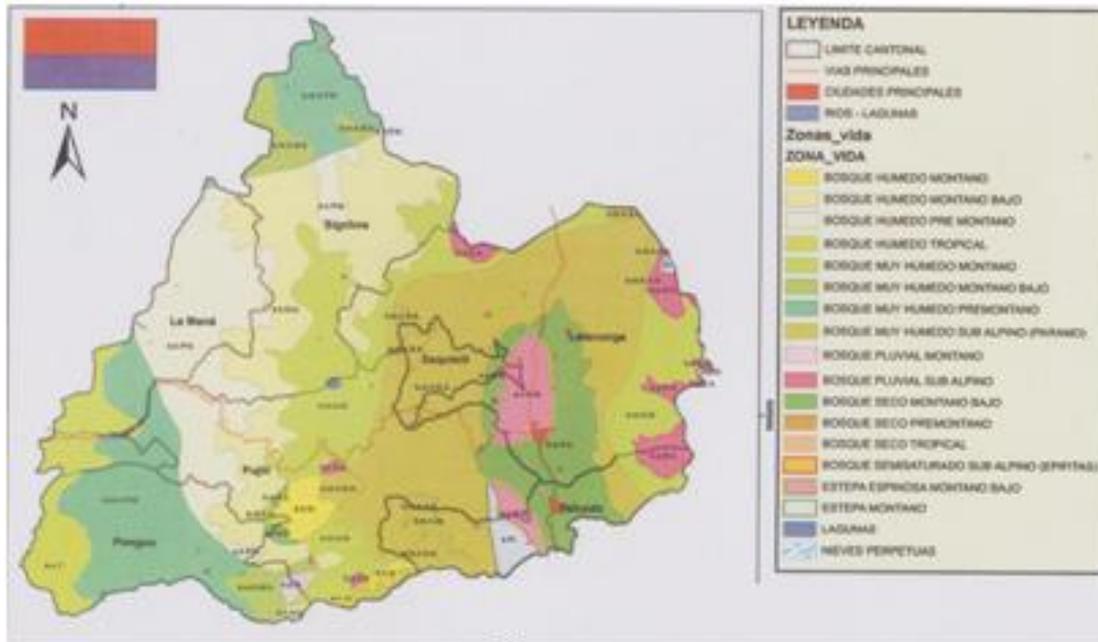
IMAGEN 5
PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

Santo Domingo de los Tsáchilas a pesar de tener un clima sub tropical es una provincia que se considera como parte de la Sierra. Cuenta con una temperatura de entre 18° C a 26°C, lo cual favorece a la producción de frutas tropicales.

IMAGEN 6
PROVINCIA DEL COTOPAXI
CARACTERISTICAS DEL SUELO



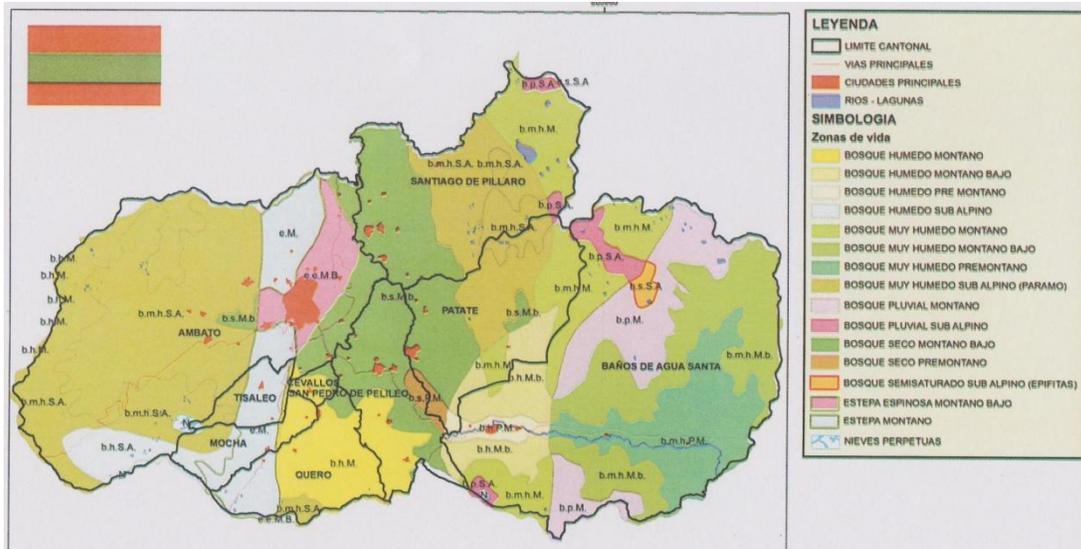
Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

Clima: templado y frío, tiene una temperatura anual promedio de 13°C¹⁰

Temperatura promedio de 15°C a 17°C. Clima gélido en las cumbres andinas hasta cálido húmedo en el subtrópico occidental de la provincia.

¹⁰ Tomado de: Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Cotacachi. Recuperado el 20 de agosto de 2014, : <http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/historias-y-leyendas>

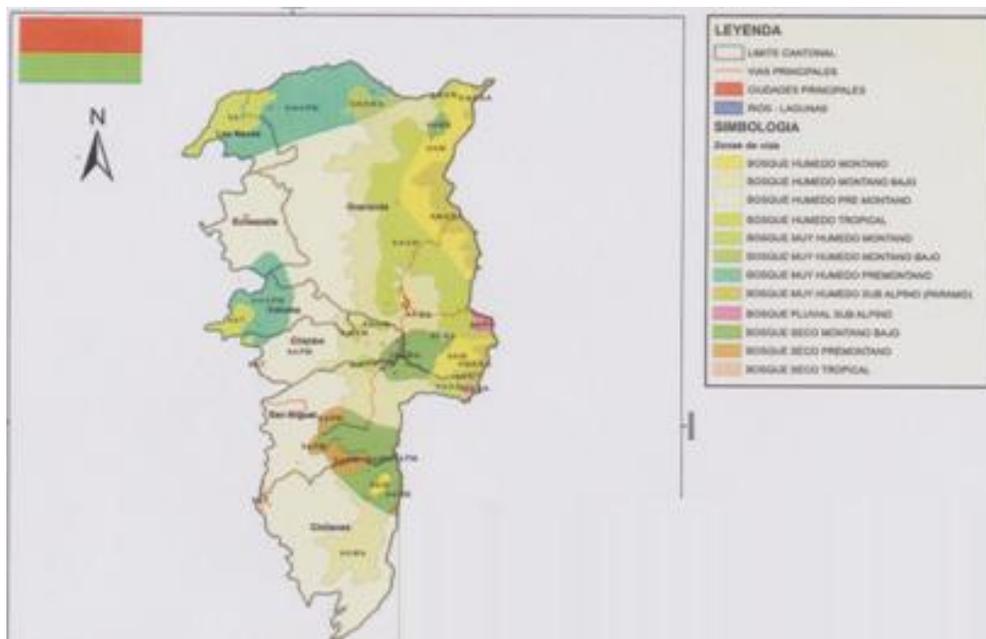
IMAGEN 7
PROVINCIA DE TUNGURAHUA
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

El clima de la zona, más abrigado y seco es muy apto para el cultivo de frutos, lo que se refuerza por la calidad del suelo, rico en potasio. Con una temperatura promedio anual de 15°C y un clima generalmente templado y seco proporciona una gran producción de cereales.

IMAGEN 8
PROVINCIA DE BOLIVAR
CARACTERISTICAS DEL SUELO

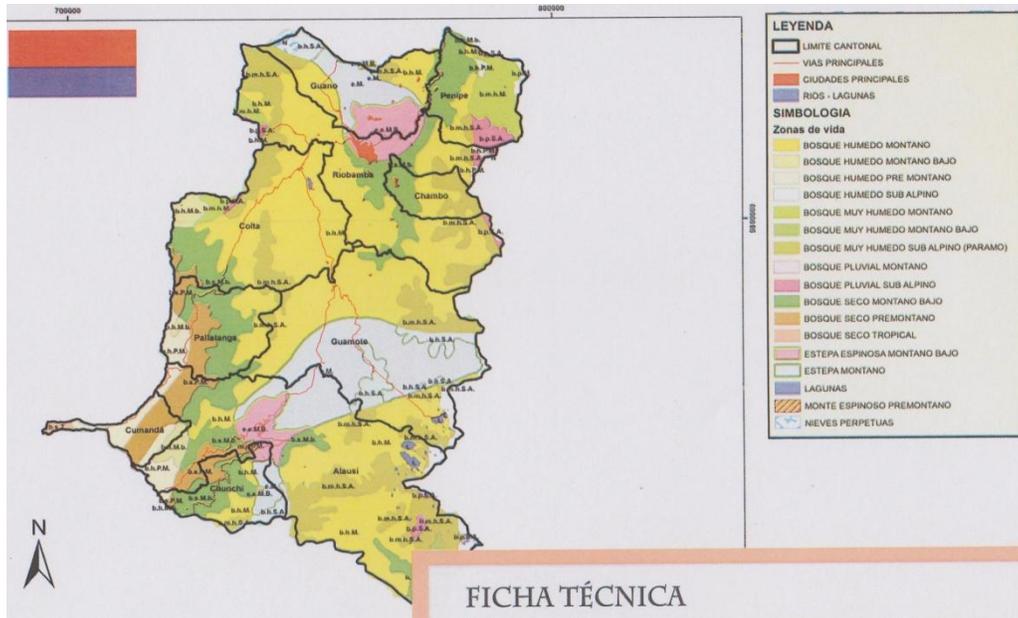


Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

13.5° C promedio en Guaranda. Existe una variación de 2° C en el páramo y 24° C en el subtrópico. Clima variado frío en los páramos hasta cálido en las zonas subhúmedas y subtropicales¹¹.

¹¹ Tomado de: Prefectura de Bolívar. Recuperado el 20 de agosto de 2014, :
http://www.gobiernodebolivar.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=10&Itemid=35

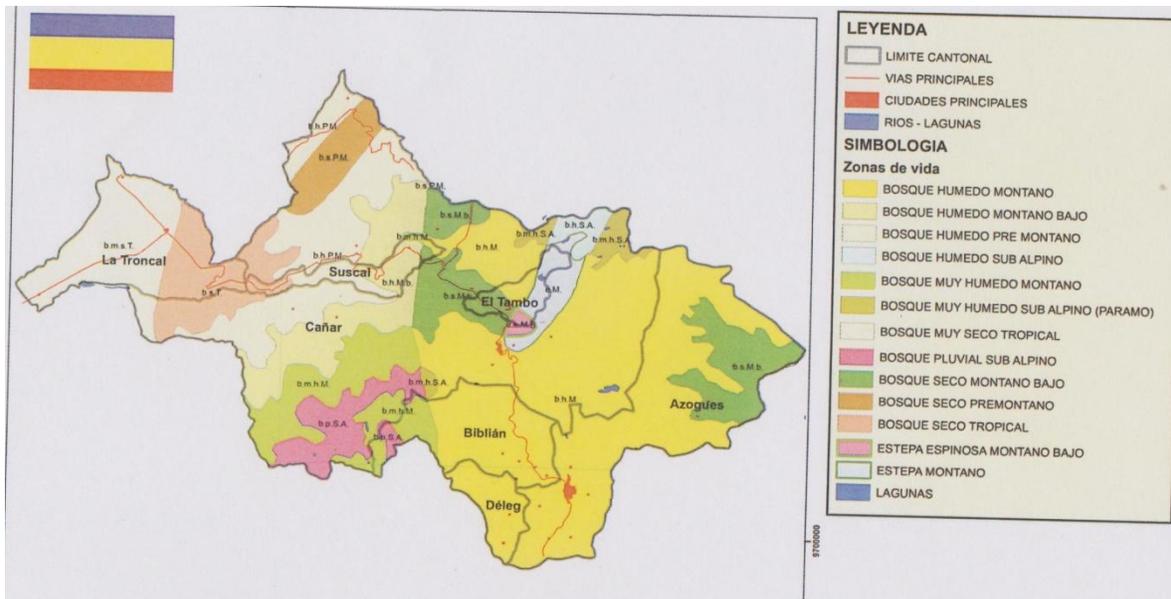
IMAGEN 9
PROVINCIA DE CHIMBORAZO
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

La temperatura anual media en la provincia de Chimborazo es de 13 °C . Cuenta con varias zonas climáticas, desde el subtrópico, en Pallatanga, climas templados en los valles, paramos, hasta gélido de alta montaña.

IMAGEN 10
PROVINCIA DE CAÑAR
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

El cantón presenta una variedad de climas que van desde el Páramo 8.62° C, el templado con una temperatura media anual de 11.18° C, con precipitaciones de 13.3 – 67 mm., hasta el Subtrópico 18 – 26° C, en las parroquias de Chontamarca, Ventura, San Antonio y General Morales, determinando una diversidad de cultivos y productos. La humedad relativa media es del 73.8 %.

Los meses ecológicamente secos son: junio, julio, agosto y septiembre presentando el resto de meses ligeras precipitaciones. La mayor superficie de tierra cultivable se la destina a la ganadería y a una producción de auto abastecimiento. Y también se utilizan pequeñas áreas para forestación.

a. Región Húmedo Templado

En la que se encuentra especies como: Arrayán, Quinoa, Bromelias, Chilcas, Galuay, Porotillo, Amay, Pumamaqui, Motilón, Sigse, Laurel de Cera entre los más importantes.

b. Región Páramo Húmedo

Se encuentran especies del género *stipa* ichu, (paja) , gentianas sp, chuquiraguas, valeriana, , romerillo de páramo, cordoncillo, cacho de venado, , musgos, líquenes, zapatitos, verbena, lancetillas de páramo que son las principales.

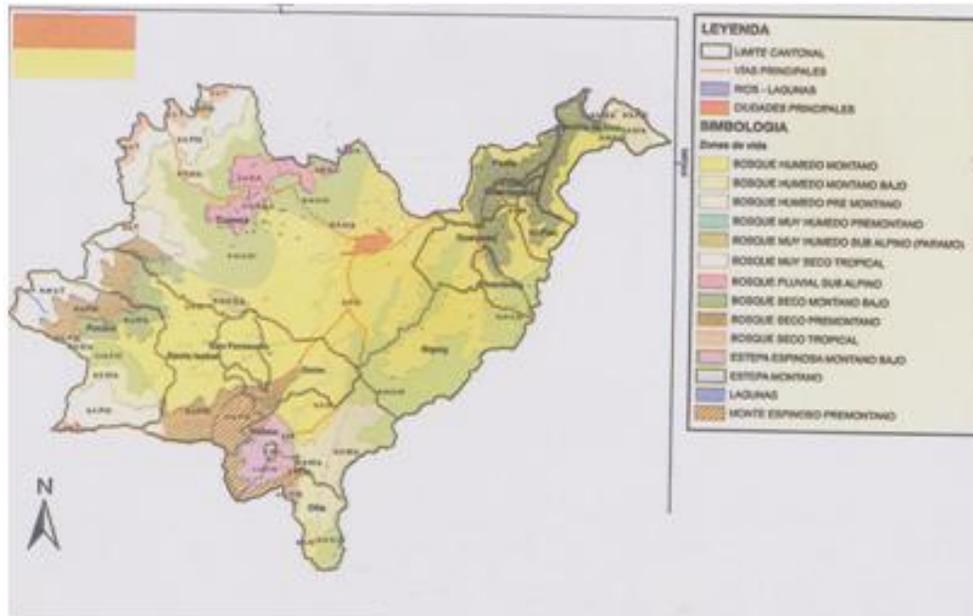
c. Región Húmedo Templado

Se pueden encontrar especies como romerillo, acacia, eucalipto, ciprez, pino, pumamaqui, retama, mil mil, pencos, chilcas.

d. Región seco tropical

En la que encontramos principalmente al laurel, cedro, guayacán, balsa, palmito, mango, papaya, aguacatillo, platanero, negrillo, higueron, amarillo, guaba, caña guadua, caña de azúcar, helechos, achiote, cedro, bijao, palma real, teca, cacao, café, banano, etc.

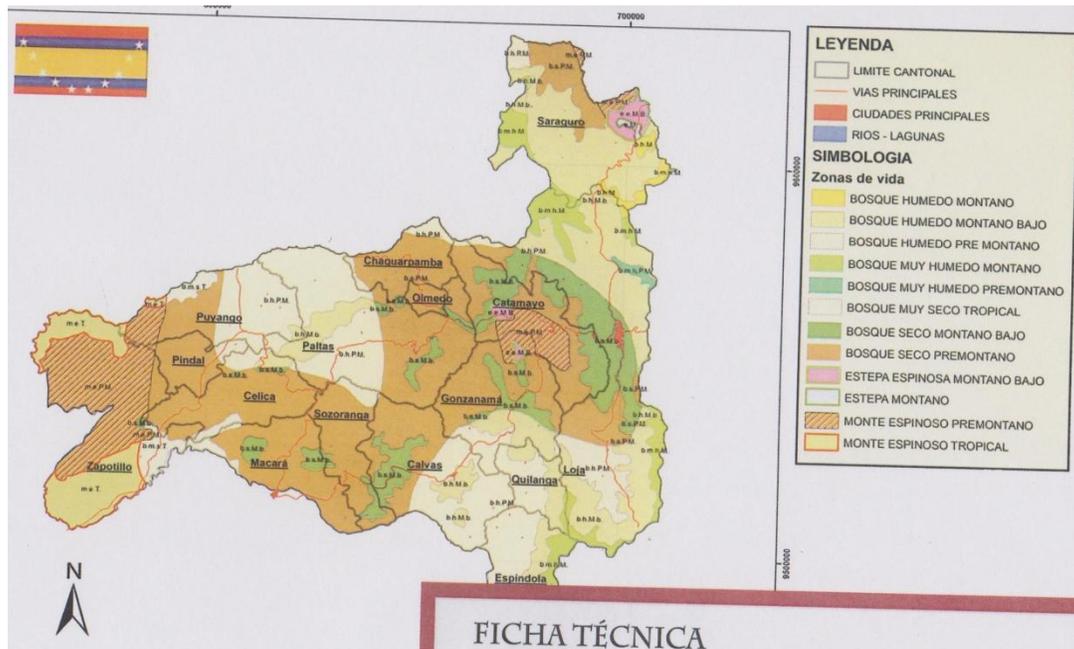
IMAGEN 11
PROVINCIA DE AZUAY
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

La provincia de Azuay con sus cantones Camilo Ponce Enriquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Oña, Paute, Pucará, San Fernando, Santa Isabel, Sevilla de oro y Sígsig cuenta con una temperatura de entre los 12°C hasta los 20 °C y un clima mesotérmico húmedo y semihúmedo, además del clima característico de zonas del paramo.

IMAGEN 12
PROVINCIA DE LOJA
CARACTERISTICAS DEL SUELO



Fuente: Patrimonio natural y cultural provincial 2011. CONGOPE

La provincia de Loja tiene una temperatura anual promedio de 16°C y su clima varía entre tropical sabana y mesotérmico húmedo y semihúmedo, existen sitios con altura de páramo, localizados en la zona de mayor altitud. Al sur de la provincia se encuentra sectores áridos y secos en las proximidades con el Perú. (Patrimonio natural y cultural provincial 2011.)

CAPITULO III

LOS CUPCAKES

3.1 HISTORIA, ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LOS CUPCAKES.

Los cupcakes son pequeños pasteles de origen estadounidense, su nombre se debe al tamaño que tiene y a la forma de preparar cup = taza; cake= pastel (pastel de taza)En el siglo XIX, antes que surgieran los moldes para hacer muffins solían prepararse en tazones, cazuelas de barro y "ramequines", Su primera mención data del año 1796, cuando Amalia Simms lo mencionó como una “tartaleta que se cocina en pequeñas tazas”, en su libro “American Cookery”

En el siglo XXI, resurgió la tendencia (moda reciclada=vintage), hacia la venta de cupcakes y magdalenas en New York y tiendas como “Magnolia Bakery”ganó publicidad haciendo apariciones en la serie “Sex and the city”. En el año 2010 la presentadora de televisión Martha Stewart publicó un libro dedicado a los cupcakes.

A partir de las presentaciones de los cupcakes en programas de televisión estadounidenses se ha ido propagando a otros países, lo que ha llevado a muchos pasteleros a innovar y crear nuevas recetas, con diferentes sabores y decoraciones nuevas, temáticas y personalizadas. Los cupcakes en los últimos 2 años se han vuelto una moda en todo tipo de fiestas y eventos, llegando así a desplazar a las tortas y pasteles tradicionales. Estas preparaciones se hacen presentes en matrimonios, bautizos, cumpleaños, eventos corporativos con diferentes sabores y estilos¹².

3.2 EVOLUCIÓN DE LOS CUPCAKES EN ECUADOR

En la ciudad de Quito la empresa más conocida de cupcakes es “The cupcake factory” es una empresa dedicada a la elaboración de estos postres en diferentes tamaños en miniaturas, clásicos y gigantes. Sus recetas usan ingredientes extranjeros, al igual que en sus nombres

¹² Tomado de: Antología de las Recetas. Recuperado el 28 de agosto de 2014,:

<http://antologiadelasrecetas.blogspot.com/2011/09/cupcake-origen-e-historia.html>

en inglés, los ingredientes son los más comunes como por ejemplo: vainilla, chocolate, limón, chesse cake, red velvet, mantequilla de maní, coco, Ferrero, etc. En cuanto a decoraciones utilizan diferentes ingredientes principalmente crema de mantequilla y papel impreso comestible.

No disponen de cupcakes con rellenos, pero en cuanto a decoraciones son personalizadas, Los costos están de acuerdo a la decoración y preparación.

Otra de las empresas que fabrican cupcakes es “Sweet art” que en sus sabores tienen Vainilla, chocolate, moka, mora, maqueño, mortiño, frutilla, masa de novios, sweet art en sus decoraciones utilizan fondant y chocolate, también ofrecen cupcakes personalizados. Pero al igual que la empresa anterior no elaboran cupcakes rellenos, sweet art solo los preparan en un solo tamaño.

Sweetie cupcakes ofrece cupcakes con sabor a nutella, oreo, chocolate, menta, jengibre, mora, banana, durazno, piña, frambuesa entre sus principales , en cuanto a decoración también cuenta con impresiones en papel comestible, fondant y diferentes cremas.

La mayoría de estas empresas utilizan harina de trigo para elaborar sus masas y tienen sabores tradicionales estadounidenses como M&M , Ferrero, oreo , nutella, milky way y red velvet , vainilla, chocolate, café, frutos rojos, limón, etc.

En el país actualmente se ve mayor presencia de pastelerías dedicadas a la preparación de cupcakes, pero casi todas usan ingredientes tradicionales de cupcakes o al intentar innovar las recetas hacen preparaciones con sabores a cocteles famosos como mojito o cuba libre. Pero hasta ahora no se han visto cupcakes de sabores típicos ecuatorianos.

3.3 COMPOSICIÓN DEL CUPCAKE

IMAGEN 13

COMPOSICION DEL CUPCAKE



Tomado de: www.ohdulcescupcakes.com .Recuperado el 25 de agosto de 2014

✓ **Cápsulas o pirutines:**

Son moldes o bases de papel en los cuales se coloca la masa para hornear, existen de diferentes tamaños, colores y texturas.

✓ **Masas:**

Una masa básica de cupcake está formada por harina , huevos, azúcar, manteca, polvo de hornear, frutas o esencias, aunque existe gran variedad de recetas y sabores para elaborar estos postres depende mucho de gusto e imaginación para hacer masas de cupcakes.

✓ **Frosting o coberturas:**

Los frosting o coberturas son cremas o coberturas dulces que sirven para dar un sabor extra a la masa y sirve como base para las decoraciones, Las coberturas o frosting más famosas son la crema de mantequilla, el glasé real, fondant , cremas de queso, en estas preparaciones también depende mucho de la imaginación y los sabores que se desee combinar.

✓ **Topping o decoraciones:**

Son las decoraciones o pequeños detalles hechos de fondant o pasta de goma , grageas, virutas, coco, azúcar, perlititas de azúcar , que se colocan sobre los frosting o cremas para darles un mejor acabado, dar originalidad al cupcake y crear diseños únicos.
<http://www.undolcunivers.com/2012/04/anatomia-de-un-cupcake.html>

✓ **Tipos de cupcakes:**

A los cupcakes se los puede clasificar en 3 grandes grupos: por su sabor, por su forma y por su contenido

3.3.1 Por su sabor:

Cupcakes de vainilla: El más clásico hecho a base de harina, huevos, mantequilla, esencia de vainilla, azúcar y polvo de hornear.

Cupcakes de chocolate: Es una variación de la masa básica de vainilla, en este caso se puede agregar cacao en polvo, chocolate derretido o chispas de chocolate, en cualquiera de sus sabores (blanco, amargo, semi-amargo, de leche).

Cupcakes de naranja: Esta preparación también se considera uno de los más básicos o clásicos, en este punto es en donde se empiezan las variaciones de sabores y decoraciones.

3.3.2 Por su forma:

Semiesferas: La forma de semi esfera ayuda a realizar cupcakes con formas de pelotas, paraguas, etc.

Cuadrados: La mejor manera de darle forma a un cupcake para hacerlo cuadrado es colocarlo en un pirotin y colocarlo dentro de un cortador de pasta con esta forma.

Hexagonales: De igual manera se los puede colocar dentro de un cortador de pasta en forma hexagonal.

3.3.3 Por su contenido:

Simples: Este tipo de cupcake consta solo de una masa la cual no tiene rellenos.

Rellenos: Esta preparación consta de la masa de cupcake con algún relleno frutal, de chocolate o nueces.

En capas: En esta preparación se puede usar varios tipos de masas o sabores en un mismo cupcake.

✓ Rellenos

Frutales: Se puede usar como relleno gran variedad de frutas, en varias presentaciones, ya sea mermeladas, conservas o picadas.

Cremas: Para rellenos con cremas existen varias opciones como una crema pastelera, crema de mantequilla, crema chiboux , ganache, en los sabores que se desee.

Secos: En esta sección se puede rellenar un cupcake con chocolate, pasas, almendras, nuez, macadamia, pistacho, etc¹³.

✓ Variedades de coberturas

Crema de mantequilla: Es una de las coberturas más clásicas hecha a base de mantequilla, azúcar y agua, Es una crema que acepta variaciones ya que se puede agregar colores y sabores.

Fondant: Es una masa hecha con azúcar , claras de huevo, glucosa, margarina, glicerina y agua , sirve principalmente para realizar coberturas y decoraciones de tortas, pasteles y cupcakes.

¹³ Tomado de: http://www.ehowenespanol.com/tipos-rellenos-coberturas-cupcakes-info_132289/. Recuperado el 28 de agosto de 2014.

Ganache: Es una cobertura semi densa a base de chocolate y crema de leche, se utiliza para rellenar bombones, cubrir tortas y pasteles, decorar postres y elaborar trufas.

Glasé real: El glasé real es una cobertura pesada hecha a base de clara de huevo y azúcar glass mezcladas a mano hasta obtener la consistencia deseada dependiendo el uso que se le dará.(Postres irresistibles , galletas, sorpresas, muffins, pasteles.)

Pasta de goma: La pasta de goma es una masa dulce y elástica que sirve para moldear figuras, contiene MCM que aporta mayor elasticidad que el fondant y seca más rápido.

3.4 MATERIALES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE CUPCAKES

Moldes para cupcakes: Existen diferentes tipos y tamaños de moldes para hacer cupcakes. Cuadrados, cilíndricos, hexagonales, semi esferas, al igual que variedades de materiales en los moldes, los hay de aluminio, lata, teflón, etc.

IMAGEN 14

MOLDE METALICO PARA CUPCAKE



Pirotines: Son papeles en forma de cupcake que sirven para colocar la masa y hornearla, también ayuda a mantener la forma de la masa, se pueden encontrar en diferentes tamaños, modelos y colores, algunos hasta con figuras o dibujos.

IMAGEN 15

PIRUTINES DE DIFERENTES TAMAÑOS



Espátula de metal: De igual manera existen de varios tamaños, sirven para untar, esparcir y emparejar rellenos y coberturas

IMAGEN 16.
ESPATULA DE CODO



Espátula de goma: Elaboradas en silicona, son flexibles y sirven para recoger los restos de preparaciones, evitando desperdicios.

IMAGEN 17
ESPATULA DE GOMA



Estecas o modeladores: Instrumentos de acero o plástico utilizados para moldear figuras y decoraciones.

IMAGEN 18



ESTECAS DE PLASTICO

Tomado de: resposteriacreativa.blogspot.com .Recuperado el 30 de agosto de 2014

Rodillo: Palo utilizado para estirar masas se utiliza en decoraciones.

IMAGEN 19

RODILLO METALICO



Tomado de: www.ruedamaquinaria.com .Recuperado el 30 de agosto de 2014

Cortadores de pasta: Son pedazos de metal destinados para dar forma o relieves a galletas, masas, y decoraciones.

IMAGEN 20

CORTADORES PLASTICOS Y METALICOS



Mangas: Hay diferentes tipos de mangas: de tela y desechables, se las utiliza para rellenar o decorar los cupcakes.

IMAGEN 21

MANGA PLASTICA



Tomado de: Gastronomiaycia.com . Recuperado el 30 de agosto de 2014

Boquillas: Las boquillas se las puede encontrar en varios tamaños y formas, rizadas o lisas, sirven para hacer flores o decoraciones con glaseado o cremas.

IMAGEN 22

BOQUILLAS METALICAS



Pinceles: Se los encuentra de diferentes tamaños, en algunos casos son utilizados para colocar almíbar o glucosa (dar brillo), o pintar pequeñas piezas de azúcar.

IMAGEN 23

PINCELES



Moldes de silicona: Moldes de material flexible de varias formas y diseños, utilizados para dar forma al fondant.

IMAGEN 24
MOLDES DE SILICONA



Cenefas: Láminas de plástico con diseños troquelados, utilizadas como plantillas para realizar dibujos o diseños.

IMAGEN 25
CENEFA PLASTICA



Tomado de: www.enjuliana.com. Recuperado el 30 de agosto de 2014.

Batidores de mano: Barrillas de acero inoxidable en forma de globo, utilizado para airear preparaciones, como claras de huevo o crema de leche.

IMAGEN 26

BATIDORES DE MANO



3.5 ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y TRANSPORTE

- **Cómo conservar Cupcakes**

Estos son algunos consejos para mantener los cupcakes frescos:

- Dejar que se enfríen completamente durante unos 30 minutos antes de cubrirlos, con el fin de evitar que las puntas queden pegajosas.
- Tanto si tienen crema como si no, se deben cubrir los cupcakes, sin apretar, con papel de aluminio, film transparente o papel de horno.
- Guardar los cupcakes con cobertura de crema de mantequilla a temperatura ambiente durante un máximo de 2 días.
- Guardar en refrigeración los cupcakes con crema de queso o nata montada (crema batida).
- Si la cobertura es esponjosa, aplicar a los cupcakes el día que se sirvan.

- **Cómo congelar Cupcakes**

Se recomienda hornear los cupcakes y guárdalos en el congelador, listos para decorar y servir. (Los cupcakes decorados no se conservan bien en el congelador, ya que la calidad de la cobertura puede degradarse cuando se descongelen). Estos son algunos consejos para congelar cupcakes:

1. Colocar los cupcakes enfriados en una sola capa dentro de un recipiente de plástico hermético o dentro de una bolsa de plástico para el congelador. Pueden conservarse en el congelador durante un máximo de 3 meses.
2. Descongelar los cupcakes en el frigorífico o a temperatura ambiente.
3. Se debe decorar los cupcakes con la cobertura mientras todavía están congelados; así resultará mucho más sencillo, ya que presentan una agradable superficie dura.
4. No se recomienda congelar los cupcakes si llevan una grasa decorativa, caramelos duros, gomas y azúcares de colores, ya que los colores suelen desteñirse durante la descongelación.

- **Cupcakes para llevar**

Transportar cupcakes puede resultar todo un desafío. Estos son algunos consejos útiles para llevar de forma segura los cupcakes

- Los porta pasteles de plástico son ideales para llevar los cupcakes y caben hasta una docena.
- En una cacerola de 30 x 20 caben una docena de cupcakes estándar. Se los debe cubrir sin apretar con papel de aluminio.
- Las bandejas de servir pueden sacar de apuro. Solo hay que clavar un palillo en cada cupcake antes de cubrirlos con film transparente sin demasiada firmeza.
- Se los puede transportar también en caja de cartón. Forrada con papel de horno y cubiertos los cupcakes con papel de aluminio o film transparente. (El gran libro de los cupcakes, de Betty Crocker).

IMAGEN 27

**EMPAQUE PLASTICO
PARA CUPCAKES**



IMAGEN 28

PORTA CUPCAKES PLASTICOS



Tomado de: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/1900/2/T-ESPE-026815.pdf>.

Recuperado el 1 de septiembre de 2014.

CAPITULO IV

ANALISIS SENSORIAL

4.1 EVALUACIÓN DEL ANALISIS SENSORIAL

La Evaluación Sensorial es una disciplina independiente, capaz de:

- Entregar resultados precisos, y reproducibles tanto sobre aspectos cualitativos como cuantitativos de los alimentos
- Desempeñando un rol importante en la estimación de parámetros de calidad organoléptica, como son: apariencia, forma, sabor, tamaño, aroma, consistencia, textura, etc.

La mayoría de las veces cada uno de estos parámetros se evalúa en forma integrada, pero existen también métodos analíticos sensoriales que evalúan los diferentes "componentes", entre ellos el test de perfil analítico o "profile", usado para sabor y textura.(Eliezer Braun , 1997, pag.7).

El análisis sensorial es una herramienta utilizada principalmente para distinguir, determinar y establecer ciertas características de los alimentos. Esto se logra con parámetros establecidos dentro de esta evaluación sensorial como la forma, sabor, tamaño, aroma, consistencia, textura, temperatura y peso, estos parámetros sirven para determinar las características de cada alimento, por ejemplo con la temperatura se puede distinguir si un alimento se encuentra frío o caliente (Chocolate Solido vs. Chocolate derretido); para esta característica se necesita de la boca o las manos, para poder percibir que temperatura tienen los alimentos. De igual manera para conocer la textura y el peso de los alimentos son necesarios las manos y la boca. .(Eliezer Braun , 1997, pag.7).

El análisis sensorial es una herramienta muy importante para el ser humano ya que por medio de esta se puede conocer las formas, tamaños, pesos , texturas, temperaturas , sabores, aromas que son las principales características de los alimentos y diferenciar unos de otros, cambiarlos y modificarlos con las diferentes cocines y procesos.

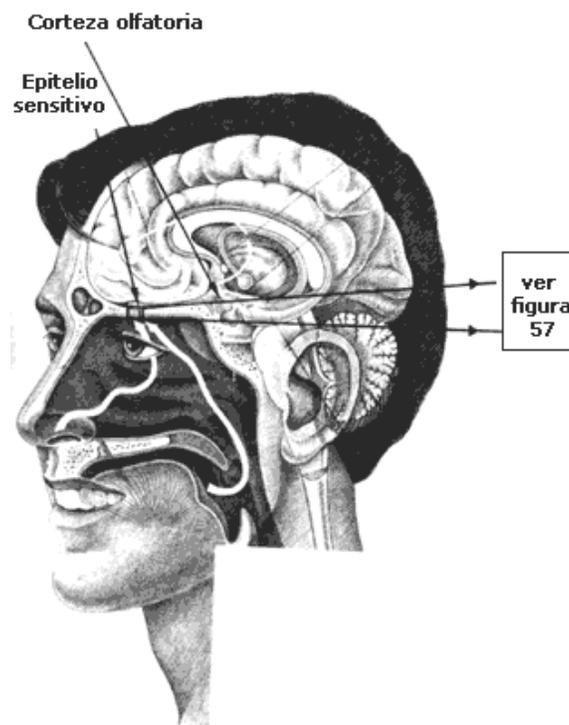
4.1.2 El olfato:

Es el sentido que permite que un humano o animal capten un olor.(definición.de/olfato).

Antes de poder oler cualquier cosa, las sustancias que se desprenden de ésta deben llegar a nuestra nariz. En general, las moléculas olorosas experimentan dos procesos antes de llegar a nuestra nariz. El primero de ellos ocurre cuando las moléculas se desprenden de la sustancia en que se encuentran y el segundo al transportarse estas moléculas hasta nuestra nariz. (Eliezer Braun, 1997, pag.9).

IMAGEN 29

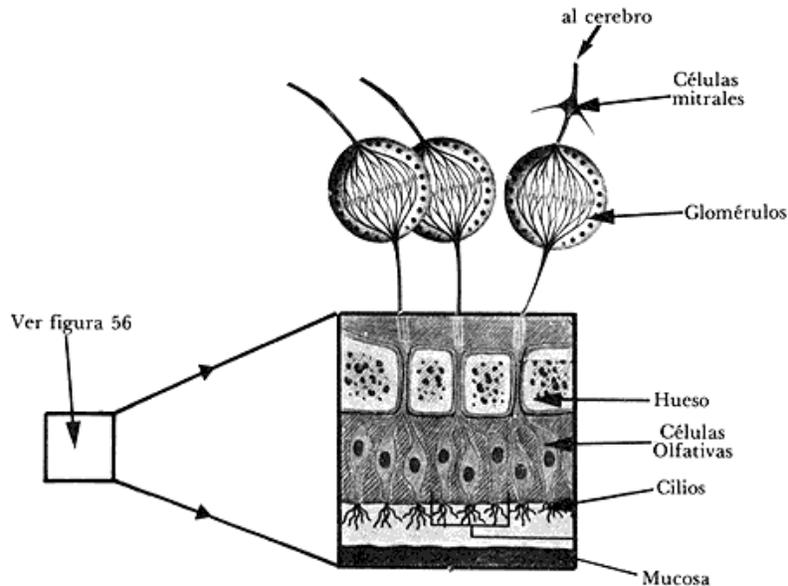
Camino que toma el aire dentro de la cabeza humana



.(Eliezer Braun , 1997, pag.10).

IMAGEN 30

Esquema del epitelio sensitivo que nos permite oler.



(Eliezer Braun , 1997, pag.11).

En el presente proyecto el olfato será un sentido muy utilizado para percibir los olores ya sea por difusión o arrastre , olores y aromas de las diferentes preparaciones, ingredientes y esencias, así mismo para identificar aromas de frutas, especias, hierbas aromáticas y masas. De esta forma será fácil identificar olores propios de la región sierra y directamente asimilarlos con nacionales de productos o preparaciones.

Dado que el aroma anuncia el alimento que se va a ingerir, al percibir olores conocidos , es posible conectar directamente dichos sabores o aromas con recuerdos y tradiciones , como por ejemplo en la colada morada , que es una bebida muy tradicional del día de difuntos y contiene sabores y aromas muy marcados, es muy fácil y común al percibir las infusiones de hierbas (Ataco, hierba luisa, hoja de naranja, Arrayan) y especias(clavo de olor , canela, anís, pimienta dulce, etc) asimilar ese aroma con la colada morada y con la fecha que se celebra y muy probablemente a recuerdos de muchos ecuatorianos.

4.1.3 El gusto:

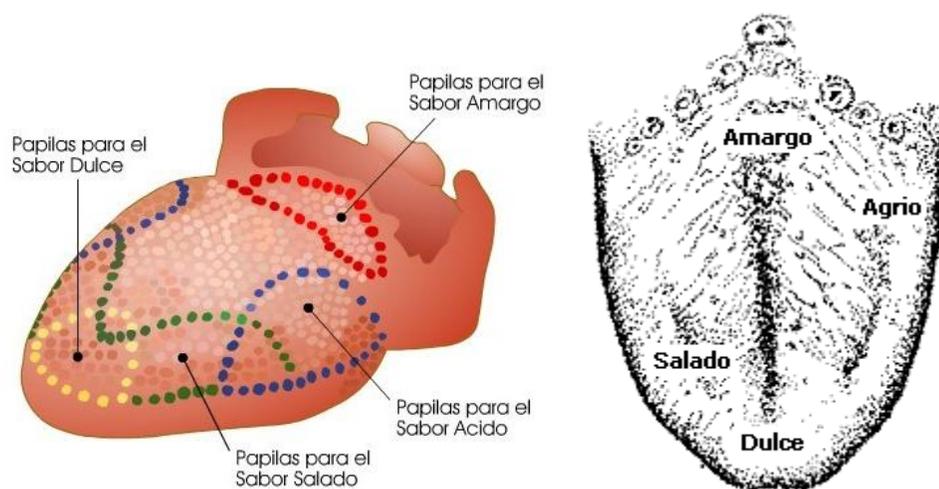
Es el sentido corporal que permite percibir sustancias químicas disueltas en la saliva, este sentido otorga la sensación de sabor.(definición.de/gusto)

En primer lugar, para que la lengua sea sensible a algún objeto es necesario que éste se encuentre húmedo. Si no lo está, entonces se humedecerá con ayuda de la saliva que secreta la misma lengua. Esta es otra función que tiene la saliva. (Eliezer Braun, 1997, pag.13).

El objeto ya húmedo se deposita en la lengua y sus moléculas entran en contacto con los microvili, es decir, los extremos de las fibras de las yemas gustativas. De manera análoga a lo que ocurre en el olfato, se lleva a cabo una reacción química que provoca que se desencadene una respuesta de la célula que nos da la sensación del gusto del objeto en cuestión. (Eliezer Braun, 1997, pag.14).

IMAGEN 31

FISIOLOGIA DE LA LENGUA



(Eliezer Braun , 1997, pag.15).

- ❖ Los sabores agrios o ácidos se perciben principalmente en sustancias que son ácidas. Estos compuestos contienen átomos de hidrógeno, que son los principales responsables de dicho sabor al tener contacto con humedad. (Eliezer Braun , 1997, pag.15).

- ❖ Los sabores amargos son sales inorgánicas de alto peso molecular; esto quiere decir que son moléculas que tienen muchos átomos, esto es lo que produce un sabor amargo. (Eliezer Braun, 1997, pag.15).
- ❖ Los sabores salados son producidos por un compuesto formado por átomos de sodio y de cloro, el cloruro de sodio. Resulta que el sabor salado que da esta sustancia no se debe exclusivamente ni al sodio ni al cloro. Existen sustancias que contienen cloro y no sodio que son saladas, así como compuestos de sodio que no contienen cloro y que también son salados. (Eliezer Braun , 1997, pag.15).

Los compuestos llamados sales de bajo peso molecular, es decir, con pocos átomos, tienen sabor predominantemente salado.

- ❖ Los sabores dulces en general están formados de compuestos orgánicos como los alcoholes, azúcares, glicoles, etc. La sensación de dulce también se debe a la forma en que estén arreglados los átomos en las moléculas. (Eliezer Braun, 1997, pag.15).

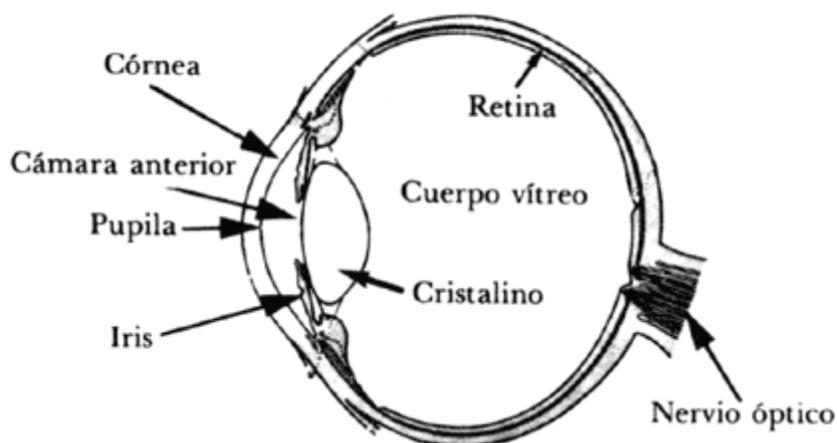
El gusto será el principal sentido que se desarrollara a lo largo del proyecto, ya que por medio de este se definirán sabores dulces (como manzana, frutilla, durazno, etc.); sabores ácidos (como el limón, mandarina, naranjilla, uvilla, etc.); amargos (como ataco, hoja de naranja, entre otros); y salados. Dichos sabores demostrarán el potencial gastronómico que tiene la Sierra Ecuatoriana que aun no se ha desarrollado como debe, demostrando que se puede lograr excelentes sabores con ingredientes propios de la región, respetando los sabores de cada ingrediente en nuevas presentaciones.

4.1.4 La vista:

Es la función fisiológica y psicológica por medio de la cual el ojo y el cerebro determinan información transmitida del exterior en forma de energía radiante llamada luz. (Eliezer Braun, 1997, pag.17).

IMAGEN 32

Esquema del ojo humano.



(Eliezer Braun, 1997, pag.17).

Este sentido será manifestado en todo su esplendor puesto que las recetas serán acompañadas de fotografías a color permitiendo diferenciar texturas, colores y figuras en las mismas. Dado que la comida entra por los ojos al utilizar colores llamativos y similares a los reales se podrá a preciar de mejor manera la decoración empleada para dar una mejor presentación y hacer las preparaciones más apetecibles, intentando mantener una armonía de colores. Es por eso que este es uno de los sentidos más importantes que se tomará en cuenta para el desarrollo y ejecución de este proyecto.

CAPITULO V

5.1 ESTUDIO DE MERCADO

Según Naresh Malhotra, Un estudio de mercado es una actividad de mercadotecnia que tiene la finalidad de ayudarlo a tomar decisiones en situaciones de mercado específicas, Es "la identificación, recopilación, análisis y difusión de la información de manera sistemática y objetiva, con el propósito de mejorar la toma de decisiones relacionadas con un negocio". (Investigación de Mercados Un Enfoque Práctico, Segunda Edición, Malhotra Naresh, Prentice Hall, 1997, Págs. 21 y 22)

El estudio de mercado es una herramienta del marketing y un pilar muy importante para el desarrollo de este y cualquier proyecto, ya que proporcionará resultados concluyentes que servirán de impulso para la ejecución de las preparaciones. Servirá para tomar decisiones en la implantación del producto, servicio o empresa. Al conocer a fondo las preferencias de los clientes será más fácil realizar las recetas con mejores resultados minimizando el riesgo. Conociendo los gustos, preferencias, acceso económico, mejoras, etc.

5.2 OBJETIVOS

1. Proporcionar una noción clara de la cantidad de personas que podrán comprar el producto o servicio.
2. Mostrar en que espacio geográfico se ofrecerá el bien o servicio
3. Conocer el rango de precios o el valor que los consumidores pagaran por el bien o servicio.
4. Indicar el segmento de mercado al que va direccionado el producto.
5. Analizar si el bien o servicio cuenta con las características que el cliente busca adquirir.

Al conocer los objetivos del estudio de mercado se podrá desarrollar de manera más clara y segura un emprendimiento como es el de realizar cupcakes con productos de la sierra. Lo que se pretende obtener con estos objetivos es tener claro lo que se busca al realizar un correcto estudio de mercado: reducir riesgos, conocer a cuantos clientes llegará el producto o servicio, el segmento al que pertenecen los consumidores, saber a qué precios se puede

ofrecer los productos, El estudio de mercado en conclusión ayuda a asegurar de cierto modo y con respaldos concretos el desarrollo de los proyectos.

5.3 TAMAÑO DE LA MUESTRA

Tamaño de la muestra: Es una investigación que se realiza para tener una extrapolación en ventas de determinado tiempo, de un producto, en de terminado mercado. Para esto es necesario conocer la población, segmento del mercado, usuarios, margen de error, margen de confianza, etc. (Investigación de Mercados Un Enfoque Práctico, Segunda Edición, Malhotra Naresh, Prentice Hall, 1997, Págs. 22 y 23)

El tamaño de la muestra es una herramienta que ayuda a tener una noción clara de a cuantas personas puede llegar el producto que se ofertará, para realizar esto se debe conocer y determinar un segmento de mercado, que será la población a la que se puede vender el producto o servicio. Los resultados obtenidos en el estudio de mercado ayudará a saber si la población o segmento de mercado está interesado en adquirir el producto.

Oferta: Combinación de productos, servicios, información o experiencias ofrecidos a un mercado para satisfacer deseos o necesidades.(Philp Kotler,Fundamentos de marketing, pag. 41).

La oferta no es más que el producto o servicio que se ofrecerá, que pueden o no satisfacer las necesidades del consumidor. En este caso se ofertará postres de sabores tradicionales y decoraciones modernas.

Demanda: Deseos humanos respaldados por el poder de la compra. (Philp Kotler,Fundamentos de marketing, pag. 40).

La demanda es la necesidad del cliente de comprar un determinado producto, en el caso de este proyecto, las personas tienen la necesidad de comprar cupcakes decorados y novedosos.

Venta: Los consumidores no comprarán una cantidad suficiente de los productos de la organización a menos que esta realice un labor de ventas y promoción a gran escala. (Philip Kotler, Fundamentos de marketing, pag. 41)

Al ofrecer un producto que tiene gran demanda en la actualidad de manera novedosa por sus decoraciones y sus sabores, esta es una manera de realizar labor de ventas.

Tamaño de la muestra

El tamaño del universo será de 247.561,00 perteneciente a la población de norte de la ciudad de Quito.

Dónde:

N= tamaño de la población

E= margen de error

P=probabilidad de éxito

Q=probabilidad de fracaso

Z=nivel de confianza

Datos:

N= 247.561

P=0.50

Q=1-P=0.50

E=0.05

Z=95%

Fórmula

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{e^2(N - 1) + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{e^2(N - 1) + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 \times 0.50 \times 0.50 \times 247.561}{(0.05)^2(247561 - 1) + (1.96)^2 \times 0.50 \times 0.50}$$

$$n = \frac{3.8416 \times 61890.25}{0.0025 \times 247560 + 0.9604}$$

$$n = \frac{237757.58}{0.0025 \times 247560.96}$$

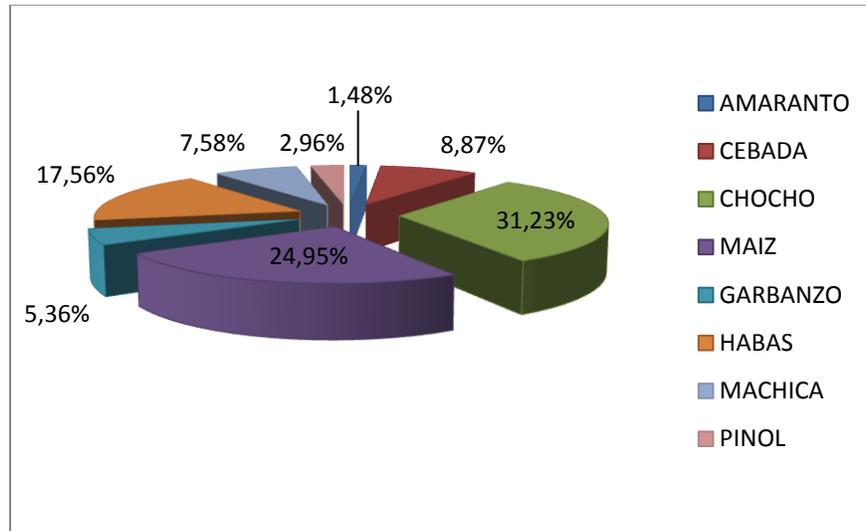
$$n = \frac{237757.58}{618.9024} = 384.16$$

Se realizaran 384 encuestas en el sector Norte de Quito.

5.4 ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS

Gráfico 3:

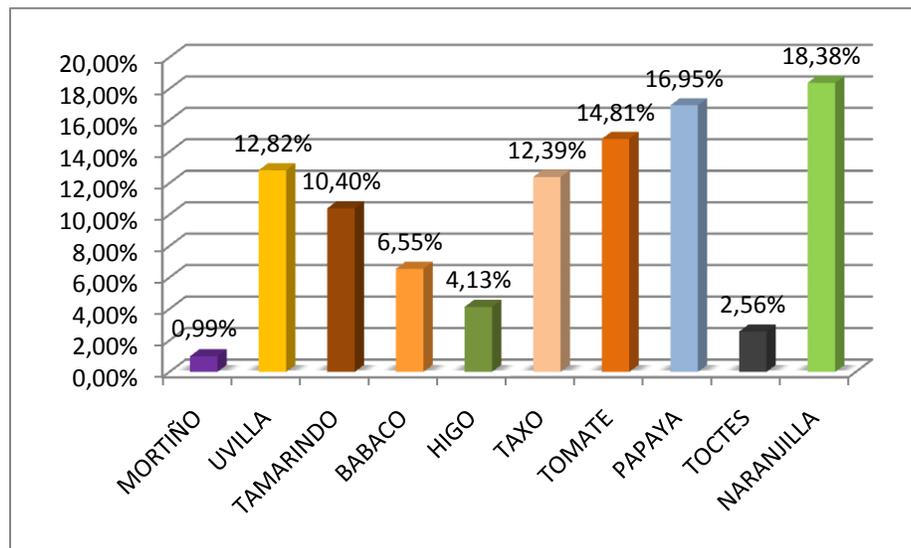
Pregunta 1: ¿Cuáles de estos alimentos ha consumido en el último mes?



El 31.23% de los encuestados ha consumido en el último mes chochos, el 24.95 % de los mismos encuestados ha consumido maíz, y un 17.56 % consume habas. Al ser estos tres alimentos los mas consumidos por la población quiteña, serán los más utilizados en las recetas.

Gráfico 4:

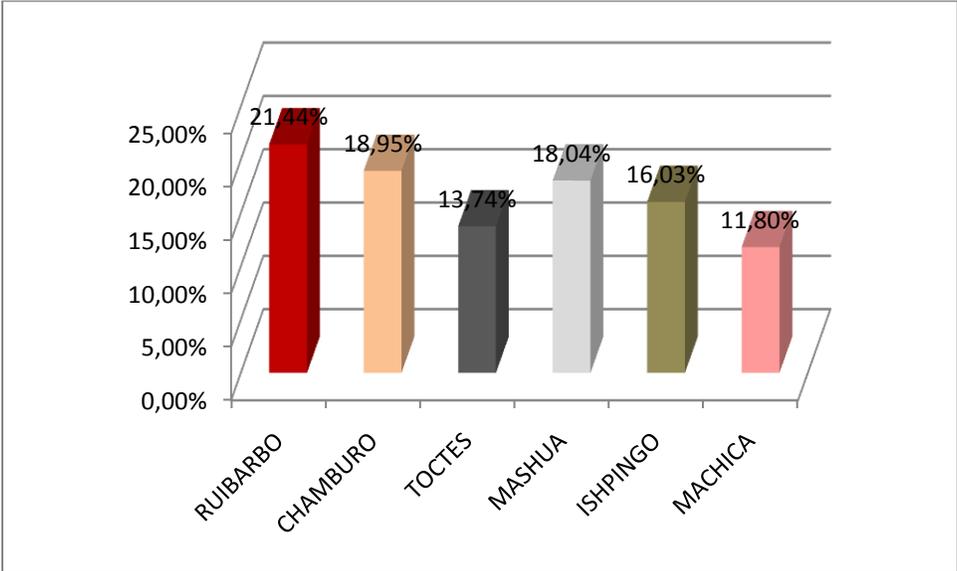
Pregunta 2: ¿Cuáles de estas frutas prefiere?



Un 18.38% de las personas prefiere la naranjilla, un 16.95% prefieren la papaya, seguido de un 14.81% el tomate de árbol y la uvilla con un 12.82 % similar al taxo con 12.39%. Al ser estas frutas las que lograron un mayor porcentaje serán utilizadas para la realización de masas, frosting, coberturas y decoraciones, buscando la aceptación de los clientes. De igual forma se utilizaran frutas como el higo, el babaco y el mortiño intentando incentivar el consumo, mostrando que se puede consumir estos alimentos de diferente forma.

Gráfico 5:

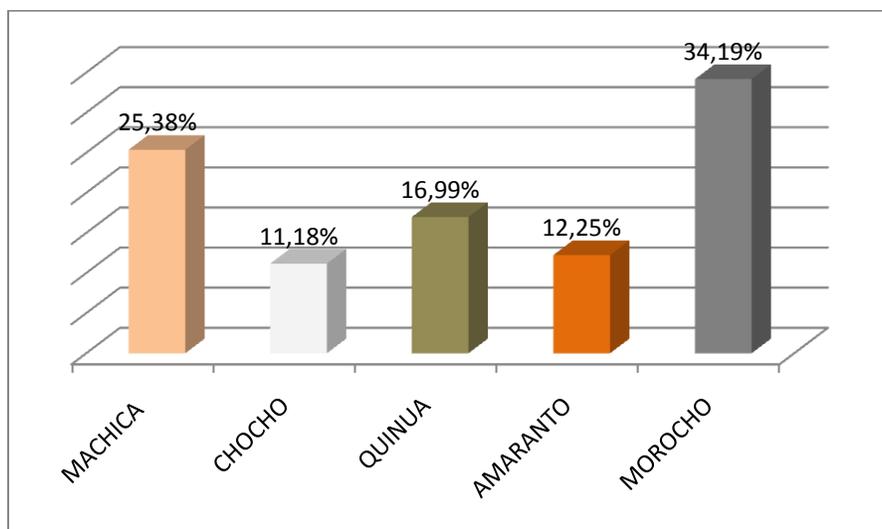
Pregunta 3: ¿Cuáles de los siguientes alimentos desconoce?



Según los datos arrojados por las encuestas se observa que el alimento menos conocido es el ruibarbo con 21.44% , seguido del chamburo (18.95%) y la mashua (18.04%). Con motivo de estos resultados se aplicaran estos ingredientes en las recetas a elaborar.

Gráfico 6:

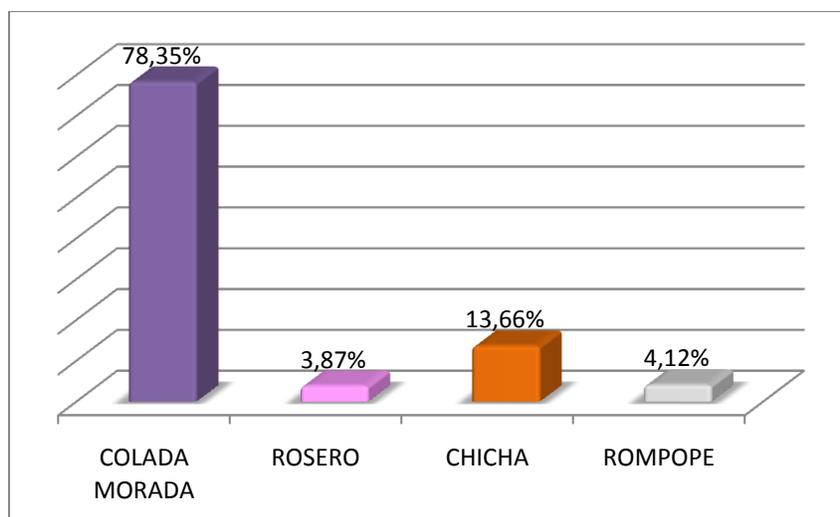
Pregunta4: ¿Le gustaría probar un cupcake de?



El 34.19% eligió el morocho probablemente porque es un alimento que se lo conoce como una bebida semi caliente o en empanadas, pero no como pastel. El segundo lugar lo ocupa la machica con el 25.38%, seguido de la quinua con el 16.99%. Al existir menor cantidad de opciones se realizara cupcakes con todos los ingredientes procurando el consumo de los que obtuvieron bajos porcentajes.

Gráfico 7:

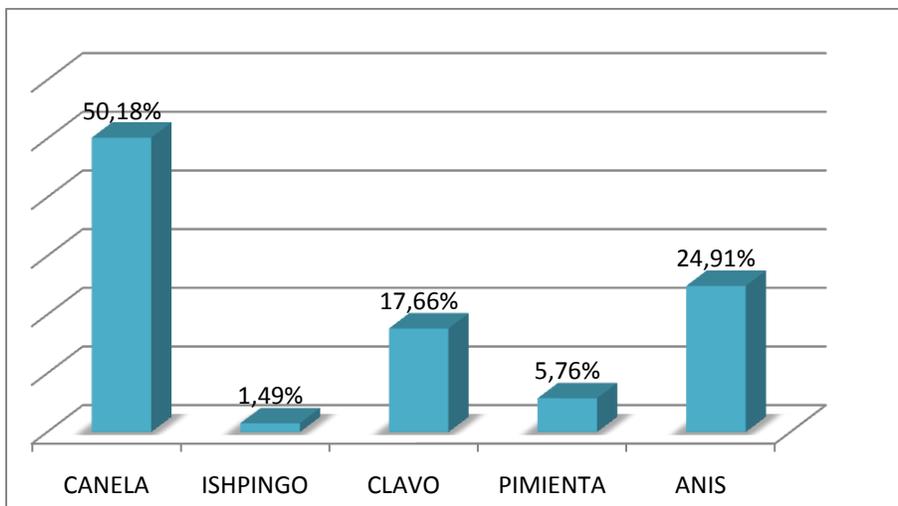
Pregunta 5: ¿Cuál de las siguientes preparaciones le gusta más?



La preparación que le gusta más a la gente es la colada morada obtuvo el 78.35%. La chicha se posiciona en el segundo lugar con el 13.66%. Estas dos preparaciones al ser las más solicitadas y conocidas por la gente, serán empleadas en las recetas de cupcakes.

Gráfico 8:

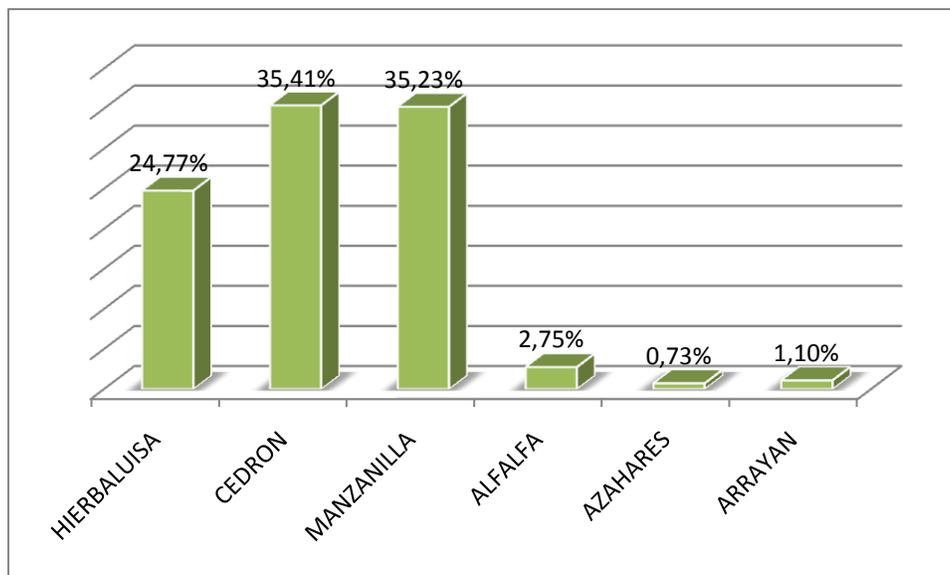
Pregunta 6: Indique la especie que más le agrade:



Uno de los productos representativos de la cocina ecuatoriana son las especias empleadas en casi todos los platos típicos, por ese motivo se planteo la pregunta sobre que especie prefieren las personas. Como resultado se obtuvo la canela en primer lugar con el 50.18%, en segundo lugar está el anís con un 24.91%, en tercer lugar con un 17.66% se encuentra el clavo de olor. Seguido de la pimienta dulce con un 5.76%.

Gráfico 9:

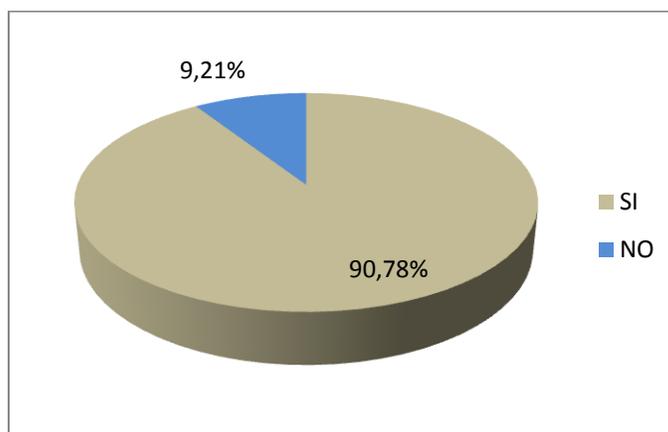
Pregunta 7: ¿Que hierba aromática disfruta más?



En cuanto a la pregunta 7 sobre la hierba que mas prefiere la población encuestada se obtuvo en primer lugar el cedrón con el 35.41%. En segundo lugar la manzanilla con 35.23%, seguido de la hierba luisa en tercer lugar, los porcentajes de la alfalfa, azahares y el arrayan son muy bajos por lo cual solo se tomará en cuenta a los azahares para demostrar que si es posible consumir esta flor de gran aroma y buen sabor.

Gráfico 10:

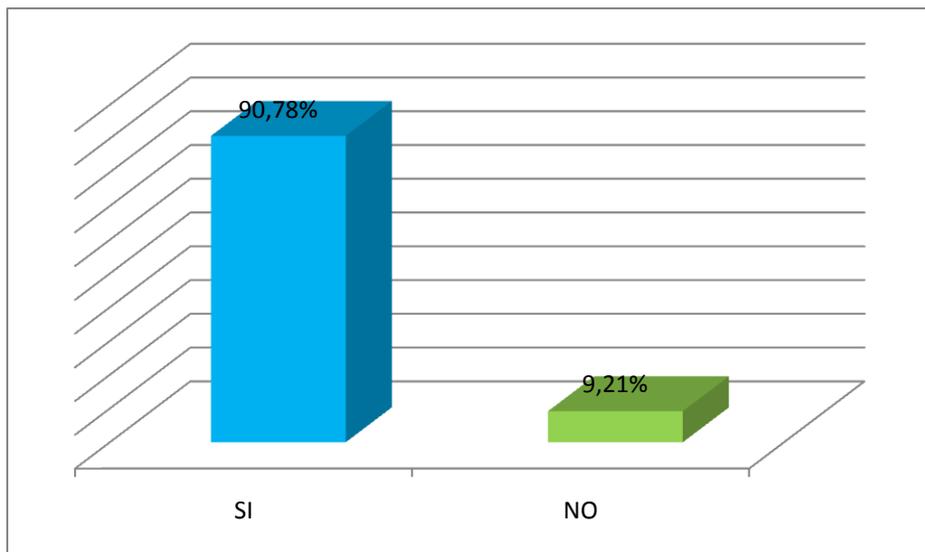
Pregunta 8: ¿Estaría dispuesto a probar cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana?



En la pregunta 8 se obtuvo como resultado un 90.78% de los encuestados que si están dispuestos a probar cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana, lo que demuestra que este proyecto tendrá grandes posibilidades de éxito y que es factible, ya que apenas un 9.21% de los encuestados respondió que no.

Gráfico 11:

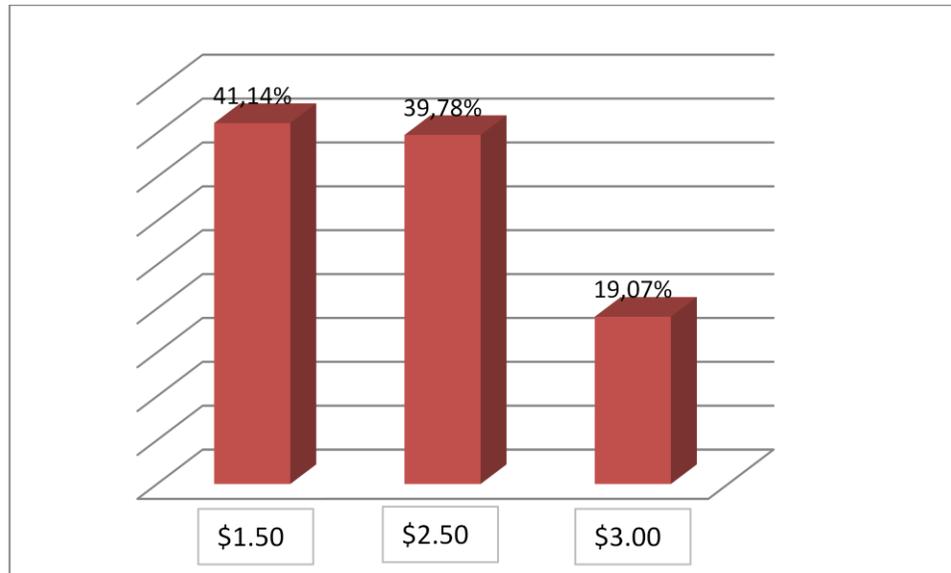
Pregunta 9: ¿Estaría dispuesto a probar cupcakes elaborados con los ingredientes antes mencionados?



Al igual que en la pregunta anterior en esta se obtuvieron como resultados el mismo 90.78% que si están dispuestos a probar cupcakes con los ingredientes mencionados y un 9.21% que respondió que no le gustaría probar dichos cupcakes.

Gráfico 12:

Pregunta 10: ¿Cuánto estaría Ud. Dispuesto a pagar por un cupcake hecho a base de ingredientes ecuatorianos al igual que las decoraciones?



Como se muestra en el gráfico se preguntó a la población que precio pagarían por un cupcake de las características antes mencionadas, un 41.14% eligió que pagaría \$1.50, el 39.78% considera que se puede pagar \$2.50 y un 19.07% eligió la opción de \$3.00. Lo que señala que la población y futuros clientes pagarían por uno de estos cupcakes entre \$1.50 hasta \$2.50.

CAPITULO VI

6.1 RECETAS

En base al estudio de mercado realizado, a la obtención de resultados concretos en las encuestas se proponen 20 preparaciones de cupcakes con sabores de la sierra ecuatoriana. Entre las harinas a utilizarse en dichas recetas están presentes harina de chocho de quinua, de café de haba, de arveja, de morocho, de haba, avena , machica y amaranto. El motivo de utilizar ingredientes de esta región es que en los últimos años se ha estado olvidando el patrimonio alimenticio, además de que en la cocina ecuatoriana no existe mayor variedad con estos ingredientes, la mayoría de las harinas se usa para sopas o cremas. Es decir estos ingredientes no son aprovechados y otros como la mashua podrían perderse si no se los utiliza.

Dichas recetas tendrán como objetivo o meta proporcionar mayores opciones para consumir alimentos saludables de la sierra, esto se logrará no solo con los sabores de las masas sino también con decoraciones novedosas y llamativas con diferentes motivos como por ejemplo: Bautizos, cumpleaños, baby shower, bodas, deportes, navidad, así mismo representativos o personalizados, teniendo presente el país de origen de los ingredientes no solo en sabor sino en decoración también.

De igual manera con las preparaciones elaboradas al sentir el sabor de la tradicional colada morada, que se consume en día de difuntos , se le da con esta receta un enfoque diferente para que persista la tradición y se vaya innovando en la cocina ecuatoriana.

A continuación se presentaran 20 recetas con fotografía de cada una y acompañadas de los costos de las mismas.

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES
1	PASIÓN DE QUINUA				Postre	4
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO						
						
ARGUMENTACION TECNICA						
Masa elaborada con harina de quinua, cubierto de crema pastelera con sabor a manzanilla y decorado con un crocante de frutos rojos.						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de quinua	g	100	Tamizar	5,80	0,58	1.-Batir los huevos con el azúcar a punto de letra 2.-Pesar y tamizar en un bowl la harina de quinua, la sal y el polvo de hornear. 3.-Mezclar la harina con los huevos a punto de letra y agregar el aceite y el agua. 4.-Batir hasta obtener una masa homogénea. 5.-Colocar en los moldes y llevar al horno por 15-20 minutos a una temperatura de 180°C. 6.-Para la crema pastelera : llevar a fuego directo las yemas , el azúcar y la maicena., agregar la leche, y la manzanilla , llevar a ebullición. 8.-Colocar poco a poco la leche sobre las yemas , sin dejar de batir. 9.-Regresar la mezcla a la olla y seguir cocinando y batiendo hasta lograr la textura deseada. 10.- Retirar del fuego y colocar 3gr de mantequilla, refrigerar y mangear. 11.-Para el crocante: Mezclar o batir la harina, mantequilla, azúcar y jugo de frutos rojos. 12.- Extender sobre un silpad y llevar al horno a 150°C por 15 min. 13.-Dejar enfriar, y colocar sobre la crema.
Azúcar	g	75	Tamizar	1,99	0,15	
Agua	ml	50				
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Huevos	und.	2		3,80	0,01	
Polvo de hornear	g	20	Tamizar	8,00	0,16	
Sal	g	2	Tamizar	0,30	0,01	
Para la crema de manzar						
Yemas	und.	2		3,80	0,01	
Azúcar	g	25		1,99	0,05	
Maicena	g	25		2,60	0,07	
Leche	ml	25		0,79	0,02	
Manzanilla	g	30		1,00	0,03	
Para la decoración						
Mora	g	10	avar y licua	3,00	0,03	
Frutilla	g	10	avar y licua	2,50	0,03	
Mortiño	g	10	avar y licua	2,50	0,03	
				SUBTOTAL	1,30	
				COSTO POTENCIAL	1,76	
				COSTO RECETA	2,08	
				COSTO PORCIÓN	0,44	
TECNICAS USADAS					METODOS USADOS	
* Mezclar		* Emulsionar		* Hornear		* Horneado
* Batir						* Baño maría
PUNTOS CRITICOS						
* Pesado de los ingredientes			* Baño maría		* Horneado del crocante	
* Proceso de la mezcla			* Temperatura de cocción			
* Punto de la mezcla			* Densidad de la crema pastelera			

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
2	TUTA DE CEDRÓN	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada con harina de machica acompañada de frosting sabor a queso fresco y decorado con azúcar de cedrón.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Machica	g	100	Tamizar	2,28	0,23	1.- Batir los huevos con el azúcar, agregar el aceite y el agua y seguir batiendo hasta que el azúcar desaparezca. 2.- Tamizar la machica, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato. 3.- Agregar poco a poco lo tamizado posteriormente y mezclar en forma envolvente. 4.- Colocar la mezcla en los moldes, rellenar los pirutines hasta las ¾ partes del mismo. 5.- Llevar al horno por 15-20 min a 180°C 6.- Para el frosting batir la crema de leche con el azúcar hasta medio punto, agregar el queso desmenuzado y batir hasta punto de nieve. 7.- Para la decoración de cedrón hacer un caramelo rubio con las hojas y azúcar. 8.- Colocar el caramelo en un silpat y dejar enfriar. 9.- Repicar finamente o licuar el caramelo hasta obtener un azúcar o un polvo, colocar sobre el frosting.
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Agua	ml	50				
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Azúcar	g	60	Tamizar	1,99	0,12	
Polvo de hornear	g	20	Tamizar	8,00	0,16	
Sal	g	2	Tamizar	0,30	0,01	
Para el relleno						
Crema de leche	ml	50		4,60	0,23	
Queso fresco	g	50	Rallar	9,00	0,45	
Azúcar	g	30		1,99	0,06	
Para la decoración						
Azúcar	g	25		1,99	0,05	
Cedrón	g	25	Picar	0,50	0,01	
				SUBTOTAL	1,47	
				COSTO POTENCIAL	1,99	
				COSTO RECETA	1,99	
				COSTO PORCIÓN	0,50	

TECNICAS USADAS			METODOS USADOS	
*Batir	*Manguear	*Emulsionar	*Hornear	*Punto de bola

PUNTOS CRITICOS

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| *Pesado de ingredientes | *Punto de bola firme (caramelo) |
| *Proceso de mezclado | *Temperatura de horneado |
| *Tamizar los secos | *Enfriar para decorar |

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
3	ELEGANTE TRADICIÓN	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cupcake a base de amaranto con frosting de clavo de olor y decorado con lazos y flores negras

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN`PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de amaranto	g	106	Tamizar	8,98	0,95	1.- Separar las yemas de los huevos y batir con el azúcar hasta que estén firmes 2.- Agregar la mantequilla y la levadura. 3.- Tamizar el amaranto y agregar poco a poco en forma envolvente. 4.- Colocar la mezcla en los moldes , rellenar los pirutines hasta las ¾ partes del mismo. 5.- Llevar al horno por 15-20 min a 180°C 6.- Para el frosting llevar a punto de ebullición la crema de leche con el clavo de olor y dejar enfriar completamente. 7.- Batir la crema hasta que forme picos firmes. 8.- Para la decoración amasar una pequeña parte del fondant negro y colocarlo sobre un molde de silicona en forma de lazos 9.- Presionar bien para que se marque la figura y sacar con mucho cuidado 10.- Realizar lo mismo con las flores negras y colocarlas sobre el frosting sin dañarlo.
Mantequilla	g	106		6,00	0,64	
Azúcar	g	70	Tamizar	1,99	0,14	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Polvo de hornear	g	20	Tamizar	8,00	0,16	
Para el frosting:						
Mantequilla	g	50	Pomada	6,00	0,30	
Azúcar	g	30	Impalpable	1,99	0,06	
Clavo de olor	g	15	Pulverizado	4,00	0,06	
Para la decoración:						
Fondant	g	50		4,00	0,20	
SUBTOTAL					2,51	
COSTO POTENCIAL					3,39	
COSTO RECETA					3,39	
COSTO PORCIÓN					0,68	

TECNICAS USADAS			METODOS USADOS	
*Hornear	*Batir	*Manguear	*Homeado	*Hervido
*Emulsionar			*Moldeado de figuras	

PUNTOS CRITICOS

*Pesado de los ingredientes	*Precalentado del horno	*Figuras fondant
*Proceso de mezclado	*Temperatura de horneado	
*Tamizado	*Firmeza de la crema de mantequilla	

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
4	COTOPAXI	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cupcake hecho a base de harina de café de haba, relleno de queso y decorado con un ángel de fondant.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCERSO DE PREPARACION
Harina de café de haba	g	100	Tamizar	8,50	0,85	1.-Batir los huevos con el azúcar a punto de letra ,agregar el aceite y la leche, seguir batiendo hasta que el azúcar desaparezca. 2.- Tamizar el café de haba, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato. 3.-Agregar poco a poco lo tamizado posteriormente y mezclar en forma envolvente sin agitar mucho. 4.- Colocar la mezcla en los moldes , rellenar los pirutines hasta las ¾ partes del mismo. 5.-Llevar al homo por 15-20 min a 180°C 6.- Para el relleno batir la crema de leche a medio punto junto con el azúcar. 7.-Agregar el queso y seguir batiendo hasta lograr una consistencia más firme. 8.-Realizar un pequeño orificio en el cupcake colocar el relleno y tapanlo 9.-Con fondant blanco realizar una pequeña base y colocarla sobre el cupcake. 10.-Moldear el cuerpo del ángel, con fondant color piel hacerlas manitos y los pies al igual que la cara. 11.-Con fondant amarillo hacer el pelo la aureola, para los ojos colocar 2 grajeas negras. Es importante recordar que se debe pegar cada una de las piezas con gotas de agua.
Leche	ml	50		0,79	0,04	
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Azúcar	g	30	Tamizar	1,99	0,06	
Polvo de hornear	g	20	Tamizar	8,00	0,16	
Sal	g	2	Tamizar	0,30	0,01	
Para el relleno:						
Queso crema	g	30		4,50	0,14	
Crema de leche	ml	30		4,60	0,14	
Azúcar impalpable	g	20		1,90	0,04	
Para la decoración:						
Fondant	g	80		4,00	0,32	
Colorantes	Und.	s/n				
Grajeas	Und.	2	negras	2,00	0,01	
Purpurina	g	2	Color oro	2,00	0,01	
				SUBTOTAL	1,92	
				COSTO POTENCIAL	2,60	
				COSTO RECETA	2,57	
				COSTO PORCIÓN	0,65	

TECNICAS USADAS			METODOS USADOS	
*Batir	*Tamizar	*Rellenar	*Horneado	*Moldeado de figuras
*Moldear	*Hornear			

PUNTOS CRITICOS		
*Pesado de los ingredientes	*Mezclado	*Llenado del pirutin
*Horneado	*Batido	*Moldeado

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
5	JARDIN ANDINO	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cupcake elaborado a base de mashua con frosting de taxo y decoraciones en fondant con sabor a azahares.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	1.- En una olla con agua pelar y cocinar la mashua hasta que este blanda. 2.- Aplastar la mashua hasta conseguir un puré espeso y uniforme, sin grumos 3.- Separar las yemas de los huevos y batir con el azúcar hasta que estén firmes. 4.- Agregar la mantequilla y mezclar bien. 5.- Tamizar la harina de trigo y el polvo de hornear, incorporarlos a la mezcla anterior en forma envolvente. 6.- Colocar la mezcla en los moldes, rellenar los pirutines hasta las ¾ partes del mismo. 7.- Llevar al horno por 15-20 min a 180°C 8.- Para el frosting calentar la pulpa de taxo hasta que reduzca y dejar enfriar. 9.- Batir la crema hasta medio punto y agregar poco a poco la pulpa de taxo, seguir batiendo hasta que forme picos firmes. 10.- Para las decoraciones en fondant se recomienda comprar la masa ya elaborada y agregar 2 gotas de esencia de azahares, mezclar bien para que la esencia no se concentre en un mismo lugar. 11.- Con los moldes de silicona en diferentes flores, colocar un poco de fondant y marcar las figuras. 12.- Dejar secar bien antes de colocar en el frosting.
Azúcar	g	60	Tamizar	1,99	0,12	
Mashua	g	70		2,00	0,14	
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	
Polvo de hornear	g	10	Tamizar	8,00	0,08	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Para el frosting:						
Taxo	ml	50	Pulpa	1,00	0,05	
Azúcar	g	35		1,99	0,07	
Huevos	g	80	solo claras	3,80	0,30	
Para la decoración:						
Fondant	g	50		4,00	0,20	
Esencia de azahares	gotas	2		2,00	0,01	
				SUBTOTAL		1,80
				COSTO POTENCIAL		2,43
				COSTO RECETA		2,42
				COSTO PORCIÓN		0,61

TECNICAS USADAS

*Aplastar	*Tamizar	*Batir
*Manguear	*Moldear	

METODOS USADOS

*Hervido	Homeado
----------	---------

PUNTOS CRITICOS

*Cocción de la mashua	*Procesado de la mashua	*Cocción del cupcake
*Firmeza del frosting	*Sabor a taxo	*Dejar secar el fondant.

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
6	ALQA	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada a base de morocho , relleno con crema pastelera de canela y decorado con flores en fondant blanco y negro con sabor a higo.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCERSO DE PREPARACION
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	1.-Para la masa pesar bien los ingredientes y mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que se disuelva bien agregar el huevo y seguir mezclando 2.- Tamizar la harina de morocho junto con el bicarbonato, la sal y el polvo de hornear. 3.-Agregar a la primera mezcla y batir bien. 4.- Colocarlos pirutines en los moldes , agregar la mezcla y llevar al horno por 15 minutos a 180°C 5.-Para la crema pastelera hervir la leche con la canela y la mitad del azúcar. 6.-Mezclar las yemas con el resto del azúcar y la maicena, llevar a baño maría batiendo bien , eliminando todo grumo. 7.-Agregar parte de la leche a las yemas y seguir batiendo. 8.-Regresar a la olla y batir hasta que espese. 9.-Sacar de la olla y agregar la mantequilla, tapar con film. 10.-Hacer una base de fondant blanco, al fondant negro agregar 3 gotas de esencia de higo y amasar bien. 11.-Con el fondant negro realizar 3 tallos curvos y 5 centros para las flores. 12.-Con el fondant blanco y cortadores realizar las flores, aplastar con esteca redonda en el centro y pegar el centro negro.
Harina de morocho	g	106	Tamizar	5,60	0,59	
Azúcar	g	62	Tamizar	1,99	0,12	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Sal	g	1	Tamizar	0,30	0,01	
Leche	ml	60		0,79	0,05	
Para el relleno:						
Leche	ml	70		0,79	0,06	
Canela	g	25		6,00	0,15	
Azúcar	g	26		1,99	0,05	
Yemas	Und.	1		3,80	0,01	
Maicena	g	10		2,60	0,03	
Mantequilla	g	1		6,00	0,01	
Para la decoración:						
Fondant	g	200		4,00	0,80	
Colorante negro		s/n				
Esencia de higo	gotas	3		4,00	0,01	
				SUBTOTAL	2,56	
				COSTO POTENCIAL	3,45	
				COSTO RECETA	3,45	
				COSTO PORCIÓN	0,86	
TECNICAS USADAS			METODOS USADOS			
*Cremar	*Batir	*Tamizar	*Hornear			
*Moldear	*Rellenar	*Hervir	*Baño maría			
PUNTOS CRITICOS						
*Pesado de los ingredientes		*Cocción de la masa		*Dejar enfriar la masa antes de decorar		
*Cantidad de esencia		*Punto de la crema pastelera		*Amasado del fondant.		

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
7	MUYA DE UVILLAS	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada con avena acompañada de un frosting de uvilla y cedrón y decorado con flores de colores.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Avena	g	80	Tamizar	1,04	0,08	1.-Para la masa batir la mantequilla con el azúcar y el huevo hasta que se disuelva el azúcar por completo 2.-Tamizar la avena en polvo , el bicarbonato , la sal, y el polvo de hornear y agregar a la mezcla anterior. 3.- Colocar los pirutines en los moldes y la mezcla en estos ultimos llevar al horno por 15 min a 180°C. 4.- Para el frosting pica las uvillas y realizar una mermelada con agua y azúcar. 5.-Batir la mantequilla y agregar poco a poco el azúcar impalpable, al final agregar la mermelada de uvilla y batir bien hasta que formen picos firmes. 6.-Manguear con una boquilla rizada sobre el cupcake y agregar las flores de colores.
Azúcar	g	30	Tamizar	1,99	0,06	
Mantequilla	g	80		6,00	0,48	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Sal	g	1	Tamizar	0,30	0,01	
Polvo de hornear	g	5	Tamizar	8,00	0,04	
Leche	ml	30		0,79	0,02	
Para el frosting:						
Mantequilla	g	50		6,00	0,30	
Azúcar impalpable	g	50	Tamizar	1,90	0,10	
Uvilla	g	25	Lavadas	3,00	0,08	
Azúcar	g	25		1,99	0,05	
Para la decoración:						
Fondant	g	50	Colores	4,00	0,20	
				SUBTOTAL	1,42	
				COSTO POTENCIAL	1,92	
				COSTO RECETA	1,92	
				COSTO PORCIÓN	0,48	

TECNICAS USADAS	METODOS USADOS
*Crema *Manguear *Batir *Moldear	*Homeado *Hervido

PUNTOS CRITICOS

* Pesado de los ingredientes	* Mezclado de la masa	* Temperatura del homeado 180°-200°
*Enfriado del cupcake	*Punto de nape de la mermelada	*Batido de la crema de mantequilla
*Mangueado con boquilla rizada	*Figuras de fondant.	

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
8	COSECHANDO EN EL CIELO	Postre	6

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada a base de remolacha, relleno con una crema de limón y decorado con figuras de fondant.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	1- Cocinar y pelar la remolacha, en caliente se debe licuar formando una pasta uniforme y sin grumos. 2- Mezclar la mantequilla y el azúcar, una vez disuelta el azúcar agregar la remolacha y batir hasta que este uniforme. 3- Agregar los huevos y seguir batiendo. 4- Pesar la harina, polvo de hornear y agregar al batido anterior. 5- Colocar la masa en los moldes hasta ¾ partes del pirutin o molde. 6- Llevar al horno por 15-20 minutos a una temperatura entre 180°C - 200°C 7- Dejar enfriar antes de decorar. 8- Para el frosting de limón, pesar la mantequilla y el azúcar y batir hasta que este firme. 9- Agregar el zumo de limón poco a poco sin dejar de batir, por último agregar la ralladura de limón y seguir batiendo hasta que esté bien firme. 10- Para las decoraciones colorear pequeñas porciones de fondant de diferentes colores y amasar muy bien. 11- Realizar pequeñas bolas con las manos y colocar sobre los moldes de silicona, dar forma y presionar bien hasta que se marque la figura. 12- Retirar del molde y dejar secar antes de colocar sobre el frosting.
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Remolacha	g	70	Cocinar, pelar y hacer puré	1,00	0,07	
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Sal	g	2	Tamizar	0,30	0,01	
Agua	ml	30				
Para el frosting:						
Limón	ml	20	zumó	1,00	0,02	
Ralladura de limón	g	5				
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	
Azúcar Impalpable	g	100		1,90	0,19	
Para la decoración:						
Fondant	g	100		4,00	0,40	
Colorantes varios	Und.					
Moldes de silicona	Und.					
				SUBTOTAL	2,28	
				COSTO POTENCIAL	3,07	
				COSTO RECETA	3,07	
				COSTO PORCIÓN	0,51	

TECNICAS USADAS

*Hervido
*Homeado

PUNTOS CRITICOS

* Pesado de los ingredientes
*Mezclado de la masa
densidad de la crema de limón

*Cocción de la remolacha
*Temperatura de homeado

*Puré de remolacha sin grumos
*Enfriado del cupcake
*Textura y
*Definición en las figuras .

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
9	FLORECIENDO	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa de zanahoria, decorado con una flor de fondant a acompañado de frosting de naranja y hierba luisa.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	1.- Pelar las zanahorias y pasarlas por el extractor de jugos, reservar. 2.- Pesar la harina, el polvo de hornear y el azúcar y tamizar. 3.- En otro bowl pesar el aceite, el zumo de zanahoria y los huevos, batir bien. 4.- Agregar los secos tamizando sobre el batido y seguir batiendo hasta obtener una masa uniforme. 5.- Colocar la masa en los moldes hasta ¾ partes del pirutin o molde. 6.- Llevar al horno por 15-20 minutos a una temperatura entre 180°C – 200°C 7.- Dejar enfriar antes de decorar. 8.- Para el frosting de naranja, pesar la mantequilla y el azúcar y batir hasta que este firme. 9.- Agregar el jugo de naranja y la infusión de hierba luisa poco a poco sin dejar de batir, por ultimo agregar la ralladura de naranja y seguir batiendo hasta que este bien firme. 10.- Para las decoraciones colorear pequeñas porciones de fondant de diferentes colores y amasar muy bien. 11.- Realizar pequeñas bolas con las manos y colocar sobre los moldes de silicona, dar forma y presionar bien hasta que se marque la figura, para la flor con un cortador de pasta dar la forma y dejar secar. 12.- Colocar la flor sobre el cupcake y agregar el frosting de naranja.
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Zanahoria	ml	70	Zumo	1,00	0,07	
Aceite	ml	70		2,90	0,20	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Para el frosting:						
Naranja	ml	20	Zumo	2,00	0,04	
Ralladura de naranja	g	5				
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	
Hierba luisa	g	10	Infusión	0,50	0,01	
Azúcar impalpable	g	100	Tamizar	1,90	0,19	
Para la decoración:						
Fondant	g	100		4,00	0,40	
Colorantes naranja y verde	Und.					
Moldes de silicona	Und.					
				SUBTOTAL	1,91	
				COSTO POTENCIAL	2,57	
				COSTO RECETA	2,57	
				COSTO PORCIÓN	0,51	

TECNICAS USADAS

METODOS USADOS

*Tamizar	*Batir	*Homeado	*Hervido	*Infusión.
*Emulsionar	*Moldeado			

PUNTOS CRITICOS

*Pesado de los ingredientes	*Mezclado de la masa	*Llenado del pirutin	*Temperatura de
homeado de la masa	*Dejar enfriar la masa	*Definición de las figuras	
*Densidad de la crema de naranja y hierba luisa		*Mangueado del frosting	

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
10	AMOR BLANCO	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada con chocho, acompañada de frosting de mandarina y decorada con un corazón de chocolate.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de chocho	g	100	Tamizar	5,60	0,56	1- Pesar la harina, el polvo de hornear, el azúcar y tamizar 2 veces. 2- Mezclar la mantequilla los huevos y el agua, batir hasta que este uniforme. 3- Colocar la masa en los moldes hasta ¾ partes del pirutin o molde. 4- Llevar al horno por 15-20 minutos a una temperatura entre 180°C-200°C 5- Dejar enfriar antes de decorar. 6- Para el frosting de mandarina, realizar un merengue italiano, pesar las claras y la mitad del azúcar y batir. 7- Con la otra mitad del azúcar y el agua realizar un almibar, llevando a fuego medio hasta que alcance una temperatura de 118°C. 8- Agregar el zumo de mandarina poco a poco sin dejar de batir, por ultimo agregar la esencia y seguir batiendo hasta que esté bien firme. 9- Para la decoración derretir el chocolate y colocar en una manga. 10- Sobre el acetato dibujar con el chocolate corazones de diferentes tamaños y grosores. 11- Dejar enfriar el chocolate y retirar del acetato con mucho cuidado, colocar sobre el frosting.
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Agua	ml	60				
Mantequilla	g	50		6,00	0,30	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Para el frosting:						
Mandarina	ml	50		2,00	0,10	
Esencia de mandarina	gotas	2		3,00	0,01	
Azúcar	g	60		1,99	0,12	
Huevos	ml	2	Solo claras	3,80	0,01	
Agua	ml	50				
Para la decoración:						
Chocolate	g	60		6,00	0,36	
Lámina de acetato	Und.	1				
Soplete						
				SUBTOTAL	1,63	
				COSTO POTENCIAL	2,21	
				COSTO RECETA	2,21	
				COSTO PORCIÓN	0,44	

TECNICAS USADAS	METODOS USADOS
*Tamizar *Moldear *Homear *Batir	*Horneado *Hervido

PUNTOS CRITICOS

*Pesado de los ingredientes *Mezclado de la masa *Llenado del pirutin *Temperatura de hornado 180°-200°C * Dejar enfriar el cupcake
 *Densidad del frosting *Fluidez del chocolate *Manguado del chocolate *Densidad y firmeza del merengue italiano
 *Manguado del merengue *Flameado del merenge.

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
11	ORO DE MORTIÑO	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada de haba con relleno de mortiños y decorado con un camafeo de fondant

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN' PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de haba	g	100	Tamizar	1,80	0,18	1-Pesar la harina de haba, la sal, el polvo de hornear y reservar. 2- Mezclar y batir el azúcar, los huevos, el aceite y el agua 3.- Una vez disuelta el azúcar agregar los ingredientes secos tamizando poco a poco. 4.- Mezclar bien hasta formar una masa homogénea. 5.-Realizar un coulis con los mortiños y la pimienta dulce. 6.-Dejar enfriar y reservar la coulis de mortiño. 5.- Colocar parte de la masa en los moldes, colocar en el centro y con una cuchara el coulis, completar con la masa hasta ¾ partes del pirutin o molde cubriendo bien. 6.- Llevar al horno por 15-20 minutos a una temperatura entre 180°C – 200°C 7.- Dejar enfriar antes de decorar. 8.- Con fondant blanco realizar una base redonda de unos 7 u 8cm. 9.- Tomar otra porción de fondant y colocarle el color deseado, mezclar bien. 10.- Con un molde de silicona en forma de camafeo marcar la figura sin dejar bordes. 11.- Una vez marcada la figura retirar del molde y dejar secar 12.- Ya seco el camafeo pasar con un pincel suave y a pequeños toques purpurina comestible y pegar a la base humedeciendo con agua.
Azúcar	g	44	Tamizar	1,99	0,09	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Agua	ml	50				
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Para el relleno:						
Mortiño	g	50	Lavar	2,50	0,13	
Azúcar	g	80		1,99	0,16	
Pimienta dulce	g	6		3,56	0,02	
Yemas	Und.	2		3,80	0,01	
Maicena	g	30		2,60	0,08	
Mantequilla	g	3		6,00	0,02	
Para la decoración:						
Fondant	g	80		4,00	0,32	
Colorantes						
Purpurina	g	2		2,00	0,01	
				SUBTOTAL	1,23	
				COSTO POTENCIAL	1,66	
				COSTO RECETA	1,66	
				COSTO PORCIÓN	0,42	
TECNICAS USADAS			METODOS USADOS			
*Tamizar	*Licuar	*Batir	*Hervir		*Homeado	
*Rellenar	*Moldear	*Pintar				
PUNTOS CRITICOS						
*Pesado de los ingredientes		*Mezclado de ingredientes		*Relleno	*Llenado del pirutin 3/4	
*Temperatura de homeado 180°C-200°C de fondant		*Dejar enfriar		*Estirar el fondant	*Pegado	

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
12	PARAMO DELICIOSO	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa hecha a base de harina de Arveja con relleno de durazno y anís, decorado con un jardín de flores en fondant

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de arveja	g	100	Tamizar	1,80	0,18	1-Pesar la harina de arveja, la sal, el polvo de hornear y reservar. 2-Mezclar el azúcar los huevos y la mantequilla hasta que todo se disuelva bien. 3.-Agregar los secos en forma envolvente hasta obtener una masa uniforme. 4.-Colocar la mezcla en los moldes y colocar en el horno a una temperatura entre 180°-200°C por 15-20 minutos. 5.-Desmoldar y dejar enfriar. 6.-Para el relleno pelar y cortar en pequeños cubos los duraznos. 7.-Colocar en una olla la leche, la mitad del azúcar y llevar a fuego medio. 8.-Una vez que la leche haya hervido agregar el anís. 9.-Batir a baño maría las yemas con azúcar y maicena hasta que se disuelva por completo el azúcar. 10.-Agregar la leche poco a poco a las yemas sin dejar de batir y devolver la leche a la olla. 11.-Agregar el durazno picado y dejar que se termine de cocer a fuego lento la crema pastelera. 12.-Una vez lo grada la textura adecuada retirar del fuego, cambiar de recipiente colocar la mantequilla, cubrir con film y refrigerar. 13.-Hacer un pequeño hueco en el cupcake y rellenarlo con la pastelera, volver a tapar el hueco y pulir la superficie del cupcake. 14.-Con fondant Blanco realizar una base, y con un boñillo de textura marcar el fondant. 15.-Con fondant de color verde realizar tiras de diferentes tamaños y cortarlas a lo ancho. 16.-Con masa de color naranja y celeste realizar pequeñas flores y pegarlas con agua.
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Agua	ml	35				
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Para el relleno:						
Durazno	g	20	Pelar y picar	3,18	0,06	
Anís	g	3		4,02	0,01	
Azúcar	g	50		1,99	0,10	
Leche	ml	250		0,79	0,20	
Yemas	Und.	2		3,80	0,01	
Maicena	g	20		2,60	0,05	
Mantequilla	g	3		6,00	0,02	
Para la decoración:						
Fondant	g	100		4,00	0,40	
Colorantes	Und.	3				
				SUBTOTAL	1,81	
				COSTO POTENCIAL	2,45	
				COSTO RECETA	2,45	
				COSTO PORCIÓN	0,49	

TECNICAS USADAS			METODOS USADOS		
*Tamizar	*Batir	*Rellenar	*Hornear	*Baño maría	*Hervir
*Moldear					

PUNTOS CRITICOS

*Pesar los ingredientes	*Mezclado de la masa	*Temperatura de horneado 180°-200°C
*Batido de las yemas	*Textura de la crema pastelera	*Relleno del cupcke
*Pulir el cupcake	*Perfección en las figuras.	*Tapar y

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
13	FIESTA DE HIGO Y AVENA	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cupcake hecho a base de Avena , relleno con una crema pastelera de higo y decorado con un vestido en fondant.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCERSO DE PREPARACION
Avena	g	106	Tamizar	1,04	0,11	1.-Pesar la avena, el polvo de hornear, la sal y tamizar 2 veces. 2.-Pesar en otro recipiente la mantequilla, el azúcar, y batir bien hasta que se disuelva el azúcar. 3.-Agregar los huevos uno por uno y seguir batiendo. 4.-Incorporar los secos y agregar agua poco a poco hasta lograr una mezcla un poco fluida. 5.-Colocar la mezcla en los moldes y llevar al horno a una temperatura entre 180°C-200°C por unos 15 a 20 minutos. 6.-Una vez ya horneados retirar de los moldes y dejar enfriar. 7.-Para la crema pastelera de higo colocar la leche y la mitad del azúcar en una olla a fuego medio. 8.-En otro recipiente colocar las yemas, la otra mitad del azúcar y la maicena a baño maría. 9.-Agregar la leche poco a poco en las yemas sin dejar de batir y agregar el higo picado. 10.-Regresar a fuego bajo y dejar cocinar hasta que tome la textura adecuada. 11.-Cambiar de recipiente, agregar la mantequilla y llevar a refrigeración. 12.-En el cupcake ya frío realizar un agujero en el centro no muy profundo y con una manga lisa colocar la crema. 13.-Colocar la masa sacada del agujero para tapar el cupcake y pulirlo dejando la superficie del cupcake lisa, esto se puede hacer con almíbar. 14.-Para el vestido se debe extender el fondant y con cortadores circulares se marcará un círculo de unos 7cm y otro más grande de unos 8.5 cm de diámetro. 15.-Se debe hacer en ambos círculos pliegues y pegarlos con agua y darles la forma de caída. 16.-Para el resto cortar un pedazo que encaje en la parte de arriba del vestido y dos tiras más. 17.-Pegar una por una las piezas en su sitio y dejar secar bien.
Mantequilla	g	100		6,00	0,60	
Azúcar	g	60	Tamizar	1,99	0,12	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Sal	g	2	Tamizar	0,30	0,01	
Agua	ml	30				
Para el relleno:						
Yemas	Und.	2		3,80	0,01	
Azúcar	g	50		1,99	0,10	
Leche	ml	250		0,79	0,20	
Maicena	g	20	Tamizar	2,60	0,05	
Mantequilla	g	3		6,00	0,02	
Higo	g	30	Procesar	2,00	0,06	
Para la decoración:						
Fondant	g	100		4,00	0,40	
Colorantes	Und.	1	Azul			
Licor Seco	ml	5				
Grageas	Und.	10	Plateadas	2,00	0,02	
				SUBTOTAL	1,77	
				COSTO POTENCIAL	2,38	
				COSTO RECETA	2,38	
				COSTO PORCIÓN	0,48	

TECNICAS USADAS

METODOS USADOS

*Tamizar	*Crear	*Homeado	*Baño maría
*Rellenar	*Moldear	*Hervir	

PUNTOS CRITICOS

*Pesar los ingredientes	*Mezclado de la masa	*Temperatura de homeado 180°C-200°C
*La textura de la crema pastelera	*Relleno	*Sellado del cupcake y pulido
*Detalles en las decoraciones.		

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
14	ROSA SUMAQ	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cupcake elabora a base de la tradicional colada morada acompañada de un frosting de manzana, decorado con azúcar de colores y una rosa en fondant.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de maiz morado	g	20		2,20	0,04	1.- Hervir medio litro de agua con las hierbas aromáticas, colar y reservar. 2.- Mezclar bien la harina con la maicena, agregar la infusión de hierbas y los jugos de frutas. 3.- Llevar a fuego y agregar las especias. 4.- Dejar espesar hasta obtener un puré semi líquido. 5.- Pesar la harina, el polvo de hornear y la sal y reservar 6.- En otro recipiente mezclar el azúcar, el aceite, los huevos y la colada morada. 7.- Agregar los sólidos en forma envolvente y colocar en los moldes. 8.- Llevar al horno a una temperatura entre 180°-200°C 9.- Dejar enfriar completamente. 10.- Para el frosting, Realizar un merengue italiano con un caramelo y claras de huevo batidas y agregar 3 gotas de esencia de manzana. 11.- Manguear el merengue con una boquilla rizada sobre el cupcake. 12.- Espolvorear azúcar de color rosado en el frosting y decorar con una rosa de glacé o fondant.
Maicena	g	13		2,60	0,03	
Frutilla	ml	16	jugo	2,50	0,04	
Mora	ml	16	jugo	3,00	0,05	
Mortifio	ml	16	jugo	2,50	0,04	
Clavo de olor	g	3		4,00	0,01	
Pimienta dulce	g	3		3,56	0,01	
Canela	g	5	en rama	6,00	0,03	
Ishpingo	Und.	1		4,55	0,01	
Anis	g	3		4,02	0,01	
Ataco	atado	1/2		0,50	0,25	
Arayan	atado	1/2		0,50	0,25	
Hierba luisa	atado	1/2		0,50	0,25	
Cedron	atado	1/2		0,50	0,25	
Hoja de naranja	atado	1/2		0,50	0,25	
Para la masa:						
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Colada morada	ml	55	Frio			
SUBTOTAL					2,07	
COSTO POTENCIAL					2,80	
COSTO RECETA					2,80	
COSTO PORCIÓN					0,56	

TECNICAS USADAS

*Ligar *Tamizar *Batir

*Manguear

METODOS USADOS

*Hervido *Merengue italiano
*Homeado

PUNTOS CRITICOS

*Pesar los ingredientes *La intensidad de la colada morada *Reducción de la colada *Mezcla de la masa
*Temperatura de horneado *Dejar enfriar *El punto de caramelo *Punto del merengue
*Mangueado del frosting *Decorado

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
15	FLOR DE SAMBO	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada con dulce de sambo , a compañado de una crema diploática de manzana y decorado con flores color rosa

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCERSO DE PREPARACION
Zambo	ml	50	Dulce	4,50	0,23	1.-Pesar en un recipiente la harina, la sal, polvo de hornear y tamizar. 2.-En otro recipiente batir los huevos, el azúcar y la mantequilla, cuando el azúcar se haya disuelto agregar el dulce de sambo. 3.-Agregar a la masa las pepas de zambo tostadas y picadas. 4.-Colocar la mezcla en los moldes y llevar al horno a una temperatura entre 180°C-200°C por 15 a 20 minutos. 5.-Dejar enfriar y desmoldar con mucho cuidado. 6.-Para la crema diplomática realizar una crema pastelera con las yemas, la esencia de manzana, la mitad del azúcar y la maicena a baño maría. 7.-Colocar a fuego medio la leche con la otra mitad del azúcar. 8.-Una vez que la leche haya hervido colocar poco a poco la leche sobre las yemas sin dejar de batir. 9.-Regresar la mezcla a la olla a fuego bajo y dejar que acabe de cocinarse sin dejar de batir. 10.-Cambiar de recipiente la crema pastelera, agregar la mantequilla y refrigerar. 11.-Una vez fría la pastelera mezclar en partes iguales con la crema chantilly. 12.-Con una espátula de codo colocar una delgada capa de la crema diplomática cubriendo toda la superficie visible del cupcake. 13.-Estirar la masa de fondant y con cortadores o repujadores dar la forma de flores, pegar en el centro las grajeas y dejar secar. 14.-Colocar las flores sobre el cupcake.
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Mantequilla	g	90		6,00	0,54	
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Pepas de zambo	g	13	Tostadas y picadas	5,00	0,07	
Para la crema diplomática:						
Crema chantilly	ml	100		1,20	0,12	
Esencia de manzana	gotas	3		2,50	0,01	
Azúcar	g	25		1,99	0,05	
Yemas	Und.	1		3,80	0,01	
Maicena	g	10		2,60	0,03	
Leche	ml	125		0,79	0,10	
Mantequilla	g	1		6,00	0,01	
Para la decoración:						
Fondant	g	70	Color rosado	4,00	0,28	
Grajeas	g	10	Plateadas y blancas	2,00	0,02	
				SUBTOTAL	1,85	
				COSTO POTENCIAL	2,49	
				COSTO RECETA	2,49	
				COSTO PORCIÓN	0,50	

TECNICAS USADAS

METODOS USADOS

*Tamizar	*Batir	*Hervido	*Baño maría
*Moldear.		*Homeado	

PUNTOS CRITICOS

*Pesado de los ingredientes	*Mezclado de la masa	*Incorporación del dulce de sambo
*Intensidad del azúcar chantilly	*Temperatura de homeado	*Dejar enfriar
*Punto de la pastelera	*Colocado de la crema	*Perfección en las decoraciones

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
16	LUZ DE SOL	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cupcake hecho a base de harina de quinua , acompañado de un frosting de papaya y decorado con toctes

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Harina de quinua	g	100	Tamizar	5,80	0,58	1.-Pesar en un recipiente la harina de quinua, sal, polvo de hornear y tamizar 2 veces. 2.-En la licuadora colocar el aceite, azúcar, huevos y agua. 3.-Incorporar batiendo a los secos hasta obtener una masa uniforme y sin grumos. 4.-Colocar la masa en los moldes y llevar al horno a una temperatura entre 180°-200°C por un periodo de 15 a 20 minutos. 5.-Dejar enfriar y desmoldar con cuidado. 6.-Realizar una mermelada con la mitad del azúcar, el agua y la papaya. 7.-Hacer un merengue francés batiendo las claras con el resto del azúcar hasta que forme picos firmes. 8.-Dividir el merengue en 2 partes iguales la una reservar. 9.-La otra parte del merengue, mezclar con la mermelada de papaya fría, y batir unos 2 minutos más. 10.-En una manga con boquilla rizada colocar en la mitad vertical de la masa el merengue blanco y en la otra mitad completar con el merengue de papaya. 11.-Manguear el merengue en forma de espiral, por último espolvorear los toctes previamente picados.
Azúcar	g	80	Tamizar	1,99	0,16	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Agua	ml	50				
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Para el frosting:						
Papaya	g	50	Picada	1,30	0,07	
Huevos	ml	80	Solo claras	3,80	0,30	
Azúcar	g	50		1,99	0,10	
Agua	ml	50				
Para la decoración:						
Toctes	g	30	Picados	20,00	0,60	
				SUBTOTAL	2,03	
				COSTO POTENCIAL	2,75	
				COSTO RECETA	2,75	
				COSTO PORCIÓN	0,69	

TECNICAS USADAS	METODOS USADOS
*Tamizar *Manguear *Licuar *Batir	*Hervido *Homeado *Merengue italiano

PUNTOS CRITICOS		
*Pesado de los ingredientes	*Licuado de los liquidos	*Incorporación de los solidos
*Llenado del pirutin	*Temperatura de horneado	*Enfriado del cupcake
*Punto del merengue francés	*Punto de la mermelada	*División de colores en la
manga	*Mangueado	*Picado de los toctes

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
17	PARAISO DE ZAPALLO	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa hecha a base de zapallo dulce, acompañado de un frosting de naranjilla y decorado con dulces de fondant y mini chispas de chocolates

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN'PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCERSO DE PREPARACION
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	1.-Pesar en un recipiente la harina, la sal, el polvo de hornear y tamizar 2 veces. 2.-En otro recipiente batir la mantequilla y el azúcar hasta que se disuelva y agregar los huevos y el agua. 3.-Incorporar a los secos batiendo sin dejar grumos. 4.-Colocar en los moldes y llevar al horno a una temperatura entre los 180°C-200°C por un lapso de 15 a 20 minutos. 5.-Dejar enfriar y desmoldar con mucho cuidado. 6.-Realizar un almíbar con el agua, la pulpa de naranjilla y el azúcar a 117°C. 7.-Batir la claras y agregar el caramelo y batir hasta que se enfríe por completo, y adicionar la esencia. 8.-Con una boquilla rizada o en céspeð manguear el merengue como si fuera una nube. 9.-Con moldes de silicona marcar en fondant las figuras de los caramelos. 10.-Dejar secar y colocarse sobre el merengue al igual que las grageas.
Zapallo	ml	50	Cocido, procesado	4,00	0,20	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Mantequilla	g	90		6,00	0,54	
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Para el frosting:						
Azúcar	g	50		1,99	0,10	
Huevos	ml	25	Solo claras	3,80	0,10	
Agua	ml	25				
Naranjilla	g	10	Pulpa	1,00	0,01	
Esencia de naranjilla	gotas	2		4,00	0,01	
Para la decoración:						
Fondant	g	80	varios colores	4,00	0,32	
Grageas	g	5	chocolate	2,00	0,01	
				SUBTOTAL	1,68	
				COSTO POTENCIAL	2,27	
				COSTO RECETA	2,27	
				COSTO PORCIÓN	0,42	

TECNICAS USADAS	METODOS USADOS
*Tamizar *Manguear *Batir	*Homeado *Hervido *Caramelizar

PUNTOS CRITICOS

*Pesado de los ingredientes *Punto del merengue	*Mezclado de la masa *Manguado	*Temperatura de homeado *Perfección de las decoraciones
--	-----------------------------------	--

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
18	DULCE HEMISFERIO	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa hecha a base de babaco con frosting de aguacate y decorado con una mitad del mundo de chocolate.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN' PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Babaco	g	50	Mermelada	3,00	0,15	1.-Pesar en un bowl harina, sal, polvo de hornear y tamizar 2 veces. 2.-En la licuadora colocar el azúcar, la pulpa de babaco, el aceite, el agua y los huevos, hasta obtener una masa uniforme y sin grumos. 3.-Agregar a los sólidos . 4.-Colocar en los moldes y llevar al horno a una temperatura de 180°C-200° C por 20 a 25 minutos. 5.-Dejar enfriar y desmoldar con mucho cuidado. 6.-Batir las claras con el azúcar a medio punto, agregar el aguacate y seguir batiendo hasta que se forme picos firmes. 7.-Colocar en una manga con boquilla de césped y cubrir toda la superficie del cupcake. 8.-En un molde de silicona verter chocolate derretido a baño maría y llevar al frío hasta que solidifique por completo. 9.-Desmoldar el chocolate y colocar sobre el césped.
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	
Azúcar	g	50	Tamizar	1,99	0,10	
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Agua	ml	25				
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Para el frosting:						
Aguacate	g	25	Pulpa	2,50	0,06	
Azúcar	g	50		1,99	0,10	
Huevos	ml	30	Solo claras	3,80	0,11	
Para la decoración:						
Chocolate	g	50		6,00	0,30	
SUBTOTAL					1,27	
COSTO POTENCIAL					1,71	
COSTO RECETA					1,71	
COSTO PORCIÓN					0,34	

TECNICAS USADAS			METODOS USADOS	
*Tamizar	*Licuar	*Batir	*Hornear	*Baño maría
*Manguear				

PUNTOS CRITICOS

*Pesar los ingredientes	*Mezclado de la masa	*Temperatura de hornado
*Enfriado del cupcake	*Incorporado del aguacate	*Punto del merengue
*Temperatura del fusión del chocolate		

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
19	PASIÓN DE CAPULI	Postre	5

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa elaborada con mote , relleno de mermelada de crema pastelera de capuli y decorado con fondant.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN' PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCESO DE PREPARACION
Mote	g	50	Cocinado y puré	1,00	0,05	1.-Cocinar el mote solo en agua y hacer un puré. 2.-Pesar en un recipiente harina, sal, polvo de hornear y tamizar 2 veces. 3.-Batir la mantequilla con el azúcar una vez que se disuelva agregar los huevos. 4.-Mezclar los secos con el mote y con los líquidos, agregar agua si hace falta. 5.-Colocar la masa en los moldes y llevar al horno a 180°C-200°C por 15-20 minutos aproximadamente. 6.-Dejar enfriar y desmoldar con mucho cuidado. 7.-Cocinar en agua y azúcar los capulies hasta que se empiece a desprender la pulpa de la pepa. 8.-Colocar en una olla a fuego medio la leche y la pulpa de capuli con la mitad del azúcar. 9.-En un bowl a baño maría cocinar las yemas con la otra mitad del azúcar y la maicena sin dejar de batir. 10.-Una vez que la leche haya hervido agregar poco a poco y sin dejar de batir a las yemas, regresar todo a la olla y terminar de cocinar. 11.-Realizar un pequeño agujero en el cupcake y rellenarlo con la crema pastelera. 12.-Tapar el relleno y colocar la base de fondant. 13.-Con cortadores pequeños en forma exagonal realizar figuras en fondant negro. 14.-Marcar en la base las mismas figuras en forma coherente y pegarlas con agua.
Azúcar	g	30		1,99	0,06	
Harina de trigo	g	100	Tamizar	2,16	0,22	
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Mantequilla	g	50		6,00	0,30	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Agua	ml	30				
Para el relleno:						
Capulí	g	50		3,50	0,18	
Yemas	Und.	1		3,80	0,01	
Leche	ml	125		0,79	0,10	
Maicena	g	10		2,60	0,03	
Mantequilla	g	1		6,00	0,01	
Azúcar	g	25		1,99	0,05	
Para la decoración:						
Fondant	g	50	Blanco y negro	4,00	0,20	
				SUBTOTAL	1,27	
				COSTO POTENCIAL	1,72	
				COSTO RECETA	1,72	
				COSTO PORCIÓN	0,34	

TECNICAS USADAS			METODOS USADOS	
*Puré	*Tamizar	*Batir	*Hervido	*Baño maría
*Creinar	*Rellenar		*Horneado	

PUNTOS CRITICOS		
*Pesado de los ingredientes	*Mezclado de la masa	*Temperatura de homeado
*Enfriado del cupcake	*Cocción del capulí	*Punto de la crema pastelera
*Relleno del cupcake	*Sellado del cupcake	*Decoraciones precisas

FICHA Nº	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
20	FLOR DE CHOCHO	Postre	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Masa a base de harina de chocho , relleno de crema diplomática de tomate de arbol y decoraciones en fondant.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISEN' PLACE	COSTO KILO	COSTO RECETA	PROCERSO DE PREPARACION
Harina de chocho	g	100	Tamizar	5,60	0,56	1.-Pesar harina, sal, polvo de hornear y tamizar 2 veces. 2.-En la licuadora colocar el azúcar, los huevos, el aceite, el agua, hasta que quede una masa uniforme. 3.-Agregar los sólidos y batir bien. 4.-Colocar en los moldes y llevar al horno a 180°C - 200°C por 15 a 20 minutos aproximadamente. 5.-Para la crema diplomática, llevar a baño maría las yemas , el azúcar y la maicena. 6.-En una olla llevar a fuego medio la leche y la pulpa de tomate con la mitad del azúcar. 7.-Una vez que haya hervido agregar la leche a las yemas sin dejar de batir y regresar a la olla, para que termine de cocinarse. 8.-Cambiar de recipiente, agregar la mantequilla y refrigerar. 9.-Una vez fría la pastelera mezclar con la crema chantilly en partes iguales. 10.-Realizar un pequeño orificio en el cupcake, rellenar con una manga el cupcake y sellarlo con la misma masa. 11.- Colocar una base en fondant blanco y pegarla al cupcake 12.-Realizar pétalos de diferentes tamaños en color rosado y dejar secar. 13.-En un molde de silicona formar la figura del bebé y dejar secar. 14.-Pintar el bebé y armar la flor alrededor.
Huevos	Und.	2		3,80	0,01	
Azúcar	g	80		1,99	0,16	
Agua	ml	50				
Aceite	ml	50		2,90	0,15	
Sal	g	3	Tamizar	0,30	0,01	
Polvo de hornear	g	8	Tamizar	8,00	0,06	
Para la diplomática:						
Crema chantilly	g	100		1,20	0,12	
Yemas	g	1		3,80	0,01	
Azúcar	g	25		1,99	0,05	
Tomate de árbol	ml	50	Pulpa	2,00	0,10	
Maicena	g	10		2,60	0,03	
Leche	ml	125		0,79	0,10	
Mantequilla	g	1		6,00	0,01	
Para la decoración:						
Fondant	g	80	Piel,Rosado	4,00	0,32	
SUBTOTAL					1,68	
COSTO POTENCIAL					2,26	
COSTO RECETA					2,26	
COSTO PORCIÓN					0,57	
TECNICAS USADAS				METODOS USADOS		
*Tamizar	*Licuar			*Hervido	*Baño maría	
*Rellenar	*Moldear			*Homeado		
PUNTOS CRITICOS						
*Pesado de los ingredientes			*Mezclado de la masa		*Temperatura de homeado	
*Punto de la chantilly			*Punto de la pastelera		*Punto de la diplomática	
*Relleno			*Detalles en fondant.			

CAPITULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

7.1 CONCLUSIONES:

- ❖ Es posible elaborar cupcakes con diferentes harinas, puesto que al elaborar estas masas no es necesario formar gluten, por ese motivo se elaboraron recetas con harina de chocho, de quinua, de haba, etc.
- ❖ Se puede utilizar alimentos tradicionales para realizar cualquier cupcake ya que en el país se tiene gran cantidad de productos de gran sabor y para elaborar dichas recetas se puede usar de diferentes formas.
- ❖ El espacio geográfico establecido para el proyecto es el correcto, puesto que los encuestados del sector consumen estos productos.
- ❖ Las recetas cuentan con las características que el cliente busca como el sabor, las decoraciones y al contar con ingredientes poco comunes es novedoso.
- ❖ Es necesario consumir ciertos alimentos para que no desaparezcan, por ende al elaborara recetas con estos alimentos, sigue habiendo comercialización y producción de los mismos.
- ❖ Según el estudio realizado el alimento mas consumido es el chocho y al ser rico en vitaminas y minerales, principalmente en calcio es importante motivar el consumo en la población de diferentes maneras.
- ❖ La fruta mas preferida por la gente es la naranjilla, por su sabor ácido y dulce, por ese motivo se utilizará para realizar una cobertura, ya que si se utiliza en una masa el sabor no es tan notable.

- ❖ Un gran porcentaje de las personas desconocen la mashua, sus beneficios y propiedades, por ende al realizar una receta con este alimento se busca que la población conozca a este y lo consuma.
- ❖ Las masas elaboradas con aceite son más homogéneas y dan un producto terminado más suave que las masas hechas con mantequilla, puesto que el estado semi líquido del aceite permite una mejor emulsión con el resto de ingredientes y la mantequilla no.
- ❖ El 90% de las personas encuestadas están dispuestas a probar y consumir recetas con los ingredientes antes mencionados, lo que demuestra que el presente proyecto es factible y tendrá gran acogida por parte de los consumidores.

7.2 RECOMENDACIONES:

- ❖ Se recomienda tamizar 2 veces cualquier harina a utilizarse esto proporciona aire a las harinas, evita grumos y esto dará como resultado más esponjosidad en la masa.
- ❖ Se recomienda en las masas utilizar aceite, ya que se obtendrá una masa más uniforme, esponjosa y suave.
- ❖ En caso de usar mantequilla en las mezclas es recomendable hacerla pomada antes de mezclar, esto evitará grumos y ayuda a un mejor mezclado de la masa.
- ❖ Se recomienda llenar los pirutines hasta las $\frac{3}{4}$ partes ya que la masa debe crecer por efecto del polvo de hornear, si se llena mas al momento de hornear se desbordará.
- ❖ Se debe dejar enfriar los cupcakes completamente, caso contrario el fondant, merengues, o cremas se derriten y pueden arruinar las decoraciones.

- ❖ Se recomienda pulir la corona del cupcake en caso que no salga uniforme, ya que al usar una base de fondant, toda falla o imperfección de la masa se verá reflejada en el fondant.
- ❖ Es recomendable ensamblar las figuras de fondant, antes de colocarlas sobre el cupcake, ya que al intentar armarlas sobre este se puede maltratar la masa.
- ❖ Es importante cocinar muy bien la remolacha y la mashua, para evitar grumos o pedazos de las mismas.
- ❖ Para intensificar los sabores frutales se recomienda hacer una reducción o mermelada, ya que se concentrará el sabor por efecto del dulce y la ebullición.
- ❖ Se recomienda utilizar las especies y hierbas aromáticas lo más frescas posibles, esto ayudará a que el sabor y aroma sea más notable.

BIBLIOGRAFÍA

AVEIGA, Vicenta.(2012) .¿Cómo hacer investigación científica?.

Nestlé. (2001).Recorrido por los sabores.

ARMENDARIS, Mauricio. (2011). Mishki Mikuna

LE CORDON BLEU. (2006). Guía completa de las técnicas culinarias Postres.

Revista Dinners. (2000).

PAZOS, Julio. (2008). El sabor de la memoria. Editorial FONSA.

Ministerio de Cultura. (2013).Revistas “Nuestro Patrimonio”

Ministerio coordinador de Patrimonio y ferrocarriles del Ecuador (2011). Ruta de los sabores del tren.

EVEREST. (2004).Toda la gastronomía de la A a la Z.

BRAUN, Eliezar (1997) ,Evaluación sensorial.

MALHOTRA, Naresh, PRENTICE, Hall. (1997). Investigación de mercados un enfoque práctico, Segunda Edición.

Patrimonio Natural y cultural provincial 2011 CONGOPE.

CROCKER, Betty (2000). El Gran libro de los cupcakes.

KOTLER, Philp. (2008). Fundamentos de marketing.

BISQUERRA, Rafael (2000). Métodos de investigación Educativa.

RUIZ, Ramón. (2006). Historia y evolución del pensamiento científico.

FUENTES ELECTRÓNICAS

Tomado de: Prefectura de Imbabura. Recuperado el 20 de agosto de 2014,
http://www.imbabura.gob.ec/?page_id=442

Tomado de: Gobierno de Pichincha. Recuperado el 20 de agosto de 2014.
<http://www.pichincha.gob.ec/pichincha/datos-de-la-provincia/item/13-informacion-general.html>

Tomado de ehow en español. Recuperado el 28 de agosto de 2014.
http://www.ehowenespanol.com/tipos-rellenos-coberturas-cupcakes-info_132289/

Tomado de: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/1900/2/T-ESPE-026815.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1

ENCUESTA REALIZADA



La presente encuesta tiene por objeto conocer que alimentos de la sierra ecuatoriana prefieren los habitantes del norte de Quito. Seleccionar con una **X** máximo 3 respuestas por cada pregunta.

1.-¿Cuáles de estos alimentos ha consumido en el último mes?

Trigo Avena Quinoa Amaranto Cebada Chocho

Maíz Garbanzo Habas Machica Pinol

2.-¿Cuáles de estas frutas prefiere?

Mortño Uvilla Tamarindo Babaco Higo Taxo

Tomate de árbol Papaya Toctes Naranjilla

3.-¿Cuáles de los siguientes alimentos desconoce?

Ruibarbo Chamburo Toctes Mashua Ishpingo

Machica

4.-¿Le gustaría probar un cupcake de?

Machica Chocho Quinoa Amaranto

Morocho

5.-¿Cuál de las siguientes preparaciones le gusta más?

Colada Morada Rosero Quiteño Chicha de jora Rompopo

6.- Indique la especie que más le agrade:

Canela Ishpingo Clavo de olor Pimienta dulce

Anís

7.-¿Que hierba aromática disfruta más?

Hierba luisa Cedrón Manzanilla Alfalfa Azahares

Arrayan

8.-¿Estaría dispuesto a probar cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana?

SI NO

9.-¿Estaría dispuesto a probar cupcakes elaborados con los ingredientes antes mencionados?

SI NO

10.-¿Cuánto estaría Ud. Dispuesto a pagar por un cupcake hecho a base de ingredientes ecuatorianos al igual que las decoraciones?

\$1.50 \$2.50 \$3.00