



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“PROPUESTA DE GUÍA RESPOSTERA DE BAJO COSTO PARA  
LA EDUCACIÓN DE NIÑOS/AS Y ADOLESCENTES EN EL  
CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL JULIÁN QUITO,  
RIOBAMBA 2013”**

**TESIS DE GRADO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**JESSICA SILVANA RUIZ ZAMBRANO**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2013**

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

---

Lic. Ana Moreno G  
**DIRECTOR DE TESIS**

## CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo titulada “PROPUESTA DE GUÍA REPOSTERA DE BAJO COSTO PARA LA EDUCACIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN EL CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL JULIÁN QUITO”; de responsabilidad de la Sra. Jessica Silvana Ruiz Zambrano, ha sido revisada en su totalidad, y se autorizada su publicación.

Lic. Ana Moreno G.  
**DIRECTOR DE TESIS**

---

Ing. Ana Belén Bastidas A.

**MIEMBRO DE TRIBUNAL**

---

Riobamba, 18 de Septiembre 2013.

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía; a sus autoridades, docentes y empleados, por ser formadores de profesionales críticos y constructivos. Al Centro de Desarrollo Integral Julián Quito conjuntamente con sus autoridades y alumnos, por el apoyo prestado durante el desarrollo de este trabajo. A mi Directora de Tesis la Lic. Ana Moreno y a la miembro de tesis Ing. Ana Belén Bastidas quienes con sus conocimientos me guiaron y siempre tuvieron la mayor predisposición para poder culminar con este proyecto de tesis llenando las dudas y expectativas del mismo.

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo de investigación primero a Dios por permitirme avanzar académicamente dando cumplimiento a mis objetivos propuestos, a mis padres por ser mi guía y el pilar fundamental en todas las etapas de mi formación académica, a mi esposo por su apoyo brindado en todo momento, por su confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar en mi capacidad de lograrlo, y de manera especial a mis dos hermosos hijos Yara Aimé y José Daniel que son mi más grande tesoro, los que se han constituido en la fortaleza para lograr mis metas propuestas.

## **RESUMEN**

La presente investigación tiene como objetivo proponer una Guía de Repostería para que desarrollen sus habilidades y destrezasen el arte de la repostería, los niños y adolescentes que acuden al Centro de Desarrollo Integral Julián Quito de la Ciudad de Riobamba.

Por medio de un estudio de campo se sondearon productos de primera necesidad y precios de bajo costos, utilizados para la elaboración de la propuesta que contiene 10 diferentes recetas de postres, Arroz con Leche, Chocobabanas, Maní confitado, Frutillas con Chocolate, Dulce de Tres Leches, Brownies, Manzanas al Horno, Donas, Galletas y Espumillas, que fueron sometidas a la degustación y grado de aceptabilidad de los estudiantes y a la aprobación de costos por parte de las autoridades del Centro.

De los resultados se obtuvo un 90% de aceptabilidad en todas las recetas lo que demuestra que la hipótesis planteada es positiva para los estudiantes y las autoridades con respecto al presupuesto asignado.

Esta guía repostera servirá para que los niños y adolescentes desarrollen destrezas y habilidades, porque contiene además de sus recetas, conocimientos básicos, conceptos, utensilios y técnicas aplicadas en cada una de recetas.

Se recomienda que esta investigación sea la fuente de un emprendimiento que brindará pequeños ingresos al taller de repostería con la comercialización de los postres que aprendieron a elaborar los niños, aportando así al crecimiento del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

## **SUMARY**

This research work aims to propose a Bakery Guide in order to develop the bakery skills of the children and teenagers attending to the center of Holistic Development Julián Quito in Riobamba city.

Through a field study, some groceries at low prices were polled, which are in the preparation of the proposal that contains 10 different pastries recipes; Milk pudding, Chocobananas, Candied peanuts, Strawberries with chocolate, milky cake, Brownies, Baked apples, Donuts, Cookies and espumilla, which were tasted and exposed to acceptability rates to students and the budget approval from de center authorities.

From the result, 90% of acceptability was obtained in all the recipes; it shows that the hypothesis set is positive for the authorities according to the assigned budget.

This bakery guide will help children and teenagers to develop their skills since, besides its recipes, it contains basic concepts, utensils, and applied techniques on each one of the recipes

It is recommended that this research work to be the start of entrepreneurship that will provide small revenues to the bakery workshop through the trading of the pastries prepared by the children, helping this way to the growth of the center of holistic Development Julian Quito.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.Introducción.....	15
II.Objetivos.....	17
2.1.General.....	17
2.2.Específicos.....	17
III.Marco teórico – conceptual.....	18
3.1. Antecedentes investigativos.....	18
3.1.1. Definiciones de repostería.....	18
3.1.2. Historia de la repostería.....	18
3.1.3. Principales ingredientes de la repostería.....	20
3.1.3.1. Azúcar.....	20
3.1.3.2. Harina.....	22
3.1.3.3. Miel de abeja.....	23
3.1.3.4. Huevo.....	24
3.1.3.5. Leche.....	25
3.1.3.6. Mantequilla.....	27
3.1.3.7. Margarina.....	28
3.1.3.8. Royal opolvo para hornear.....	29
3.1.3.9. Queso.....	30
3.1.3.10. Frutas.....	31
3.1.3.11. Especias.....	33
3.1.4. Organización de un taller de repostería.....	33
3.1.5. Pastas.....	36
Pasta quebrada.....	37
Pasta brisé.....	37
Pasta azucarada.....	37
Pasta arenilla (sablee).....	37
Pasta hojaldrada.....	37
3.1.6. Merengues.....	37
Francés.....	38

Suizo.....	38
Italiano.....	38
3.1.7. Salsas .....	38
Calientes.....	38
Frías.....	38
3.1.8. Cremas.....	38
Crema inglesa.....	39
Crema pastelera.....	39
Crema chantilly .....	39
Crema a la mantequilla .....	39
3.1.9. Frutas .....	39
3.1.10. Clasificación de preparaciones.....	40
Jalea.....	40
Mermelada.....	40
Glaseado.....	40
Confitura.....	40
Compota.....	40
Frutas cubiertas .....	41
3.1.11. Manejo de costos .....	41
3.1.11. Definición de costos .....	41
3.1.12. Tipos de costos .....	43
A. Costo de producción .....	43
B. Costo de comercialización .....	43
C. Costo de administración .....	44
D. Costo de financiación.....	44
3.1.13. Clasificación según su grado de variabilidad.....	44
A. Costos fijos .....	44
B. Costos variables .....	45
3.1.14. Clasificación según su asignación .....	45
A. Costos directos .....	45
B. Costos indirectos .....	46
3.1.15. Clasificación según su comportamiento.....	46

A.Costo variable unitario .....	46
B.Costo variable total .....	46
C.Costo fijo total.....	46
D.Costo fijo unitario.....	47
E.Costo total.....	47
3.1.16.Precio de venta .....	47
3.1.17.Fundación Julián Quito.....	48
¿Qué es la Fundación Julián Quito? .....	48
Beneficiarios.....	48
Objetivo.....	49
Recursos humanos.....	50
Cátedra de repostería.....	50
IV.Hipótesis.....	51
4.1. Hipótesis .....	51
V. Metodología.....	52
A.Localización y temporalización .....	52
B.Variables.....	52
1.Identificación .....	52
2.Variable dependiente: .....	52
3.Variable independiente: .....	52
4.Operacionalización.....	53
C.Tipo y diseño de la investigación.....	54
D.Población, muestra o grupos de estudio .....	54
E.Descripción de procedimientos.....	54
1.Equipos, utensilios y herramientas de trabajo.....	55
Equipos de pastelería .....	55
Utensilios y herramientas de trabajo .....	55
VI. Resultados y discusión .....	57
6.1. Comprobación de la hipótesis.....	57
6.2. Determinación de los costos para la materia prima de las recetas de la guía repostería .....	57
6.3. Presentación, tabulación e interpretación de los resultados .....	64

A. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) del maní confitado .....	65
B. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de frutilla con chocolate .....	66
C. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de espumilla .....	67
D. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de arroz con leche .....	68
E. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de galletas .....	69
F. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de donas.....	70
G. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de brownies .....	71
H. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de chocobananas .....	72
I. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de tres leches .....	73
J. Ficha de validación sensorial (aceptabilidad) de manzanas al horno .....	74
6.4. Estandarización de la receta repostera de bajo costo. ....	75
6.5. Guía repostera a bajo costo.....	95
6.6. Evaluación del costo de cada receta mediante la aceptabilidad de los directivos.....	126
6.7. Propuesta de vinculación del centro de desarrollo integral Julián Quito con la colectividad, para el sostenimiento del emprendimiento: “Dulce Fantasía” .	128
6.7.1. Nombre del emprendimiento: “Dulce Fantasía” .....	128
6.7.2. Logo del emprendimiento:.....	128
6.7.3 Identidad filosófica: .....	128
6.7.3.1. Misión.....	128
6.7.3.2. Visión.....	128
6.7.3.4. Valores.....	129
1. Responsabilidad.....	129
2. Respeto.....	129
3. Limpieza.....	129
4. Atención al cliente .....	129
5. Dedicación.....	129
6.8. Descripción del emprendimiento “Dulce Fantasía” .....	129
VII. Conclusiones.....	132
VIII. Recomendaciones .....	133
IX. Bibliografía.....	135
X. Anexos.....	138
Anexo N°01 Ficha de validación sensorial .....	138

Anexo N°02 Recopilación de costos .....	139
Anexo N°03 Recopilación de costos en los mercados .....	139
Anexo N°04 Elaboración de los postres .....	140
Anexo N°05 Degustación de los postres por los estudiantes del centro de desarrollo integral Julián Quito.....	140
Anexo N°06 Estudiantes del centro de desarrollo integral Julián Quito .....	141

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Identificación Científica Frutas .....	31
Tabla 2: Identificación Científicas de las Especies.....	33
Tabla 3: Precios de Frutas .....	61
Tabla 4: Precios de Frutas de Temporada.....	63
Tabla 5: Principales Ingredientes de Repostería.....	65
Tabla 6: Ficha Validación Sensorial Maní Confitado.....	68
Tabla 7: Ficha Validación Sensorial de Frutilla con Chocolate .....	69
Tabla 8: Ficha Validación Sensorial Arroz con Leche .....	71
Tabla 9: Ficha Validación Sensorial de Galletas .....	72
Tabla 10: Ficha de Validación Sensorial de Donas.....	73
Tabla 11: Ficha de Validación Sensorial de Brownies .....	74
Tabla 12: Ficha de Validación Sensorial de Chocobananas .....	75
Tabla 13: Ficha de Validación Sensorial de Tres Leches .....	76
Tabla 14: Ficha de Validación Sensorial de Manzanas al Horno .....	77
Tabla 15 : Receta Arroz con Leche.....	78
Tabla 16: Receta Brownies .....	80
Tabla 17: Receta de Galletas.....	82
Tabla 18: Receta Espumilla .....	85
Tabla 19: Receta Frutillas con chocolate .....	87
Tabla 20: Receta de Donas .....	89
Tabla 21: Receta Tres Leches .....	91
Tabla 22: Receta de Chocobananas.....	95
Tabla 23: Receta de Manzanas al Horno.....	97
Tabla 24: Receta Maní Confitado.....	99
Tabla 25: Análisis de Costos.....	134
Tabla 26: Análisis de Utilidad Obtenida en el Emprendimiento.....	135

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Ficha validación sensorial Maní Confitado .....	68
Gráfico 2: Ficha de validación sensorial Frutilla con Chocolate .....	69
Gráfico 3: Ficha de validación sensorial Espumilla .....	70
Gráfico 4: Ficha de validación sensorial Arroz con Leche.....	71
Gráfico 5: Ficha de validación sensorial de Galletas.....	72
Gráfico 6: Ficha de validación sensorial de Donas .....	73
Gráfico 7: Ficha de validación sensorial de Brownies .....	74
Gráfico 8: Ficha de validación sensorial de Chocobananas.....	75
Gráfico 9: Ficha de validación sensorial de Tres Leches .....	76
Gráfico 10: Ficha de validación sensorial de Manzanas al Horno.....	77

## I. INTRODUCCIÓN

La calidad de vida integra factores asociados con el bienestar, la felicidad, y la satisfacción individual y colectiva; motivo por el cual se han diseñado y establecido políticas y acciones responsables e integrales, persiguiendo conscientemente la eliminación de barreras y desigualdades inaceptables en la prestación de servicios, consumo de bienes y la práctica de valores esenciales para llevar un estilo de vida adecuado. La soberanía alimentaria es otro modelo a seguir pues estipula seguridad más el acceso a los alimentos; es decir garantiza la acceso a la tierra y la generación de ingresos suficientes para una adecuada provisión de alimentos.

La nutrición equilibrada es fundamental para mantener una buena salud. El consumo de alimentos sanos, balanceados, la higiene y el ejercicio contribuyen a un estilo de vida idóneo. Aún en la pirámide alimentaria se establece un segmento de grasas, aceites y dulces dentro de la dieta humana; de esta manera la repostería se convierte en una opción de vida, alimentación y emprendimiento comunitario, solidario y sustentable.

El presente trabajo propone una guía repostera de bajo costo para la educación de niños/as y adolescentes en el Centro de desarrollo integral Julián Quito; en la cual se evidenciará la composición recetaría, preparación y decoración de platos y piezas dulces como: tortas, pasteles, galletas, budines, etc., con el fin de establecer una estrategia de apoyo al espíritu emprendedor que las humildes

familias del sector han demostrado, restringidos por su falta de conocimiento de recetas fáciles, saludables y de bajo costo económico.

La promoción del Centro de desarrollo integral Julián Quito y sus integrantes, como proveedores del circuito del Buen Alimento de los Centros Infantiles del Buen Vivir del Ministerio de Inclusión Económica y Social, es prioridad y una gran oportunidad para intervenir en la economía popular y solidaria que maneja el país, y constituirlo en una unidad productiva.

## **II. OBJETIVOS**

### **2.1. General**

Elaborar una propuesta de guía repostera de bajo costo para la educación de niños/as y adolescentes en el Centro de desarrollo integral Julián Quito en la ciudad de Riobamba.

### **2.2. Específicos**

- Identificar la materia prima de bajo costo a través de un estudio de campo donde se recopilará información en cuanto a precios referenciales en los mercados más concurridos de la ciudad de Riobamba.
- Elaborar la línea de repostería con la materia prima de bajo costo seleccionada.
- Determinar los productos más aceptados para la elaboración de un recetario de bajo costo a ser usados en la cátedra de Repostería en el Centro de Atención Integral “Julián Quito”.

### **III. MARCO TÉORICO – CONCEPTUAL**

#### **3.1. Antecedentes investigativos**

##### **3.1.1. Definiciones de repostería**

Según la página web de definiciones, nos dice que la repostería o pastelería es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres dulces como bizcochos, tartas o tortas se elaboran Jarabes y siropes, gelatinas, masas de bollería y pastas dulces, Cremas y rellenos dulces, acabados de bollería. Bebidas no alcohólicas. Presentación y elaboración de productos pasteleros tipo. Conservación y/o envasado de productos de pastelería y repostería<sup>(1)</sup>.

La palabra repostería proviene del francés y la misma hace referencia a una mezcla de la harina con un líquido, que da como resultado a lo que se conoce el Pate (palabra que se pronuncia como Paté), y la cual tiene el significado de: la Pasta. Y este término no deberá confundirse con el del Pay. <sup>(2)</sup>

##### **3.1.2. Historia de la repostería**

Antiguamente la palabra repostería significaba "despensa", era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos.

El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre.

Postre: plato dulce que se toma al final de la comida; cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, pero también engloba el queso.

La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que pueden tener un postre o pastel. <sup>(5)</sup>

Dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.

Las preparaciones más importantes dentro del arte de la repostería están:

1. Cocción y manejo del azúcar
2. Preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas
3. Manejo del chocolate

### **3.1.3. Principales ingredientes de la repostería**

Dentro de la repostería, tenemos ingredientes que son de suma importancia para la elaboración de postres, galletas, panes, cremas, etc., los cuales juegan un papel característico en cada una de las preparaciones que se elaboran.

El elemento primordial dentro de la repostería es el azúcar, que confiere diferentes características a cada postre o preparación, pero se complementa con otros ingredientes que se emplean en gran escala como son huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores. A continuación se describen algunos de estos ingredientes esenciales y sus principales características. (6)

#### **3.1.3.1. Azúcar**

El azúcar de caña o de remolacha, conocida por el término de azúcar es el producto más utilizado en la panadería.

El azúcar existe desde la más lejana Antigüedad; es el ingrediente principal o más importante dentro de la repostería, ya que es el encargado de dar ese toque dulce tan característico de los postres que tanto disfrutamos después de una rica comida.

Hay distintos tipos de azúcar, cada uno se emplea para confeccionar diferentes postres dependiendo de sus características particulares. Pero únicamente podemos denominar con el nombre de azúcar, al producto cristalizado obtenido industrialmente de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera en suficiente estado de pureza para el consumo humano; también se le denomina con el nombre de azúcar de mesa o sacarosa.

La sacarosa es un carbohidrato dulce de forma cristalina y transparente, en fase líquida de color blanco, soluble en agua pero poco soluble en alcohol. Está formada por una molécula de glucosa y una de fructuosa. Actualmente se le denomina azúcares a todos los hidratos de carbono que se disuelven fácilmente en agua y que son incoloros, inodoros y por lo general son cristalizables, además de tener un sabor más o menos dulce.

El azúcar pertenece al grupo de los hidratos de carbono y puede formar caramelo al calentarse y sobrepasar su punto de fusión, especialmente en presencia de compuestos amino. Cualquier variedad de azúcar destinado al consumo humano, ya sea puros o para ser combinados con otros productos, no deberá contener sustancias extrañas a su composición.

### **Tipos de azúcar**

El azúcar puede ser clasificado por su origen o por su grado de refinación.

#### **Por su origen se clasifica en:**

- Azúcar de caña
- Azúcar de remolacha

**Por su grado de refinación:** se clasifica de acuerdo al color que se percibe visualmente en:

- Azúcar moreno,
- Azúcar rubio,
- Azúcar blanco

El color se debe a la cantidad de sacarosa que está contenida en los cristales del azúcar.

### **Cocción del azúcar**

En este punto es necesario contar con un cazo(cobre) limpio, libre de grasas y que sea destinado exclusivamente para cocinar azúcar.

Para iniciar la cocción, se pone el azúcar en el caso y se agrega la mitad de su peso de agua. Se mezcla antes de llevar al fuego.

Durante la cocción se debe de tener algunos cuidados:

- No mover el azúcar
- Espumar con frecuencia
- Limpiar las paredes del caso con una brocha húmeda para evitar cristalización.

Puntos de Cocción:Jarabe o almíbar:

- FONDANT
- GLASA REAL

### **3.1.3.2. Harina**

La harina es una materia prima esencial dentro de la repostería. Además del huevo, la harina es un producto estructural empleado en la confección de los postres; por lo que su uso, es de vital importancia en el área repostería.

Ésta es la formadora de las masas que elaboramos en la pastelería y repostería; sin ella, simplemente sería imposible elaborar pasteles o panes que requieran cierta estructura o esponjosidad.

La harina tiene cuatro funciones importantes dentro de la repostería que son: dar textura y consistencia al producto, dependiendo del tipo de harina; contribuye al sabor, el cual viene de los distintos granos con los que se elabora; aporta valor nutricional al producto, ya que contiene proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales; además actúa como agente absorbente, desde que tiene contacto con un medio líquido, la harina lo absorbe en lugar de disolverlo.

### **3.1.3.3. Miel de abeja**

Es un producto azucarado fabricado por las abejas a partir de ciertos néctares contenidos en las flores y otras exudaciones de las plantas, no contiene algún otro tipo de adición extra.

Su consistencia es líquida, viscosa, pastosa o sólida; su color es muy variable, posee un olor muy aromático y un agradable sabor dulce. Tiene un poder endulzante dos veces mayor que la caña de azúcar y desde hace miles de años se ha empleado para endulzar de manera natural las bebidas y alimentos.

Contiene una compleja mezcla de azúcares, principalmente glucosa en un 30% y 40% de fructuosa en forma invertida en su composición. Las abejas aportan la invertasa, la cual es una enzima que invierte la fructuosa y se encuentra contenida en la saliva de estos animales.

El 75% de su composición son azúcares fermentables y el resto es agua (máximo un 22.5%), proteínas, vitaminas (Del complejo B, vitamina C, D y E), minerales (Calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso, zinc, fósforo y potasio), ácidos orgánicos (ácido acético, ácido cítrico, entre otros) y además, la miel posee una variedad considerable de antioxidantes (flavonoides y fenólicos).

La miel virgen contiene enzimas que ayudan a su digestión, así como diversas vitaminas y antioxidantes. La humedad es un factor fundamental para la adecuada conservación de la miel (Por debajo de 18%, para evitar el desarrollo de procesos fermentativos), al igual que la temperatura (Arriba de los 60°C, pierde algunas de sus propiedades físicas y organolépticas).

#### **3.1.3.4. Huevo**

El huevo es un alimento conformado por tres partes principales: cáscara, clara, y yema. Es uno de los ingredientes más valiosos dentro de la repostería.

Se considera huevo, solamente a aquel que proviene de la gallina. Los otros tipos de huevos deben ser designados con el nombre de la especie de la que provienen. Pero este tipo de huevos no se utilizan en pastelería.

Su contenido está protegido por una cáscara dura. Está compuesto por proteínas y lípidos de fácil digestión. La principal proteína contenida, es la albúmina que es la clara o parte blanca del huevo.

Los huevos pueden variar en peso y tamaño; cada uno pesa aproximadamente 50 o 60 gramos (20-25 gr. la yema y 30-35 gr. la clara). La diferencia de tamaño, se debe a la edad de las gallinas que los producen; además al ser más grande un huevo, la cascara es más frágil y propensa a romperse.

El color de la cáscara de huevo, ya sea blanca o marrón, se debe a la raza de la gallina que lo ha puesto; pero sin embargo no influye ni modifica su composición, sabor, ni contenido nutricional.

El cascarón.- Es poroso y no es impermeable. Es la primera barrera de defensa que posee el huevo; está revestido por una película protectora natural que sirve de revestimiento, la cual que impide que los microorganismos penetren.

Esta película protectora se va perdiendo con el paso de los días y a su vez el huevo va perdiendo frescura. No es conveniente lavar el huevo debido a que por la porosidad del huevo, penetran las bacterias contenidas en el mismo.

La clara.-Está compuesta principalmente por agua y proteínas. También contiene vitaminas, y minerales, a su vez, contiene una serie de enzimas que actúan como barreras contra microorganismos.

La yema.- Es la porción amarilla del huevo, está conformada por lípidos y proteínas; es la mayor fuente de vitaminas y minerales del huevo. Está recubierta por la membrana vitelina que la separa de la clara y la protege de una posible rotura.

El color está principalmente influenciado por la dieta de la gallina; si ésta consume alimentos con colores más anaranjados, entonces la yema resultará de un tono amarillo/naranja; pero si consume alimentos de colores más blanquecinos, la yema tendrá menos coloración.

#### **3.1.3.5. Leche**

La leche es uno de los ingredientes más empleados dentro de la repostería. Favorece a la estructura del gluten en una masa de pan, y al hornearse forma una costra crujiente, de buen color y sabor.

La leche es una secreción nutritiva de color blanco opaco y de sabor ligeramente dulce, producida por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos. Es una mezcla compleja y heterogénea compuesta por un sistema coloidal de tres fases:

Solución: los minerales y los hidratos de carbono se encuentran disueltos en el agua.

Suspensión: las sustancias proteicas de la leche se encuentran con el agua en suspensión.

Cuando la leche recién extraída se queda en reposo por largo tiempo, parte de la grasa se acumula en la superficie, donde puede ser separada para emplearse como crema, o para hacer mantequilla.

Si la leche entera ha sido ya calentada y queda en reposo, de igual manera se forma una capa en la superficie constituyendo la nata, la cual también suele emplearse muchas veces en la panadería y la repostería.

Está compuesta principalmente por agua, sal, minerales, calcio, hidratos de carbono (lactosa), materia grasa y proteínas. No representa un peligro para el consumo humano. Su sabor ligeramente dulce se debe a la lactosa, contiene una gran cantidad de calcio y su pH es próximo a la neutralidad.

Para el consumo humano se emplea principalmente la leche de vaca; aunque también se consume la de cabra, yegua, camella, burra, oveja o búfala. A pesar de que la leche de cabra es ideal para elaborar dulce de leche o cajeta, la leche

de vaca es la más empleada en la repostería por sus propiedades y su agradable sabor.

De la leche de vaca se derivan diferentes productos lácteos como son: la mantequilla, el queso, yogur, crema, leche condensada, etc.; los cuales son muy empleados para la elaboración de diversos y variados postres.

La leche que no es pasteurizada mediante un proceso industrial, aun manteniéndose en refrigeración, debe ser consumida en un período máximo de 48 horas. Si la leche se acidifica, se corta y no debe emplearse en ese estado.

#### **3.1.3.6. Mantequilla**

Se designa el término “mantequilla” a la grasa de la leche, obtenida al batir la nata de la leche únicamente procedente de la vaca. Aunque se puede producir también de oveja, cabra y búfala; pero en este caso, en su denominación se hará referencia a la especie de la cual procede.

La nata pasa por un proceso de pasteurización, centrifugación y sedimentación en frío, para obtener este producto graso por medio de la cristalización de la grasa a bajas temperaturas. Al cristalizar la grasa, se bate y se amasa la nata de forma vigorosa hasta que se obtiene el color, apariencia y consistencia requerida.

La mantequilla de buena calidad debe ser compacta, no excesivamente dura y de color amarillo más o menos intenso; es sensible a altas temperaturas, a la luz y al aire, factores que favorecen su oxidación y producen un aroma desagradable y sabor “a rancio”.

Su sabor y color amarillo son naturales y es un alimento alto en calorías, 750 Kcal por cada 100 gramos de mantequilla. Puede o no contener sal, la cual se agrega durante el proceso de elaboración.

Existen diversos tipos de mantequilla; para ello, se modifica parcialmente el proceso de elaboración y su composición química dependiendo del producto que se desee. Por ejemplo, la mantequilla dulce y la salada; la mantequilla batida, la cual es más fácil de extender y fundir que la mantequilla normal; la baja en calorías o light y las mantequillas aromatizadas o compuestas, que contienen ajos y hierbas aromáticas.

Al calentar la mantequilla por encima de 90° C se quema y se forma acroleína, una sustancia con sabor y olor desagradable. Para su conservación debe mantenerse refrigerada entre 0° y 5°C.

### **3.1.3.7. Margarina**

La margarina está elaborada con aceites vegetales, líquidos a temperatura ambiente; como son aceite de maíz, girasol, soya, oliva o coco, que contienen una gran cantidad de ácidos grasos insaturados, como el oléico y el linoléico.

Estos aceites son sometidos a un proceso industrial de endurecimiento, con lo cual se obtiene la consistencia sólida y untable de la margarina. Se puede realizar margarina mixta, a partir de la combinación de grasas insaturadas de origen vegetal y de cierto porcentaje de grasas de origen animal.

El agua es el segundo componente de la margarina, éste no se mezcla con el aceite de forma natural, a menos que se le incorporen emulgentes que permitan que el agua y el aceite se dispersen casi por completo el uno en el otro y se cree

una emulsión estable y homogénea. Los emulgentes son moléculas con un extremo afín al agua, llamado hidrofílico y otro que es afín al aceite, que se llama hidrofóbico.

La margarina puede contener suero de leche o leche sin nata para sustituir en cierta parte el agua que se requiere. En algunas margarinas se emplea la sal como conservador, pero es necesario mantenerlas en refrigeración para evitar cambios en su composición y consistencia.

Para imitar el sabor y color de la mantequilla, a la margarina se le agregan aditivos artificiales como aromatizantes, colorantes, estabilizantes, antioxidantes y conservadores para prolongar su vida de anaquel. El contenido energético de este producto es aún más alto que el de la mantequilla, 900 Kcal., por cada 100 gramos de producto.

La inyección de hidrógeno es parte esencial del proceso de elaboración de la margarina; en dicho proceso, parte de las propiedades del aceite se transformen en grasas hidrogenadas.

#### **3.1.3.8. Royal o polvo para hornear**

Es una levadura química a base de bicarbonato de sodio que se utiliza para aumentar el volumen de masas, en especialmente en pastelería y confitería.

Es más eficaz que el bicarbonato de sodio sólo, ya que actúa a temperatura inferior que éste y no deja un gusto extraño. Reacciona a los 85°C. A 170°C aún conserva el sabor del bicarbonato y no esponja. Su mayor potencia es a los 200°C. La proporción de bicarbonato y royal es de 1:3 respectivamente.

No necesita elementos o ingredientes extras para multiplicarse, pero reacciona igual que la levadura.<sup>(7)</sup>

Es conocido como "Polvo Royal", "Levadura en polvo" o "sobrecitos de gaseosa".

Se compone de 3 elementos:

- **Bicarbonato**

Produce o genera gas carbón

Permite el esponjado de las masas.

- **Ácido**

Permite una mejor reacción del bicarbonato y elimina su sabor después de la reacción. Ácido cítrico, tartárico, etc.

- **Agente neutral**

Regula la reacción para que no sea descontrolada.

Harina de maíz o arroz.

### **3.1.3.9. Queso**

Existen muchas variedades de queso; sin embargo, en repostería solo se utilizan los quesos crema, sobre todo el denominado ricota o requesón, obtenido por coagulación espontánea de la leche mediante la acción de la caseína.

Con él se hacen excelentes tartas como los Típs: Para repostería se recomienda utilizar leche entera, debido a que es muy rica en grasas.

### **3.1.3.10. Frutas**

Frutas El uso de las frutas en la pastelería es grande, desde su uso en estado natural, como postre en comidas, hasta diversas transformaciones más o menos

complejas, desde las macedonias hasta las cocinadas, confitadas, escarchadas o glaseadas, etcétera. Las frutas que normalmente se utilizan en pastelería son:

**Tabla 1: Identificación Científica Frutas**

<b>FRUTAS</b>		
<b>Ilustración</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Nombre Común</b>
	Prunusarmeniaca	Albaricoque
	Prunusavium	Cerezas
	<i>Prunus salicina</i>	Ciruelas
	Citrus aurantifolia	Limón
	Citrus reticulata, Citrus deliciosa, Citrus unshiu	Mandarina
	Citrus sinensis	Naranja
	Malus domestica	Manzanas
	Prunuspersica	Melocotones
	Pyruscommunis	Peras

	Musa paradisiaca, Musa cavendishii	Plátano
	Vitisvinifera	Uvas
	Ficus caric	Higo
	Ananassativus	Piñas
	Feijoasellowiana	Guayaba
	Carica papaya	Papaya
	Mangifera indica	Mango
	Rubusidaeus	Frambuesas
	Morusnigra	Moras

**Fuente:** Recuperado de: <http://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/lista-frutales-nombre-cientifico.htm>

**Elaborado:** Jessica Ruiz

### 3.1.3.11. Especies

**Tabla 2: Identificación Científicas de las Especies**

ESPECIES		
ILUSTRACIÓN	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN
	Pimpinella anisum	Anís
	Cinnamomum zeylanicum	Canela
	Vanilla planifolia	Vainilla
	Syzygium aromaticum	Clavo de olor
	Mentha arvensis	Menta
	Citrus sinensis	Piel de naranja y limón
	Citrus aurantium	Agua de Azahar
	Coffea arabica	Café soluble o extractos de Café

**Fuente:** Recuperado de: [http://www.unavarra.es/herbario/hm/especies\\_ncien.htm](http://www.unavarra.es/herbario/hm/especies_ncien.htm)

**Elaborado:** Jessica Ruiz

### **3.1.4. Organización de un taller de repostería**

Se debe cumplir la normativa vigente de seguridad e higiene en el trabajo, que regula: puertas de emergencia, colocación de extintores de fuego, lavaderos con jabón líquido y toallas de un solo uso (papel toalla), sistemas extractores de humos, iluminación, suministro de agua corriente potable etcétera.

La forma del taller debe ser lo más regular posible (cuadrado o rectangular) para evitar, los rincones o zonas de difícil acceso para la limpieza, se debe tener esquinas sanitarias que son más fáciles de limpiar y no acumulan el polvo. Debe estar aislado de cualquier zona que no sea de elaboración y manipulación de productos (oficinas, lavados, almacenes, vestuarios e incluso las viviendas). El espacio de trabajo debe ser suficientemente amplio para moverse con facilidad, además no debe tener ningún tipo de dificultad añadida (escaleras). Debe tener una facilidad en la comunicación entre las diferentes áreas (recepción, almacén, servido, lavado, etcétera.<sup>(11)</sup>)

La iluminación es básica. La intensidad luminosa necesaria oscila entre los 200-400 lux, es decir, un máximo de 70 watts /m<sup>2</sup> con luz incandescente y 20 watts/m<sup>2</sup> con luz fluorescente.

Los suelos deben tener las siguientes características:

- De material antideslizante que facilite la circulación del personal.
- De sencilla limpieza y principalmente anti-poroso, para evitar la acumulación de grasa y suciedad.
- Resistente a los desgastes por los detergentes y variaciones de temperatura, y capaz de soportar el peso de los equipos.

- Sin desniveles ni resaltes.
- Con un mínimo de pendiente hacia los desagües para su limpieza de 2%
- El perímetro del equipo de cocina debe tener el correspondiente desagüe y rejilla.

Los paredes deben estar revestidas de un material apropiado para su limpieza (mayólica blanca o similar), sobretodo hasta una determinada altura que no es necesario que sobrepase los dos metros. En el resto, como en los techos, debe utilizarse un material impermeabilizante que contenga las posibles condensaciones. No hay que olvidar que esta área de producción se genera continuos ruidos que pueden ser molestos no solo para el personal que allí trabaja, sino también para los clientes que se puedan encontrar cerca. Cualquier sistema de absorción acústica mejoraría las condiciones físicas del taller. Las alturas de los techos suelen oscilar entre los 2.4 y 4.3 m, según las zonas. Tanto los techos bajos como los demasiado altos no son convenientes.

Se debe contar con equipos de filtros, cuyo objetivo es decantar las grasas y aceites de forma que la cantidad de estos expulsada al exterior esté dentro de las normas. Para ello dispone de varillas de metal verticales formando un laberinto, de forma que los aceites, al atravesarlos, son decantados por disminución de la velocidad y por el efecto de la fuerza centrífuga. Se pueden extraer con facilidad, y su limpieza debe ser frecuente para evitar las incrustaciones y alargar su vida útil.

En el caso de poner un sistema de extracción es necesaria la existencia de una campana, con un equipo de filtros que rodee con amplitud todo el perímetro de

la zona de cocción (si es posible debe ser de acero inoxidable para facilitar la limpieza). Para la extracción de humos y vapores son necesarias las velocidades entre 0.02 y 0.05 m/seg en la boca de la campana. También existen actualmente campanas autolimpiables, en cuyo caso se sustituye el equipo de filtros convencional por un habitáculo totalmente estanco, dentro del cual se encuentran las unidades filtrantes. En su interior disponen, en la parte superior e inferior de éstas, de un sistema de pulverización con toberas, mediante las cuales se distribuye el caudal de agua a lo largo de la campana, realizando de esta forma las operaciones de ciclo frío, auto limpieza o contra incendios.

El agua, junto a las grasas y residuos, se evacua por un desagüe que se conecta a la red general. En cuanto a la ventilación, además de las aberturas naturales con que cuente el local, se puede adaptar un sistema de ventilación con conductos de distribución para toda la zona.

Las instalaciones de agua son muy necesarias. Se deben tener depósitos con capacidad suficiente que permitan un suministro continuo en caso de avería, conducciones, aislamientos, llaves de paso que aíslen las distintas zonas para impedir la falta de agua en un determinado momento, válvulas mezcladoras para controlar la temperatura según las necesidades, elementos para el tratado del agua, etcétera.

Las instalaciones de gas, deben tener llaves de corte no solo generales, sino a lo largo de la red. Las cañerías que transportan gas son siempre amarillas, de esta forma se diferencian de las otras cañerías.

Deberá tener una mesa central que tenga una parte de mármol, que es necesario para ciertos trabajos de pastelería, el tamaño de la mesa va de acuerdo con el tamaño del taller. También debe tener por lo menos dos lavatorios donde se pueden enfriar productos y realizar la limpieza de los utensilios, con agua fría y caliente.

### **3.1.5. Pastas**

Se caracterizan por tener una gran cantidad de mantequilla, generalmente la proporción es de 2 partes de harina por 1 de mantequilla. Entre más mantequilla contenga, más quebrada será; además se trabajan poco tiempo con las manos.

Este tipo de pastas se pueden usar solas o como fondo que se puede rellenar con distintas preparaciones como: frutas, cremas, etc.

Se incluyen en este grupo las siguientes pastas:

- **Pasta Quebrada:** esta pasta leva doble cantidad de harina que de mantequilla. Sus características son: se corta fácilmente al estar cruda, cuando está cocida se quiebra al comerla, tiene un sabor marcado a mantequilla.
- **Pasta Brisé:** se caracteriza por ser una pasta quebrada con huevo, también se le llama pasta para enfondar.
- **Pasta Azucarada:** Es la misma técnica que la pasta quebrada, solo que a ésta se le agrega azúcar.
- **Pasta Arenilla (Sablee):** es una pasta quebrada y azucarada que se deshace al morderla. Lleva una proporción mucho más alta de mantequilla que las otras pastas.

- **Pasta Hojaldrada:** es la incorporación de materia grasa en una masa para formar capas.

La grasa que se encuentra en el interior, por acción del calor que le aporta el horneado, hace que la grasa comience a hervir y ésta al estar entre láminas produce una presión por el vapor que desprende, levantando así cada capa.

### 3.1.6. Merengues

Consiste simplemente en claras de huevo batidas y endulzadas, se utiliza en diferentes postres, tanto cocidos como no cocidos.

Las claras no deben tener restos de yema ni el equipo restos de grasa, así alcanzarán un buen volumen una vez batidas. (10)

Tipos de Merengues:

- **Francés:** Se utiliza para moldear y secar las formas en el horno o para escalfar.
- **Suizo:** Se utiliza para extender con la manga pastelera y modelar.
- **Italiano:** Este merengue es muy firme y brillante, se utiliza para extender con manga pastelera, como cobertura ligeramente dorada y para aligerar mouse.

### 3.1.7. Salsas

Representan una parte importante dentro de la repostería ya que, además de mejorar su sabor, le dan mayor presentación. Se dividen en dos grupos:

- **Calientes:** se hacen a base de almíbares y frutas o jugo de frutas. También pueden prepararse con leche y huevos o teniendo como base una crema inglesa ligera.
- **Frías:** Se utilizan los mismos ingredientes que en las calientes, pero se sirven siempre frías y generalmente se les añade crema batida para darles consistencia.

### 3.1.8. Cremas

Son composiciones no muy espesas hechas casi siempre a base de leche, huevos, almíbar y mantequilla, se puede perfumar con un licor o una esencia.

Si se usa una especia se deberá añadir al inicio; si es una esencia se agregará en el último hervor y si es un licor se incorporará fuera del fuego.

Las cremas más conocidas son:

- Inglesa
- Pastelera
- Chantilly
- Mantequilla

**Crema Inglesa:** su composición es con una base de leche, azúcar y yemas de huevo que son las que le darán consistencia. Si a esta crema se le agregan otros elementos, tomará entonces el nombre del elemento. Ejemplo: crema de café, caramelo, etc. Si se le agrega grenetina recibe el nombre de crema encolada.

**Crema Pastelera:** Es muy parecida a la inglesa, pero tiene una consistencia más espesa puesto que se le añade fécula de maíz. También en esta crema existen

variantes al agregar otro elemento como: almendras - crema frangipane, praliné en polvo - crema praliné.

**Crema Chantilly:** Conocida como crema batida, se usa una crema con un 30% de grasa y azúcar hasta obtener el punto de turrón. La denominación se debe a la reputación que tenían las cocinas del castillo de Chantilly, cuando Batel oficiaba en ellas, a mediados del sigloXVII.

**Crema a la Mantequilla:** Su base es de mantequilla batida a la cual se le añade una crema inglesa, un almíbar o un merengue. Al preparar estas cremas debe cuidarse que los elementos estén tibios para que puedan incorporarse a la mantequilla y resulte cremosa.

### **3.1.9. Frutas**

Dentro de la repostería se presentan para confeccionar toda clase de postres. Para usarlas se requiere frecuentemente de una preparación previa como: jalea, mermelada, confitura, compota o frutas cristalizadas o de un tipo de cocción: horneadas, papillote, escalfadas, salteadas, entre otras.

### **3.1.10. Clasificación de preparaciones**

- **Jalea:** preparación transparente de aspecto gelatinoso hecha con jugos y zumos de fruta azúcar y agua. La pectina es una sustancia mucilaginoso (sustancia viscosa que resulta de la disolución de una goma o hidrocoloideen agua) contenida en la fruta y que al reaccionar con el azúcar forma un coloide. Las frutas con más cantidad de pectina son: manzana, membrillo, tejocote, grosella y frambuesa.

- **Mermelada:** Preparación a base de fruta y azúcar con la consistencia de un puré. Es necesario considerar el porcentaje de agua en la preparación para evitar cristalización.
- **Glaseado:** Se le denomina así a todas las coberturas, pero especialmente a las que se preparan a base de una mermelada hervida y colada que sirve para relleno o como cubierta que aporta brillo.
- **Confitura:** Preparación hecha a base de frutas y azúcar, muy parecida a la mermelada, pero con la diferencia que incluye menos azúcar y se liga con fécula desleída para darle una textura tersa. Puede incluir un licor que le dará mayor calidad.
- **Compota:** Se conoce con este nombre a toda la fruta cocida en un almíbar, puede ser elaborada a partir de fruta seca o fresca. Según el tipo de fruta puede usarse entera o cortada en mitades o cuartos. Según el grado de firmeza de las frutas será el tipo de almíbar (más o menos denso)
- **Frutas Cubiertas:** preparaciones en donde el jugo de la fruta es sustituido por azúcar. Para su elaboración es importante que las frutas estén firmes y sean de buena calidad.<sup>(12)</sup>

### 3.1.11. Manejo de costos

Muchas decisiones que envuelven al manager de un establecimiento gastronómico dependen de la respuesta a la siguiente pregunta ¿Cuánto cuesta?

Y ¿Qué calidad obtendré?

La repuesta se vuelve complicada cuando se refiere a diferentes tipos de costos para el negocio. El manager debe identificar cuidadosamente los costos ya sean directos o indirectos, de acuerdo a un sistema lógico antes de tomar decisiones.

Depreciación, mantenimiento y otros costos deberán ser considerados a largo plazo cuidadosamente para ayudar a la decisión de comprar algo caro, otras decisiones como, cierre de temporada y métodos de pago dependerán de un análisis de costo acertado.

### **3.1.11. Definición de costos**

Costo es el sacrificio, o esfuerzo económico que se debe realizar para lograr un objetivo.

Los objetivos son aquellos de tipo operativos, como por ejemplo: pagar los sueldos al personal de producción, comprar materiales, fabricar un producto, venderlo, prestar un servicio, obtener fondos para financiarnos, administrar la empresa, etc. Si no se logra el objetivo deseado, decimos que tenemos una pérdida.

La mercadería que se deteriora por contaminación y queda inutilizada, es una pérdida; porque, a pesar del esfuerzo económico no tiene un objetivo determinado.

También es necesario precisar algunos conceptos que se utilizan para definir y caracterizar aspectos relacionados con el tema que estamos analizando. Por ejemplo: Desembolso, Amortizaciones e Inversión.

El costo es fundamentalmente un concepto económico, que influye en el resultado de la empresa.

El desembolso es un concepto de tipo financiero, que forma parte del manejo de dinero. Su incidencia está relacionada con los movimientos (ingresos y egresos) de caja o tesorería

Uno puede comprar un insumo mediante un pago en dinero (erogación), pero hasta que ese insumo no sea incorporado al producto que se elabora y luego se vende, no constituye un costo. Es un desembolso.

Hay bienes que se compran y que se utilizan en el sistema productivo, pero que no se incorporan al producto como insumo, sino que se utilizan durante un tiempo para ayudar en su elaboración. Por ejemplo: maquinarias, equipos, instalaciones, bienes de uso, etc.

A estos bienes se les practica lo que se denomina amortización o depreciación, por un importe que está relacionado con su vida útil, el desgaste, la obsolescencia técnica, etc.; y se carga dicho importe en forma proporcional al producto. Esto constituye un costo, aunque el desembolso se hizo en el pasado.

### **3.1.12. Tipos de costos**

Es necesario clasificar los costos de acuerdo a categorías o grupos, de manera tal que posean ciertas características comunes para poder realizar los cálculos, el análisis y presentar la información que puede ser utilizada para la toma de decisiones.

Clasificación según la función que cumplen:

### **a. Costo de Producción**

Son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros, mediante el empleo de un proceso de transformación. Por ejemplo:

- Costo de la materia prima y materiales que intervienen en el proceso productivo
- Sueldos y cargas sociales del personal de producción.
- Depreciaciones del equipo productivo.
- Costo de los Servicios Públicos que intervienen en el proceso productivo.
- Costo de envases y embalajes.
- Costos de almacenamiento, depósito y expedición.

### **b. Costo de Comercialización**

Es el costo que posibilita el proceso de venta de los bienes o servicios a los clientes. Por ejemplo

- Sueldos y cargas sociales del personal del área comercial.
- Comisiones sobre ventas.
- Fletes, hasta el lugar de destino de la mercadería.
- Seguros por el transporte de mercadería.
- Promoción y Publicidad.
- Servicios técnicos y garantías de post-ventas.

### **c. Costo de Administración**

Son aquellos costos necesarios para la gestión del negocio. Por ejemplo:

- Sueldos y cargas sociales del personal del área administrativa y general de la empresa
- Honorarios pagados por servicios profesionales.
- Servicios Públicos correspondientes al área administrativa.
- Alquiler de oficina.
- Papelería e insumos propios de la administración

#### **d. Costo de financiación**

Es el correspondiente a la obtención de fondos aplicados al negocio. Por ejemplo:

- Intereses pagados por préstamos.
- Comisiones y otros gastos bancarios.
- Impuestos derivados de las transacciones financieras.

#### **3.1.13. Clasificación según su grado de variabilidad**

Esta clasificación es importante para la realización de estudios de planificación y control de operaciones. Está vinculado con las variaciones o no de los costos, según los niveles de actividad.

##### **a. Costos Fijos**

Son aquellos costos cuyo importe permanece constante, independiente del nivel de actividad de la empresa. Se pueden identificar y llamar como costos de "mantener la empresa abierta", de manera tal que se realice o no la producción, se venda o no la mercadería o servicio, dichos costos igual deben ser solventados por la empresa. Por ejemplo:

- Alquileres
- Amortizaciones o depreciaciones
- Seguros
- Impuestos fijos
- Servicios Públicos (Luz, TE., Gas, etc.)
- Sueldo y cargas sociales de encargados, supervisores, gerentes, etc.

#### **b. Costos Variables**

Son aquellos costos que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción o actividad de la empresa. Son los costos por "producir" o "vender".

Por ejemplo:

- Mano de obra directa (a destajo, por producción o por tanto).
- Materias Primas directas.
- Materiales e Insumos directos.
- Impuestos específicos.
- Envases, Embalajes y etiquetas.
- Comisiones sobre ventas.

### **3.1.14. Clasificación según su asignación**

#### **a. Costos Directos**

Son aquellos costos que se asigna directamente a una unidad de producción.

Por lo general se asimilan a los costos variables.

## **b. Costos Indirectos**

Son aquellos que no se pueden asignar directamente a un producto o servicio, sino que se distribuyen entre las diversas unidades productivas mediante algún criterio de reparto. En la mayoría de los casos los costos indirectos son costos fijos.

### **3.1.15. Clasificación según su comportamiento**

#### **a. Costo Variable Unitario**

Es el costo que se asigna directamente a cada unidad de producto. Comprende la unidad de cada materia prima o materiales utilizados para fabricar una unidad de producto terminado, así como la unidad de mano de obra directa, la unidad de envases y embalajes, la unidad de comisión por ventas, etc.

#### **b. Costo Variable Total**

Es el costo que resulta de multiplicar el costo variable unitario por la cantidad de productos fabricados o servicios vendidos en un período determinado; sea éste mensual, anual o cualquier otra periodicidad.

La fórmula del costo variable total es la siguiente:

$$\text{Costo Variable Total} = \text{Costo Variable Unitario} \times \text{Cantidad}$$

Para el análisis de los costos variables, se parte de los valores unitarios para llegar a los valores totales. En los costos fijos el proceso es inverso, se parte de los costos fijos totales para llegar a los costos fijos unitarios.

#### **c. Costo Fijo Total**

Es la suma de todos los costos fijos de la empresa

#### **d. Costo Fijo Unitario**

Es el costo fijo total dividido por la cantidad de productos fabricados o servicios brindados.

Costo fijo Unitario = Costo Fijo Total / Cantidad

#### **e. Costo Total**

Es la suma del Costo Variable más el Costo Fijo.

Se puede expresar en Valores Unitarios o en Valores Totales

Costo Total unitario = Costo Variable unitario + Costo Fijo unitario

Costo Total = Costo Variable Total + Costo Fijo Total

#### **3.1.16. Precio de venta**

El precio de venta es el valor de los productos o servicios que se venden a los clientes. La determinación de este valor, es una de las decisiones estratégicas más importantes ya que, el precio, es uno de los elementos que los consumidores tienen en cuenta a la hora de comprar lo que necesitan.

El cliente estará dispuesto a pagar por los bienes y servicios, lo que considera un precio "justo", es decir, aquel que sea equivalente al nivel de satisfacción de sus necesidades o deseos con la compra de dichos bienes o servicios.

Por otro lado, la empresa espera, a través del precio, cubrir los costos y obtener ganancias. En la determinación del precio, es necesario tomar en cuenta los objetivos de la empresa y la expectativa del cliente.

El precio de venta es igual al costo total del producto más la ganancia.<sup>(16)</sup>

Precio de Venta = Costo Total unitario + Utilidad
---

### **3.1.17. Fundación Julián Quito**

#### **¿Qué es la Fundación Julián Quito?**

Centro De Desarrollo Integral Para Niños/As Y Adolescentes En Situación De Riesgo “Julián Quito” 2011.

Es un proyecto que permite contribuir a mejorar los niveles de capacidad de aprendizaje de los niños niñas y adolescentes del barrio San Martín y de sus familias, debido a que en un periodo de cinco años en los actuales momentos los destinatarios atendidos continuaran en sus estudios y se han indicado un proceso de inserción positiva con capacidad dentro de la sociedad.

Por esta razón este proyecto quiere incrementar la acción que cubra hacia la población en situación de riesgos de los barrios la Providencia, Bonilla Abarca, San Luis, Macají, Liberación Popular que son barrios asentados dentro del perímetro suroccidental localizados dentro del área de intervención del proyecto.

Es sumamente importante continuar con este trabajo, basados en la normativa en un nuevo escenario. Compartiendo las responsabilidades de protección y de capacitación de los destinatarios, entre los padres de familia las organizaciones locales la institución responsable del estado y las instituciones solidarias de apoyo poniendo en marcha un nuevo modelo de acción la que permita ampliar a más beneficiarios directos, e indirectos en los próximos años.

### **Beneficiarios**

Los usuarios directos de este proyecto son 70 niñas y adolescentes comprendidos entre la edades de 5 a 16 años de los cuales 45 son hombres y 25 son mujeres 21 pertenecen a hogares organizados, cuyos padres y madres se dedican a labores de albañilería, transporte, servicio doméstico, 39 niñas y adolescentes pertenecen a familia desorganizadas con solo la madre como jefa de hogar y realizando labores de servicio doméstico, 10 viven en hogares disfuncionales cuyos padres son enfermos, alcohólicos o irresponsables. Por las características descritas de esta población, los hijos e hijas, pasan solos la mayor parte del tiempo, sin una buena alimentación o casi nada, sin el cuidado y apoyo

para sus tareas escolares, sin seguridad, sin afecto, es decir excluidos de sus derechos a crecer con dignidad.

Los usuarios indirectos son 37 familias y alrededor de 350 personas emigrantes asentadas en los barrios descritos que carecen de las mínimas condiciones de alimentación, salubridad, vivienda, protección y seguridad, además de los cambios que sufren a causa de la migración, que se ven obligados a perder su cultura en la utilización de los alimentos propios de la zona de su identidad asumiendo nuevas prácticas culturales.

### **Objetivos**

El objetivo es mejorar la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes de los sectores focales definidos por el programa, mediante el desarrollo de un programa de trabajo integral que conlleva a ampliar las capacidades intelectuales, físicas y psíquicas.

Contar con un centro de protección y apoyo integral de niñas, niños y adolescentes, para lograr el desarrollo de sus capacidades, habilidades y destrezas.

Crear actitudes y aptitudes para el emprendimiento de actividades formativas que conlleven a la preparación y ampliación de conocimientos en los niñas, niños y adolescentes y sus familias, mediante la capacitación y asistencia técnica en las diferentes áreas a trabajar

Impulsar la participación y organización de los niños, niñas y adolescentes para el empoderamiento de la práctica de ciudadanía y defensa de sus derechos y cumplimientos de sus responsabilidades.

## **Recurso Humano que trabaja en la Fundación**

Nuestro recurso humano para la fundación y lo talleres constan de una trabajadora social, un Psicólogo Clínico, Educador de Música y Danza, Técnico de Dibujo y Pintura, Técnica de manualidades, Profesor de Repostería, Profesora de inglés, Técnica de cocina.

## **Cátedra de Repostería**

Dentro del Área de repostería las clases se darán 2 días a la semana en dos horas de clases en las que los niños en las dos clases semanales deben dividirse en dos grupos de los 70 se dividen a cada clase 35 niños y adolescentes dividiéndole por edades.

El primer grupo niños de 5 a 10 años

El segundo grupo adolescentes de 10 a 16 años

Se les enseñara preparaciones de acorde a su edad y a que no corran riesgo al ponerlos en prácticas.

El presupuesto que tiene establecida para cada clase de repostería para que se les enseñe a preparar y pueda hacer su degustación es de diez dólares por clase.

## **IV. HIPÓTESIS**

### **4.1. Hipótesis**

¿La guía repostera de bajo costo tendrá un 51% de aceptabilidad por parte de los niño/as y adolescentes del Centro de desarrollo integral Julián Quito?

## **V. METODOLOGÍA**

### **A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

La presente investigación se llevará a cabo en el centro de desarrollo integral para niños, niñas y adolescentes en situación de riesgo “JULIAN QUITO” Diciembre 2012 a Mayo 2013, Localizado en la ciudad de Riobamba Barrio San Martin

### **B. VARIABLES**

#### **1. Identificación**

Las variables en estudio de la presente investigación son:

#### **2. Variable dependiente:**

- Los productosreposteros

### 3. Variable independiente:

- Materia Prima de bajo costo de calidad
- Elaboración de los productos de Bajo costo
- Aceptabilidad

### 4. Operacionalización

Variable	Categoría/escala	Indicador
Materia prima de bajo costo de calidad	Ingredientes principales de repostería	Temporada Marca Tamaño Cantidad
	Estándares de calidad	Excelente
	Codex Alimentarius	Muy bueno
	Evaluación Sensorial	Bueno
	Higiénica	Regular
	Precio	Deficiente
Cantidad		
Frescura		

Elaboración de productos reposteros	Preparaciones Estandarizadas	Cantidad en gramos Cantidad en mililitros Tiempo de cocción en minutos Tiempo de preparación en minutos Temperatura en grados centígrados Cantidad en número de porción
Aceptabilidad	Hedónica	No me gusta Me gusta levemente Me gusta moderadamente Me gusta mucho

### C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El estudio se fundamenta en una investigación carácter descriptivo no experimental, ya que los datos se recogen de manera directa de la realidad en su ambiente natural, son descritos e interpretados según la realidad planteada en la organización. De igual manera se considera una investigación de campo, ya que los datos fueron recabados en la propia institución donde se desarrolló la investigación.

De acuerdo a la naturaleza el estudio está enmarcado dentro de la modalidad de un proyecto factible, debido a que está orientado a proporcionar solución o respuesta a problemas planteados en una determinada realidad.

#### **D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO**

Para calcular el número de recetas de bajo costo para la clase de repostería, el análisis que se realizó fue un muestreo aleatorio simple, arrojando un total de 10 recetas que serán evaluadas por el investigador bajo las recetas estándar determinando las necesidades económicas de la fundación y tomando las que cumplan con este requisito y estableciendo del resultado la aceptabilidad por parte de los directivos de la Fundación Julián Quito.

#### **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

Mediante un análisis de los diferentes ingredientes utilizados en la repostería, y los indicadores que intervienen en la variación del costo se identificaron mediante un cuadro comparativo de costos los ingredientes básicos y necesarios para la elaboración de estos productos comestibles.

- Se procederá a estandarizar las recetas de postres para poder determinar si estas cumplen con el requerimiento económico de la fundación.
- Se realizará la preparación de los productos seleccionados de bajo costo para determinar los niveles de aceptabilidad de los productos reposteros y determinar si cumplen con los niveles de costo sin que esto haya alterado los parámetros de calidad que debe tener en el producto terminado, se realizará la evaluación sensorial dirigida a directivos del centro de desarrollo.
- Se elaborara una guía recetaría, con los productos de bajo costo y elaboración de los mimos como aporte a la Fundación.

#### **1. Equipos, utensilios y herramientas de trabajo**

## **Instalaciones**

- Centro de desarrollo “JULIAN QUITO”

## **Equipos de Pastelería**

- Horno
- Cocina
- Balanza
- Batidora
- Freidora
- Refrigeradora

## **Utensilios y herramientas de trabajo**

- Juego de cuchillos
- Cucharasmedidoras
- Jarramedidora
- Tazamedidora
- Tamices
- Vols.
- Espátulas
- Exprimidor
- Rodillos
- Bolillos
- Cortadores
- Cucharones
- Pelador

- Termómetro
- Moldes
- Manga
- Boquillas
- Pinceles y Brochas
- Mesas de procesamientos
- Bandejas
- Desinfectantes, detergentes
- Libreta de apuntes

## **VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **6.1. Comprobación de la Hipótesis**

Los resultados del estudio aplicado determinan que más del 51% de los niños/as y adolescentes participantes están de acuerdo con las recetas determinadas; por tanto la hipótesis es aceptable.

### **6.2. Determinación de los Costos para la materia prima de las Recetas de la Guía Repostera.**

Para determinar los costos de la materia prima de la recetas se realizó una investigación de campo para obtener información.

Ya que las recetas deben mantener la característica de bajo costo se tomó en cuenta lo siguiente:

- Materia Prima necesaria para la repostería.
- Productos, los cuales su costo no sea elevado de acuerdo a lo establecido en la presente investigación.
- Se prefirieron productos bajos en costos de acuerdo a su marca pero que estén de bajo los estándares de calidad.
- En caso de las frutas se utilizaran las que estén de temporada

Una vez identificada la materia prima de bajo costo lo siguiente será elaborar la línea de productos reposteros con la materia prima seleccionada y optimizando los costos de producción.

Tabla 3: Precios de Frutas

NOMBRE	CANTIDAD AL POR MAYOR	MERCADO MAYORISTA	MERCADO LA CONDAMINE	MERCADO SAN ANFONSO	PRECIO PROMEDIO	CANTIDAD AL POR MENOR	MERCADO MAYORISTA	MERCADO LA CONDAMINE	MERCADO SAN ANFONSO	PRECIO PROMEDIO
CHIRIMOYA	17 u	27	27	27	27	1 unidad	1	1	1	1
CEREZAS	10 K	45	47	45	46	1 libra	2.5	3	2.5	2.67
CIRUELAS	500 u	20	25	25	23	20 u	1	1	1	1
COCO	100 u	95	100	97	97	1 unidad	1	1.5	1.25	1.25
DURAZNOS	120 u	20	25	25	23	1 unidad	0.2	0.2	0.2	0.2
FRUTILLAS	6 k	8	6	8	7.33	1 libra	1.25	1.5	1.5	1.42
GUANABANA	-	-	-	-	-	1 kilo	2	2.25	2.25	2.16
GUAYABA	130 u	20	22	20	20.67	1 unidad	0.15	0.2	0.2	0.18
HIGOS	250 u	7	8	8	7.67	25 u	1	1	1	1
KIWIS	130 u	22	25	25	25.67	1 unidad	0.2	0.25	0.25	0.23
LIMAS	100 u	6	8	7	7	1 unidad	0.2	0.25	0.2	0.22
LIMON	100 u	4	6	5	5	1 unidad	0.1	0.1	0.1	0.1
MANDARINAS	150 u	10	10	10	10	1 unidad	0.2	0.1	0.15	0.15
MANGO	50 u	30	30	30	30	1 unidad	1	1	1	1
MANZANA	150 u	20 00	23	23	22	1 unidad	0.25	0.25	0.25	0.25
MARACUYA	100 u	12	14	13	12	1 unidad	0.15	0.2	0.2	0.18
MELÓN	10 u	26	28	28	27	1 unidad	2.5	3	3	2.83
MORA	7 lb	12	13	12	12.33	1 libra	2	2.5	2.5	2.33

<b>NARANJAS</b>	100 u	6	7	7	<b>6.33</b>	25 u	2	2	2	<b>2</b>
<b>NARANJILLA</b>	130 u	18	20	20	<b>18.67</b>	1 unidad	0.15	0.2	0.2	<b>0.18</b>
<b>PAPAYA</b>	20 u	8	9	9	<b>8.67</b>	1 unidad	0.75	1	1	<b>0.91</b>
<b>PERAS</b>	120 u	25	26	25	<b>25.33</b>	1 unidad	0.2	0.25	0.25	<b>0.23</b>
<b>PIÑA</b>	12 u	18	20	19	<b>18</b>	1 unidad	1.5	1.75	1.5	<b>1.58</b>
<b>GUINEO</b>	1 cabeza	8	10	10	<b>9.33</b>	1 unidad	0.05	0.1	0.05	<b>0.07</b>
<b>MADURO</b>	1 cabeza	10	10	10	<b>10</b>	1 unidad	0.1	0.15	0.15	<b>0.13</b>
<b>VERDE</b>	1 cabeza	10	10	10	<b>10</b>	1 unidad	0.1	0.15	0.15	<b>0.13</b>
<b>SANDIA</b>	-	-	-	-	-	1 unidad	3	4	4	<b>3.67</b>
<b>UVAS</b>	15 lb	18	20	18	<b>18.67</b>	1 libra	1.5	2	2	<b>1.83</b>
<b>TOMATES</b>	120 u	16	18	18	<b>17.33</b>	1 unidad	0.15	0.2	0.2	<b>0.2</b>
<b>BABACO</b>	12 u	15	16	16	<b>15.66</b>	1 unidad	1.5	1.5	1.5	<b>1.5</b>
<b>TORONJA</b>	100 u	15	16	16	<b>15.66</b>	1 unidad	0.2	0.25	0.25	<b>0.23</b>
<b>MARANJA AMERICANA</b>	88 u	27	28	27	<b>27.33</b>	1 unidad	0.40	0.5	0.5	<b>0.47</b>

**Fuente:** Investigación de Campo en los Mercados de la Ciudad de Riobamba

**Elaborado:** Jessica Ruiz

**Tabla 4: Precios de Frutas de Temporada**

NOMBRE	CANTIDAD AL POR MAYOR	MERCADO MAYORISTA	MERCADO LA CONDAMINE	MERCADO SAN ANFONSO	PRECIO PROMEDIO	CANTIDAD AL POR MENOR	MERCADO MAYORISTA	MERCADO LA CONDAMINE	MERCADO SAN ANFONSO	PRECIO PROMEDIO
CHIRIMOYA	17 u	27	27	27	<b>27</b>	1 unidad	1	1	1	<b>1</b>
COCO	100 u	95	100	97	<b>97</b>	1 unidad	1	1.5	1.25	<b>1.25</b>
DURAZNOS	120 u	20	25	25	<b>23</b>	1 unidad	0.2	0.2	0.2	<b>0.2</b>
FRUTILLAS	6 k	8	6	8	<b>7.33</b>	1 libra	1.25	1.5	1.5	<b>1.42</b>
GUAYABA	130 u	20	22	20	<b>20.67</b>	1 unidad	0.15	0.2	0.2	<b>0.18</b>
KIWIS	130 u	22	25	25	<b>25.67</b>	1 unidad	0.2	0.25	0.25	<b>0.23</b>
LIMAS	100 u	6	8	7	<b>7</b>	1 unidad	0.2	0.25	0.2	<b>0.22</b>
LIMON	100 u	4	6	5	<b>5</b>	1 unidad	0.1	0.1	0.1	<b>0.1</b>
MANDARINAS	150 u	10	10	10	<b>10</b>	1 unidad	0.2	0.1	0.15	<b>0.15</b>
MANZANA	150 u	20 00	23	23	<b>22</b>	1 unidad	0.25	0.25	0.25	<b>0.25</b>
MARACUYA	100 u	12	14	13	<b>12</b>	1 unidad	0.15	0.2	0.2	<b>0.18</b>
MELÓN	10 u	26	28	28	<b>27</b>	1 unidad	2.5	3	3	<b>2.83</b>
MORA	7 lb	12	13	12	<b>12.33</b>	1 libra	2	2.5	2.5	<b>2.33</b>
NARANJAS	100 u	6	7	7	<b>6.33</b>	25 u	2	2	2	<b>2</b>
NARANJILLA	130 u	18	20	20	<b>18.67</b>	1 unidad	0.15	0.2	0.2	<b>0.18</b>
PAPAYA	20 u	8	9	9	<b>8.67</b>	1 unidad	0.75	1	1	<b>0.91</b>
PIÑA	12 u	18	20	19	<b>18</b>	1 unidad	1.5	1.75	1.5	<b>1.58</b>
GUINEO	1 cabeza	8	10	10	<b>9.33</b>	1 unidad	0.05	0.1	0.05	<b>0.07</b>
MADURO	1 cabeza	10	10	10	<b>10</b>	1 unidad	0.1	0.15	0.15	<b>0.13</b>
VERDE	1 cabeza	10	10	10	<b>10</b>	1 unidad	0.1	0.15	0.15	<b>0.13</b>
SANDIA	-	-	-	-	-	1 unidad	3	4	4	<b>3.67</b>

<b>UVAS</b>	15 lb	18	20	18	<b>18.67</b>	1 libra	1.5	2	2	<b>1.83</b>
<b>TOMATES</b>	120 u	16	18	18	<b>17.33</b>	1 unidad	0.15	0.2	0.2	<b>0.2</b>
<b>BABACO</b>	12 u	15	16	16	<b>15.66</b>	1 unidad	1.5	1.5	1.5	<b>1.5</b>
<b>TORONJA</b>	100 u	15	16	16	<b>15.66</b>	1 unidad	0.2	0.25	0.25	<b>0.23</b>
<b>HIGOS</b>	250 u	7	8	8	<b>7.67</b>	25 u	1	1	1	<b>1</b>

**Fuente:** Investigación de Campo en los Mercados de la Ciudad de Riobamba

**Elaborado:** Jéssica Ruiz

**Tabla 5: Principales Ingredientes de Repostería**

INGREDIENTES	MARCA	PROVEEDOR	CANTIDAD AL POR MAYOR	PRECIO AL POR MAYOR	PESO AL POR MENOR	PRECIO AL POR MENOR
ACEITE	La Favorita	Comercial Zárate	25 lt	50	2 lt	2.2
ALMENDRAS	Delverano	Dicosavi	-----	-----	200 gr	4.5
ARROZ	Conejo viejo	Comercial Zárate	100 lb	45	1 lb	0.5
AVENA	Quaker	Dicosavi	100 lb	55	1 lb	0.5
AZUCAR	Valdez	Comercial Zárate	100 lb	43	1 lb	0.45
AZUCAR IMPALPABLE	Fleischmann	Fleischmann	4 K	16	1 lb	2.5
CANELA	El sabor	Las Razas	-----	-----	1 lb	4.9
CANGUIL	-----	Comercial Zarate	-----	-----	1 lb	0.65
CLAVO DE OLOR	El sabor	Las Razas	-----	-----	1 lb	0.9
COCOA	La Universal	Comercial Zárate	-----	-----	440 gr	2
COCO RALLADO	Santillana	Dicosavi	-----	-----	300 gr	5.5
COLORANTES	Fleischmann	Las Razas	-----	-----	250 gr	8
CREMA CHANTILLI	Fleischmann	Fleischmann	-----	-----	500 gr	4.25
CREMA DE LECHE	La vaquita	Dicosavi	-----	-----	1 lt	6.5
CHOCOLATE	Nestlé	Las Razas	-----	-----	250 gr	2.9
DULCE DE LECHE	La salamandra	Dicosavi	-----	-----	1 lt	6.9
ESENCIAS	Fleischmann	Las Razas	1 lt	6.5	50 gr	0.6
FRUTA CONFITADA	Delverano	Dicosavi	-----	-----	500 gr	4.5
GELATINA	Royal	Ahí es	-----	-----	500 gr	2.8
GRAGEAS	-----	Comercial Zarate	10 k	22	1 lb	1.2

<b>HABAS</b>	-----	Comercial Zarate	-----	-----	1 lb	0.6
<b>HARINA</b>	Gallo de Oro	Comercial Zarate	100 lbs	37	1 lb	0.4
<b>HUEVOS</b>	-----	Multi pollo	30 u	3.5	1 u	0.15
<b>LECHE</b>	Ranchito	Comercial Zárate	-----	-----	1 lt	0.75
<b>MAICENA</b>	-----	Comercial Zárate	55 lb	24	1 lb	0.5
<b>MAIZ</b>	-----	Las Razas	100 lb	100	1 lb	1
<b>MANI</b>	-----	Las Razas	100 lb	135	1 lb	1.4
<b>MANTEQUILLA</b>	Fleischmann	Comercial Zarate	15 K	25	1 lb	0.8
<b>MANTECA</b>	Tres chanchitos	Comercial Zarate	15 k	25	1 lb	0.8
<b>MERMELADA</b>	Arcor	Comercial Zárate	-----	-----	450 gr	2.5
<b>MIEL</b>	Apicare	Apicare	-----	-----	250 gr	5
<b>MOROCHO</b>	-----	Las Razas	100 lbs	45	1 lb	0.6
<b>NUECES</b>	Delverano	Dicosavi	-----	-----	250 gr	7.9
<b>LEVADURA</b>	Fleischmann	Las Razas	-----	-----	500 gr	2.2
<b>PANELA</b>	Valdez	Ahí es	-----	-----	1 lb	1.5
<b>PASAS</b>	El sabor	Las Razas	-----	-----	400 gr	2.5
<b>PIMIENTA DULCE</b>	El sabor	Las Razas	-----	-----	1 lb	0.9
<b>POLVO DE HORNEAR</b>	Royal	Ahí es	-----	-----	500 gr	6
<b>QUESO</b>	San Fernando	Dicosavi	-----	-----	500 gr	2.2
<b>SAL</b>	Cris sal	Comercial Zárate	-----	-----	1 lb	0.75

**Fuente:** Investigación de Campo en los Mercados de la Ciudad de Riobamba

**Elaborado:** Jessica Ruiz

Al finalizar el estudio de campo en los mercados hemos encontrado los ingredientes que cumplan con las características de bajo costo, pero que mantengan estándares de calidad y a su vez encontramos los proveedores adecuados que mantienen estos precios, en el caso de las frutas se utilizarán las que estén de temporada.

A continuación detallamos las posibles recetas que se someterán a la Validación Sensorial de los niños, niñas y adolescentes de Centro de Desarrollo Integral Julián Quito, sin olvidar la aceptación del presupuesto por parte de las autoridades del mismo.

### **6.3. Presentación, Tabulación e interpretación de los Resultados**

Los datos fueron obtenidos en las fichas de Validación Sensorial dirigida a los estudiantes del Centro de Desarrollo Integral “Julián Quito”. ACEPTABILIDAD de las recetas sugeridas.

Tomando en cuenta que el consumo de postres a bajo costo en las familias del centro de desarrollo Integral Julián Quito no es muy elevado, debemos medir la aceptabilidad de las recetas que van a ser enseñadas en taller de Repostería.

A continuación se muestra la aceptabilidad de las recetas propuestas en nuestro estudio a los alumnos, del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito, que por medio de Fichas de validación sensorial. Evaluamos la preferencia de los postres.

## a. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) del Maní Confitado

**Tabla 6: Ficha Validación Sensorial Maní Confitado**

No me gusta	0
Me disgusta levemente	2
Me gusta moderadamente	12
me gusta mucho	21
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito

**Elaborado:** Jessica Ruiz

**Gráfico 1: Ficha Validación Sensorial Maní Confitado**



En la gráfica podemos observar que el 60% tiene una total aprobación a la receta de maní confitado un 34% de los alumnos encuestados que nos indica que me gusta moderadamente y a penas y un 6% me disgusta levemente.

En un promedio nos damos cuenta que tiene una aceptabilidad idónea para el aprendizaje de los niños/as y adolescentes.

## b. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Frutilla con Chocolate

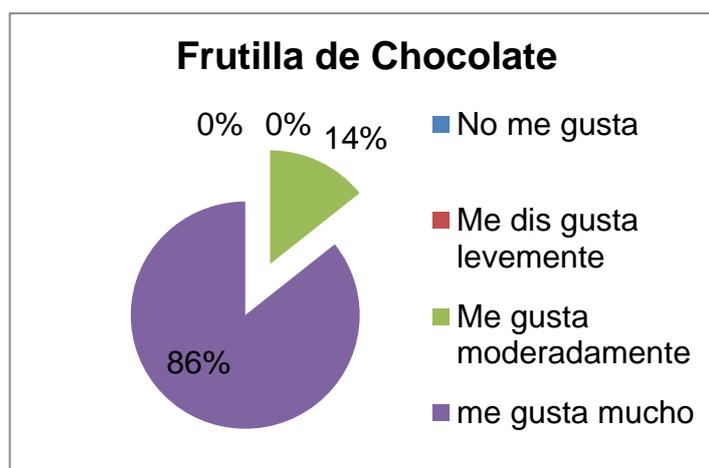
**Tabla 7: Ficha Validación Sensorial de Frutilla con Chocolate**

No me gusta	0
Me disgusta levemente	0
Me gusta moderadamente	5
me gusta mucho	30
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

**Gráfico 2: Ficha de Validación Sensorial Frutilla con Chocolate**



En esta ficha encontramos una aceptabilidad a la receta propuesta ya que obtuvimos un 86% de aceptación total con la opción me gusta mucho y un 14% me gusta moderadamente, el resto de opciones no tienen presencia en las respuestas.

### c. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Espumilla

No me gusta	
Me dis gusta levemente	
Me gusta moderadamente	7
me gusta mucho	28
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

**Gráfico 3: Ficha Validación Sensorial Espumilla**



En esta ficha de aceptabilidad, nos dio resultado de igualmente muy favorables por parte de los niños/as y adolescentes que fueron encuestados con un 80% de me gusta mucho y un 20% me gusta moderadamente el resto de opciones tienen un porcentaje nulo.

Esta receta fue muy aceptada por los estudiantes ya que se mostraron muy interesados, al manifestar que ellos si desean conocer el procedimiento de su ejecución.

d. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Arroz con Leche

Tabla 8: Ficha Validación Sensorial Arroz con Leche

No me gusta	2
Me disgusta levemente	2
Me gusta moderadamente	4
me gusta mucho	27
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

Gráfico 4: Ficha Validación Sensorial Arroz con Leche



Respecto a esta receta nos dio varios datos a analizar entre los primeros es que existe un 6% que no le gusta esta receta, otro 6% me disgusta levemente y pero a favor de esta receta esta un 11% me gusta moderadamente y un 77%, me gusta mucho, dando una aceptabilidad favorable al aprendizaje de la misma en el taller de repostería.

e. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Galletas

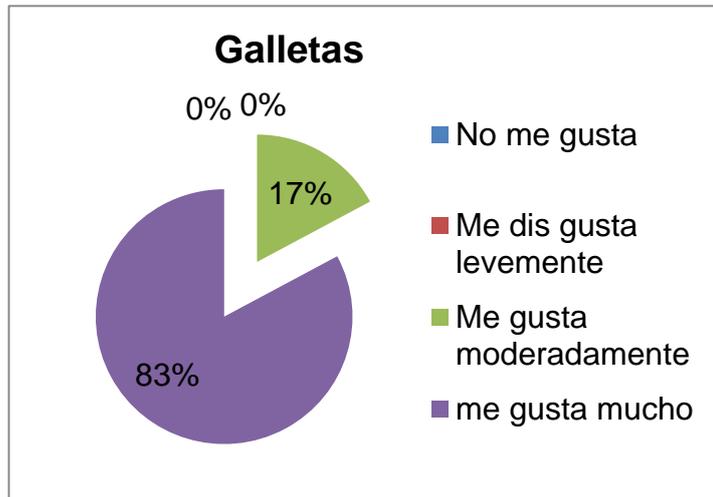
Tabla 9: Ficha Validación Sensorial de Galletas

No me gusta	0
Me disgusta levemente	0
Me gusta moderadamente	6
Me gusta mucho	29
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

Gráfico 5: Ficha de Validación Sensorial de Galletas



Los datos de esta gráfica son favorables para la receta, debido a la acogida que tiene en los niños/as del centro ya que esta receta es considerada como una golosina, con un 83% me gusta mucho y apenas un 17% me gusta favorablemente, es decir que esta receta es una de las más aceptables.

f. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Donas

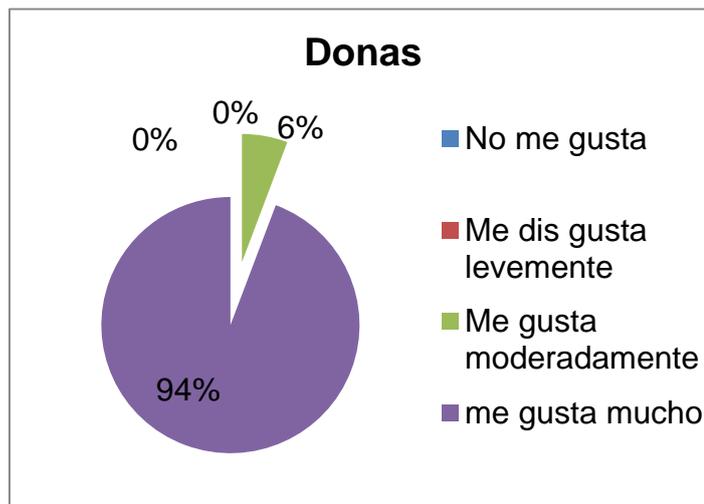
Tabla 10: Ficha de Validación Sensorial de Donas

No me gusta	0
Me disgusta levemente	0
Me gusta moderadamente	2
me gusta mucho	33
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

Gráfico 6: Ficha de Validación Sensorial de Donas



El resultado de esta ficha es totalmente favorable por los alumnos del centro de desarrollo Julián Quito, debido a que esta receta es preferida el momento de consumirla por sus componentes de chocolate. Con un 94 % de aceptabilidad y un 6% me gusta moderadamente.

### g. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Brownies

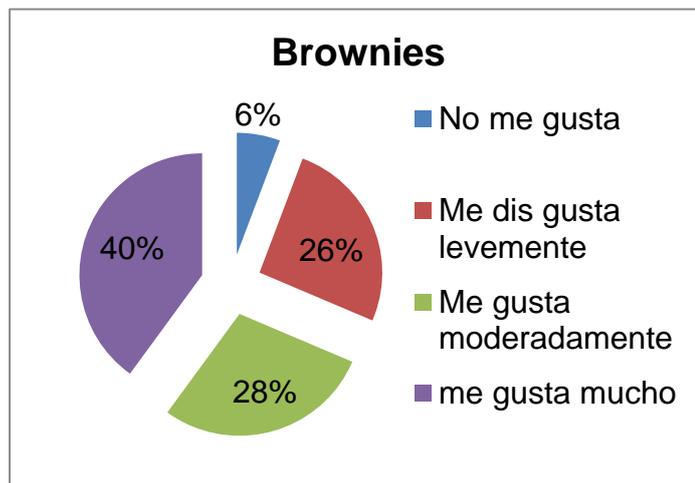
Tabla 11: Ficha de Validación Sensorial de Brownies

No me gusta	2
Me disgusta levemente	9
Me gusta moderadamente	10
me gusta mucho	14
<b>Total</b>	<b>35</b>

Fuente: Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

Elaborado por: Jessica Ruíz

Gráfico 7: Ficha de Validación Sensorial de Brownies



Esta gráfica nos da una información muy trascendental ya que está compuesta de aceptabilidad y negatividad, tenemos un 6% no me gusta un 26% me disgusta levemente, un 28% me gusta moderadamente y solo un 40% me gusta mucho. Lo que nos da a comprender que esta receta no es muy conocida o no es de mucha preferencia para los niños/as del centro.

## h. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Chocobananas

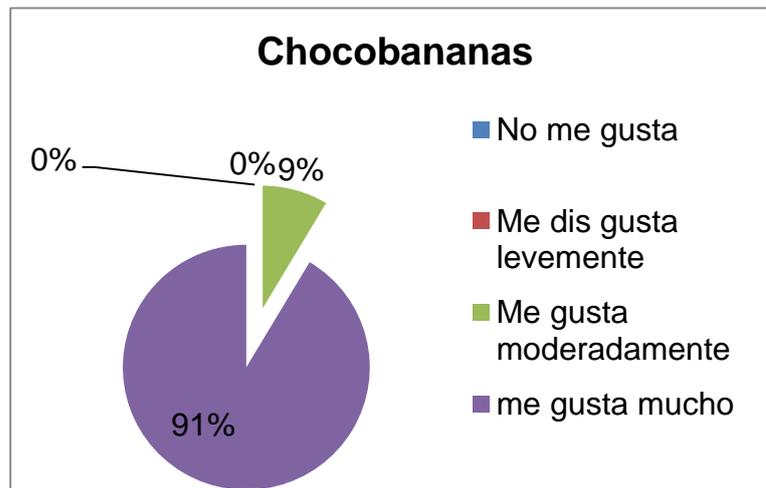
**Tabla 12: Ficha de Validación Sensorial de Chocobananas**

No me gusta	0
Me disgusta levemente	0
Me gusta moderadamente	3
Me gusta mucho	32
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

**Gráfico 8: Ficha de Validación Sensorial de Chocobananas**



En la gráfica podemos reconocer claramente la acogida de las chocobananas, en los niños ya que es un postre muy conocido y disfrutado por la mayoría de personas.

Su aceptabilidad es de un 91% me gusta mucho y un 9% me gusta moderadamente.

## i. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Tres Leches

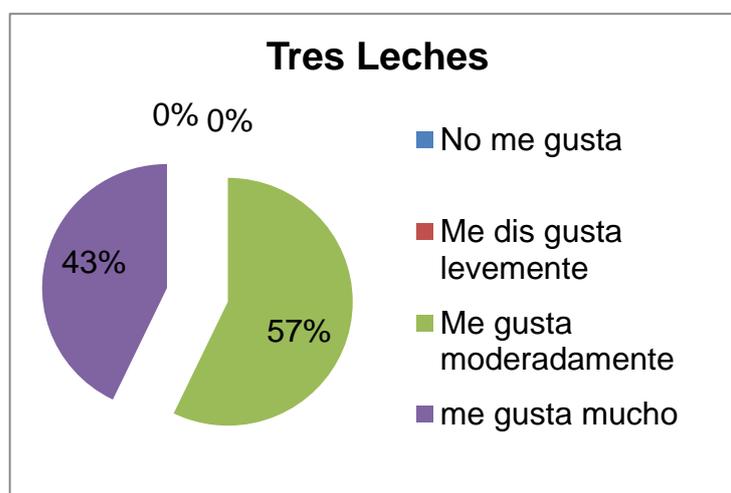
**Tabla 13: Ficha de Validación Sensorial de Tres Leches**

No me gusta	0
Me disgusta levemente	0
Me gusta moderadamente	20
me gusta mucho	15
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

**Gráfico 9: Ficha de Validación Sensorial de Tres Leches**



Este es un postre que tiene aprobación por parte de los niños /as y adolescentes pero está distribuido en un 57% me gusta mucho y un 43% me gusta moderadamente.

Las otras opciones como me disgusta levemente y no me gusta poseen un porcentaje de cero lo que nos demuestra que el postre es totalmente recomendable para el taller de repostería.

## j. Ficha de validación Sensorial (aceptabilidad) de Manzanas al Horno

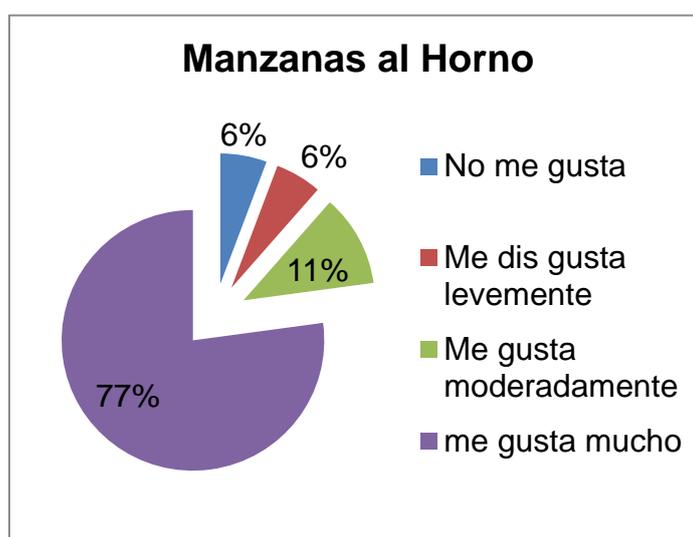
**Tabla 14: Ficha de Validación Sensorial de Manzanas al Horno**

No me gusta	2
Me disgusta levemente	2
Me gusta moderadamente	4
me gusta mucho	27
<b>Total</b>	<b>35</b>

**Fuente:** Ficha de Validación Sensorial (Aceptabilidad), aplicada a los alumnos del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.

**Elaborado por:** Jessica Ruíz

**Gráfico 10: Ficha de Validación Sensorial de Manzanas al Horno**



La propuesta de Manzanas al Horno tuvo porcentajes que se deben analizar ya que existe un 6% que no le gusta, un 6% me disgusta levemente, un 11% me gusta moderadamente y un 77% me gusta mucho, con valores favorables pero que se deben tener en cuenta el momento del taller ya que habrán niños/as o adolescentes que no gusten de esta actividad.

## 6.4. ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA REPOSTERA DE BAJO COSTO.

Tabla 15 : Receta Arroz con Leche

No. RECETA: 01		CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 100 gr.	TIEMPO DE PREPARACION: 45 MIN	TIEMPO DE COCCIÓN: 30 min	TEMPERATURA DE COCCIÓN:120 C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO	
600	gr.	arroz		cocer a término medio		0.75	
4000	l	leche		hervir		2.8	
4	cda.	mantequilla		derretir		0,50	
452	Gr	azúcar				0,60	
2	U	canela				0.3	
2	tazas	pasas		picadas		1.5	
5	gr	Esencia de vainilla				0.10	
6	u	yemas		batidas		0.60	
2	tazas	Leche condensada				2.50	
10	gr	Ralladura de limón		rallado		0.3	
4	litros	agua		---		---	
<b>NOTA: SERVIR CALIENTE</b>						<b>Costo Total de la Receta</b>	<b>9.95</b>
						<b>Costo de la Porción</b>	<b>0,28</b>



# ESPOCH

*Saber para ser...*



**NOMBRE RECETA: ARROZ CON LECHE**

## PREPARACIÓN

- Lavar bien el arroz y cocinar en agua hirviendo a fuego fuerte.
- Incorporar la leche, canela, azúcar y vainilla.
- Cocinar hasta que el arroz este suave.
- Agregar mezclando las yemas ligeramente batida, la mantequilla y las pasas, hervir por un minuto.
- Incorporar la leche condensada.
- Servir con canela molida y ralladura fina de limón

## DIAGRAMA DE FLUJO



Tabla 16: Receta Brownies

		<h1>ESPOCH</h1> <p><i>Saber para ser...</i></p>				
		<p><b>NOMBRE RECETA: BROWNIES</b></p>				
<p><b>No. RECETA:</b> 02</p>	<p><b>CATEGORIA:</b> POSTRES</p>	<p><b>No. DE PORCIONES:</b> 35</p>	<p><b>PESO POR PORCIÓN:</b> 80 gr.</p>	<p><b>TIEMPO DE PREPARACION:</b> 60 MIN</p>	<p><b>TIEMPO DE HORNEADO:</b> 45 min</p>	<p><b>TEMPERATURA DEL HORN0:</b>180°C</p>
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
1000	gr.	harina		tamizar		0.90
300	gr.	cocoa		derretir		0.80
500	gr.	mantequilla		derretir		1,50
800	gr	azúcar		fundido		1.00
800	gr.	huevos		batidos		2.40
200	gr.	nueces		picadas		2.50
5	gr.	Esencia de vainilla		agregar		0.10
10	gr.	Polvo de hornear		batidas		0.30
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>9.85</b>
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,27</b>

## PREPARACIÓN DIAGRAMA DE FLUJO

- Batir los huevos con el azúcar.
- Derretir la mantequilla con la cocoa en una olla e
- incorpore a la mezcla de huevos.
- Tamizar la harina, mezclar con el polvo de
- hornear e incorpore a la mezcla anterior.
- Terminar con vainilla y nueces picadas.
- Engrasar y enharinar un molde.
- Verter la preparación y hornear a 180°C por 45min.



Tabla 17: Receta de Galletas

No. RECETA: 03		CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 15 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MIN	TIEMPO DE HORNEADO: 30 min	TEMPERATURA DEL HORN0:150°C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO	
1000	gr.	harina		tamizar		0.90	
2	gr	Sal				0.05	
600	gr	mantequilla		Cremar		1,50	
400	gr	azúcar		Cremar		0.60	
300	gr	huevos		Incorporar		0.90	
100	gr	mermelada		decorar		1.50	
5	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.10	
10	gr	Polvo de hornear		tamizar		0.50	
5	gr	Yemo de huevo		agregar		0.25	
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>6,30</b>	
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,17</b>	



# ESPOCH

*Saber para ser...*



**NOMBRE RECETA: GALLETAS**

## PREPARACIÓN

- Cremar la mantequilla con el azúcar.
- Incorporar uno a uno los huevos.
- Coloque a la mezcla la esencia de vainilla y el yemo.
- Tamizar la harina, y el polvo de hornear e incorporar a la mezcla anterior.
- Revolver la mezcla con movimiento envolventes hasta obtener una mezcla homogénea.
- Coloque la mezcla en una manga y realice la forma de galletas en una lata.
- Llevar la lata al horno a 150°C durante 30 minutos

## DIAGRAMA DE FLUJO



Tabla 18: Receta Espumilla

		<h1>ESPOCH</h1> <p><i>Saber para ser...</i></p>				
<b>NOMBRE RECETA: ESPUMILLA</b>						
<b>No. RECETA:</b> 04	<b>CATEGORIA:</b> POSTRES	<b>No. DE PORCIONES:</b> 35	<b>PESO POR PORCIÓN:</b> 80 gr.	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 40 MIN	<b>TIEMPO DE BATIDO:</b> 20 min	<b>TEMPERATURA:</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>INGREDIENTES</b>		<b>TÉCNICA</b>		<b>COSTO</b>
1600	gr.	Claras de huevo		Batidas		4.40
40	gr	Gelatina sin sabor		Derretir		1.00
20	u	guayabas		Licuar		3.00
452	gr	Azúcar impalpable		Agregar		1.50
30	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.10
<b>NOTA: Se puede servir con mermelada o grageas</b>					<b>Costo Total de la Receta</b>	
					10.00	
					<b>Costo de la Porción</b>	
					0,29	

## PREPARACIÒNDIAGRAMA DE FLUJO

- Pelar las guayabas y poner en la licuadora con el agua, licuar y cernir.
- En una olla pequeña poner el jugo de la guayaba con la gelatina sin sabor y llevar al fuego hasta que este hierva, apagar y dejar enfriar.
- En un recipiente colocar las claras de huevo y batir a punto de nieve, agregar el azúcar en polvo y seguir batiendo.
- Poco a poco colocar el jugo de la guayaba sin dejar de batir hasta que este homogéneo y esponjoso.
- Agregar la esencia de vainilla

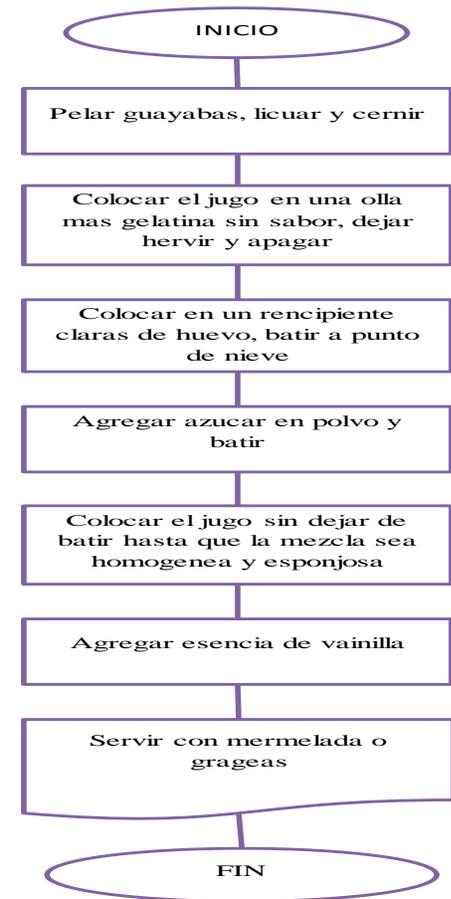


Tabla 19: Receta Frutillas con chocolate

		<h1>ESPOCH</h1> <p><i>Saber para ser...</i></p>				
<b>NOMBRE RECETA: FRUTILLAS CON CHOCOLATE</b>						
<b>No. RECETA:</b> 05	<b>CATEGORIA:</b> POSTRES	<b>No. DE PORCIONES:</b> 35	<b>PESO POR PORCIÓN:</b> 100 gr.	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MIN	<b>TIEMPO DE BATIDO:</b>	<b>TEMPERATURA DE FUNDIDO:</b> 40°C
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>INGREDIENTES</b>		<b>TÉCNICA</b>		<b>COSTO</b>
35	u	frutillas		lavar		3.50
200	gr	cocoa		derretir		0.80
300	gr	mantequilla		derretir		0.70
600	gr	chocolate		fundido		3.50
600	gr	pinchos				1.00
<b>Costo Total de la Receta</b>						9.50
<b>Costo de la Porción</b>						0,27

## PREPARACIÓN

- Lavar bien las frutillas y sacarle todos los residuos
- Colocar las frutillas en los pinchos
- En una olla a baño maría poner el chocolate hasta que se derrita agregue la mantequilla y la cocoa para darle mejor consistencia
- Bañe las frutillas con el chocolate

## DIAGRAMA DE FLUJO

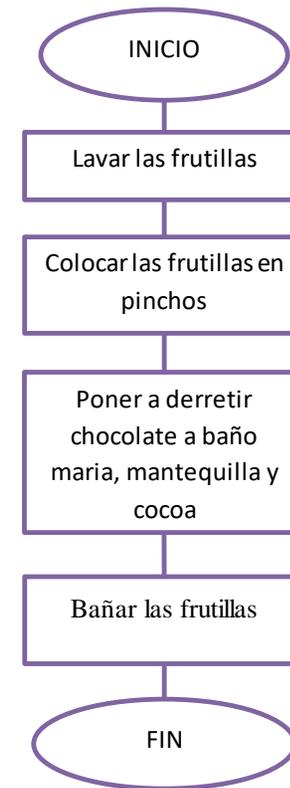


Tabla 20: Receta de Donas

No. RECETA: 06		CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 50 gr.	TIEMPO DE PREPARACION: 80 MIN	TIEMPO DE COCCIÓN: 5 min	TEMPERATURA DE FRITUTA:170 C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO	
1000	gr.	harina		tamizar		0.90	
10	gr	Sal				0.10	
150	gr	mantequilla		derretir		0.85	
80	gr	azúcar		fundido		0.50	
100	gr	yemas		batidos		0,60	
300	ml	Leche		picadas		0.50	
5	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.20	
10	gr	Polvo de hornear		batidas		0.30	
20	gr	levadura				0.80	
300	gr	chocolate				2.50	
50	gr	grageas				1.60	
500	ml	Aceite				1.25	
<b>NOTA: Se puede decorar también con azúcar impalpable</b>					<b>Costo Total de la Receta</b>		
					<b>10.05</b>		
					<b>Costo de la Porción</b>		
					<b>0,25</b>		



# ESPOCH

*Saber para ser...*



## PREPARACIÓN

- Tamizar la harina y realice un volcán dejando un cuenco en el medio
- En la mitad ponga la sal, mantequilla, azúcar, yemas, royal, levadura y esencia de vainilla
- Empiece mezclando los ingredientes del centro.
- Una vez que los ingredientes estén mezclados empiece bajando la harina hasta formar una masa homogénea, amasar durante 15 minutos.
- Dejar reposar la masa 30 minutos
- Dar la forma de donas y dejar reposar durante 20 minutos más.
- Freír en abundante aceite, Derretir el chocolate, Bañar las donas e incorporar las grageas.

## DIAGRAMA DE FLUJOS

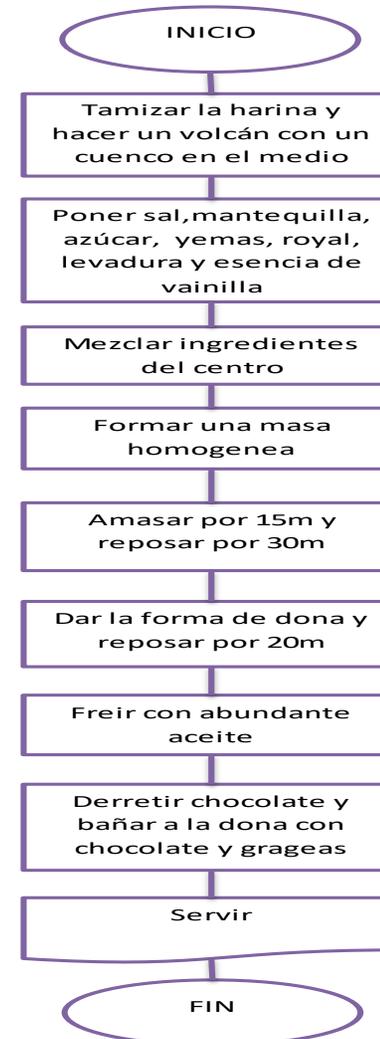


Tabla 21: Receta Tres Leches

		<h1>ESPOCH</h1> <p><i>Saber para ser...</i></p>				
<b>NOMBRE RECETA: TRES LECHE</b>						
<b>No. RECETA:</b> 07	<b>CATEGORIA:</b> POSTRES	<b>No. DE PORCIONES:</b> 35	<b>PESO POR PORCIÓN:</b> 100 gr.	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 60 MIN	<b>TIEMPO DE HORNEADO:</b> 20MIN	<b>TEMPERATURA DE COCCIÓN:</b> 180°C
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>INGREDIENTES</b>		<b>TÉCNICA</b>		<b>COSTO</b>
500	gr.	harina		tamizar		0.70
500	gr	azúcar		incorporar		0.80
600	gr	huevos		batidos		1.80
1000	ml	Crema de leche		fundir		3.50
500	ml	Leche condensada		fundir		2.20
500	ml	Leche evaporada		fundir		1.70
<b>NOTA: Se recomienda dejar toda una noche en refrigeración.</b>				<b>Costo Total de la Receta</b>		<b>10.70</b>
				<b>Costo de la Porción</b>		<b>0,31</b>

## **PREPARACIÓN (BIZCOCHUELO)**

- Separar las claras de las yemas.
- Batir las claras con la mitad de la azúcar.
- Batir las yemas con la otra mitad del azúcar.
- Unir las dos mezclas, Tamizar la harina y colocar a la mezcla anterior.
- Mezclar con movimientos envolventes.
- Engrasar y enharinar un molde y coloque esta mezcla, hornear a 130°C durante 30 minutos.

## **TRES LECHES**

- En una olla colocar la crema de leche hasta que hierva agregue la leche condensada y la leche evaporada hasta que se mezclen y apague.
- Vierta esto en el bizcochuelo bien caliente si el bizcochuelo esta frio o viceversa y lleve a refrigeración.

## DIAGRAMA DE FLUJO

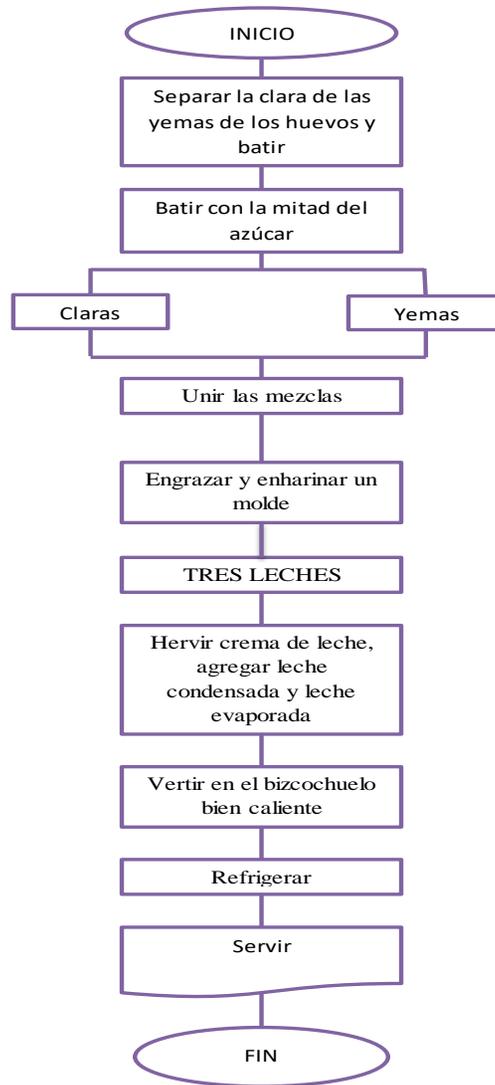


Tabla 22: Receta de Chocobananas

		<h1>ESPOCH</h1> <p><i>Saber para ser...</i></p>				
<b>NOMBRE RECETA: CHOCOBANANAS</b>						
<b>No. RECETA:</b> 08	<b>CATEGORIA:</b> POSTRES	<b>No. DE PORCIONES:</b> 35	<b>PESO POR PORCIÓN:</b> 80 gr.	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 20 MIN	<b>TIEMPO DE HORNEADO:</b> 20MIN	<b>TEMPERATURA DE FUMDIDO:</b> 40°F
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>INGREDIENTES</b>		<b>TÉCNICA</b>		<b>COSTO</b>
35	u.	guineo		Tamizar		1.75
200	gr	cocoa		Derretir		0.40
200	gr	mantequilla		Derretir		0,70
400	gr	chocolate		A baño maría		3.50
300	gr	grageas		Decorar		1.50
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>7.85</b>
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,22</b>

## PREPARACIÓN

- Pelar los guineos y llevar al congelador unas horas antes de iniciar la elaboración
- En una olla a baño maría poner el chocolate hasta que se derrita agregue la mantequilla y la cocoa para darle mejor consistencia
- Saque los guineos del congelador y báñelos con el chocolate.
- Agregue de inmediato las grageas.
- Poner en el congelador hasta que compacte bien el chocolate

## DIAGRAMA DE FLUJOS

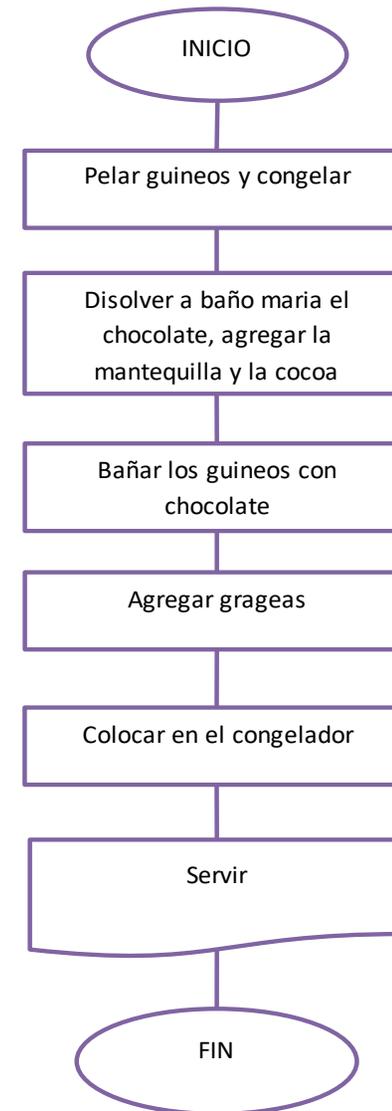


Tabla 23: Receta de Manzanas al Horno

 <h1 style="text-align: center;">ESPOCH</h1> <p style="text-align: center;"><i>Saber para ser...</i></p>						
<b>No. RECETA:</b> 09	<b>CATEGORIA:</b> POSTRES	<b>No. DE PORCIONES:</b> 35	<b>PESO POR PORCIÓN:</b> 150 gr.	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 60 MIN	<b>TIEMPO DE HORNEADO:</b> 20MIN	<b>TEMPERATURA DE HORNEADO:</b> 180°C
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>INGREDIENTES</b>		<b>TÉCNICA</b>		<b>COSTO</b>
35	u	manzanas		Sacarle el corazón		8.00
20	gr	Canela en polvo		Agregar		0.20
600	gr	mantequilla		Agregar		1,50
800	gr	azúcar		Agregar		1.00
5	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.10
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>10.80</b>
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,31</b>

## PREPARACIÓN

- Lavar bien las manzanas y sacarles el corazón.
- Colocar las manzanas en una lata.
- Agregar una cucharada de mantequilla y una de azúcar.
- Espolvorear canela en polvo.
- Llevar al horno a una temperatura de 180°C durante 30 min.

## DIAGRAMA DE FUJO

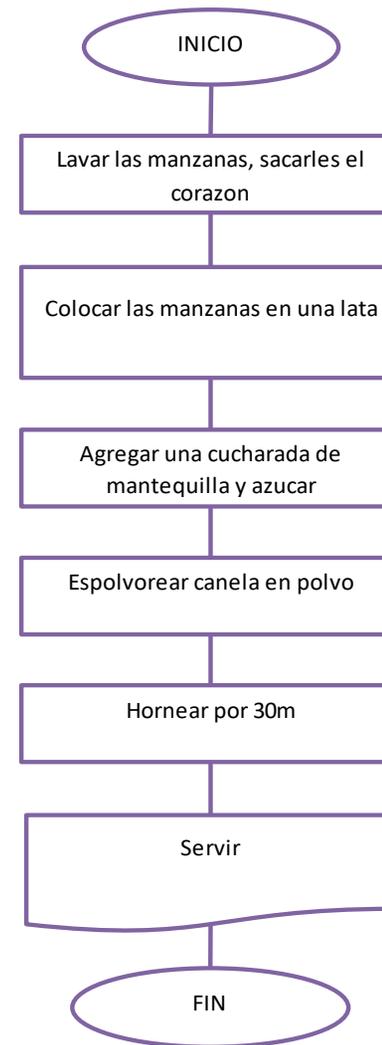


Tabla 24: Receta Maní Confitado

		<h1>ESPOCH</h1> <p><i>Saber para ser...</i></p>				
<b>NOMBRE RECETA: MANI CONFITADO</b>						
<b>No. RECETA:</b> 10	<b>CATEGORIA:</b> POSTRES	<b>No. DE PORCIONES:</b> 35	<b>PESO POR PORCIÓN:</b> 80 gr.	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 45 MIN	<b>TIEMPO DE COCCIÓN:</b> 30MIN	<b>TEMPERATURA DE COCCIÓN:</b> 110°C
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>INGREDIENTES</b>		<b>TÉCNICA</b>		<b>COSTO</b>
2000	Gr	Maní				5.60
800	Gr	azúcar		Disolver		1.00
440	Gr	cocoa		Disolver		2.00
<b>Costo Total de la Receta</b>						8,60
<b>Costo de la Porción</b>						0,24

## PREPARACIÓN

- Poner en una paila el maní, el agua, el azúcar y la cocoa.
- Esperar que se seque el agua
- Una vez que esté listo colocar en un lugar frío para que se seque.

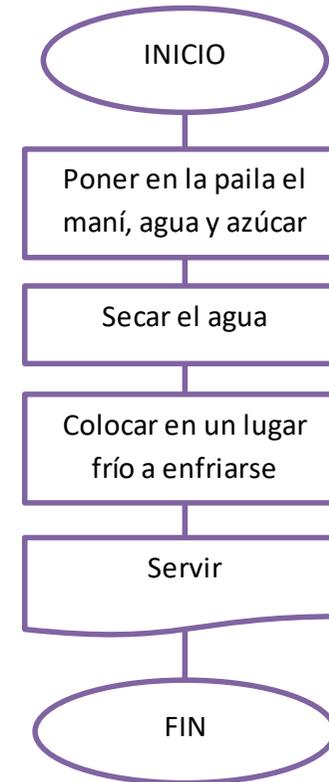
**Tiempo de Preparación en Minutos:**45 MIN

**Tiempo de Cocción en Minutos:** 30 min

**Temperatura de Cocción:**110°C

**Peso por Porción:** 80 gr

## DIAGRAMA DE FLUJO



## 6.5.GUIA REPOSTERA A BAJO COSTO



**Guía Repostera**  
*Jessica Ruiz*

## REPOSTERÍA:

La repostería se basa en la preparación de platos o postres que sean dulces. En este sentido, podemos encontrar platos o postres a base de diferentes tipos de masas (como los budines, los bizcochuelos, panqueques o las masas de pastel), así como también postres a base de cremas (por ejemplo las natillas), o a base de frutas (helados y otras preparaciones frías). En la repostería el uso de materiales tales como la harina (usualmente de trigo), el azúcar, huevos y materia grasa como la manteca es esencial. Luego, se deben sumar aromatizantes y saborizantes específicos para cada situación como esencias, frutas, especias, colorantes y muchos más.

Además de la preparación en sí, la repostería se interesa mucho en la decoración y presentación de los platos. Esto no sucede de manera tan notoria con otras áreas gastronómicas, por lo cual la repostería siempre deslumbra por sus colores, texturas y formas complejas. En otras palabras, la repostería es quizás el área gastronómica más visualmente interesante.



## UTENSILIOS

**Cacerola.-** Vasija de metal, cilíndrica, con mango o asas y por lo común de hierro, acero inoxidable, aluminio, barro etc. que sirve para cocer y guisar.

**Cedazo** Instrumento compuesto de un aro y una tela más o menos tupida, que sirve para separar las partes finas de las gruesas de un producto, como la harina, etc.

**Batidora.-** Máquina que mediante la electricidad, hace girar en sentido circular y planetario unas varillas de alambre sobre un perol. Antiguamente eran accionadas a mano.

**Rallador.** Un rallador es un utensilio de cocina empleado para picar muy finamente (rallar) algunos alimentos con carácter sólido, tales como frutas, verduras, pan duro, etc.

**Moldes.-** Están fabricados con una lámina gruesa de aluminio, que en ocasiones están recubiertos de una capa antiadherente y presentan la ventaja de poder ser introducidos al horno directamente del Congelador.



**Horno.-** Aparato culinario cerrado, en cuyo interior se asan, calienta o gratinan alimentos.

**Vols.-** Recipiente de vidrio utilizado para mezclar varias mezclas o sustancias logrando una mezcla homogénea.

**Lata De Horno.-**Accesorio del horno para colocar los recipientes o masas listas para hornear.

**Manga Pastelera.-** Utensilio de tela en forma de embudo prolongado, para escudillar bizcochos, pastas, etc. o guarnecer con merengue u otras materias.

**Boquillas.-** Conos de lata para decorar o guarnecer, cuya parte estrecha está cortada en forma circular o estrellada, para que salga la pasta.

**Espátula.-**Utensilio de metal, plástico o de madera en forma de paleta o de cuchillo romo y flexible que puede servir para diversos usos: los de madera generalmente para remover salsas, guisos, caldos, etc. Los de plástico para arrebañar recipientes, generalmente en repostería. Y los metálicos para trabajar en chapa, aplanar, raspar, etc.



**Cuchillo.-** Instrumento cortante formado por una hoja, generalmente de hierro acerado de un solo corte, con mango de metal, madera u otra cosa.

**Licuada.-** Una licuadora es un electrodoméstico utilizado ampliamente para licuar y mezclar alimentos.

**Panex.-** Recipiente de vidrio, utilizado para hornear pasteles, carnes, etc.

**Refrigeradora.-** Artículo electrónico que sirve para enfriar, congelar o conservar productos alimenticios.

**Pelador.-** accesorio de cocina que sirve para pelear la corteza de una fruta, hortaliza, verdura, etc.



## MATERIA PRIMA

**Harina.**-Es el polvo a que se reducen sustancias alimenticias, cereales molidos, o el resultado de la trituración de ciertos vegetales.

**Canela.**-rama o en polvo, y se emplea para aromatizar tanto guisos de carnes, como de caza, preparaciones de manzanas, chocolate, leche, dulces, y algunos licores.

**Huevos.**-tiene en su cáscara una coloración blanca o blanco amarillenta, con forma esfero-elipsoidal con un diámetro mayor de unos 6 cm. y de 80 a 120 gr. de peso.

**Mantequilla.**-Es el producto obtenido por procedimiento mecánico (batido brusco) de la nata higienizada. Tiene consistencia sólida, color amarillo más o menos intenso, y olor y sabor peculiares.

**Azúcar.**-Sustancia sólida muy dulce y soluble en el agua, que se extrae de una especie de caña, de la remolacha y otros vegetales.



**Sal.-** Substancia ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio fuerte y bien señalado, muy soluble en agua, crepitante en el fuego y compuesta de la parte metálica que contiene la sosa y de otro principio particular. Se emplean para sazonar los manjares, conservar las carnes y otros usos.

**Mermelada.-** Conserva hecha de frutas que se guarda en tarros tras su cocción lenta con azúcar o miel y sus propios jugos. Cocimiento de una pulpa de fruta tamizada, con su azúcar correspondiente.

**Gelatina sin sabor.-** Sustancia sólida, incolora y transparente cuando está pura, inodora e insípida y notable.

**Frutas.-** Fruto comestible que dan los árboles y plantas. Llamase así especialmente al que se come sin preparación.

**Chocolate.-** Producto obtenido de la mezcla de almendras de cacao tostadas y azúcar previamente molido.

**Levadura.-** Nombre genérico de ciertos hongos unicelulares, de forma ovoidea, que se reproducen por gemación o división; suelen estar unidos entre sí en forma de cadena y producen enzimas capaces de descomponer diversos cuerpos orgánicos, principalmente los azúcares, en otros más sencillos<sup>(13)</sup>



## TÉCNICAS

**COCINAR.**-es la acción de convertir un alimento crudo en comestible exponiendo el mismo a la acción del calor sumergido en un medio líquido (agua, salsa, fondo, leche)

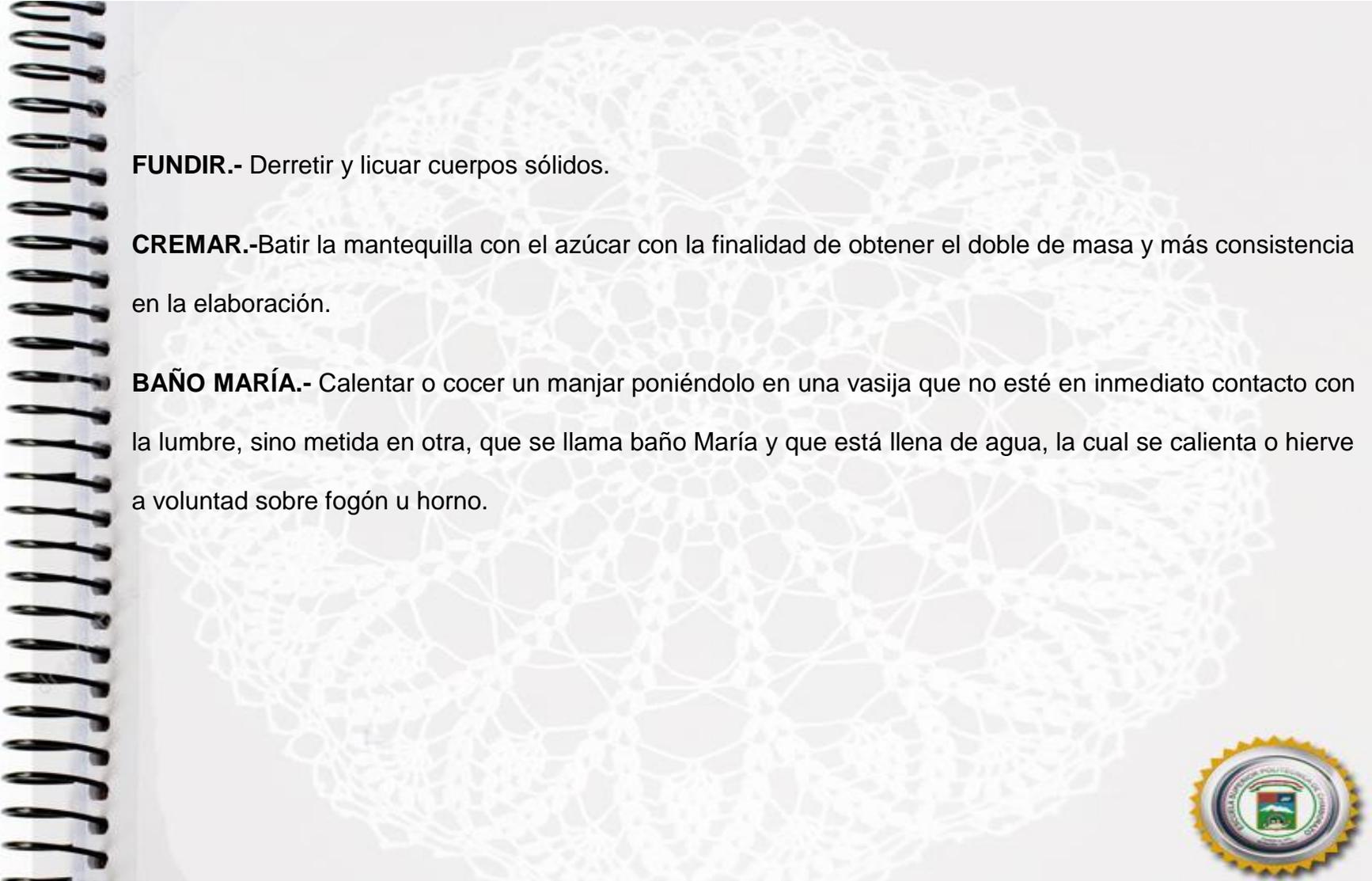
**HERVIR.**- Cocinar un alimento en agua a punto de ebullición.

**HORNEAR.**-Cocer o dorar una vianda al horno.

**DERRETIR.**- Liquidar, disolver por medio del calor alguna cosa sólida, cuajada o congelada

**BATIR.**- Mover y remover alguna cosa para que condense o trabe y para que se licúe o disuelva.





**FUNDIR.-** Derretir y licuar cuerpos sólidos.

**CREMAR.-** Batir la mantequilla con el azúcar con la finalidad de obtener el doble de masa y más consistencia en la elaboración.

**BAÑO MARÍA.-** Calentar o cocer un manjar poniéndolo en una vasija que no esté en inmediato contacto con la lumbre, sino metida en otra, que se llama baño María y que está llena de agua, la cual se calienta o hierve a voluntad sobre fogón u horno.



## ARROZ CON LECHE



## RECETA

No. RECETA: 01	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 100 gr.	TIEMPO DE PREPARACION: 45 MIN	TIEMPO DE COCCION: 30 min	TEMPERATURA DE COCCION:120 C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
600	gr.	arroz		cocer a término medio		0.75
4000	ml	leche		hervir		2.8
4	cda.	mantequilla		derretir		0,50
452	gr	azúcar				0,60
2	u	canela				0.3
2	tazas	pasas		picadas		1.5
5	gr	Esencia de vainilla				0.10
6	u	yemas		batidas		0.60
2	tazas	Leche condensada				2.50
10	gr	Ralladura de limón		rallado		0.3
4	litros	agua		---		---
<b>NOTA: SERVIR CALIENTE</b>				<b>Costo Total de la Receta</b>		<b>9.95</b>
				<b>Costo de la Porción</b>		<b>0,28</b>

## PREPARACIÓN

1. Lavar bien el arroz y cocinar en agua hirviendo a fuego fuerte.
2. Incorporar la leche, canela, azúcar y vainilla.
3. Cocinar hasta que el arroz este suave.
4. Agregar mezclando las yemas ligeramente batida, la mantequilla y las pasas, hervir por un minuto.
5. Incorporar la leche condensada. Servir con canela molida y ralladura fina de limón.



# BROWIES



## RECETA

No. RECETA: 02	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 80 gr.	TIEMPO DE PREPARACION: 60 MIN	TIEMPO DE HORNEADO: 45 min	TEMPERATURA DEL HORNO: 180°C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
1000	gr.	harina		tamizar		0.90
300	gr.	cocoa		derretir		0.80
500	gr.	mantequilla		derretir		1.50
800	gr	azúcar		fundido		1.00
800	gr.	huevos		batidos		2.40
200	gr.	nueces		picadas		2.50
5	gr.	Esencia de vainilla		agregar		0.10
10	gr.	Polvo de hornear		batidas		0.30
<b>NOTA:</b>				<b>Costo Total de la Receta</b>		<b>9.85</b>
				<b>Costo de la Porción</b>		<b>0,27</b>

## PREPARACIÓN

1. Batir los huevos con el azúcar.
2. Derretir la mantequilla con la cocoa en una olla e incorpore a la mezcla de huevos
3. Tamizar la harina, mezclar con el polvo de hornear e incorpore a la mezcla anterior
4. Terminar con vainilla y nueces picadas.
5. Engrasar y enharinar un molde
6. Verter la preparación y hornear a 180°C por 45min.



# GALLETAS



## RECETA

No. RECETA: 03	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCION: 15 gr.	TIEMPO DE PREPARACION: 60 MIN	TIEMPO DE HORNEADO: 30 min	TEMPERATURA DEL HORNO: 150°C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
1000	gr.	harina		tamizar		0.90
2	gr	sal				0.05
600	gr	mantequilla		Cremar		1.50
400	gr	azúcar		Cremar		0.60
300	gr	huevos		Incorporar		0.90
100	gr	mermelada		decorar		1.50
5	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.10
10	gr	Polvo de hornear		tamizar		0.50
5	gr	Yemo de huevo		agregar		0.25
<b>Costo Total de la Receta</b>						6,30
<b>Costo de la Porción</b>						0,17

## PREPARACIÓN

1. Cremar la mantequilla con el azúcar
2. Incorporar uno a uno los huevos.
3. Coloque a la mezcla la esencia de vainilla y el yemo.
4. Tamizar la harina, y el polvo de hornear e incorporar a la mezcla anterior.
5. Revolver la mezcla con movimiento envolventes hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Coloque la mezcla en una manga y realice la forma de galletas en una lata.
7. Llevar la lata al horno a 150°C durante 30 minutos



# ESPUMILLA



## RECETA

No. RECETA: 04	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 80 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MIN	TIEMPO DE BATIDO: 20 min	TEMPERATURA:
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
1600	gr.	Claras de huevo		tamizar		4.40
40	gr	Gelatina sin sabor		derretir		1.00
20	u	guayabas		derretir		3.00
452	gr	Azúcar im palpable		fundido		1.50
30	gr	E esencia de vainilla		agregar		0.10
<b>NOTA: Se puede servir con mermelada o grageas</b>						
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>10.00</b>
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,29</b>

## PREPARACIÓN

1. Pelar las guayabas y poner en la licuadora con el agua, licuar y cernir
2. En una olla pequeña poner el jugo de la guayaba con la gelatina sin sabor y llevar al fuego hasta que este hierva, apagar y dejar enfriar
3. En un recipiente colocar las claras de huevo y batir a punto de nieve, agregar el azúcar en polvo y seguir batiendo
4. Poco a poco colocar el jugo de la guayaba sin dejar de batir hasta que este homogéneo y esponjoso
5. Agregar la esencia de vainilla



## FRUTILLAS CON CHOCOLATE



## RECETA

No. RECETA: 05	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 100 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN	TIEMPO DE BATIDO:	TEMPERATURA DE FUNDIDO: 40°C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
35	u	frutillas		lavar		3.50
200	gr	cocoa		derretir		0.80
300	gr	mantequilla		derretir		0.70
600	gr	chocolate		fundido		3.50
600	gr	pinchos		batidos		1.00
NOTA:						
						Costo Total de la Receta
						9.50
						Costo de la Porción
						0,27

## PREPARACIÓN

1. Lavar bien las frutillas y sacarle todos los residuos
2. Colocar las frutillas en los pinchos
3. En una olla a baño maría poner el chocolate hasta que se derrita agregue la mantequilla y la cocoa para darle mejor consistencia
4. Bañe las frutillas con el chocolate



DONAS



## RECETA

No. RECETA: 06	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 50 gr.	TIEMPO DE PREPARACION: 80 MIN	TIEMPO DE COCCIÓN: 5 min	TEMPERATURA DE FRITUTA :170 C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
1000	gr.	harina		tamizar		0.90
10	gr	sal		derretir		0.10
150	gr	mantequilla		derretir		0.85
80	gr	azúcar		fundido		0.50
100	gr	yemas		batidos		0.60
300	ml	leche		picadas		0.50
5	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.20
10	gr	Polvo de hornear		batidas		0.30
20	gr	levadura				0.80
300	gr	chocolate				2.50
50	gr	grageas				1.60
500	ml	aceite				1.25
<b>NOTA: Se puede decorar también con azúcar impalpable</b>						
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>10.05</b>
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,25</b>

## PREPARACIÓN

1. Tamizar la harina y realice un volcán dejando un cuenco en el medio
2. En la mitad ponga la sal, mantequilla, azúcar, yemas, royal, levadura y esencia de vainilla
3. Empiece mezclando los ingredientes del centro.
4. Una vez que los ingredientes estén mezclados empiece bajando la harina hasta formar una masa homogénea, amasar durante 15 minutos. Dejar reposar la masa 30 minutos
5. Dar la forma de donas y dejar reposar durante 20 minutos más.
6. Freír en abundante aceite, Derretir el chocolate, Bañar las donas e incorporar las grageas



# DULCE DE TRES LECHES



## RECETA

No. RECETA: 07	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PEÑO POR PORCIÓN: 100 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MIN	TIEMPO DE HORNEADO: 20MIN	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
500	gr.	harina		tamizar		0.70
500	gr	azúcar		incorporar		0.80
600	gr	huevos		batidos		1.80
1000	ml	Crema de leche		fundir		3.50
500	ml	Leche condensada		fundir		2.20
500	ml	Leche evaporada		fundir		1.70
NOTA: Se recomienda dejar toda una noche en refrigeración.						
<b>Costo Total de la Receta</b>						<b>10.70</b>
<b>Costo de la Porción</b>						<b>0,31</b>

## PREPARACIÓN

(BIZCOCHUELO) Separar las claras de las yemas

1. Batir las claras con la mitad de la azúcar
2. Batir las yemas con la otra mitad del azúcar
3. Unir las dos mezclas, Tamizar la harina y colocar a la mezcla anterior.
4. Mezclar con movimientos envolventes
5. Engrasar y enharinar un molde y coloque esta mezcla, hornear a 180°C durante 30 minutos

TRES LECHE:

En una olla colocar la crema de leche hasta que hierva agregue la leche condensada y la leche evaporada hasta que se mezclen y apague.

7. Vierta esto en el bizcochuelo bien caliente si el bizcochuelo está frío o viceversa y lleve refrigeración.



# CHOCOBANANAS



## RECETA

No. RECETA: 08	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 80 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MIN	TIEMPO DE HORNEADO: 20MN	TEMPERATURA DE FUMDIDO: 40°F
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
35	u.	guineo		tamizar		1.75
200	gr	cocoa		derretir		0.40
200	gr	mantequilla		derretir		0,70
400	gr	chocolate		A baño maría		3.50
300	gr	grageas		decorar		1.50
<b>NOTA:</b>				<b>Costo Total de la Receta</b>		7.85
				<b>Costo de la Porción</b>		0,22

## PREPARACIÓN

1. Pelar los guineos y llevar al congelador unas horas antes de iniciar la elaboración
2. En una olla a baño maría poner el chocolate hasta que se derrita agregue la mantequilla y la cocoa para darle mejor consistencia
3. Saque los guineos del congelador y báñelos con el chocolate.
4. Agregue de inmediato las grageas.
5. Poner en el congelador hasta que compacte bien el chocolate



## MANZANAS AL HORNO



## RECETA

No. RECETA: 09	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PEÑO POR PORCIÓN: 150 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MIN	TIEMPO DE HORNEADO: 20MIN	TEMPERATURA DE HORNEADO: 180°C	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO	
35	u	manzanas		Sacarle el corazón		8.00	
20	gr	Canela en polvo		agregar		0.20	
600	gr	mantequilla		agregar		1,50	
800	gr	azúcar		agregar		1.00	
5	gr	Esencia de vainilla		agregar		0.10	
						<b>Costo Total de la Receta</b>	10.80
						<b>Costo de la Porción</b>	0,31

## PREPARACIÓN

1. Lavar bien las manzanas y sacarles el corazón.
2. Colocar las manzanas en una lata.
3. Agregar una cuchara de mantequilla y una de azúcar.
4. Espolvorear canela en polvo.
5. Llevar al horno a una temperatura de 180°C durante 30 min.



# MANÍ CONFITADO



## RECETA

No. RECETA: 10	CATEGORIA: POSTRES	No. DE PORCIONES: 35	PESO POR PORCIÓN: 80 gr.	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MIN	TIEMPO DE COCIÓN: 30MIN	TEMPERATURA DE COCIÓN: 110°C
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES		TÉCNICA		COSTO
2000	gr	maní		Sacarle el corazón		5.60
800	gr	azúcar		disolver		1.00
440	gr	cocoa		disolver		2.00
NOTA:				Costo Total de la Receta		8,60
				Costo de la Porción		0,24

## PREPARACIÓN

1. Poner en una paila el maní, el agua, el azúcar y la cocoa.
2. Esperar que se seque el agua
3. Una vez que esté listo colocar en un lugar frio para que se seque.



## GLOSARIO

**Tamizar.-** Pasar una cosa por el cedazo o tamiz.

**Rallar.-** Desmenuzar un alimento raspándolo con el rallador.

**Picar.-** Hacer pedazos muy menudos alguna cosa

**Hornear.-** Cocer o dorar una vianda al horno

**Decorar.-** Adornar una preparación culinaria para su mejor presentación.

**Refrigerar.-** Refrescar o templar la temperatura de alguna cosa.<sup>(4)</sup>



**Congelar.**-Someter a bajas temperaturas un alimento hasta helarlo, sea líquido, sólido o plato preparado, para su conservación.Repasar

**Bañar.**- Sumergir o recubrir un alimento con líquidos, cremas, etc. Extender con un pincel, sobre las carnes y otros manjares, una capa de ciertos jugos de carne, llamados en francés 'glacés', para darles cierto brillo y mejor apariencia.

**Incorporar.**-Agregar, unir dos o más cosas para que hagan un todo y un cuerpo en sí

**Engrasar.**- Dar sustancia y grasa a una cosa. Untar con mantequilla las paredes y fondo de un molde

**Enharinar.**- Llenar de harina, cubrir con ella la superficie de alguna cosa.Espolvorear ligeramente con harina la superficie de trabajo, utensilios o las manos del oficiante en cocina u obrador.

**Mezclar.**- Unir en una, dos o más sustancias distintas.

**Espolvorear.**- Esparcir alguna materia en forma de polvo sobre una superficie o producto, normalmente con la ayuda de la gläsera o el pasador. (3)



## EQUIVALENCIAS

MEDIDA	EQUIVALENCIA	MEDIDA	EQUIVALENCIA
1 KILO	1000 GR	12 ONZAS	350 GR
1 KILO	2.2 LBS	14 ONZAS	400 GR
1 LIBRA	452 GR	16 ONZAS (1LB)	450 GR
½ ONZA	14 GR	1LB 1 ½ ONZAS	500 GR
1 ONZA	28 GR	1LB 3 ½ ONZAS	550 GR
1 ½ ONZAS	42 GR	1LB 6 ONZAS	600 GR
2 ONZAS	57 GR	1 LB 7 ONZAS	650 GR
2 ½	71 GR	1LB 8 ½ ONZAS	700 GR
3 ONZAS	85 GR	1 LB 10 ½ ONZAS	750 GR
3 ½ ONZAS	100 GR	1LB 12 ONZAS	800 GR
5 ONZAS	150 GR	1 LB CON 14 ONZAS	850 GR
7 ONZAS	200 GR	2 LBS	900 GR
9 ONZAS	250 GR	2 LBS 1 ½ ONZAS	950 GR
10 ½ ONZAS	300 GR	2 LBS 3 ONZAS	1000 GR

## TEMPERATURAS

TEMPERATURA	GRADOS CENTÍGRADOS	GRADOS FARENHEIT
Suave	120 a 170	250 a 345
Moderado	180 a 230	345 a 435
Caliente	230 a 260	450 a 500
Muy caliente	260 a 300	485 a 575



## **6.6. EVALUACIÓN DEL COSTO DE CADA RECETA MEDIANTE LA ACEPTABILIDAD DE LOS DIRECTIVOS.**

El presupuesto asignado para cada receta por parte del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito es de \$10.00, es decir que para adquirir la materia prima contamos con este valor. Dándonos un total de \$100.00 por las diez recetas a ser impartidas en los talleres de repostería.

Al revisar el costo total de las 10 recetas elegidas en la muestra, tenemos un subtotal de \$93.60 dólares, de igual forma hemos calculado un imprevisto con la tasa de inflación acumulada de 3,01% dando un valor de \$2.82 que se sumaría a los rubros establecidos, obteniendo un valor total de \$96.42 dólares.

Logrando un rubro a favor del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito de \$3.58, este análisis de costos, será revisado por los directivos del centro.

En el análisis de costos que se estructura a continuación (Ver tabla N° 26) se determinan los costos marginales por porciones, y se establecen los rubros del costo total considerando la variable de cantidad, es decir el número de porciones a elaborar (35 porciones, correspondiente a los 35 beneficiarios directos), consideramos así la base matemática de costos:  $(CM \text{ proporcional}) \times (Cantidades \text{ a Producir}) = (\text{Costo Total})$ .

Tabla 25: Análisis de Costos

RECETAS	COSTO POR PORCIÓN	COSTO TOTAL
ARROZ CON LECHE	\$ 0.28	\$ 9.95
BROWIES	\$ 0.27	\$ 9.85
GALLETAS	\$ 0.17	\$ 6.30
ESPUMILLA	\$ 0.29	\$ 10.00
DONAS	\$ 0.25	\$ 10.05
TRES LECHE	\$ 0.31	\$ 10.70
CHOCOBANANAS	\$ 0.22	\$ 7.85
MANZANAS AL HORNO	\$ 0.31	\$ 10.80
MANÍ CONFITADO	\$ 0.24	\$ 8.60
FRUTILLAS CON CHOCOLATE	\$ 0.27	\$ 9.50
<b>SUBTOTAL</b>	\$ 2.61	\$ 93.60
IMPREVISTOS	\$ 0.08	\$ 2.82
<b>TOTAL</b>	\$ 2.69	\$ 96.42
PRESUPUESTO ASIGNADO		\$ 100.00
PRESUPUESTO OCUPADO		\$ 96.42
PRESUPUESTO A FAVOR		\$ 3.58

## 6.7. PROPUESTA DE VINCULACIÓN DEL CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL JULIÁN QUITO CON LA COLECTIVIDAD, PARA EL SOSTENIMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO: “DULCE FANTASIA”

6.4.1. Nombre del Emprendimiento: “Dulce Fantasía”

6.4.2. Logo del Emprendimiento:



6.4.3 Identidad Filosófica:

**6.4.3.1. Misión:** *“Dulce fantasía es una emprendimiento dedicada a la producción de postres, galletas, tortas y todas las delicias de la repostería. Es líder en atención, calidad y precio. Teniendo siempre como prioridad satisfacer las necesidades de nuestros clientes, siendo así una empresa integral en la que nuestros clientes podrán encontrar lo que buscan, con un talento humano emprendedor.”*

**6.4.3.2. Visión:** *“Ser reconocidos como el mejor en la elaboración de postres, galletas y toda clase de repostería más grande; En su totalidad dedicada a sus clientes y/o consumidores tanto a nivel regional como nacional, convirtiéndonos de esta manera en la mejor opción del cliente a la hora de escoger donde comprarán sus productos ya que DULCE FANTASIA quiere hacer sentir a sus consumidores*

*que todos nuestros deliciosos productos son hechos como en casa para cada uno de ellos.”*

#### **6.4.3.4. Valores:**

1. Responsabilidad
2. Respeto
3. Limpieza
4. Atención al cliente
5. Dedicación

### **6.8. DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO “DULCE FANTASIA”**

DULCE FANTASIA, nació de la idea de vincular al Centro de Desarrollo Integral Julián Quito y la colectividad aledaña y de la ciudad.

La idea inicia en el Taller de repostería que brinda el centro, y la participación activa de los estudiantes, más la de un delegado de las autoridades. Principalmente se plantea la idea de que las recetas registradas en la guía repostera de bajo costo, sea el medio para que los estudiantes planteen la idea de un negocio real, es decir en el taller de repostería van a elaborar las recetas al final del taller poseerán 35 porciones cada una evaluadas a un costo muy bajo, como es la materia prima.

La iniciativa radica en que mediante una pequeña publicidad se puedan vender los postres realizados por los niños dentro o fuera de la institución, obteniendo un pequeña ganancia que puede ir a favor del de repostería al incrementar su presupuesto o donde las autoridades asignen estos pequeños ingresos que a medida puede ir incrementado.

Lo más interesante de esta idea es que los productos gastronómicos, pueden subir un incremento de ganancia mayor al 100% de costo original del producto.

Lo que da la idea que si una porción del postre “Dulce de Tres Leches” tiene un costo de \$0.31 centavos, en el mercado tradicional se puede encontrar el mismo producto en un valor mínimo de \$1.50 dólares. Lo que demostramos es la viabilidad de este emprendimiento en el Centro, obteniendo un doble beneficio que es la vinculación con la colectividad que todo Centro Educativo debe promover como parte de su accionar social y los ingresos marginales que puede brindar la venta de estos productos elaborados por los estudiantes.

**Tabla 26: Análisis de Utilidad Obtenida en el Emprendimiento**

CÓDIGO DE RECETA	RECETAS	COSTO POR PORCIÓN	COSTO TOTAL	100% IMPREMENTO DE VENTA	COSTOS INDIRECTOS 5%	IMPREVISTOS 5%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	TOTAL DE VENTA
1	ARROZ CON LECHE	\$0.28	\$9.95	\$0.28	0.014	0.014	\$0.59	\$20.58
2	BROWIES	\$0.27	\$9.85	\$0.27	0.0135	0.0135	\$0.57	\$19.85
3	GALLETAS	\$0.17	\$6.30	\$0.17	0.0085	0.0085	\$0.36	\$12.50
4	ESPUMILLA	\$0.29	\$10.00	\$0.29	0.0145	0.0145	\$0.61	\$21.32
5	DONAS	\$0.25	\$10.05	\$0.25	0.0125	0.0125	\$0.53	\$18.38
6	TRES LECHE	\$0.31	\$10.70	\$0.31	0.0155	0.0155	\$0.65	\$22.79
7	CHOCOBANANAS	\$0.22	\$7.85	\$0.22	0.011	0.011	\$0.46	\$16.17
8	MANZANAS AL HORNO	\$0.31	\$10.80	\$0.31	0.0155	0.0155	\$0.65	\$22.79
9	MANÍ CONFITADO	\$0.24	\$8.60	\$0.24	0.012	0.012	\$0.50	\$17.64
10	FRUTILLAS CON CHOCOLATE	\$0.27	\$9.50	\$0.27	0.0135	0.0135	\$0.57	\$19.85
<b>SUBTOTAL</b>		\$2.61	\$93.60	<b>TOTAL VENTA</b>			\$5.48	\$191.84
							<b>INVERSIÓN</b>	<b>VENTA</b>
							\$93.60	\$191.84
<b>UTILIDAD OBTENIDA</b>							\$98.24	

## 7. CONCLUSIONES

- De acuerdo a los datos obtenidos en las fichas de validación para medir la aceptabilidad de las recetas se concluye que el postre que más gusta a los encuestados son las donas.
- Como resultado de la investigación se puede observar en el presente proyecto las recetas con más aceptabilidad y nivel de preferencia por parte de los niños, así como también las de menor costo de producción, mismas que fueron utilizadas dentro del recetario que consta en las páginas del presente trabajo investigativo, dando al recetario una mayor relevancia para el consumo de estos postres para el deleite y satisfacción de los niños.
- Teniendo en cuenta que la presente investigación presenta una propuesta de guía repostera de bajo costo para la educación de niños/as y adolescentes, esta evidenciado que se puede contar con diferentes alternativas gastronómicas, de bajo presupuesto, de fácil elaboración y de sabores diferentes y lo más importante del completo agrado del público objetivo.
- A través de las fichas de validación se puede observar el nivel de aceptabilidad que tienen las recetas que conforman la guía recetaria en los niños y adolescentes del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito, creando una iniciativa que permitirá vincular a los mismos con actividades enriquecedoras que permitan el desarrollo de conocimientos y de nuevas opciones de aprendizaje.

## 8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al Centro de Desarrollo Integral Julián Quito incorporar esta guía repostera a su Plan de Educación, con el objetivo de fortalecer la labor que viene desarrollando en bien de la niñez y la adolescencia.
- La promoción de alimentos de fácil preparación y de alta acogida como son los postres es fundamental para el desarrollo de nuevas ideas de emprendimientos, por lo tanto, se recomienda mantener una línea de investigación para identificar diferentes recetas reposteras que despierten la atención de los niños y adolescentes del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito.
- Se recomienda impulsar el desarrollo de actividades nuevas que complementen la educación de niños y jóvenes, despertando de esta manera el interés de los mismos con el fin de establecer una estrategia de apoyo al espíritu emprendedor mediante el impulso de un programa de trabajo integral que conlleva a ampliar las capacidades intelectuales, físicas y psíquicas.
- El conjunto de recetas integradas en la Guía Repostera se encuentran sustentadas en la noción de contar con elementos efectivos que coadyuven al mejoramiento del aprendizaje por lo cual se recomienda difundir el recetario desarrollado en la propuesta del presente trabajo, con el fin de promover e incentivar a los niños y adolescentes al desarrollo de actividades culinarias.
- Para comprobar que la gestión del Centro de Desarrollo Integral Julián Quito es más efectiva y fortalecida, se recomienda que se evalúe permanentemente el

efecto que la Guía Repostera ha generado en la educación de los niños y adolescentes.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

### REPOSTERÍA (CONCEPTO)

<http://www.definicionabc.com>

2013-01-01<sup>(1)</sup>

### REPOSTERÍA (CONCEPTO)

<http://www.definicionabc.com/>

2013-01-03<sup>(2)</sup>

### REPOSTERÍA (CONCEPTO)

<http://www.definicionabc.com/>

2013-01-06<sup>(3)</sup>

### REPOSTERÍA (CONCEPTO)

<http://www.definicionabc.com>

2013-01-08<sup>(4)</sup>

### REPOSTERIA (HISTORIA)

<http://reposteria2-uaem.blogspot.com>

2013-01-11<sup>(5)</sup>

## **REPOSTERÍA (CONCEPTO)**

<http://www.recetas-cocina.com.ar/>

2013-01-16<sup>(6)</sup>

## **POSTRES**

<http://www.mundopostres.com/>

2013-01-22<sup>(7)</sup>

## **REPOSTERIA Y PASTELERIA**

[www.reposteraiypasteleria.com](http://www.reposteraiypasteleria.com)

2013/02/02<sup>(8)</sup>

## **RECETAS DE COCINA**

<http://www.tusrecetasdecocina.com/>

2013-02-10 <sup>(9)</sup>

## **REPOSTERÍA (INGREDIENTES)**

<http://www.mundopostres.com/>

2013-02-15<sup>(10)</sup>

## **REPOSTERIA (LABORATORIO)**

<http://www.recetasdepostres.org/>

2013-02-21<sup>(11)</sup>

## **REPOSTERIA (MATERIA PRIMA)**

<http://www.reposteriaypasteleria.com/tag>

2013-02-26<sup>(12)</sup>

## **REPOSTERIA (PRODUCTOS)**

<http://www.tusrecetasdecocina.com/cocina..>

2013-03-12<sup>(13)</sup>

**Reyes, R. Mejia, M.** Panadería y Pastelería: consejos prácticos para  
tunegocio.2ª.ed. Perú: Mirbet. 2006. 125p.

**Lexus Editores.** Postres Barcelona: LexusEditores 2007 195p.

**Carrión Erazo, L.** Gerencia de Alimentos y Bebidas: Texto BásicoRiobamba:  
ESPOCH 2007. 56p

## 10. ANEXOS

### ANEXO Nº01:FICHA DE VALIDACIÓN SENSORIAL

#### FICHA DE VALIDACIÓN SENSORIAL

FICHA Nº \_\_ TES DE ESCALA HEDÓNICA PARA EVALUAR PREFERENCIAS (ACEPTABILIDAD)

NOMBRE.....

FECHA.....

HORA.....

Sírvase ubicar en el nivel de su agrado o desagrado el producto presentado señale con una X lo que corresponda.

1. No me gusta ( )
2. Me disgusta levemente ( )
3. Me gusta Moderadamente ( )
4. Me gusta Mucho ( )

## ANEXO N°02: RECOPIACIÓN DE COSTOS



**ANEXO Nº03: RECOPIACIÓN DE COSTOS EN LOS MERCADOS**



**ANEXO Nº04:  
DE LOS POSTRES**



**ELABORACIÓN**

**ANEXO Nº05: DEGUSTACIÓN DE LOS POSTRES POR LOS ESTUDIANTES  
DEL CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL JULIÁN QUITO**



**ANEXO Nº06: ESTUDIANTES DEL CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL  
JULIÁN QUITO**

