



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI**

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**ANÁLISIS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL
PROCESO PASTELERO Y SU INCIDENCIA EN LA
PASTELERÍA TRADICIONAL EN “PANADERÍA Y
PASTELERÍA SAN JUAN” / “PASTELERÍA SAN BLAS”
DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.**

**Trabajo de investigación previo a la obtención del título
de Tecnólogo en Gastronomía**

Autor: Vanessa Yolanda Arias Moreno

Director: Ing. Andrea Salguero

Quito – Ecuador

2013

DEDICATORIA

Dedico este proyecto al ser más importante en mi vida Dios.

A mis padres Rodrigo y Silvia por toda su comprensión, ayuda en momentos difíciles, me enseñaron a luchar por mis sueños ante toda adversidad, regalándome todo lo que soy como persona mis valores, mis principios, mi perseverancia.

A mis hermanos, seres valiosos e importantes en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Principalmente agradezco a Dios por regalarme la vida y la fuerza para luchar, por su amor incondicional. Gracias por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente, por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el período de estudios

A mis padres por todo su apoyo tanto económico como moral, ya que a pesar de las adversidades que nos presento la vida lucharon a mi lado, gracias por forjarme como persona correcta con ganas de superación y entrega total.

A toda mi familia porque son una bendición de Dios correctos ante todo, brindándome su apoyo cuando se necesito.

Mi más sincero agradecimiento a todos mis profesores que aportaron con sus enseñanzas para mi formación profesional, me ayudaron a realizarme como persona emprendedora y responsable.

A todas las personas que de una u otra manera estuvieron conmigo en los buenos y malos momentos brindándome su amistad, apoyo, compañía y consejos muchas gracias a todos ellos.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, VANESSA YOLANDA ARIAS MORENO declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: Análisis de la industrialización del proceso pastelero y su incidencia en la pastelería tradicional en “Panadería y Pastelería San Juan” / “Pastelería San Blas” del Centro Histórico de Quito., es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

Vanessa Arias

Quito, Mayo del 2013

CERTIFICADO DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TESIS

Ingeniera Andrea Salguero

DIRECTORA DE TESIS DE GRADO

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Andrea Salguero

Quito, Mayo del 2013

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Ing. Andrea Salguero y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Vanessa Yolanda Arias Moreno por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La Srta. Vanessa Yolanda Arias Moreno realizó el trabajo fin de carrera titulado: **ANÁLISIS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PROCESO PASTELERO Y SU INCIDENCIA EN LAS PASTELERÍA TRADICIONAL EN “PANADERÍA Y PASTELERÍA SAN JUAN” / “PASTELERÍA SAN BLAS” DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO**, para optar por el título de, Tecnóloga en Gastronomía en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Ing. Andrea Salguero.

DOS.- Es política del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Andrea Salguero, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Vanessa Yolanda Arias Moreno, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **ANÁLISIS DE LA**

**INDUSTRIALIZACIÓN DEL PROCESO PASTELERO Y SU
INCIDENCIA EN LAS PASTELERÍA TRADICIONAL EN “PANADERÍA
Y PASTELERÍA SAN JUAN” / “PASTELERÍA SAN BLAS” DEL
CENTRO HISTÓRICO DE QUITO**, y conceden autorización para que el ITHI
pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva
alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo
estipulado en la presente cesión de derecho.

Vanessa Yolanda Arias Moreno.

Ing. Andrea Salguero.

Quito, Mayo del 2013

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iv
CERTIFICADO DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TESIS	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	xiv
RESUMEN.....	xv
INTRODUCCIÓN	1
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
1.1. Identificación del problema de investigación.....	3
1.2. Formulación del problema.....	6
1.3. Objetivos.....	6
1.3.1. Objetivo General	6
1.3.2. Objetivos específicos.....	6
1.4. Justificación.....	7
1.4.1. Relevancia Social	7
2. MARCO TEÓRICO	9
2.1. Fundamentación teórica	9
2.2. CAPÍTULO 1. ÁMBITO ESPACIAL PASTELERÍA “SAN JUAN”..	10
2.2.1. Ubicación.....	10
2.2.2. Descripción.....	10
2.2.3. Historia	12
2.2.4. Organización	14
2.2.5. Productos	18
Pastelería “San Blas”	20
2.2.6. Ubicación.....	20
2.2.7. Descripción.....	20
2.2.8. Historia	22

2.2.9.	Organización	24
2.2.10.	Productos	26
2.3.	CAPÍTULO 2. INDUSTRIALIZACIÓN DEL PROCESO PASTELERO 28	
2.3.1.	Definición	28
2.3.2.	Historia	29
2.3.3.	Causas de la industrialización pastelera	32
2.3.4.	Efectos industrialización pastelera	32
2.3.5.	Procesos de producción de alimentos pasteleros.....	33
2.3.6.	Glosario utilizado en pastelería industrial	36
2.3.7.	Instrumentos y maquinaria	43
2.3.8.	Materia prima	56
2.4.	CAPÍTULO 3. PASTELERÍA TRADICIONAL	60
2.4.1.	Definición	60
2.4.2	Reseña histórica.....	61
2.4.3.	Producción.....	67
2.5.	CAPÍTULO 4. INFLUENCIA DE LA PASTELERÍA INDUSTRIAL FRENTE A LA PASTELERÍA TRADICIONAL	73
2.5.1.	Ventajas.	73
2.5.2.	Desventajas.....	73
2.6.	Hipótesis	74
3.	METODOLOGÍA	75
3.1.	Tipo y diseño de Investigación	75
3.2.	Población y muestra.....	76
3.3.	Instrumentos de recolección de datos	78
3.4.	Descripción del trabajo de campo.....	78
3.5.	Procesamiento y Análisis.....	79
3.	PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	80
4.1.	Presentación gráfica de resultados	80
4.1.1.	Tabulación encuesta	80
4.1.2.	Entrevista realizada	91
4.2.	Análisis e interpretación de resultados	99
4.2.1.	Análisis de encuesta	99

4.2.2. Análisis entrevista	100
4.3. Conclusiones	101
4.4. Recomendaciones	103
5. PROPUESTA.....	104
5.1. Título de la propuesta	104
5.2. Justificación	104
5.3. Impacto	105
5.4. Objetivos.....	106
5.4.1. Generales	106
5.4.2. Específicos.....	106
5.5. Ubicación sectorial y física.....	106
5.6. Plan de ejecución	106
5.7. Recursos.....	128
5.7.1. Materiales.	128
5.7.2. Económicos	129
5.7.3. Talento humano	129
REFERENCIAS	131
APÉNDICES.....	133

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No.1. Cuadro representativo legados familiares de la Panadería y Pastelería “San Juan”	13
Tabla No.2. Organigrama de la Panadería y Pastelería “San Juan”.	15
Tabla No.3 Organigrama estructural de la pastelería “San Blas”.	24
Tabla No.4 Pregunta No.1 encuesta.	80
Tabla No.5 Pregunta No.2 encuesta.	81
Tabla No.6 Pregunta No.3 encuesta.	82
Tabla No.7 Pregunta No.4 encuesta.	83
Tabla No.8 Pregunta No.5 encuesta.	84
Tabla No.9 Pregunta No.6 encuesta.	85
Tabla No.10 Pregunta No.7 encuesta.	86
Tabla No.11 Pregunta No.8 encuesta.	87
Tabla No.12 Pregunta No.9 encuesta.	88
Tabla No.13 Pregunta No.10 encuesta.	89
Tabla No.14 Clientes pastelería "San Blas".	90

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1 Mapas de ubicación de la Panadería y Pastelería “San Juan”	10
Gráfico No. 2 Mapas de ubicación de la Panadería y Pastelería “San Blas”	20
Gráfico No. 3 Amasadora industrial.	44
Gráfico No. 4 Batidora industrial.	45
Gráfico No. 5 Horno industrial.	45
Gráfico No. 6 Trituradora industrial.	46
Gráfico No. 7 Estufa industrial.	46
Gráfico No. 8 Laminadora de hojaldre industrial.	47
Gráfico No. 9 Boleadora industrial.	47
Gráfico No. 10 Cámara frigorífica – Congelador.	48
Gráfico No. 11 Báscula industrial.	48
Gráfico No. 12 Atemperador de chocolate.	49
Gráfico No. 13 Divisora de masa.	49
Gráfico No. 14 Compresor.	49
Gráfico No. 15 Cuececremas.	50
Gráfico No. 16 Máquina escullidora de masa.	50
Gráfico No. 17 Tren de laboreo.	50
Gráfico No. 18 Plegadora.	51
Gráfico No. 19 Inyector.	51
Gráfico No. 20 Cámara de fermentación controlada.	51
Gráfico No. 21 Guitarra cortadora.	52
Gráfico No. 22 Rascalatas.	52
Gráfico No. 23 Colador.	53
Gráfico No. 24 Cortapastas.	53
Gráfico No. 25 Tallante.	53
Gráfico No. 26 Cucuruchos de latón.	53
Gráfico No. 27 Cuchillo eléctrico.	54
Gráfico No. 28 Descorazonador.	54
Gráfico No. 29 Espátulas.	54
Gráfico No. 30 Exprimidor mecánico.	54
Gráfico No. 31 Latas de aluminio.	55
Gráfico No. 32 Moldes.	55
Gráfico No. 33 Pistola de calor.	55
Gráfico No. 34 Puntilla.	55
Gráfico No. 35 Rodillos.	56
Gráfico No. 36 Termómetro digital.	56
Gráfico No. 37 Instrumentos de la Pastelería Tradicional.	71
Gráfico No. 38 Materiales utilizados en la Pastelería Tradicional.	72
Gráfico No. 39 pregunta No.1 encuesta.	80
Gráfico No. 40 pregunta No.2 encuesta.	81
Gráfico No. 41 pregunta No.3 encuesta.	82
Gráfico No. 42 pregunta No.4 encuesta.	83
Gráfico No. 43 pregunta No.5 encuesta.	84
Gráfico No. 44 pregunta No.6 encuesta.	85
Gráfico No. 45 pregunta No.7 encuesta.	86
Gráfico No. 46 pregunta No.8 encuesta.	87

Gráfico No. 47 pregunta No.9 encuesta.	88
Gráfico No. 48 pregunta No.10 encuesta.	89
Gráfico No. 49 Clasificación de los clientes por género.	90

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía No.1 Exterior e interior Panadería y Pastelería “San Juan”	11
Fotografía No.2 Generaciones Panadería y Pastelería “San Juan”	14
Fotografía No.3 Elaboración de productos Pastelería “San Blas”.	21
Fotografía No.4 Elaboración de productos Panadería y Pastelería “San Blas”. .	23
Fotografía No.5 Fotos representativas pastelería tradicional.	67
Fotografía No.6 Elaboración de masa de hojaldre	137
Fotografía No.7 Producción bizcochuelo	137
Fotografía No.8 Pastas cabezas redondas	137
Fotografía No.9 Pastelería “San Juan”	138
Fotografía No.10 Exhibidor productos tradicionales	138
Fotografía No.11 Masa de hojaldre	138
Fotografía No.12 Patas tradicionales “Patelería San Juan”	139
Fotografía No.13 Quesadillas	139
Fotografía No.14 Alfajores	139
Fotografía No.15	

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA
ITHI**

**ANÁLISIS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PROCESO PASTELERO
Y SU INCIDENCIA EN LAS PASTELERÍA TRADICIONAL EN
“PANADERÍA Y PASTELERÍA SAN JUAN” / “PASTELERÍA SAN BLAS”
DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.**

Autor: Vanessa Yolanda Arias Moreno

Director: Ing. Andrea Salguero

Fecha: 20 de Mayo del 2013

RESUMEN

El presente **trabajo de investigación** se lo desarrolló tomando en cuenta un problema general surgido en el ámbito gastronómico, que es el desconocimiento de la elaboración de la pastelería tradicional, el surgimiento de problema se da por diferentes causas una de las más importantes es la influencia que tiene la industrialización proceso pastelero sobre la pastelería tradicional, para determinar el problema específico que se deseaba analizar se siguió un **proceso metodológico** basado en técnicas investigativas.

Se empleo una investigación tipo descriptiva, ya que se estudio las variables: industrialización pastelera y pastelería tradicional, a su vez para la disertación de estas se utilizó entrevistas y encuestas a los propietarios de las pastelerías tradicionales “San Juan” y “San Blas”, para el análisis de los datos recolectados por medio de estos documentos se manejo pruebas matemáticas descriptivas como porcentajes.

La información recolectada se la utilizó para desarrollar un **análisis exhaustivo** referente a la **influencia negativa** que tiene la industrialización pastelera sobre la pastelería tradicional, concluyendo que una forma muy efectiva de contribuir al **rescate gastronómico tradicional** es la elaboración de un recetario con productos pasteleros tradicionales.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se refiere al análisis de la industrialización del proceso pastelero y su incidencia como tal en “Pastelería San Juan” y Pastelería San Blas las mismas que se hallan en el Centro Histórico de Quito”.

El término pastelería se utiliza para denominar al tipo de gastronomía la cual se basa en la preparación, cocción y decoración de piezas dulces o saladas tales como tortas, pasteles, galletas, etc. Existe dos tipos de pastelería la industrial y tradicional o artesanal.

La pastelería tradicional está formada por una zona artesanal en la cual se elabora pasteles o productos reposteros utilizando fórmulas tradicionales, no se industrializa ni se fabrica en serie los productos, siempre se tiene presente las buenas prácticas de manufactura empleando una correcta higiene y manipulación de alimentos.

La pastelería industrial es la elaboración productos de repostería con fines comerciales, su producción es en serie, poseen variedad de productos, optimizan la materia prima y los costos de elaboración de sus productos son bajos.

En la actualidad los productos tradicionales no son valorados ni comercializados como antes, es por tal razón que las pastelerías “San Blas” y “San Juan” trabajan con el propósito de rescatar la gastronomía pastelera ecuatoriana.

Por consiguiente el trabajo incluye procesos de producción en pastelería tradicional e industrial, los beneficios y prejuicios que abarcan los mismos, y el desarrollo de cada uno.

A través de la investigación se desarrolló el intelecto y conocimiento de la pastelería tradicional con lo cual se podrá defender y proteger los valores ancestrales, familiares, además apreciar el proceso, técnicas, tradiciones que permiten la obtención de productos de buena calidad física sin dejar a un lado la calidad nutricional.

Se identifico costumbres, características pasteleras, esta información almacenada podrá ser base para desarrollar otros trabajos investigativos.

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Identificación del problema de investigación

En el área de conocimiento de Tecnología Producción y Planificación siguiendo una Línea de Investigación de Producción surge el problema acerca del desconocimiento de la elaboración de pastelería tradicional.

El término pastelería se utiliza para denominar al tipo de gastronomía la cual se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces o saladas tales como postre, tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. Extraído el 21 de Diciembre del 2012, de confitero-pastlero.blogspot.com.

Los productos de pastelería alimentos elaborados básicamente con masa de almidón, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, sal o azúcar, agua, con o sin levadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, como frutas, colorantes.

Existe dos tipos de pastelería la Industrial y tradicional o artesanal.

Para Steffano Lituma chef pastelero Restaurant Azuca la pastelería tradicional es:

“La pastelería tradicional está formada por una zona artesanal y en algunos casos comerciales de trabajo en la cual se elabora pasteles o productos reposteros utilizando materias primas naturales y fórmulas tradicionales, no se industrializa ni se fabrica en serie los productos, siempre se tiene presente las buenas prácticas de manufactura empleando una correcta higiene y manipulación de alimentos”

Según Milton Moreno pastelero tradicional *“La pastelería tradicional brinda beneficios para la sociedad entre los principales se puede mencionar: Elaboración de productos nutritivos, utilizando materiales naturales con sabor único, presentaciones especiales y principalmente conservando un legado familiar o una tradición”*.

La pastelería industrial trata sobre la elaboración de pasteles o productos de repostería con fines comerciales, existe mayor optimización de materia prima, su producción es en serie continua, no contiene variedad de productos y básicamente no contiene beneficios nutricionales.

El Ecuador un país que posee variedades gastronómicas en las que se halla la pastelería, está perdiendo el legado tradicional o familiar en la preparación y consumo de productos pasteleros y reposteros puesto que, con la industrialización a nivel mundial se da un facilismo a las personas de obtener productos sin mayor esfuerzo, dejando atrás la necesidad de obtener productos que brinden beneficios nutricionales, reemplazando productos que ofrece el país los cuales podrían ser aprovechados en la elaboración de los mismos, por productos pre elaborados.

Se origina un desuso de utensillos e ingredientes tradicionales y artesanales empleados en la pastelería y repostería tradicional.

La industrialización en el ámbito pastelero provoca escases de autenticidad en el campo tradicional, originando así pérdida de sabor, decoración, conocimientos ancestrales, de tal manera como su producción es secuencial y tecnificada varía con los costos de preparación en comparación con la pastelería tradicional, la

utilización de materia prima es optima, el tiempo de elaboración es más provechoso frente a la pastelería tradicional.

En la ciudad de Quito se hallan ubicadas variedad de pastelerías industriales este grupo se encuentra conformado principalmente por cadenas pasteleras, también se da la presencia de pastelerías tradicionales las cuales son independientes y artesanales, en ambos casos cuentan con la afluencia de clientes que disfrutan de los productos ofrecidas por estas.

La “Panadería y Pastelería San Juan” ubicada en la Calle Defilio Torres continuación de la calle México. Su eje principal es el rescate de la gastronomía tradicional, entregando en cada producto dedicación, amor y tradición, en el sector ya no es reconocido el producto tradicional.

La Pastelería “San Blas” ubicada en la calle Solano E15-158 y José María Yépez (El Dorado) ofrece a sus clientes productos tradicionales como: caracoles, mil hojas, donas, bizcochuelos, quesadillas, pasteles, elaboran sus productos a base de recetas heredados de su padre, el problema que perciben en la actualidad es que las personas ya no quieren consumir productos tradicionales los reemplazan por productos industrializados.

Con el análisis previo de los datos antes mencionados se realizó la elección del tema: **ANÁLISIS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PROCESO PASTELERO Y SU INCIDENCIA EN LAS PASTELERÍA TRADICIONAL EN “PANADERÍA Y PASTELERÍA SAN JUAN” – “PASTELERÍA SAN BLAS” DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.**

1.2. Formulación del problema

¿Cómo incide la industrialización pastelera en la pastelería tradicional en las pastelerías “Panadería y Pastelería San Juan” y “Pastelería San Blas” en el Centro Histórico de Quito?

La industrialización pastelera incide negativamente en la pastelería tradicional, ya que los productos que ofrecen al mercado son de bajo costo y con una calidad estándar, es decir su proceso de fabricación es fácil y en serie sin ningún aporte creativo, mucho menos nutricional, sin embargo es apreciada y acogida por la mayoría de personas. A pesar que la pastelería tradicional ofrece a sus clientes variedad calidad y tradición en todos sus productos lamentablemente en el tiempo actual estos no han logrado ser reconocidos, ni apreciados por las personas.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General

- Conocer la industrialización pastelera para analizar su incidencia en la pastelería tradicional.

1.3.2. Objetivos específicos

- Indagar los beneficios y perjuicios de la industrialización pastelera.
- Analizar los procesos y técnicas de la pastelería industrial.

- Determinar los procesos de elaboración y valor cultural de la pastelería tradicional.

1.4. Justificación

1.4.1. Relevancia Social

La pastelería industrial se refiere a la elaboración de pasteles o productos de repostería, se caracteriza porque su producción es en serie optimizando la materia prima para lo cual se utiliza maquinaria eléctrica o electrónica, básicamente se emplea productos como harinas, lácteos, grasas, huevos y levaduras, en la actualidad está reemplazando a la pastelería tradicional la cual consiste en la preparación de productos pasteleros de manera artesanal, utilizando materias primas naturales, fórmulas tradicionales, su proceso es más complejo, minucioso. El sabor, calidad y presentación se diferencia en las diferentes preparaciones.

El principal aporte del trabajo de investigación es el rescate gastronómico pastelero en sabor, tradición y cultura.

A través de la presente investigación se desarrolló el intelecto y conocimientos de la pastelería tradicional con lo cual se pudo defender y proteger los valores ancestrales, familiares, además apreciar el proceso, técnicas, tradiciones que permiten la obtención de productos de buena calidad física sin dejar a un lado la calidad nutricional

El estudio realizado contribuyó al desarrollo y reconocimiento empresarial y artesanal de las pastelerías “San Blas” y “San Juan”.

Conjuntamente el presente trabajo permitió almacenar información, identificar costumbres, características pasteleras que puedan ser útiles para otros trabajos de investigación.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación teórica

María del Carmen Cascante en su libro “Manual moderno de pastelería casera” señala que es una guía para todas las personas que deseen practicar la pastelería, tengan éxito en la presentación de la elaboración de productos ya sea en la pastelería moderna y la pastelería tradicional.

Este manual contiene vocabularios de terminología que es empleada en la pastelería, ingredientes usados comúnmente en ese campo para la elaboración de productos, recetarios en general de tortas, galletas, flanes etc.

Pérez, Mayor, Navarro, compartieron sus conocimientos en el presente manual el mismo que contiene información básica para llevar a cabo la elaboración productos pasteleros y reposteros como un glosario gastronómico, abarca los nombres y características de los instrumentos, utensillos y maquinaria que es empleada en la pastelería tradicional así como en la pastelería industrial, materia prima empleada en la pastelería.

En las Universidades que adoptan la carrera de Gastronomía en Quito, no existen registros de investigaciones referentes al tema a desarrollar en el presente trabajo.

2.2. CAPÍTULO 1. ÁMBITO ESPACIAL PASTERERÍA “SAN JUAN”

2.2.1. Ubicación

La Pastelería San Juan se halla ubicada en la República del Ecuador , ciudad de Quito a una altura de 2850 metros sobre el nivel del mar, Barrio San Juan en la Calle Defilio Torres N13-140 (continuación de la Calle México) frente al antiguo Hospital Militar, actual, Museo de Arte Contemporáneo.



2.2.2. Descripción

Cobo, M folleto Las Quesadillas de San Juan. Señaló que la panadería y pastelería “San Juan” busca ser una empresa cuyo eje principal sea el rescate de la

gastronomía tradicional, brindando la oportunidad de degustar en cada plato, postre y bocadillo una parte de Ecuador. (2011).

La empresa se centra principalmente en la conservación y el rescate de la gastronomía dulce ecuatoriana, al ser parte de un legado familiar, se sienten honrados de trabajar día a día, buscando nuevas técnicas y procesos para mejorar la calidad de los productos ya que su misión es satisfacer los paladares más exigentes, manteniendo la tradición. La quesadilla, el producto estrella, es el signo principal de esta gran Familia, única, divina, exquisita, simplemente espectacular.

Para la elaboración de sus productos, utilizan ingredientes de la más alta calidad, lo que marca la diferencia.

Su visión es dar a conocer Ecuador mediante su dulce gastronomía, un pequeño viaje recordando y conociendo tradiciones, costumbres que nos llevan a la esencia del pueblo. Disfrutar de estas maravillas quiteñas, en cada bocado donde se aprecian el amor y dedicación que compone cada producto.



2.2.3. Historia

<http://www.lasquesadillasdesanjuan.com/home.html>. La reseña histórica de la Panadería y Pastelería San Juan se basa en el siguiente legado del Sr. Juan Cobo León oriundo de Malchingui-Guayllabamba, después de haber trabajado varios años como empleado en La panadería “Santo Tomás”, en el año de 1935 decide iniciar con su panadería y pastelería, con el nombre de SANTA ROSA, la cual se inicia en el corazón tradicional de Quito, en la calle Morales y Guayaquil, más conocida como La Ronda. (En la actualidad La Casa de los Geranios).

Principalmente se dedico a la elaboración de panes finos como el pan de yema, pan de yuca y los dulces tradicionales.

Con la Señora Rosa Ayala Quintana, su esposa, se trasladan al Barrio de San Juan y deciden hacer un cambio de nombre a la pastelería por el de Panadería y Pastelería “San Juan”.

Dan mayor énfasis a la elaboración de los dulces tradicionales y entre ellas “La Reina”, la tan apetecida quesadilla especialidad exclusiva de la pastelería, con el conocimiento de la receta tradicional el Sr. Juan Cobo crea su propia receta mejorada para la elaboración de esta inspirado en elaboraciones de preparaciones de origen europeo.

Con el transcurrir del tiempo se incorpora a la producción la Sra. Blanca Quintana, hermana de la Sra. Rosa, quién se une a Gonzalo Cobo hijo de Juan Cobo. Blanca Quintana se convierte en la encargada de la administración de la panadería y pastelería, además considerada persona de gran confianza.

En el año de 1980 fallece el Sr Juan Cobo, las hermanas Rosa y Blanca Quintana se hacen responsables por la panadería dependiendo de estas el rumbo de la empresa, al transcurrir el tiempo fallece la Sra. Rosa de Cobo, Blanca Quintana madre de Manuela Cobo Quintana continúa con la tradición y el legado de la Panadería y Pastelería “San Juan”.

Manuela Cobo acompaña a su madre hasta su muerte en el año de 1992 y a partir de esa fecha se hace cargo del control total de la panadería y pastelería hasta la presente fecha.

Manuela mantiene incólume la receta original del fundador Don Juan Cobo y es la poseedora del secreto proceso de elaboración de las quesadillas, transmitidas directamente de padres a hijos.

Manuela Cobo Quintana desde el año 2001 ya involucra a su hija Gabriela Cobo Quintana que con afán van aprendiendo los secretos familiares y procesos de la producción y administración de la panadería, que dan calidad y sabor a sus productos, Gabriela Cobo es la cuarta generación y con ella se mantendrá la tradición.

<u>GENERACIONES QUE MANTIENEN CALIDAD Y SABOR</u>	
PRIMERA GENERACIÓN	SEGUNDA GENERACIÓN
JUAN COBO (1906-1980 +) 1935-1980	MANUELA COBO QUINTANA (1962-1935)
GONZALO COBO II (1932) 1935-1976	
SEGUNDA GENERACIÓN	CUARTA GENERACIÓN
ROSA AYALA DE COBO (1923-1981+) 1947-1981	GABRIELA COBO QUINTANA 1989-2013
BLANQUITA QUINTANA (1933-1992+) 1950-1992	

Tabla No.1. Cuadro representativo legados familiares de la Panadería y Pastelería “San Juan”
Fuente: Folleto pastelería “San Juan”



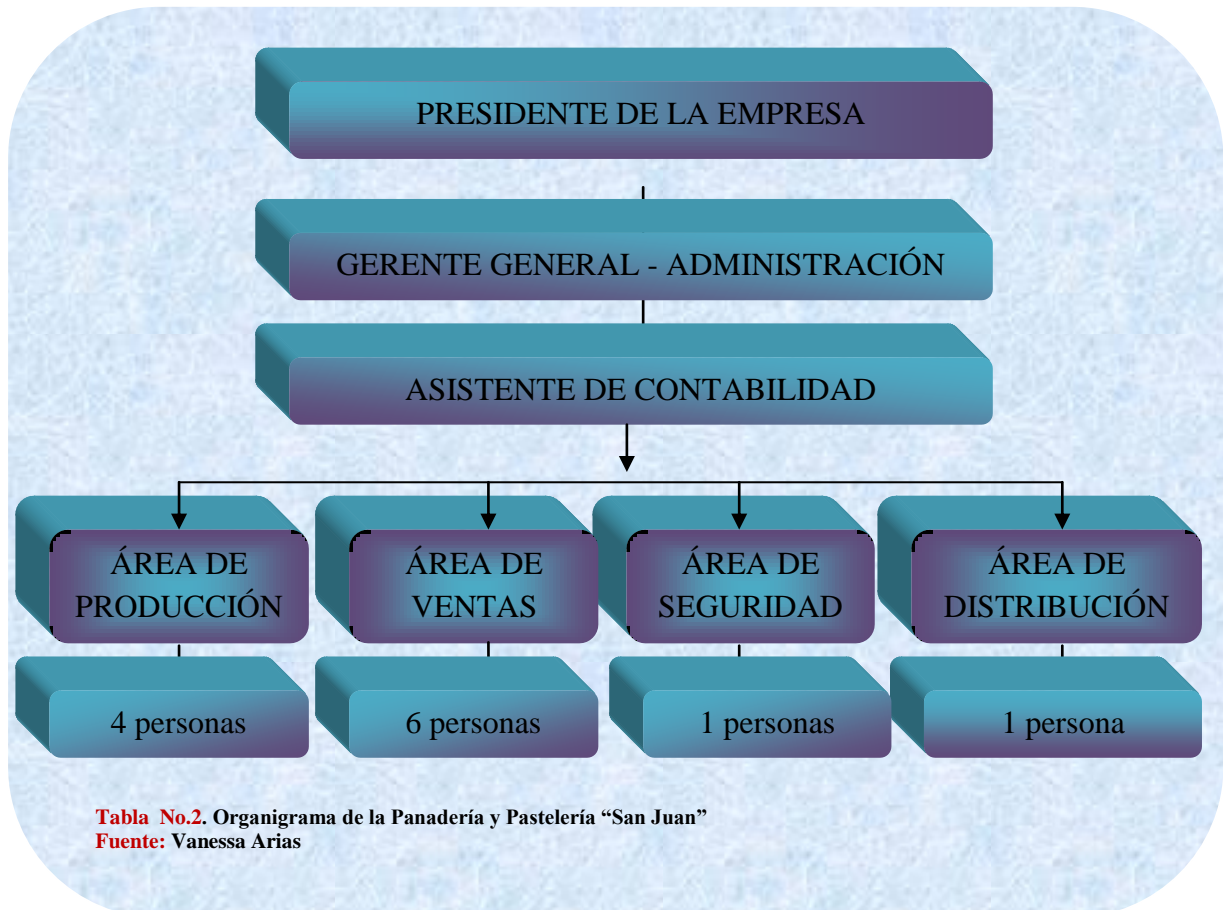
Fotografía No.2 Generaciones Panadería y Pastelería “San Juan”
Fuente: Fotos tomadas en la pastelería San Juan por Vanessa Arias

2.2.4. Organización

Según Cobo, M. propietaria de la panadería y pastelería San Juan: *“La empresa se halla organizada como una sociedad responsable limitada y sujeta en el marco legal existente.”*

Siguiendo un legado familiar de más de 40 años, siendo la cuarta generación a cargo de la compañía la Srta. Gabriela Cobo Quintana, es la actual Presidente de la empresa, junto con su madre la Sra. Manuela Cobo propietarias de la panadería y pastelería “San Juan” en la misma que trabajan 16 personas, las cuales se hallan

distribuidas en el área administrativa, de producción, ventas, distribución y seguridad.



Funciones del personal de la empresa

Sarango, S. Contadora pastelería "San Juan": Organización de la empresa.

Presidente de la empresa: Srta. Gabriela Cobo, junto con su madre la Sra. Manuela Cobo son la máxima autoridad en la empresa, su desempeño la ubica en el nivel más alto de la organización. Sus funciones son:

- Dirigir y controlar el correcto funcionamiento de la empresa, tanto la matriz como la sucursal (La Ronda).
- Representar a la empresa en todos los negocios y contratos con terceros.

- Representa legalmente a la empresa.

Gerente General y Administración: Esta área está representada por la Sra. Manuela Cobo (3era generación), enfoca su labor al desarrollo de objetivos y estrategias de la organización a corto como a largo plazo. Sus funciones son:

- Persona facultada de planificar, organizar, controlar, dirigir y evaluar las acciones de la empresa, con el fin de obtener el mayor rendimiento posible, optimizando los recursos financieros, materiales y humanos, y a su vez minimizando los costos de producción.
- Encargada del desarrollo de compras y trato directo con los proveedores.
- Programa la producción.
- Vigila las entradas y salidas de materias primas.
- Resguarda el desempeño laboral.
- Verifica la calidad de los productos.
- Trato directo con clientes grandes.

Asistente de contabilidad y gerencia: En esta área se desempeña la Sra. Cristina Salguero, sus funciones principales son:

- Responsable de la recepción e inspección de la materia prima, del control absoluto en cuanto a proveedores e inventarios de bodega.
- Encargada de registrar las ventas diarias, así como también de cerrar caja y entregas al administrador al finalizar la jornada.
- Elaborar informes financieros.

- Analiza los resultados económicos, detectando áreas críticas y señalando cursos de acción que permitan lograr mejoras.
- Asesorar a la gerencia en planes económicos y financieros, tales como presupuestos.
- Emite facturas para los clientes grandes.
- En caso de ausencia de la gerente general, trata con los proveedores.
- Pago de proveedores.

Área de producción: En esta área trabajan 4 personas, bajo la responsabilidad de estas se halla la elaboración de los productos, es decir son las personas encargadas de transformar la materia prima en productos elaborados. Sus funciones se detallan a continuación.

- Garantizar la preparación y presentación de los alimentos de manera adecuada y eficiente, de acuerdo a los estándares y procedimientos establecidos para su área.
- Preparar los platillos de acuerdo a lo establecido, en las recetas estándar.
- Recibir y entregar el turno correctamente, de acuerdo a lo establecido en el departamento, para que no se originen interrupciones en el servicio.
- Cerciorarse de contar con todos los productos para el correcto funcionamiento de su área.

Área de ventas y atención al cliente: A esta área la conforman 6 personas, las que se encargan de ofrecer los productos que elabora la pastelería. Sus funciones son:

- Mantener una relación de cordialidad, amabilidad y respeto con los clientes.
- Salvaguardar los derechos e intereses de los clientes, conociendo, atendiendo sus quejas y sugerencias.
- Exponer a los clientes la variedad de productos ofertados.
- Recaudar el costo de los productos.

Área de seguridad: Es el área que garantiza la protección tanto de empleados como clientes, y de los bienes materiales que se hallan en el establecimiento. Esta a cargo de 1 persona que se desempeña como guardia de seguridad.

Área de distribución: Conformada por 1 persona, la misma que se encarga dirigir, coordinar la entrada y salida de mercancía, desde el centro de operaciones de la organización hasta su destino final.

2.2.5. Productos

Su producto estrella: las **quesadillas** son un dulce a base de queso, de ahí su nombre, se conoce que su origen es de un postre árabe llamado almojábana, (es un preparado dulce típico de la cocina de algunos países de América Latina. Su nombre deriva del árabe al-muyabbana, que podría traducirse como "la quesada" o "la que tiene queso".) Este se difundió a través de España principalmente en las Islas Canarias adaptándose a los ingredientes de esta época donde toma el nombre de quesadilla.

Con la conquista llega a América, donde toma varias derivaciones como en México y centro América aparecen las quesadillas de sal, al llegar a Ecuador se

adaptan a los ingredientes existentes y aparecen las quesadillas de dulce muy parecidas a las originales.

La receta utilizada hoy en día, es la creación mejorada de Juan Cobo León, a eso debe la diferencia en calidad y sabor.

Además elaboran otros productos como:

- Aplanchados; una fina masa de hojaldre recubierta de un delicado glase.
- Moncaibas; una dulce galleta crocante.
- Rosquetes; dos galletes de vainilla recubiertas con merengue.
- Melvas; dos galletas perfumadas de coco, unidas con mermelada de mora y un toque de fino chocolate.
- Alfajores; dos delicadas galletas de vainilla unidas con manjar de leche y espolvoreadas con una fina capa de azúcar impalpable.
- Biscochos de dulce y de sal; le dan un toque especial a sus bebidas calientes.
- Chimborazos; exquisitos y pequeños pasteles con dulce en la superficie.
- Suspiros; postres suaves y dulces como el suspiro de una mujer.
- Caracoles; Masa de hojaldre en forma de caracol en su centro una deliciosa crema.
- Orejas; Un postre con un aspecto irresistible para estos trozos de masa crujiente y frita, recubiertas de una fina capa de azúcar glass.
- Pan de yuca; Deliciosos panes preparados con almidón de yuca y queso manaba.

- Pan de maíz; Placenteros panes elaborados a base de harina de maíz, manteca de chanco y queso.
- Conjuntamente entre sus preparaciones se distinguen productos sofisticados, para deleite de sus clientes como: cachos de queso, pan de salami, pan de tocino, cachos de jamón. (Cobo, 2011:2).

Pastelería “San Blas”

2.2.6. Ubicación

La Pastelería “San Blas” se encuentra situada en la República del Ecuador, ciudad Quito a una altura de 2850 m.s.n.m, Barrio El Dorado, en la calle Solano E15-158 y José María Yépez frente al Colegio María Auxiliadora.



2.2.7. Descripción

La Pastelería “San Blas” es una empresa legalmente constituida, formándose hace mas de 40 años, su fundador fue el Sr. Fausto Olmedo Cerón (+) su compromiso

fue diario, buscando ser una empresa líder en la elaboración y distribución de productos pasteleros tradicionales de Ecuador.

La empresa es comprometida a la entrega diaria de esfuerzo y perseverancia en la elaboración de sus productos pasteleros tradicionales, para ofrecer a sus clientes productos que satisfagan sus necesidades de alimentación y deleite a paladares exigentes, además desean rescatar la gastronomía pastelera ecuatoriana.

Sus productos son de excelente calidad, variedad y presentación intachable, continuamente buscan alcanzar la excelencia en sus procesos de producción para, adaptarse a las necesidades cambiantes del mercado.

En la actualidad la empresa se conserva y crece, atesorando siempre la conexión entre vanguardia, valores y los principios de su fundador.



Fotografía No.3. Elaboración de productos Pastelería “San Blas”
Fuente: Fotos familia Cerón

2.2.8. Historia

La pastelería “San Blas” tiene sus inicios en el año de 1968, el Sr. Fausto Olmedo Cerón (+) necesitaba independizarse laboralmente es ahí donde nace la iniciativa de crear su propia pastelería, sus objetivos eran, proveer a su familia de los recursos económicos necesarios, generar fuentes de trabajo, y desvincularse de personas ajenas.

El Sr. Fausto Cerón (+) inició su profesión como pastelero a sus 22 años, trabajando en las Pastelerías “24 de Mayo” del Sr. Pedro Carrera (+), posteriormente trabajo en la pastelería “San Juan”, fue en estos lugares donde fue profundizando sus conocimientos acerca de los productos y adquiriendo experiencia.

En el año de 1968 junto con su esposa y compañera la Sra. Rosa Morillo con mucho esfuerzo crean su propia pastelería, ubicada en al frente del Mercado Central, contaban con 3 trabajadores.

En al año de 1971 la pastelería se traslada al barrio la Atahualpa, con el pasar de los años deciden ampliar su producción y por ende instalaciones de la pastelería se, reubican en el Barrio Ferroviaria Media, gracias al trabajo arduo y dedicación constante, implementaron el número de trabajadores a 9 colaboradores, los cuales se distribuían en 2 turnos de 12 horas cada uno, 3 de estas personas se dedicaban a vender los productos, esta labor diaria permitió posicionar a la empresa dentro de las pastelerías tradicionales de Quito.

El Sr. Fausto Cerón (+) propietario de la pastelería tuvo un decaimiento en su salud, lo cual obstaculizó la continuidad del trabajo en la pastelería, obligándose así a cerrar la pastelería por un transcurso de 3 años.

Junto con su familia se mudaron al Barrio de la Vicentina. Es ahí donde su hijo Paul Cerón le apuesta a la reaparición de la pastelería tradicional, su trabajo fue constante, es así que logro alzar de los cimientos nuevamente la pastelería, ubicándola en la Calle Solano y José María Yépez (El Dorado), contando con la valiosa presencia ex trabajadores de la pastelería, con el apoyo de su padre y los conocimientos heredados sobre todos los productos todos sus esfuerzos y los de su padre obtuvieron sus frutos.

Lamentablemente en Agosto del 2010 fallece el Sr Fausto Olmedo Cerón, dejando así a sus hijos el legado de la pastelería tradicional, su trabajo quedó concluido. En la actualidad la pastelería se va desarrollando poco a poco.



Fotografía No.4 Elaboración de productos Panadería y Pastelería “San Blas”
Fuente: Fotos familia Cerón

2.2.9. Organización

En la pastelería “San Blas” en la actualidad laboran 5 personas, que se encuentran distribuidas en diferentes áreas que son: área administrativa y área de producción.

La pastelería “San Blas” es una empresa pequeña familiar su integrantes desempeñan labores polifuncionales.



Funciones del personal de la empresa

Gerente General: Esta área está conformada por el Sr. Paúl Cerón (2da generación), su trabajo está orientado al correcto desarrollo y funcionamiento de la empresa entre sus principales funciones se encuentran:

- Dirigir, coordinar, supervisar y dictar normas para el eficiente desarrollo de las actividades de la empresa.

- Representar a la empresa en asuntos judiciales y legales.
- Celebrar los contratos con los trabajadores oficiales.
- Velar por la correcta recaudación e inversión de los recursos de la empresa.
- Delegar las funciones a sus empleados.
- Resguarda el desempeño laboral.
- Verifica la calidad de los productos.
- Trato directo con clientes grandes.

Administración: área que se encuentra conformada por la Sra. Carme de Cerón, es un eje primordial en la empresa entre sus funciones principales se hallan:

- Planificar: Establecer los objetivos, metas, parámetros, políticas de la empresa.
- Organizar: Establecer y delegar funciones y responsabilidades específicas a cada uno de los colaboradores.
- Dirigir: Relacionar los objetivos empresariales con los objetivos del personal, y de esta manera conseguir la motivación para todo el personal, y mejorar su participación en el proceso productivo.
- Controlar: Verificar que los parámetros fijados se estén cumpliendo.
- Encargada de emitir facturas a los clientes.
- Distribución de los productos.

Área de producción: En esta área laboran 3 personas, sus funciones se detallan a continuación.

- Garantizar la preparación de los diferentes productos de manera ordenada, aseada.
- Colaborar en todo momento a su jefe.
- Cerciorarse de contar con todos los productos para el correcto funcionamiento de su área.
- Despachar los productos empacados para la distribución a sus clientes.

2.2.10. Productos

En sus inicios elaboraban variedad de productos tradicionales y representativos de la pastelería tradicional ecuatoriana como: chullas, quesadillas, bohemios, aplanchados, orejitas, caracoles, mil hojas, suspiros, rosquetes, chimborazos, melvas entre otros.

En la actualidad la acogida de esos productos disminuyó notablemente por lo que se vieron en la obligación de dejar de producirlos, ahora únicamente elaboran otros productos como:

- **Mil hojas:** Exquisitos rectángulos de masa de hojaldre muy crujiente en su superficie llevan una delicada capa de glass (azúcar impalpable con huevo).
- **Caracoles:** Dulces muy tradicionales y apetecidos por las personas, mas de hojaldre envuelta en forma de caracol lleva en su interior una exquisita crema chantilly.
- **Cabezas redondas:** Finas capas de masa de hojaldre crujiente, envuelta con cremas chantilly y bizcocho.

- **Donas:** Exquisito postre elaborado con masa frita, cubierto en su superficie por una fina capa de chocolate de cobertura.
- **Bizcochuelo:** Delicados pasteles, con un sabor irremplazable, decorados y aromatizados a preferencia de los clientes. (Cerón, 2012:15).

2.3. CAPÍTULO 2. INDUSTRIALIZACIÓN DEL PROCESO PASTELERO

2.3.1. Definición

Algunos especialistas en el ámbito de la pastelería afirman que etimológicamente la palabra pastel, que genera a su vez la palabra pastelería, proviene del griego pasté, que era como se le llamaba en la antigüedad a la clásica mezcla de harina y salsa.

La pastelería es un área de la gastronomía que se fundamenta en la preparación, cocción y decoración de piezas dulces o saladas tales como postres, tortas, budines, galletas, etc.

Es decir la industrialización pastelera es un proceso por el cual un sector gastronómico, implementa tecnología en la elaboración de sus productos, dejando atrás tradiciones y costumbres utilizadas en tiempos pasados en la producción de estos.

Arraya, A. en su folleto pastelería y más, señaló que:

La pastelería industrial, es una empresa con amplios sectores de ventas, y características de talleres muy diferentes a las pastelerías tradicionales sobre todo a lo que se refiere a maquinarias, utensilios e implementos, incluso al espacio físico, los productos que se elaboran en esta por lo general son envasados, etiquetados, su fabricación es en serie, optimizando la utilización de materia prima , con la utilización de maquinarias de alta tecnología se aumenta la velocidad en el tiempo de producción. (2008).

En un país el desarrollo económico es fundamental y necesario, es por esta razón que se nota un cesante crecimiento en el área pastelero industrial, puesto que en esta se transforma materias primas en productos de consumo masivo.

En la pastelería industrial se elabora productos de confitería, bollería, masas finas, pasteles, tartas, con la utilización de maquinarias como amasadores, batidoras eléctricas, hornos a base de diesel etc.

La pastelería industrial está conformada por empresas fabricantes en varias gamas de productos del sector pastelero, su visión es fabricar productos de alta calidad.

2.3.2. Historia

La industrialización pastelera, significa un desarrollo del sistema económico y técnico en la elaboración de productos, fue un cambio necesario para transformar las materias primas en productos óptimos para el consumo.

Información sobre la historia de la industrialización pastelera extraída de: Crisol, Catálogo profesional de hostelería. Con el transcurrir del tiempo la pastelería al igual que otros sectores económicos a sobrellevado cambios, en la antigüedad los productos de pastelería se elaboraban básicamente con harina, agua, levadura, en la actualidad a ingresado al mercado nuevas técnicas, maquinarias, materiales que facilitan la elaboración de productos pasteleros.

Se tienen registros de recetas simples desde hace 7000 años en Egipto. En el siglo IV a.C., en la República de Roma, existía ya el oficio de los “pastillariorum”.

La historia de la pastelería tiene una estrecha relación con la religión. En la Edad Media germinará en Francia el gremio de los obloiers, o productores de obleas, que elaboraban las hostias para las misas de la iglesia. Poco a poco, el pueblo accedió a esas obleas y pasteles dulces, salados que, como los “gofres de perdón” (wafers caseros) mantendrán la filiación religiosa de quienes los solicitan.

También en la Edad Media, a través de las Cruzadas, los europeos tendrían contacto con otras culturas y otros productos como el azúcar y la pasta hojaldre que se incorporarán en la elaboración de pasteles.

En 1440, una ordenanza utiliza por primera vez la denominación, de pasteleros. Finalmente, bajo el reinado de Carlos IX, en 1556, nace la corporación de pasteleros que reglamenta el aprendizaje y acceso a la maestría. De aquella época datarán los primeros helados, los petisús (pastelillo hueco, relleno de crema o nata) y los pithiviers (pastelillos de hojaldre, rellenos con crema de almendras) que afamaron la mesa de Francia.

La introducción del cacao en Europa incrementó el consumo de azúcar por la excelente combinación resultante, extendiéndose rápidamente por las cortes europeas.

En el siglo XVII llega el descubrimiento de la levadura biológica, lo que viene a enriquecer el campo de la bollería con la aparición de brioches y muchas

especialidades afines. Este descubrimiento contribuye con mayor fuerza a diferenciar al sector panadero por un lado y al pastelero por otro.

En el siglo XVIII en Francia se inicia el desarrollo del hojaldre, lo que marcaría el inicio de la pastelería moderna. A finales de este siglo se desarrolló con fuerza la línea bollería vienesa que más tarde María Antonieta popularizó en Francia con productos como el croissant (pan).

A principios del siglo XIX Antoine de Carême publica la obra “El Pastelero Real”, se trata de un libro sin comparación, considerado como la primera descripción por escrito de la repostería moderna, con un importante repertorio de recetas que permiten, junto con la tecnología, utensilios y productos especializados que se producirán en esa época, que la pastelería alcance un desarrollo importante.

A lo largo de los siglos XIX y XX se mejoraron los equipos y los métodos de producción y selección de los ingredientes. Muchas de las tiendas de pastelería conocidas hoy en día se iniciaron en el siglo XIX.

Durante el siglo XVIII y XIX, los pasteles son ya verdaderas obras maestras muestra del ingenio y la creatividad, el refinamiento y el gusto de los pasteleros sobre todo cuando se realizan para un gran señor.

En el siglo XIX, se inventaron las primeras máquinas pasteleras lo que facilitó la producción en masa. Anteriormente se conservaba en cajas hechas de madera y corcho.

En el siglo XX, tras una serie de descubrimientos y desarrollos técnicos lo que permitirá el dominio del frío, el calor, la fermentación, la conservación y la congelación se propició que se pueda realizar nuevos avances en la pastelería. La introducción de la refrigeración eficiente y métodos de cocción han dado lugar a grandes avances aumentando la productividad y la calidad de los productos de repostería.

2.3.3. Causas de la industrialización pastelera

La industrialización pastelera se desarrollo por las siguientes causas:

- Desarrollo tecnológico a nivel mundial.
- Desperdicio de materia prima.
- Desgaste de tiempo en el proceso de producción.
- Innovación en productos.
- Deseos de desarrollo económico.
- Mejorar el rendimiento de trabajo.
- Necesidad de producir más, reduciendo el tiempo y costo.

2.3.4. Efectos industrialización pastelera

Con la industrialización pastelera se desarrollaron los siguientes efectos:

- Optimización de materia prima.
- Desarrollo de técnicas de trabajo
- Ahorro de mano de obra.

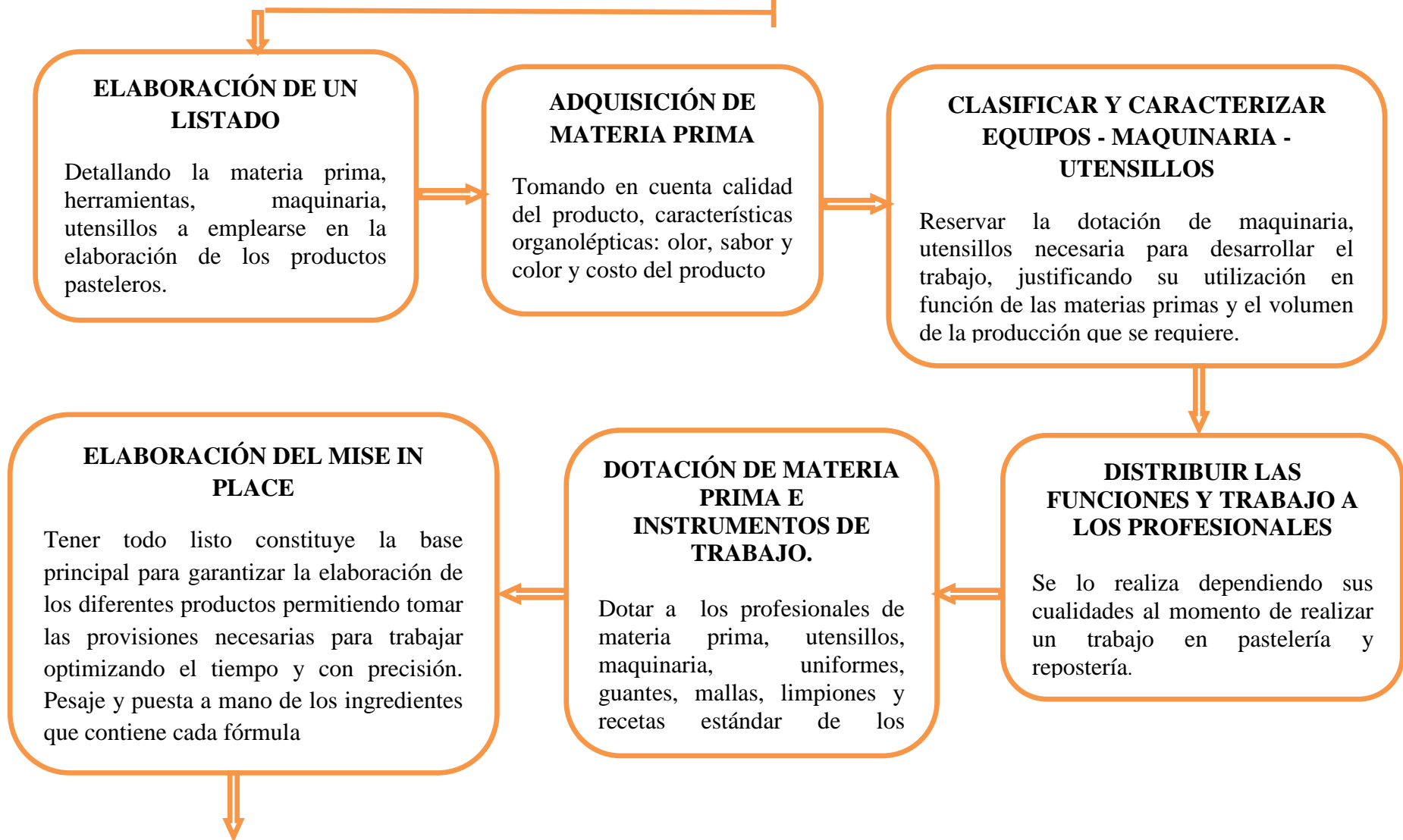
- Aceleración del proceso de producción.
- Reducción costos de producción.
- Mayor porcentaje de ganancias.
- Desarrollo económico empresarial.
- Desvalorización de la pastelería tradicional y autóctona.
- Desempleo de personas que trabajaban en pastelerías tradicionales.
- Desaparición de empresas familiares
- Crecimiento de las riquezas de las naciones.
- Acumulación de capitales, provoco el desarrollo de empresas y sociedades.
- Desarrollo de métodos de marketing, para publicidad de las empresas pasteleras.
- Desuso de utensillos e ingredientes.
- Pérdida de legados familiares.
- Reemplazo de productos naturales por productos pre-elaborados.
- Facilismo en la elaboración de productos.

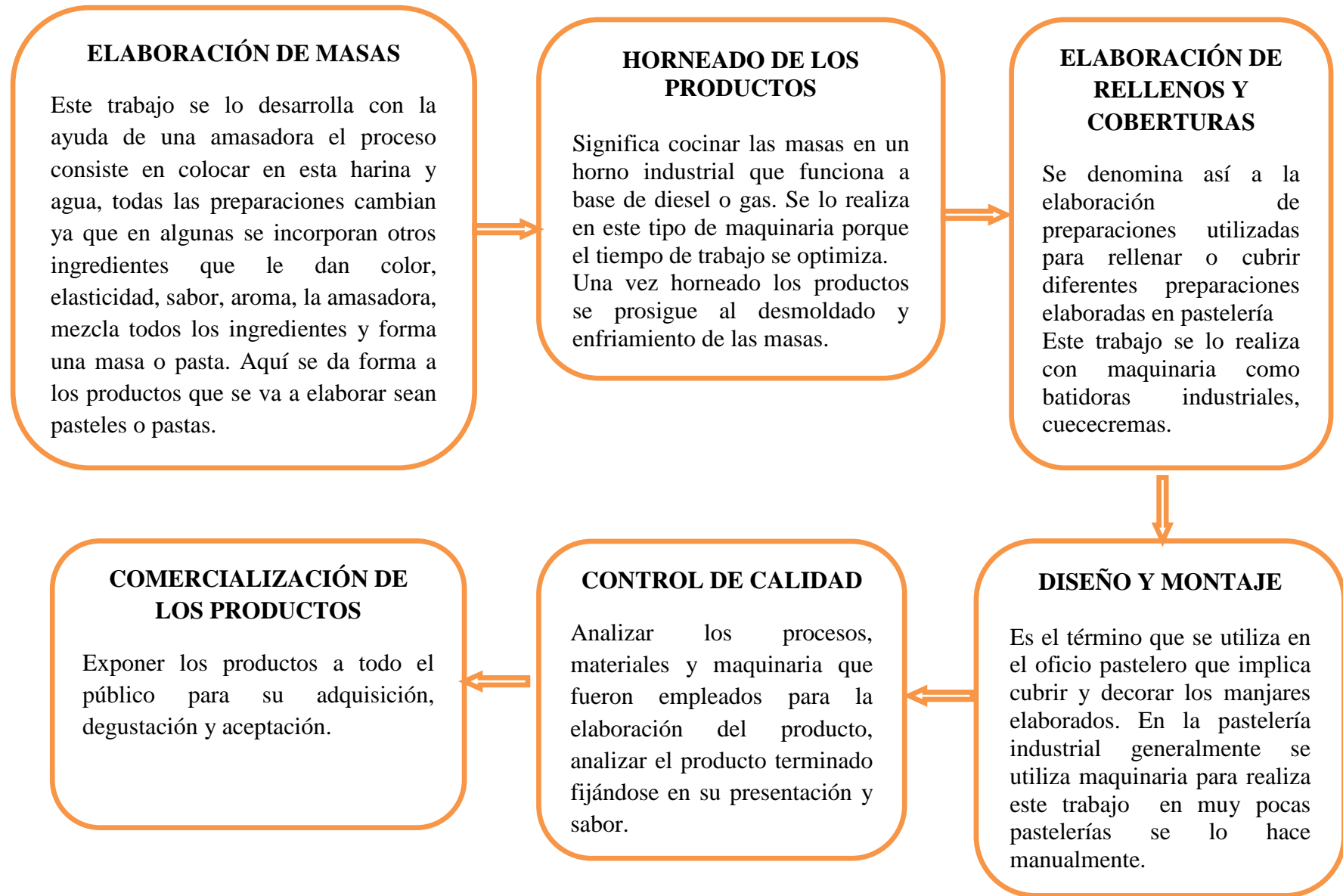
Producción

2.3.5. Procesos de producción de alimentos pasteleros

En pastelería industrial para la elaboración de los productos, emplean diferentes técnicas y métodos, la mayoría de estos se desarrollan a través de maquinaria y utensillos, la mano de obra es utilizada básicamente para manipular estos, o para su distribución.

PROCESOS DE PRODUCCIÓN PASTELERÍA INDUSTRIAL





2.3.6. Glosario utilizado en pastelería industrial

Amasar: acción de de mezclar a máquina diferentes ingredientes, para obtener una masa homogénea.

Aplastar: reducir el grosor de una masa mediante la acción de un rodillo eléctrico.

Batir: remover enérgicamente ingredientes en estado líquido, para que pasen a estado sólido o esponjoso, esto se lo realiza con la ayuda de un instrumento eléctrico denominado batidor.

Cocer: denominación que se utiliza a la acción de transformar por la acción del calor el gusto, aroma y las propiedades de un género.

Confitar: introducir y coser las frutas en un almíbar para conservarlas mas tiempo y conseguir frutas confitadas.

Congelar: proporcionar frío a temperaturas bajo 0°C, para mezclar o solidificar algún alimento o preparación. Generalmente este proceso se lo lleva a cabo en un refrigerador o cámara frigorífico.

Corregir: modificar una preparación para obtener un resultado óptimo.

Cortar: dícese de la acción de cortar una masa o preparación con la ayuda de un cuchillo.

Cribar: frotar un producto, mezcla o sustancia contra el fondo de una criba, para separar algunas partículas.

Cristalizar: se llama cristalizar al azúcar hervido con agua, para escarchar cuando se enfríe y forme cristales.

Cuajar: espesar por la acción del calor una preparación líquida en la intervengan ingredientes que faciliten su coagulación, tales como huevos, fécula, gelatina.

Cubrir: tapar una elaboración por medio de salsa, crema, gelatina, chocolate, etc.

Decorar: acción de embellecer una elaboración de pastelería por medio de manga azúcar o granillos.

Dentar: recortar en forma de dientes redondeados el entorno de una elaboración generalmente de hojaldre con la punta de un cuchillo.

Desmoldar: retirar con cuidado una preparación caliente o fría de un molde.

Disolver: fundir ciertas materias primas.

Doblar: acción de plegar una masa.

Doblar: meter al horno una elaboración con la intención de que adquiera un leve y bonito color dorado.

Enmoldar: verter en moldes ciertas elaboraciones para que tomen la forma del mismo, estas preparaciones pueden ser frías o calientes.

Empastar: similar a amasar, pero sin llegar a afinar la masa.

Emulsionar: se denomina así al batido de huevos o yemas solos, o mezclándolos con otros ingredientes como azúcar, mantequilla.

Encamisar: cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando un hueco central para llenarlo de distinto sabor o color.

Enfriar: instantáneamente acción de congelar, enfriar o bajar la temperatura rápidamente en diversas elaboraciones con el fin de disponer de estas de forma inmediata.

Engrasar: Untar de mantequilla u otra grasa, al interior de un molde u recipiente.

Enharinar: Pasar por harina un género o también espolvorear harina sobre la e ella y que no se peguen.

Endurecer: Dar mas consistencia y solidez a una elaboración, depositándola más tiempo en una cámara de refrigeración para poder trabajar mejor a la hora de acabarla o glasearla.

Escaldar: Así se lo denomina a las pastas que se preparan al fuego tales como los churros et., para eliminar la humedad mediante el escaldado.

Escarchar: Cubrir una elaboración con almíbar, pasarla un tiempo sacarla y escurrirla, una vez fría quedará cubierta de una fina capa de azúcar que parecerán cristales brillantes.

Espolvorear: Cubrir la superficie de una elaboración con cacao en polvo, azúcar, glace u otros productos.

Estirar: Trabajar una masa con una laminadora para adelgazarla, conseguir mayor rendimiento de un género al racionarlo.

Fermentar: Acción de fermentar una masa de levadura en un tiempo que comprende entre formado y levadura.

Flamear: pasar por una llama sin humo un género.

Flambear: término que se utiliza cuando se hace arder un género, normalmente por medio de un licor o alcohol.

Espesar: solidificar una elaboración por medio de calor cuajándolo, incorporándole alguna materia prima específica para tal función.

Formar: Dar forma a masas u otros géneros por medio de máquinas.

Glasear: pasar una pasta o elaboración por una preparación de azúcar glase y agua.

Glucosar: añadir glucosa a la fabricación de un jarabe, mermelada o caramelo.

Gratinar: formación de una ligera costra tostada en la superficie de ciertas preparaciones, bajo el efecto del calor.

Helar: hacer helado o sorbete mediante la introducción de una preparación o mix en una heladera.

Hervir: Cocer un género por inmersión en un líquido llevándolo a ebullición.

Hidratar: añadir un líquido en una sustancia sólida para conseguir la mezcla perfecta de ambas.

Hojaldrar: preparar una masa con grasa, de manera que al hornear crezca como hojas o capas que tenga una estructura regular de finas y crujientes capas superpuestas de masa y grasa.

Homogenizar: consiste en dividir los glóbulos grasos de ciertas sustancias líquidas, esto se lo puede realizar por un proceso mecánico o por una fuerza centrífuga, para impedir que se agrupen en la superficie, permitiendo aportar a los líquidos una superficie homogénea. Este término también es aplicable a la acción de trabajar una mezcla de ingredientes hasta obtener la completa unión o integración entre ellos.

Hornear: Cocer una elaboración en horno.

Humedecer: poner agua o líquido a una lata antes de depositar un elaboración sobre ella, o una masa cruda para evitar que se costre.

Infusionar: acción de añadir agua o un líquido hirviendo sobre otro producto para extraer su color sabor u aroma.

Igualar: alisar un bizcocho, recortar algunas piezas que resulten iguales.

Incorporar: introducir o añadir un producto a otro para que se mezclen y formar una mezcla compacta.

Laminar: Función de estirar una masa con una laminadora.

Ligar: unir distintos ingredientes de una elaboración por medio de fécula, almidón, huevos etc.

Leudar: expresión equivalente a fermentar una masa de levadura.

Liofilizar: desecar productos previamente congelados, mediante la sublimación del hielo formado por acción al vacío.

Macerar: poner frutas peladas, enteras o cortadas en compañía de un almíbar, vinos para que adquieran el sabor a estos.

Marmorizar: acción de decorar un pastel con un glaseado bicolor, dándole apariencia de mármol.

Moldear: poner un preparado dentro de un molde para que tome la misma forma, o darle una forma deseada con las manos.

Moler: pasar un género por un triturador, con el fin de obtener trozos pequeños o en pasta.

Montar: emulsionar por medio de una máquina cualquier preparado incorporando aire en la mayor parte de los casos.

Pasteurizar: acción de calentar una mezcla líquida a una temperatura de 60 a 65°C durante 30 minutos, seguido de un brusco enfriamiento a 6°C.

Pelar: quitar la piel a determinada frutas frescas o secas.

Perfumar: aromatizar o añadir un aroma a una preparación.

Pesar: Comprobar un peso antes de realizar una preparación.

Picar: Hacer pequeñas incisiones con la punta de un cuchillo en ciertas piezas, antes de cocerlas para que se abran o se cuezan mejor. }

Pintar: aplicar con un pincel o una brocha, una capa de huevo en la superficie de algunas elaboraciones antes de hornear, para que adquieran un color dorado.

Plegar: consiste en extender un pastón de hojaldre o croissant con una máquina en forma de rectángulo para ir procediendo a darle los diferentes pliegues al hojaldre.

Porcionar: dividir una masa o preparación en pequeñas cantidades o trozos.

Rallar: Obtener pequeños fragmentos de una sustancia o producto al frotarla con un rallador.

Rebozar: envolver pastas crudas o cocidas con cualquier tipo de crema.

Reducir: disminuir el volumen de una preparación por efecto de evaporación por medio de una ebullición prolongada, con el fin de obtener un producto con más concentración de sabor y consistencia.

Rectificar: poner a punto el sazónamiento o color de un preparado.

Rehogar: exponer alguna preparación unos minutos a fuego vivo para coser o empezar una cocción antes de proceder a la cocción propiamente dicha.

Rellenar: proceder a llenar con diferentes cremas, en el interior de ciertas elaboraciones o masas.

Revestir: verter y formar una capa de azúcar cocido o gelatina sobre las paredes de un molde, o forrar un molde con papel para evitar que se pegue la elaboración depositada sobre él.

Romper: hacer que una pasta recupere su volumen original, tras un tiempo de fermentación, plegándola varias veces sobre si.

Salsear: cubrir o acompañar de salsa un género, generalmente al servirse.

Saltear: cocinar total o parcialmente a un género con grasa a temperatura fuerte, para que no pierda su jugo que debe quedar dorado.

Sazonar: añadir ingredientes para aderezar una preparación.

Secar: Poner un horno a baja temperatura con ciertas sustancias o productos para desprenderlos de toda o parte de la humedad.

Sellar: operación que consiste en cerrar o pegar los bordes de dos capas de masa utilizando para ello agua o huevo batido, para que el relleno se mantenga en su interior sin salirse al hornear.

Solidificar: se denomina al caramelo cuando se va enfriando y adquiere consistencia en su textura.

Tamizar: acción de pasar un producto por un tamiz, para eliminar grumos y retener impurezas.

Tender: formar piezas sobre una lata con ayuda de una manga y boquilla.

Tornear: dar forma regular a una fruta para embellecerla.

Tostar: dar color a almendras, avellanas en un horno.

Trabajar: remover, amasar una pasta o género para conseguir homogenizarla.

Triturar: trozear frutas con la ayuda de un triturador.

2.3.7. Instrumentos y maquinaria

Se refiere al equipamiento con la cual cuenta una pastelería industrial, la misma que hace referencia a toda aquella maquinaria y utillaje que son necesarios y facilitan a su vez la realización, de manera correcta del trabajo que se va a desarrollar.

Es importante la elección y conocimiento del equipamiento, así como su manejo y cuidado, lo cual influirá en la calidad del producto final.

En esta área se encuentra el utillaje que comprende las herramientas, accesorios y utensillos, empleados en un oficio determinado con funciones específicas y diferenciadas.

A continuación se detalla los utensillos y maquinaria usados con frecuencia en la pastelería tradicional.

En el área pastelero industrial, la calidad de maquinaria e utensillos que se utiliza es excelente, prefieren materiales como el acero inoxidable, ya que es resistente a los golpes, posee propiedades antiadherentes, fácil de limpiar, soporta temperaturas altas, es buen transmisor de calor. (Pérez, Rivas, Navarro, 2001:3)

Maquinaria

Amasadora: está máquina sirve para unir diferentes géneros en los que normalmente interviene la harina. Amasa con regularidad por medio de un motor que se puede controlar de tal manera que el producto final quede perfectamente homogéneo.

Actualmente en el mercado existen varios tipos de amasadoras, las más comunes son:

1. La que consta de dos brazos rectos.
2. La que consta de un solo brazo espiral.

Las dos tienen el mismo funcionamiento, constan de un perol donde se colocan los géneros a amasar, de un motor que transmite la fuerza necesaria, y de los brazos que realizan el trabajo.

Es necesario señalar que la batidora que consta de un solo brazo no es aconsejable para amasar masas que lleven en su composición levadura, ya que es muy lenta y calienta la masa, acelerando el proceso de fermentación.

Es recomendable utilizar la amasadora de dos brazos ya que ofrece el amasado justo y correcto.



Batidora: es una maquinaria que sirve para batir, actualmente en el mercado existe una muy extensa variedad de modelos y marcas, las mismas que se diferencian por la variedad de modelos y marcas.

Constan de un cuerpo central (pie y motor), de uno o dos peroles (donde se depositan los géneros a tratar), y de tres tipos de apliques (varilla, pala y gancho).

Las varillas para montar, la pala para mezclar ciertas preparaciones y masas, y el gancho para unir pequeñas cantidades haciéndose las veces de pequeños amasadores.



Gráfico No.4 Batidora industrial

Fuente: [https://www.google.com.ec/batidora industrial](https://www.google.com.ec/batidora%20industrial)

Horno: en el mercado existen multitud de hornos en lo que se refiere a modelos, capacidades, en la pastelería industrial se utiliza los hornos más modernos que pueden ser eléctricos y electrónicos.

Estos hornos tienen como característica principal su fácil manejo, limpieza, su amplia

representación en el mercado etc., consta de tres cámaras en la parte superior, en la parte inferior, la estufa o cámara de fermentación.

Es un dispositivo que genera calor y lo mantiene dentro de un compartimento cerrado. Se utiliza tanto en la cocina para cocinar, calentar o secar alimentos. La energía calorífica utilizada para alimentar un horno industrial puede obtenerse directamente por combustión, radiación (luz solar), o indirectamente por medio de electricidad (horno eléctrico).



Gráfico No.5. Horno industrial

Fuente: <http://distritofederal.quebarato.com.mx/covoaca>

Triturador – Refinadora: es una maquinaria muy necesaria para el desarrollo de la pastelería industrial ya facilita a gran escala el trabajo de triturar y refinar los productos alimenticios generalmente frutos secos.

Constan de un cuerpo central con motor y dos tipos de rodillos, unos son dentados y de metal otros son lisos y una última parte que es la tolva o cajón para recoger la pasta resultante.



Estufa: aparato que se asemeja a un armario, generalmente eléctrico con puerta de cristal para ver en su interior.

Se utiliza para fermentar las masas que contenga levadura antes de horneado, o para coser alimentos, salsas, u otra preparación que sean utilizados en la pastelería. Está provisto de rejilla para colocar latas de horno en posición horizontal y resistencia controladas por termostatos que pueden dar calor seco, húmedo o ambas a la vez.



Laminadora de hojaldre: máquina que sirve para extender masas de hojaldradas o similares dándoles el grosor deseado.

Constan de un cuerpo central, donde va incorporado el motor y los rodillos y dos alas una por banda con lonas móviles. En esta máquina mientras los rodillos quedan fijos, la masa es la que se desplaza, estos rodillos permanecen fijos y la masa se desplaza de derecha a izquierda según el grosor a la que se habrá graduado anteriormente.

El laminado a máquina es más sencillo que el laminado a mano, únicamente se necesita conocer el funcionamiento de la máquina y mantener una buena práctica.



Boleadora: máquina automática que da forma redonda a las piezas de masa que han salido cortadas de la máquina divisora para su posterior fermentación y horneado.



Cámara frigorífica y congelador: máquina estrictamente necesaria en la pastelería, ya que mantiene a la temperatura adecuada los géneros que se va a utilizar.

El funcionamiento para la cámara frigorífica y el congelador y es el mismo, pero la primera da menos frío con una temperatura de 4 a 5 °C y por lo tanto solo mantiene a los géneros, mientras que el congelador conserva los productos por un largo período de tiempo ya que posee una temperatura de 15-20°C.



Gráfico No. 10. Cámara frigorífica – Congelador
Fuente: <http://www.archiexpo.es/prod/incold/camaras-frigorificas.html>

Báscula: instrumento de medida absolutamente necesaria para la buena dosificación de recetas.



Gráfico No. 11. Báscula industrial.
Fuente: <http://www.pce-iberica.es/basculas-industriales.htm>

Atemperador de chocolate: es un recipiente dotado de unas resistencias que al calentarse se derriten y mantienen la cobertura fundida templada y lisa para ser utilizada, de una temperatura que no sobrepasa los 30 °C.



. **Divisora de masa:** divide la masa en porciones exactamente iguales en peso. Consta de tres partes bien diferenciadas que son: cuerpo central fijo, palanca y segundo cuerpo móvil.

El funcionamiento de estas es sencillo solo se coloca en la tolva la cantidad de masa en gramos deseada y se procede al posterior corte.



. **Compresor:** motor eléctrico que produce aire y se utiliza normalmente junto con el aerógrafo y la pistola para pintar y colorear piezas de pastillaje u otra elaboración.



Cuececremas: máquina que se emplea en la elaboración de cremas. Su funcionamiento es muy simple ya que suelen ser programables de manera que

introduciendo los ingredientes necesarios en las cantidades adecuadas y programándola se obtiene una crema totalmente preparada, pasteurizada y enfriada guardando todas las garantías higiénicas y sanitarias.



Gráfico No. 15. Cuececremas.
Fuente: <http://www.sicma21.com/servicios/maquinaria-de-alimentacion/>

Máquina escullidora de masa: es una máquina en la cual se introduce la masa en crudo que se desea escudillar por una parte, y por la otra parte saldrá la lata o molde con la masa racionada en cantidades de manera rápida, limpia e igualada.



Gráfico No. 16. Máquina escullidora de masa.
Fuente: <http://www.studital.com/02-02-19-03.html>

Tren de laboreo: es una máquina en la cual se introduce los ingredientes de la masa que se desea elaborar, y al final del proceso la masa saldrá formada y dividida.

En total se encuentran las operaciones de: amasado, pesado, divisado, plegado de piezas.



Gráfico No. 17. Tren de laboreo.
Fuente: <http://www.berenguermaqui->

Formadora o plegadora: es una máquina encargada de darle forma a las porciones de masa según la elaboración a la que este destinada.



Gráfico No. 18. Plegadora.
Fuente: <http://food-processing-equipment.ready-online.com/prd/afd->

Inyectora: se emplea para rellenar piezas ya conocidas ya sean cremas, trufas etc. Para poder aproximarse a su formato se puede comparar una jeringuilla o una inyectora de silicona ya que está máquina también tiene una pequeña abertura para poder racionar la cantidad de relleno.



Gráfico No. 19. Inyectora.
Fuente: <http://metropolitana.evisos.cl/>

Cámara de fermentación controlada: en estas cámaras se puede controlar la fermentación ya que son programables, se pone la temperatura adecuada, la hora de inicio y fin, permite fermentar diversas elaboraciones en el momento en que sea necesario.



Gráfico No. 20. Cámara de fermentación controlada.
Fuente: <http://www.maquipan.cl/>

Guitarra cortadora: pieza manual metálica con dos juegos de hilos regulables que permiten porcionar piezas que se coloquen sobre la guitarra de forma cuadrada, rectangular o en barritas.

Se aplica para diferentes elaboraciones: bizcochos, mousses, bombones y cualquier elaboración relativamente blanda que permita su corte.



Rascalatas: es una máquina para rascar y limpiar las latas de horno en seco ya que no se pueden lavar debido al material de que están hechas, que en contacto con la humedad se oxidan.



Utillaje

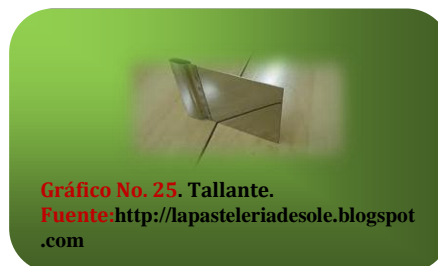
Coladores: son de diferentes tipos pueden ser de rejilla, chino. Son utilizados para tamizar harina, o simplemente separar un género líquido de alguna pulpa o residuos de frutas o verduras.



Cortapastas: en el mercado existen redondo, liso o rizados. Herramienta, de metal o plástico, para cortar pasta, generalmente para hornear galletas o pastas con la forma concreta del cortapastas usado para ello. (Cocigourmet, 2013, ¶ 1)



Corte o tallante: utensillo empleado tanto como para rasgar latas, cortar porciones de masa, generalmente está compuesto de un mango de madera y una hoja de metal inoxidable.



Cucuruchos de latón: utensillo de latón con forma de pequeño cono utilizado tanto para despuntar boquillas como para dar forma a diferentes masas.



Cuchillos: los más utilizados en pastelería industrial son los eléctricos.



Gráfico No. 27. Cuchillo eléctrico.
Fuente: <http://www.misscompras.com/cuchillo-electrico/>

Descorazonador: es un instrumento d metal que se lo utiliza para sacra las semillas de las frutas, haciendo únicamente un hoyo en el centro de estas.



Gráfico No. 28. Descorazonador.
Fuente: <http://www.caprichosdecocina.co>

Espátulas: pueden ser de goma, acero o madera, se las emplea para remover algún preparado.



Gráfico No. 29. Espátulas.
Fuente: <http://www.aceros-de-hispania.com/utensilios-cocina-3claveles.htm>

Exprimidor mecánico: es una máquina que ayuda a extraer el zumo de limón o naranja de forma rápida, sencilla y automática.



Gráfico No. 30. Exprimidor mecánico industrial.
Fuente: <http://www.maquinashosteleras.es/peque-na-maquinaria/1011-exprimidor-automatico->

Latas de acero inoxidable: son utensillos utilizados para servir como base a cualquier producto que deba ser horneado.



Gráfico No. 31. Latas de aluminio.
Fuente: <http://www.citalsa.com/ciproducts/2/181?page=2#firstproduct>

Moldes: es un recipiente de metal o plástico, que da forma a la sustancia blanda o líquida que contiene, cuando está se solidifica. Al desmoldarlo, el material que contenía se presenta en la forma de molde.



Gráfico No. 32. Moldes.
Fuente: <http://kena.com/cuida-tus-moldes-de-reposteria>

Pistola de calor: utensillo con múltiples aplicaciones cuya característica principal es producir calos.



Gráfico No. 33. Pistola de calor.
Fuente: <http://www.viarural.com.ve/agroindu>

Puntilla: pequeño cuchillo auxiliar con múltiples aplicaciones.



Gráfico No. 34. Puntilla.
Fuente: <http://www.gastronomiaycia.com/>

Rodillos: en el mercado existen de diferente material como de madera, aluminio, PVC, se los emplea para estirar masa o aplanar. (Pérez, Rivas, Navarro, 2001:8)



Termómetro digital: termómetro digital que sirve para, medir la temperatura.



2.3.8. Materia prima

En este tema se va a tratar las materias primas básicas utilizadas en la repostería y pastelería industrial

. **Huevos:** es un ingrediente básico en la cocina, no solo por su versatilidad y por el sabor característico que aporta a los alimentos. Tiene además otras propiedades por las que es muy apreciado. El huevo es: espumante, emulsionante, espesante, coagulante, adhesiva, clarificante, da brillo a las superficies de cualquier producto. (Diccionario gastronómico, 2010, ¶1)

Productos lácteos: se define como la leche obtenida de un vacuno y otros derivados como: queso, mantequilla, crema de leche, yogurt, nata etc., en pastelería los lácteos aportan en color y nutrición puesto que contienen vitaminas,

minerales, proteínas, grasas e hidratos de carbono. (Diccionario gastronómico, 2007, ¶4)

Grasas: Son compuestos orgánicos que se componen de carbono, hidrógeno y oxígeno, son la fuente de energía en los alimentos. Las grasas pertenecen al grupo de las sustancias llamadas lípidos y vienen en forma líquida o sólida. Todas las grasas son combinaciones de los ácidos grasos saturados e insaturados. (Brands. M, 2006, ¶3).

Se hallan margarinas, manteca animal, manteca vegetal, hojaldrina, aceites etc., a las grasas en cocina se las utiliza para freír, dorar, es buen transmisor de calor, para que no se peguen los productos en las paredes de moldes o latas, mejorar el sabor de productos, dar consistencia.

Azúcar: es un cuerpo de características sólidas que es blanco y se encuentra cristalizado. Este tipo de sustancia forma parte de los hidratos de carbono, es soluble en H₂O y se caracteriza por aportar con un sabor dulce a todas las preparaciones. (Dietas y calorías, 2012, sección de Nutrición y Dietética, ¶ 1).

Edulcorante: son sustancias que endulzan los alimentos. Pueden ser naturales o sintéticos. (Saludalia, 2000, sección de Vivir Sano, ¶ 1).

Harina: polvo que resulta al moler trigo u otras semillas gramíneas, es un alimento rico en carbohidratos, se lo emplea en la pastelería para espesar, dar cuerpo a las preparaciones.

Levadura: nombre común de diversos hongos unicelulares que se reproducen por gemación o división, producen enzimas que provoca la fermentación alcohólica de los hidratos de carbono. (Diccionario gastronómico, 2007, ¶1).

Colorantes: Los colorantes alimentarios son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a las diferentes preparaciones culinarias, en pastelería se los utiliza frecuentemente para decorar pasteles etc. (Diccionario gastronómico, 2007, ¶3)

Preservantes: es una sustancia que inhibe la propagación de microorganismos tales como bacterias y hongos. Estos productos son utilizados para prolongar la vida útil de los productos. (Yesedi, 2009, ¶1).

Aditivos: son sustancias químicas que se adicionan a los alimentos con el fin de modificar sus propiedades, técnicas de elaboración, conservación o mejorar su adaptación al uso a que estén destinados. (Diccionario gastronómico, 2007, ¶2)

Mejorantes: son una mezcla de tres tipos de materias activas fundamentales: agentes oxidantes, emulsionantes y enzimas, en pastelería se utiliza para reducir el tiempo de amasado, mejorar la tolerancia en la fermentación, blanquear la masa, as permiten adaptar las harinas a los procesos actuales, altamente mecanizados, mejora la regularidad de fabricaciones, amortiguando las variaciones de las harinas o las condiciones de proceso, garantizan el desarrollo de una malla de gluten resistente y permiten retener la abundante y rápida producción de gas, obtener productos de mayor volumen y finura más ligeros conforme demanda el consumidor. (Tejero, 2010, ¶3)

Frutas naturales: es el fruto comestible obtenido de ciertas plantas cultivadas o silvestres, se las utiliza en pastelería para decorar, agregar un valor nutricional a las preparaciones, y dar sabor. (Definición, 2008, ¶1).

Frutas secas: son aquellos frutos que presentan menos de un 50 % de agua en su composición. Los frutos secos son un tipo de alimento especialmente reconocido por la energía que poseen y por ser ampliamente ricos en grasas, proteínas y en oligoelementos, son utilizados en pastelería para decoración. (Definición, 2008, ¶2).

2.4. CAPÍTULO 3. PASTERERÍA TRADICIONAL

2.4.1. Definición

Se define a la pastelería tradicional como el toque final de una comida, esto se traduce en dulces, pasteles, tartas etc., la pastelería tradicional tiene un sabor especial, detrás de su preparación se guarda detalles invaluable (Cascante, 1978:5).

Según Milton Moreno pastelero tradicional *“Este tipo de pastelería utiliza materias primas naturales y fórmulas tradicionales, no industrializa ni fabrica en serie los productos, mantienen en todo momento las buenas prácticas de producción es decir una educada higiene y manipulación de los alimentos”*.

Las pastelerías tradicionales cuentan con personas aptas para ofrecer sus productos, estas se encargan de asesorar y explicar sobre los productos indicados y las bondades que poseen.

Las personas poseedoras de pastelerías tradicionales, tienen como principal objetivo el rescate de la cultura gastronómica emblemática del sitio de residencia o nacimiento, puesto que ofreciendo productos tradicionales a sus clientes, ofrecen el renacer de un pueblo el mismo que puede encerrar costumbres, tradiciones, herencias, unión familiar.

La pastelería tradicional, promueve y vela por el bienestar de sus clientes, investigando y adoptando nuevas tendencias para el desarrollo de sus productos.

Por lo general en esta área no se utiliza conservantes, ni aromatizantes industrializados, tampoco aditivos. La forma de preparación de sus productos es

manual utilizando mano de obra directa, es por estas razones que el consumo de sus productos está limitado a un período de tiempo que por lo general es de tres días, el producto que no se utilizó se lo desecha o sirve como alimentos para algún tipo de animales.

Es una pastelería casera que rescata los sabores de antaño de la dulcería tradicional, las viejas recetas son desarrolladas con los mejores ingredientes sin uso de pre-mezclas, a fin de mantener el sabor de antes.

2.4.2 Reseña histórica

Tradicición

Se trata de aquellos valores, costumbres y manifestaciones que son conservados socialmente al ser considerados como valiosos y que se pretenden inculcar a las nuevas generaciones.

La tradición, por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad de un pueblo, de la familia o de un individuo. La gastronomía al igual que la música o la danza forma parte de lo tradicional.

Es considerada como parte de la sabiduría popular, es importante resaltar que la mayoría de personas creen que, la tradición está asociada a lo conservador, puesto que indica mantener en tiempo ciertos valores, pero es falso ya que lo tradicional puede innovar, mejorar, romper sus propios límites.

La tradición debe ser capaz de renovarse, actualizarse para mantener su valor y utilidad, es decir algo tradicional puede adquirir nuevas expresiones sin perder su esencia.

La tradición es la comunicación de generación en generación de todos los hechos históricos que se desarrollaron en un determinado lugar, marcaron impacto y reconocimiento en una sociedad. (Definición De, 2008, ¶3).

Legados familiares

Un legado familiar hace referencia a la idea de delegar de una persona a otra un bien, un conocimiento, función o capacidad. (Definición abc, 2007, ¶1).

Son aquellos bienes culturales que una generación considera valiosos de ser rescatados y continuados. a través de los tiempos y por ende los transmite a las siguientes generaciones constituyen la tradición de un país.

Se trata de familias que compartieron principios, valores, virtudes, bajo estas características marcaron historia dentro de la gastronomía representativa de Ecuador.

Cobo, M. propietaria de la panadería y pastelería San Juan. *“Atraves de un legado se ve trascender y resaltar a familias que han logrado obtener atraves de su arduo esfuerzo y perseverancia un patrimonio empresarial, que surgirá atraves de los tiempos con el trabajo diario de sus herederos”*.

En un legado familiar guardan en sus más íntimos recuerdos, recetas que han sido transmitidas de generación en generación y están guardadas esperando ser revividas.

Se los conoce como tradición e idiosincrasia familiar, y suelen estar muy ligados a aspectos emocionales, psicológicos y de identificación persona-familia-negocio tanto por parte de la generación al mando, como por parte de la siguiente generación. La tradición familiar crea por sí misma un sentimiento de pertenencia tanto a la familia como a la empresa. Y, aunque su grado puede variar de persona a persona, juega un papel importante tanto en el desarrollo individual del miembro de la siguiente generación como en su desarrollo profesional. (Axeleratum, 2012, ¶2)

Las pastelerías “San Juan” y “San Blas” son un ejemplo claro de un trabajo familiar, son herencias que aportaron al desarrollo de las familias Cobo y Cerón, las cuales día a día se esfuerzan por recuperar la esencia de estos legados que fue y será haber aportado al país con sus recetas y llegar a ser parte de la gastronomía emblemática de Ecuador.

Importancia

Un legado familiar es sumamente importante no solo para la familia como parte integrante de una comunidad, es importante para la sociedad en general, gracias a este los pueblos se diferencian y son únicos por sus costumbres, gastronomía,

idioma, entre otros aspectos propios de cada país, estado y miembros de una familia. (Solari, 2008, ¶1)

Es importante el rescate de los legados familiares, por la identidad con las que aportan para un reconocimiento y distinción del país. Es decir al preservar un legado familiar se protege la tradición no solo de una familia sino de un país entero, la esencia de ser las costumbres etc.

Al perder un legado familiar no solo se pierde la tradición, se pierde el trabajo y esfuerzo de sus fundadores, el intelecto creativo de estas personas, se desaprovecharía la oportunidad de crear ingresos para el país, no se podría generar plazas de trabajo.

Es por todas estas razones que no se debe dejar a un lado los legados familiares en este caso los legados gastronómicos, ya que fueron, son y serán un aporte para el desarrollo de la sociedad ecuatoriana, así se conservaría recetas, técnicas y productos únicos que encierran sabores inigualables.

Productos representativos

Refiriéndose a los productos pasteleros tradicionales ecuatorianos a continuación se detallará los pasteles, tortas o bocaditos más representativos.

- Quesadillas: delicioso bocadito a base de queso y masa.
- Rosquetes: Dos galletas de vainilla recubiertas con un dulce conocido como moca.

- Caballitos: galletas en forma de caballo con un color rosado con azúcar en su superficie.
- Moncaibas: Una galleta con un sabor espectacular.
- Americanos: Pasta de color café, elaborada con diferentes tipos de masa dulces y aromatizada con esencias.
- Chullas: Placenteros pasteles, que tenían la forma de un ladrillo pequeño.
- Aplanchados: Deliciosas capas finas de masa de hojaldre, en su superficie un deliciosa glace.
- Suspiros: Dulce elaborado a base de claras de huevo y azúcar, al degustar este es un deleite.
- Caracoles: Extraordinarias pastas elaboradas con masa de hojaldre en forma de caracoles y en su interior llevan una deliciosa crema o moca.
- Cabezas redondas: Finas capas de masa de hojaldre crujiente, envuelta con moca y bizcocho.
- Chimborazos: Poncakes pequeños en su superficie una deliciosa y fina capa de glace.
- Orejitas: Un postre con un aspecto irresistible son trozos de masa de hojaldre muy crujiente, recubiertas de una fina capa de azúcar glace.
- Pañuelos: Un espectacular postre elaborado a base de masa de hojaldre, en forma de pañuelo en su interior contenían moca o crema pastelera.

- Mil hojas: Exquisitas pastas de masa de hojaldre muy crujiente en su superficie llevan una delicada capa de glase.
- Manitos: Postre elaborado con masa de hojaldre en su interior contenía crema pastelera.
- Donas: Exquisito postre elaborado con masa frita, cubierto en su superficie por una fina capa de chocolate.
- Bizcochos de sal y dulce: Espectaculares para servirse con café o té, pequeños bocaditos de un sabor indescriptible.
- Bizcochuelo: Deliciosos pasteles, de diferentes sabores, decorados con moca y frutas.
- Melvas: Agradables galletas unidas con mermelada de mora y decoradas en su superficie con chocolate.
- Cakes: Tortas elaboradas a base de masa de bizcochuelo.
- Moca: Crema utilizada para decorar o rellenar los productos, se la elaboraba a base de manteca vegetal, azúcar y agua.
- Mermeladas: Elaboradas a base de frutas naturales y maduras, de diferentes sabores como mora, piña, frutilla etc.
- Patillaje: En la pastelería tradicional se elaboraba los productos decorativos para tortas, comprendían hojas, flores, personas, dulce elaborados a base de azúcar, maicena y colorantes.

- Chocolate: Elaborado a base de manteca vegetal, parafina natural, cocoa y azúcar.



Fotografía No.5 Fotos representativas pastelería tradicional.
Fuente: Vanessa Arias

2.4.3. Producción

Terminología empleada en pastelería tradicional

Abrillantar: Dar una capa superficial a pasteles y duces, para realzar su color, con jarabes, dulces, jaleas.

Acaramelar: Reducir el azúcar a punto de caramelo y envolver en dulces o frutas.

Amasar: Trabajar con las manos una mezcla determinada, en la que el ingrediente principal es la harina hasta que se forme una fina pasta.

Aromatizar: Añadir substancias aromáticas a los ingredientes de un plato

Baño María: Cocción mediante la cual el recipiente con los ingredientes o salsa, se introduce dentro de otro mayor con agua, que es que él va directo al fuego, lo que permite una cocción lenta y evita que los ingredientes delicados se peguen o pierdan su aroma. Si el baño María se realiza en el horno, el agua no debe llegar nunca a hervir.

Batir: Trabajar enérgicamente una masa o crema con un batidor metálico de varillas.

Blanquear: En pastelería batir enérgicamente huevos y azúcar hasta que la mezcla se vuelve espumosa, clara y espesa.

Decorar: Adornar un bizcocho, tarta o helado para que tenga mejor presentación.

Desmoldar: Sacar un preparado del molde.

Doblar: Extender una masa con el rodillo, hasta dejarla en la extensión y espesor necesarios.

Dorar: Untar o barnizar con huevo batido, leche azucarada etc., en un bizcocho, pastel o tarta para que una vez cocido brille

Enharinar: Espolvorear con harina, la masa, un plato, un molde etc.

Espolvorear: Cubrir un pastel u otro preparado u un molde con una ligera capa de harina, azúcar, canela etc.

Ligar: Dar consistencia a una crema, por lo general añadiendo harina, o huevo.

Majar: Aplastar o triturar cualquier ingrediente hasta dejarlo hecho una pasta fina.

Tamizar: Pasar por el tamiz o colador, en el caso de la harina, es imprescindible para que las masas resulten más esponjosas.

Instrumentos y maquinaria

En pastelería tradicional se utilizaban instrumentos y maquinarias manuales, donde su correcto funcionamiento dependía de la fuerza humana, el trabajo que se realizaba requería de gran esfuerzo físico y entrega total. A continuación se describen los instrumentos utilizados en la pastelería de antaño.

La pastelería tradicional se hallaba dividida en tres áreas o cuartos, en el primer cuarto se realizaba la preparación de todas las masas y decoración de los productos. Costaba de los siguientes equipamientos:

- **Gradilleros:** Aparato construido de metal el cual servía para el almacenamiento de latas con preparaciones, algunas listas para hornea o en otros casos para ser llevadas al leudo.
- **Artesas:** Mesas inmensas de madera, su forma era como badeas grandes, de aproximadamente 2m de largo por 1m de ancho y 70cm de profundidad, se las utilizaba para mezclar las masas líquidas estaban compuestas 70% de agua y 30% de harina.

Para trabajar las masas secas compuestas por 70% de harina y 20% de agua, se colocaba tablas triples inmensas encima de estas artesas, es allí donde se amasaba o estiraba la masa.

- **Estanterías:** Fabricadas de madera, se las utilizaba para, guardar colorantes vegetales, ácidos (acético – salicélico), mejorantes
- **Tarima:** Era una tarima de madera, se la utilizaba para apilar los quintales de harina, azúcar etc.

El segundo cuarto se lo denominaba cuarto de leudo, conformado por diferentes instrumentos como:

- **Gradilleros:** Allí reposaban las preparaciones que necesitaban leudar.
- **Campana:** Recipiente de bronce en el cual se almacenaba jarabe, su forma era igual a una campana de iglesia de aproximadamente 1,30m de diámetro por 90cm de altura. Se lo utilizaba como el recipiente de un batidor grande, para poder batir allí se ocupaba un palo grande en su punta tenía alambre galvanizado que cumplían la función de astas.
- **Reverberos:** Quemadores cumplían la función de cocina industrial, allí se elaboraban las preparaciones calientes.
- **Repisas:** De madera lugar donde se almacenaba las ollas, utensillos.

Tercer cuarto conocido también como cuarto de horneado, en el se hallaban diferentes instrumentos como:

- **Horno de leña:** Estructurado por ladrillo y barro, el suelo de este contenía barro y melaza, ya que mediante esta combinación se podía mantener el calor, su forma era semi ovalado, de 3m de largo por 3m de ancho y 3m de profundidad, en este entraban 30 latas para hornear los productos.

Utensillos e instrumentos

- **Paleta de madera de horno:** Era un instrumento de madera tenía la forma de una espátula de madera, su medida era 6m, se la utilizaba para acomodar las cargas de leña del horno o retirar las latas.
- **Cargas de leña:** cargas de palos de eucalipto con un peso aproximado de 10kg, estas eran las encargadas de producir combustión para la utilización del horno.
- **Bandola:** Instrumento de metal, de 6m de largo, su forma era parecida a la de un gancho, se lo empleaba para retirar el carbón o los restos del leño.
- **Espátulas de madera:** Se las utilizaba para hacer el jarabe.
- **Mamá cuchara:** Cucharas enormes de madera, empleadas para remover mermeladas, cremas.
- **Cuchillo plano:** Utilizado para untar la crema en los productos.
- **Ollas industriales:** Utilizadas para cocción de los productos.



Materia prima

Los materiales utilizados en la pastelería tradicional, son de usopen cualquier pastelería tal es el caso de harina, manteca, margarina, colorante vegetal, levadura,

azúcar, esencias, lo que no se emplea en la elaboración de productos tradicionales es preservantes.

En lo referente a materiales utilizados para la decoración de sus productos, eran elaborados en los talleres, se preparaba productos como; mermeladas de frutas, cremas, chocolate, manjares etc.

Es decir todo lo que formaba parte de un producto era elaborado artesanalmente en las pastelerías tradicionales.



2.5. CAPÍTULO 4. INFLUENCIA DE LA PASTELERÍA INDUSTRIAL FRENTE A LA PASTELERÍA TRADICIONAL.

2.5.1. Ventajas.

- El trabajo se agiliza y facilita.
- Optimización de materia prima.
- El tiempo de elaboración es más provechoso frente a la pastelería tradicional.
- Reducción costos de producción.
- Desarrollo tecnológico en el área gastronómica.
- Desarrollo de técnicas de trabajo.
- Mayor porcentaje de ganancias.
- Desarrollo económico empresarial.
- Mayor vida útil de los productos.

2.5.2. Desventajas

- En la pastelería industrial no se utiliza recetas familiares, por ende no se conserva un legado familiar gastronómico.
- La presentación de los productos industrializados es repetitiva ya que su producción es en serie.
- Se deja a un lado la elaboración de productos nutritivos, utilizando materiales naturales. presentaciones especiales y principalmente conservando un legado familiar o una tradición

- Se origina un desuso de utensillos e ingredientes tradicionales y artesanales empleados en la pastelería y repostería tradicional.
- La industrialización en el ámbito pastelero provoca escases de autenticidad en el campo tradicional, originando así pérdida de sabor, decoración, conocimientos ancestrales.
- Puesto que la mayor parte de trabajo es a través de maquinaria eléctrica o mecánica, no se requiere mucha mano de obra, es decir en ese sector no se genera altos índices de fuentes de trabajo.
- Desaparición de empresas familiares.
- Reemplazo de productos naturales por productos pre-elaborados.
- Desvalorización de la pastelería tradicional y autóctona.
- En la pastelería industrial, se utiliza químicos en los alimentos para alargar su período útil, a largo plazo pueden perjudicar a la salud de las personas que consumen estos productos.
- Personas consumistas, lo que origina a su vez facilismo para obtener las cosas.
- Se aporta a la pérdida de identidad de un pueblo, ya que se pierde costumbres y tradiciones.

2.6. Hipótesis

La industrialización pastelera influye en la desvalorización de la pastelería tradicional en los establecimientos “Panadería y Pastelería San Juan” y “Pastelería San Blas”.

3. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de Investigación

Investigación descriptiva

El presente estudio se desarrolló empleando una investigación tipo descriptiva, ya que se estudio las variables industrialización pastelera y pastelería tradicional, para el estudio respectivo de estas se utilizó encuestas, entrevistas para analizar los datos recolectados por medio de estos documentos se manejó pruebas matemáticas descriptivas como porcentajes, media aritmética.

Se investigó a las personas que conforman las empresas “Panadería y Pastelería San Juan” y “Pastelería San Blas” tales como: personal administrativo, y obreros, toda la información que fue proporcionada por estos se empleó en el presente trabajo de investigación, buscando caracterizar las propiedades importantes de estos grupos, luego se desarrollo una análisis exhaustivo de el tema.

Diseño de Investigación

El diseño de la investigación utilizado en el presente estudio fue cuantitativo y cualitativo puesto que se empleó entrevistas no estructuradas y encuestas estructuradas.

Las entrevistas se las realizó a los propietarios de las pastelerías, ya que son las personas que más experiencia tienen en el área investigada recopilando información sobre orígenes, desarrollo entre otros, de esta manera se amplió el

conocimiento acerca de la pastelería tradicional como industrial, las preguntas que fueron planteadas se orientaron al cumplimiento de los objetivos.

Las encuestas se las aplicaron al resto de personas involucradas con las empresas como son: obreros y clientes de esta forma se obtuvo la información y datos muy valiosos para la investigación se utilizó un cuestionario con preguntas cerradas de elección múltiple y jerarquización.

3.2. Población y muestra

En la “Pastelería San Blas” establecimiento creado hace 50 años, trabajan en el área de producción 4 personas las mismas que elaboran productos como: mil hojas, quesadillas, caracoles, bizcochuelos, pasteles, chullas, entre otros productos tradicionales su propietario es el Sr. Fausto Paul Cerón encargado del marketing, ventas y poseedor de las recetas tradicionales heredadas de su padre.

Se entrevistó a las personas encargadas de elaborar los productos las cuales son 4, ya que proporcionaron información óptima acerca del tema investigado.

A la semana distribuyeron su producto a 400 clientes en las que se hallaron propietarios de tiendas, panaderías, pastelerías, restaurantes, se determinó el número de personas a las que se les realizó las entrevistas y encuestas, se desarrollando el siguiente ejercicio.

Calculo de la muestra

El cálculo de la muestra se realizó a través de la siguiente fórmula.

$$n = \frac{N(pq)}{(N-1)(E/K)^2 + pq}$$

n= Tamaño muestral

N= Universo

p= Variabilidad positiva 0.50 →

q= Variabilidad negativa 0.50 →

E= Máximo error admisible 0.05 →

K= Constante de corrección 2 →

$$n = \frac{400(0.25)}{(400-1)(0.05/2)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{100}{(399)(0.025)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{100}{(399)(0.000625) + 0.25}$$

$$n = \frac{100}{0.249 + 0.25}$$

$$n = \frac{100}{0.499}$$

n= 200.400

En la “Pastelería San Blas” se efectuó la encuesta a 200 personas, los cuales conforman la lista de sus distinguidos clientes.

En la “Panadería y Pastelería San Juan” su tradicional y representativo producto son las quesadillas, también desarrollan productos como suspiros, caracoles, aplanchados, pan, La Sra. Manuela Cobo y la Srta. Gabriela Cobo son sus actuales propietarias encargadas del marketing de la empresa y acreedoras de la receta tradicional del producto, a las que se llegó a través de entrevistas, para analizar datos relacionados con los objetivos y la hipótesis.

3.3. Instrumentos de recolección de datos

Encuesta; Se efectuó una encuesta que constaron de 10 ítems de preguntas, las mismas que se relacionan con la pastelería tradicional e industrialización pastelera. (Véase apéndice C)

Entrevista no estructurada; Se realizó entrevistas que constaron de 10 preguntas de respuesta amplia las mismas que se relacionan con la pastelería tradicional e industrialización pastelera. (Véase apéndice D)

3.4. Descripción del trabajo de campo

El presente trabajo de investigación consistió en el análisis de la industrialización en el sector pastelero para establecer la incidencia en la pastelería tradicional, se llevó a cabo en los establecimientos pastelerías “San Juan” y “San Blas”, la

primera se halla ubicada en las calle Defilio Torres N13-140 continuación de la calle México mientras que la Pastelería “San Blas” se encuentra en la calle Solano E15-158 y José María Yépez (El Dorado). La investigación se realizó en los meses de Enero, Febrero y Marzo del año 2013 en los mismo que se efectuó entrevistas, encuestas a las personas indicadas para proporcionar información veraz y objetiva fueron un refuerzo para el desarrollo del tema, en este grupo se hallaron los propietarios de los establecimientos, personas encargadas de ventas y marketing y los trabajadores del área de producción.

3.5. Procesamiento y Análisis

Para el desarrollo de la presente investigación se empleó: en las entrevistas no estructuradas se realizó el estudio de análisis de las respuestas de manera cualitativa.

En lo que se refiere a encuestas se empleó porcentajes y promedios.

En general para el procesamiento y análisis de datos lo primero a realizarse fue: Organización de la información, comparación de los objetivos con los resultados obtenidos atraves de las encuestas y entrevistas, de manera conjunta se comprobó las hipótesis, aplicando estadígrafos descriptivos representados por las barras de datos, pasteles, porcentajes.

3. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presentación gráfica de resultados

4.1.1. Tabulación encuesta

- **Pregunta No.1**

¿Conoce de qué se trata la pastelería tradicional?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
SI	56%	112 personas
NO	44%	88 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.4 Pregunta No.1 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias



Gráfico No.39 pregunta No.1 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

Un total de 112 personas, equivalente a un 56%, respondieron que si conocen de lo que se trata la pastelería tradicional, mientras que 88 personas, semejante al 44%, conocen de lo que se trata la pastelería tradicional.

La mayoría de personas poseen conocimientos acerca de la pastelería tradicional.

- **Pregunta No.2**

¿A cuál de estos productos considera tradicional?

PRODUCTO	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
Torta de tres leches	33%	65 personas
Quesadillas	41%	82 personas
Suspiros	24%	48 personas
Selva negra	2%	5 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.5 Pregunta No.2 encuesta

Elaborado por: Vanessa Arias



Gráfico No.40 pregunta No.2 encuesta

Elaborado por: Vanessa Arias

Se obtuvo los siguientes resultados, el 42% de personas determinaron, que las quesadillas son un producto tradicional, mientras que el 33% opinan que la torta de tres leches, el 24% de personas consideran a los suspiros como producto tradicional, y el 2% piensan que el postre selva negra es popular.

Con estos resultados se llega a la conclusión, que, la mayoría de personas si tiene conocimientos acerca de productos gastronómicos tradicionales ecuatorianos.

- **Pregunta No.3**

¿Cuál de las siguientes opciones preferiría?

OPCIÓN	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
Comprar una deliciosa torta	24%	47 personas
Elaborar una torta en una reunión familiar	65%	129 personas
Comprar un producto elaborado de fácil elaboración	11%	24 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.6 Pregunta No.3 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias



Gráfico No.41 pregunta No.3 encuesta.
Elaborado por: Vanessa Arias

El 65% de personas prefieren elaborar una torta en una reunión familiar, mientras que el 24% optan por comprar una deliciosa torta, en una minoría del 11% de personas eligen comprar un producto pre elaborado.

Para las personas es primordial mantener la unión familiar, realizando tareas en conjunto.

- **Pregunta No.4**

¿Es importante para usted que se conserve la tradición gastronómica?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
SI	92%	184 personas
NO	8%	16 personas
TOTAL	100%	200 personas
Tabla No.7 Pregunta No.4 encuesta		
Elaborado por: Vanessa Arias		



Gráfico No.42 pregunta No.4 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

Para 92% de personas si es importante conservar la tradición dentro de la gastronomía, para el 8% de personas no es importante conservar esto.

La tradición gastronómica es apreciada y valorada por la mayoría de personas, las mismas que consideran su importancia de conservación.

- **Pregunta No. 5**

¿Sabe usted sobre la existencia de una pastelería tradicional?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
SI	31%	62 personas
NO	69%	138 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.8 Pregunta No.5 encuesta

Elaborado por: Vanessa Arias

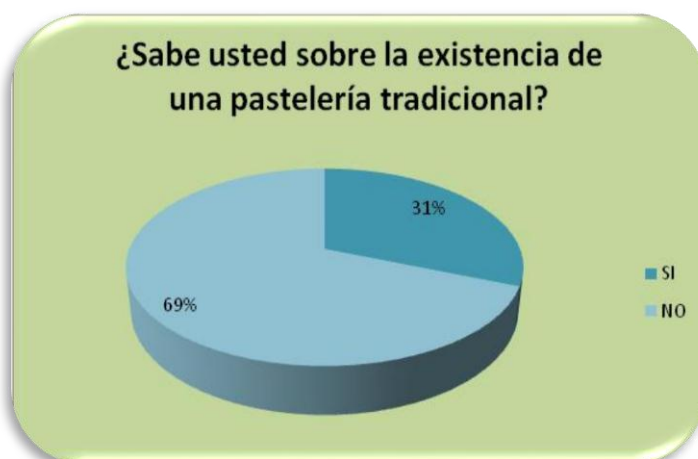


Gráfico No.43 pregunta No.5 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

El 69% de las personas no conocen una pastelería tradicional, el 31% de personas si conocen una pastelería tradicional.

Las pocas pastelerías tradicionales que existen en la actualidad son desconocidas por la mayoría de gente.

- **Pregunta No.6**

¿En su familia se elaboran productos alimenticios a base de recetas familiares o tradicionales?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
SI	72%	144 personas
NO	28%	56 personas
TOTAL	100%	200 personas
Tabla No.9 Pregunta No.6 encuesta		
Elaborado por: Vanessa Arias		



Gráfico No.44 pregunta No.6 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

El 72% de personas respondieron que en sus familias si elaboran productos a base de recetas familiares o tradicionales, el 28% de personas manifestaron que no preparan productos tradicionales.

La mayoría de productos gastronómicos son elaborados a base de recetas familiares o tradicionales.

- **Pregunta No.7**

¿Conoce la preparación de algún producto tradicional?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
SI	43%	85 personas
NO	12%	25 personas
MAS O MENOS	45%	90 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.10 Pregunta No.7 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias



Gráfico No.45 pregunta No.7 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

Respecto a esta pregunta el 43% de personas respondió que si conocen la preparación de productos tradicionales, el 12% de personas no conocen la preparación de un producto tradicional, mientras que un 45% de personas conocen más o menos la preparación de tales productos.

Las personas no conocen bien la elaboración de productos tradicionales, tienen ciertos conocimientos pero no los necesarios respecto al tema.

- **Pregunta No.8**

¿Qué considera usted importante al momento de adquirir un producto?

OPCIÓN	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
Precio bajo	15%	29 personas
Buena calidad	33%	67 personas
Nutritivo y saludable	51%	101 personas
Buena publicidad	1%	3 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.11 Pregunta No.8 encuesta

Elaborado por: Vanessa Arias

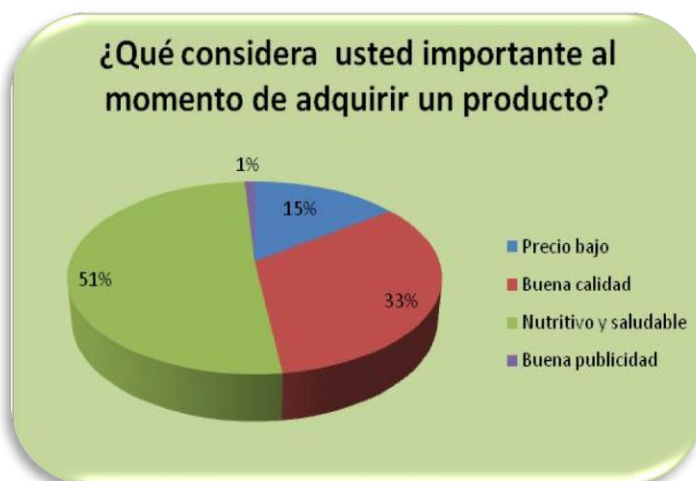


Gráfico No.46 pregunta No.8 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

Un 51% de personas consideran importante al momento de adquirir un producto que este sea nutritivo y saludable, el 33% prefieren productos de buena calidad, el 15% de individuos eligen productos de precio bajo, una minoría del 1 % se fijan en la publicidad con la que se ofrece los productos.

Es decir las personas prefieren alimentos nutritivos y saludables ante todo.

- **Pregunta No.9**

¿Cree usted que el sabor de un producto tradicional es más representativo que un producto industrializado?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
SI	79%	158 personas
NO	21%	42 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.12 Pregunta No.9 encuesta

Elaborado por: Vanessa Arias



Gráfico No.47 pregunta No.9 encuesta
Elaborada por: Vanessa Arias

El 79% de personas si consideran que un producto tradicional tiene un mejor sabor frente a un producto industrializado, el 21% de individuos no considera importante o mejor el sabor de un producto tradicional.

Los productos tradicionales son apetecidos y valorados por una gran cantidad de personas.

• **Pregunta No.10**

Enumere en orden de importancia

OPCIÓN	ORDEN ELECTO	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE
Unión familiar	1	154 personas	77%
Consumir alimentos nutritivos	2	84 personas	42%
Consumir alimentos tradicionales	4	64 personas	32%
Comprar alimentos elaborados	5	60 personas	30%
Comprar alimentos económicos	3	79 personas	40%
TOTAL		200 personas	

Tabla No.13 Pregunta No.10 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

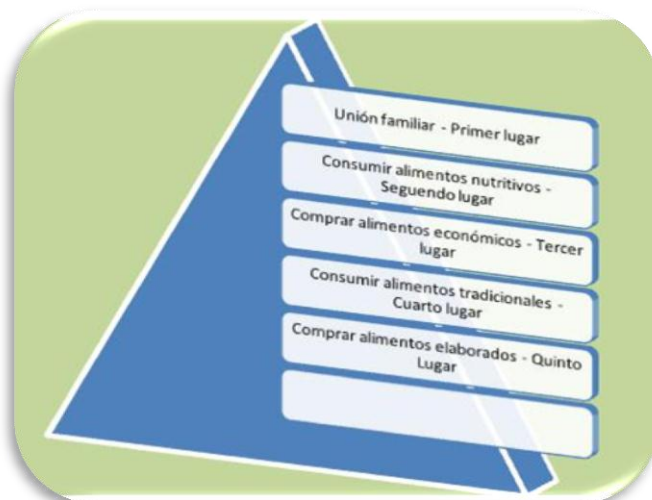


Gráfico No.48 pregunta No.10 encuesta
Elaborado por: Vanessa Arias

Las personas determinaron el siguiente orden de importancia de los siguientes aspectos.

1. Unión familiar.
2. Consumir alimentos nutritivos.
3. Consumir alimentos tradicionales.
4. Comprar alimentos elaborados.
5. Comprar alimentos económicos.

- Clientes pastelería “San Blas”

GÉNERO	PORCENTAJE	NÚMERO DE PERSONAS
MASCULINO	47%	94 personas
FEMENINO	53%	106 personas
TOTAL	100%	200 personas

Tabla No.14 Clientes pastelería "San Blas"

Elaborado por: Vanessa Arias



Gráfico No.49 Clasificación de los clientes por género.
Elaborado por: Vanessa Arias

En la pastelería San Blas de clientes son del género femenino con 106 personas, y en una minoría del género masculino conformado por 94 personas.

4.1.2. Entrevista realizada

PRESENTACIÓN GRÁFICA DE LAS ENTREVISTAS REALIZADAS



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA

ENTREVISTA

Entrevistado: Sr. Paúl Cerón

Fecha: 26-02-2013

Entrevistador: Vanessa Arias
“San Blas”

Lugar: Quito pastelería

Hora: 9:00

La presente entrevista es de carácter académico, los datos que nos brinden, serán manejados con absoluta reserva.

1. Cuéntenos acerca de los orígenes del negocio

La pastelería “San Blas” tiene sus inicios en el año de 1968, el Sr. Fausto Olmedo Cerón necesitaba independizarse laboralmente es ahí donde nace la iniciativa de crear su propia pastelería. Fausto Cerón trabajo a los 22 años, en las Pastelerías “24 de Mayo” del Sr. Pedro Carrera (+), posteriormente trabajo en la pastelería “San Juan”.

En 1968 junto con su esposa Rosa Morillo crean su propia pastelería, ubicada en al frente del Mercado Central, contaban con 3 trabajadores.

En 1971 la pastelería se traslada al barrio la Atahualpa, amplían la pastelería y se, reubican en el Barrio Ferroviaria Media, implementaron el número de trabajadores a 9 colaboradores, los cuales se distribuían en 2 turnos de 12 horas cada uno, 3 de estas personas se dedicaban a vender los productos.

Fausto Cerón propietario de la pastelería tuvo un decaimiento en su salud, lo cual obstaculizó la continuidad del trabajo en la pastelería, obligándose así a cerrar la pastelería por un transcurso de 3 años.

Junto con su familia se mudaron al Barrio de la Vicentina. Es ahí donde su hijo Paul Cerón le apuesta a la reaparición de la pastelería tradicional, su trabajo fue constante, es así que logro alzar de los cimientos nuevamente la pastelería, ubicándola en la Calle Solano y José María Yépez (El Dorado), contando con la valiosa presencia ex trabajadores de la pastelería, con el apoyo de su padre y los conocimientos heredados sobre todos los productos todos sus esfuerzos y los de su padre obtuvieron sus frutos.

En Agosto del 2010 fallece el Sr Fausto Olmedo Cerón, dejando así a sus hijos el legado de la pastelería tradicional, su trabajo quedó concluido.

2. ¿Hace cuántos años se fundó su empresa?

Hace 45 años

3. ¿Cuántos trabajadores laboran en su empresa?

5 personas

4. ¿La elaboración de los productos es a base de recetas familiares?

Si

No

5. ¿Defina a su empresa?

El esfuerzo contante de mis padres, significa el sustento para mi familia y de las personas que nos colaboran allí.

6. ¿Cuál es el cambio más notable que ha sufrido su empresa en comparación a sus inicios?

La elaboración de productos tradicionales disminuyo en algunos casos, desapareció es decir los ingresos que se obtenían al principio ya no son los mismos, es por tal razón que se cuenta con poco personal para la producción.

7. ¿Cree usted que es importante llevar la tradición familiar en la elaboración de productos?

Si

No

Porqué Ya que de esta manera se guarda un legado, conocimientos únicos, que pueden ser aprovechados en beneficio de toda una sociedad ya que de esta manera

se puede contribuir para el desarrollo gastronómico y a la vez tradicional de un pueblo.

**8. ¿Con el pasar del tiempo sus clientes han aumentado o disminuido
¿Explique la razón??**

Han disminuido ya que ahora prefieren productos industrializados no valoran lo nuestro.

9. ¿Cómo describe a la pastelería industrial?

Empresas facilistas, que emplean solo maquinaria pesada y casi nada de esfuerzo físico, claro que si serían bien utilizadas serían un aporte importante para el desarrollo pastelero.

**10. ¿Cree usted que la industrialización pastelera afecta o beneficia a la
pastelería tradicional?**

Afecta, porque hace que las personas no valoren lo tradicional lo autóctono, sino que solo compren productos, que se ven bonitos, que todos se parecen el sabor es igual no tiene nada de especial, y como la producción es en masa hace que las pequeñas pastelerías tradicionales vayan obstruyendo sus caminos de comercialización.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA

ENTREVISTA

Entrevistado: Sra. Manuela Cobo

Fecha: 19-02-2012

Entrevistador: Vanessa Arias

Lugar: Quito pastelería

“San Juan”

Hora: 10:30

La presente entrevista es de carácter académico, los datos que nos brinden, serán manejados con absoluta reserva.

1. Cuéntenos acerca de los orígenes del negocio

La historia de la Pastelería San Juan, Juan Cobo León, después de haber trabajado varios años como empleado en una panadería XX, en el año de 1935 decide iniciar con su panadería y pastelería, con el nombre de SANTA ROSA, en la calle Morales y Guayaquil, más conocida como La Ronda.

Se dedico a la elaboración de pan de yema, pan de yuca y los dulces tradicionales.

Con Rosa Ayala Quintana, su esposa, se trasladan al Barrio de San Juan y deciden hacer un cambio de nombre a la pastelería por el de Panadería y Pastelería “San Juan”

Dan mayor énfasis a la elaboración de los dulces tradicionales como, la quesadilla especialidad exclusiva de la pastelería, conocedor de la receta

tradicional el Sr. Juan Cobo crea su propia receta mejorada para la elaboración de esta inspirado en elaboraciones de preparaciones de origen europeo.

Con el transcurrir del tiempo se incorpora a la producción la Blanca Quintana, hermana de Rosa, quién se une a Gonzalo Cobo hijo de Juan Cobo. Blanca Quintana se convierte en la encargada de la administración de la panadería y pastelería.

En 1980 fallece Juan Cobo, Rosa y Blanca Quintana se hicieron responsables de la panadería dependiendo de estas el rumbo de la empresa, con el pasar del tiempo fallece la Rosa de Cobo, Blanca Quintana madre de Manuela Cobo Quintana continúa con la tradición y el legado de la Panadería y Pastelería “San Juan”

Manuela es poseedora del secreto proceso de elaboración de las quesadillas, transmitidas directamente de padres a hijos.

Desde el año 2001 ya involucra se involucra Gabriela Cobo con el afán de ir aprendiendo los secretos familiares y procesos de la producción y administración de la panadería.

2. ¿Hace cuántos años se fundó su empresa?

78 años

3. ¿Cuántos trabajadores laboran en su empresa?

15 personas

4. ¿La elaboración de los productos es a base de recetarios familiares?

Si siempre guardamos la tradición en la elaboración de todos nuestros productos.

5. ¿Defina a su empresa?

Es el fruto de muchísimos años de sacrificio, de mis antepasados, y actualmente para mantenernos compitiendo dentro del mercado, es un arduo trabajo familiar, donde guardamos la gastronomía ancestral que nos representa como ecuatorianos.

6. ¿Cuál es el cambio más notable que ha sufrido su empresa en comparación a sus inicios?

La empresa es más reconocida que antes ya que en la actualidad se maneja un estudio de marketing, para mejorar la comercialización de nuestros productos.

7. ¿Cree usted que es importante llevar la tradición familiar en la elaboración de productos?

Si

No

Es muy importante puesto que dentro de las tradiciones se encierra nuestro ser, lo que hemos heredado de generación en generación, solo así se puede guardar los conocimientos y experiencias sabias de nuestros ancestros.

**8. ¿Con el pasar del tiempo sus clientes han aumentado o disminuido
¿Explique la razón??**

Han aumentado como explique, hemos trabajado con nuestro marketing.

9. ¿Cómo describe a la pastelería industrial?

Empresas que tratan de desarrollarse de manera facilista.

**10. ¿Cree usted que la industrialización pastelera afecta o beneficia a la
pastelería tradicional?**

Como nuestro producto estrella son las quesadillas no sufrimos grandes cambios, pero en el aspecto que la gente está perdiendo las tradiciones, y se está volviendo más facilista si afecta en forma general a la gastronomía tradicional ecuatoriana.

4.2. Análisis e interpretación de resultados

4.2.1. Análisis de encuesta

A través de las encuestas realizadas a 200 clientes de la pastelería “San Blas” se, determina que, los clientes frecuentes con los que cuenta la pastelería oscilan entre los 16 años a 50 años de edad, la mayor parte de los usuarios son de género femenino, en un porcentaje de 53% .y una minoría conformada por el 47% de género masculino, la mayor parte de personas a las que se les realizó las encuestas tienen conocimientos básicos de lo que se trata la pastelería tradicional, es decir la tradición gastronómica es apreciada y valorada por la mayoría de personas, consideran de vital importancia conservarla, además conocen cuales son los productos gastronómicos reposteros tradicionales representativos del país de esta manera se estableció que las quesadillas y los suspiros pertenecen a este grupo, suponen que es de vital importancia atesorar la tradición y resguardar legados familiares, mantener la unión familiar, afirman que el sabor de un producto tradicional es más representativo frente a un producto industrializado, conocen la preparación de un producto tradicional los mismos que son realizados a base a recetarios familiares que han trascendido de generación en generación, además al momento de adquirir un producto se fijan en que lo más importante de este es que sea nutritivo y saludable.

Gracias a las encuestas realizadas se determinó que lastimosamente las personas no conocen un lugar donde se prepara o distribuye productos reposteros tradicionales, un factor por el cual se da esto es, la carente publicidad con la que cuentan las pastelerías.

4.2.2. Análisis entrevista

Las entrevistas se las realizó a los propietarios de las pastelerías “San Blas” y “San Juan” en las mismas que se conoció sobre los orígenes, historia de cada una de las empresas, se determinó que las pastelerías tradicionales son el fruto de años de sacrificio, esfuerzo, trabajo en equipo y lo principal trabajo en familia, es de allí donde se deriva el sustento económico para varias familias ecuatorianas.

Las personas entrevistadas coinciden en varios puntos como: consideran que la industrialización pastelera no es aprovechada de la mejor manera ya que las personas con el ingreso de maquinaria tecnológica al área, confundieron una ayuda con el facilismo, puesto que si esta maquinaria sería utilizada de una manera óptima se podría contribuir al desarrollo pastelero tradicional.

Con el transcurrir del tiempo los propietarios de las pastelerías antes mencionadas, han notado cambios en la cantidad de elaboración de sus productos tradicionales, en sus inicio preparaban variedad de estos y tenían una aceptación notable con las personas lo cual se reflejaba en las ventas, con el pasar del tiempo disminuyo la comercialización de estos frutos, es por eso que la producción ya no es la misma.

Consideran que la industrialización pastelera perjudica a sus negocios, porque el costo de los productos de esta son bajos, su producción es secuencial en serie por ende hay una optimización de la materia prima y los costos de elaboración disminuyen, en cambio las personas que poseen pastelerías tradicionales fabrican sus productos a diario la mayoría de estos manualmente y es por tal razón los costos de elaboración se incrementan, y por ende el precio de venta al público

también, las mayoría de personas buscan lo económico, no valoran lo tradicional y autóctono, sino solo adquieren productos, que se ven bonitos, los cuales son similares unos con otros, el sabor es igual no tiene nada de especial.

4.3. Conclusiones

La pastelería tradicional consiste en la elaboración de pasteles o productos reposteros utilizando materias primas naturales y fórmulas tradicionales, no se industrializa ni se fabrica en serie, los productos tienen un sabor único, lo que los convierte en productos representativos de la gastronomía ecuatoriana

La pastelería industrial es la elaboración de pasteles o productos de repostería con fines comerciales, se da una mayor optimización de materia prima, su producción es en serie, el tiempo utilizado en la elaboración de sus productos es más provechoso.

La industrialización pastelera es un proceso por el cual un sector gastronómico, implementa tecnología en la elaboración de sus productos, dejando atrás tradiciones y costumbres utilizadas en tiempos pasados en la producción de estos.

La industrialización en el ámbito pastelero provoca escases de autenticidad en el campo tradicional, originando así pérdida de sabor, decoración, dejando atrás conocimientos ancestrales muy valiosos, ya que su producción es secuencial y tecnificada, los costos de producción son bajos y las ganancias son mayores comparada con la pastelería tradicional.

A través de el proceso investigativo para el desarrollo del presente trabajo se determinó que el Ecuador es un país que posee variedades gastronómicas dentro del campo pastelero tradicional, hay diversidad de productos con un sabor especial, único y representativo, pero lamentablemente en este país se está perdiendo el legado tradicional o familiar en la preparación y consumo de productos pasteleros y reposteros puesto que, con la industrialización a nivel mundial se da un facilismo a las personas de obtener productos sin mayor esfuerzo, dejando atrás la necesidad de obtener productos que brinden beneficios nutricionales, reemplazando productos que ofrece el país los cuales podrían ser aprovechados en la elaboración de los mismos, por productos pre elaborados o elaborados de industrialmente.

Además se origina un desuso de utensillos e ingredientes tradicionales y artesanales empleados en la pastelería y repostería tradicional.

Las pastelerías tradicionales que existen actualmente, no son reconocidas es así que se da un desconocimiento de los productos que estas ofrecen, la mayoría de personas no diferencian los productos tradicionales de los productos industrializados.

A través de todos estos aspectos se determina que, la hipótesis planteada con anterioridad la cual consiste en que, la industrialización pastelera incide negativamente en la pastelería tradicional se concluye que este aspecto es verdadero, puesto que aunque para las personas es importante mantener la unión familiar, los legados y tradiciones, con el pasar del tiempo todo esto se está perdiendo ya que no hay un reconocimiento de los productos tradicionales, ni de las empresas que producen estos.

4.4. Recomendaciones

Las pastelerías tradicionales que prevalecen en los actuales tiempos, deberían promover e incentivar el consumo de sus productos, los mismos que son autóctonos, tradicionales representativos de la gastronomía ecuatoriana, es decir deben promover el marketing de sus negocios, heredar a sus sucesores las recetas de los productos, ya que de esta manera los productos no desaparecerán.

Es importante incentivar a las actuales generaciones a trabajar por el rescate de la cultura la cual nos representa, allí se abarca un aspecto importante como contribuir al rescate y valorización de la gastronomía tradicional, ya que al conservar una tradición también se atesora un legado familiar, y lo mas importante se resguarda la identidad y el reconocimiento de un país.

El proceso de elaboración de productos tradicionales debe renovarse, actualizarse constantemente para mantener su valor y utilidad, es decir algo tradicional puede adquirir nuevas expresiones sin perder su esencia, este punto es orientado a la implementación de nuevos materiales en la elaboración de productos entre otros aspectos que se pueden ir innovando.

5. PROPUESTA

5.1. Título de la propuesta

Creación de un recetario pastelero tradicional Quiteño.

5.2. Justificación

La implementación de un recetario, es la recopilación de la forma de preparación y utilización de ingredientes de productos reposteros y pasteleros tradicionales, por medio de este trabajo, se podrá incentivar a las personas a, preparar y consumir estos productos, lo cual permitirá crear una conciencia de valorización de la cultura gastronómica tradicional.

A través de este recetario se inmortalizará pensamientos y creaciones de profesionales pasteleros de antaño, que se inspiraron en la creación de recetas de productos gastronómicos tradicionales en el área de pastelería, así se reforzará el resguardo de legados familiares y tradiciones culturales gastronómicas.

La creación del recetario contribuirá al desarrollo y reconocimiento empresarial y artesanal de las pastelerías “San Blas” y “San Juan” y de los profesionales que aportaron con sus conocimientos al desarrollo del presente trabajo.

5.3. Impacto

El recetario tendrá un impacto en el ámbito social, puesto que contribuirá al rescate gastronómico pastelero tradicional, se resguardará costumbres, legados, experiencias vividas e inmortalizadas, pensamientos y creaciones de personas innovadoras.

Además la creación del presente recetario tendrá un impacto económico en las pastelerías es así que se favorecerá al reconocimiento y desarrollo empresarial y artesanal de las pastelerías “San Juan” y “San Blas”, por medio de lo cual se reconocerá y diferenciará los productos tradicionales que elabora cada una de estas.

Al desarrollar el recetario se podrá acopiar información, identificar propuestas para un desarrollo económico encaminado a personas que buscan alternativas de negocios que deseen orientar su trabajo al desarrollo y comercialización de productos pasteleros tradicionales.

Con la elaboración de un recetario con productos tradicionales se obtiene un impacto en el ámbito cultural, puesto que se origina un reconocimiento de la cultura gastronómica, aprendiendo que lo transmitido de generaciones anteriores es valioso y así se contribuirá al crecimiento y subsistencia de la cultura

Con esto se concluye que el impacto derivado a través del desarrollo del presente trabajo es beneficioso para la sociedad en el ámbito económico social y cultural.

5.4. Objetivos

5.4.1. Generales

Crear un recetario pastelero tradicional Quiteño para contribuir al rescate gastronómico tradicional y su difusión a nivel local en el Instituto Tecnológico Internacional de Hotelería y Turismo

5.4.2. Específicos

- Recopilar las recetas de los productos tradicionales reposteros existentes y aquellos que dejaron de existir.
- Indagar la preparación y uso de materiales de las recetas tradicionales por medio de profesionales en el área pastelero tradicional.
- Difundir el consumo de productos tradicionales reposteros.
- Publicar las recetas en una página de Internet, con el propósito de difundir la información.

5.5. Ubicación sectorial y física

Quito – Ecuador pastelerías “San Blas” (Barrio El Dorado) y “San Juan” (Barrio San Juan).


5.6. Plan de ejecución

El recetario se lo desarrolló con la colaboración de profesionales en el área. A continuación se detalla las recetas originales de los productos tradicionales existentes actualmente y los que han desaparecido.


En las recetas se ha tomado en cuenta los ingredientes a emplearse, cantidades, costos de producción y la preparación.


Nombre de la receta:		Moncaibas		
Descripción:		una dulce galleta crocante.		
Grupo: Patería tradicional		Especialidad Gastronómica: Sierra Ecuatoriana		
Peso porción: 35gr		# Pax: 10		
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
150gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,20
1 unidades	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,15
50gr	manteca	Kg	\$ 1,40	\$ 0,07
60gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,08
10gr	polvo de hornear	Kg	\$ 5,60	\$ 0,06
			SUBTOTAL	\$ 0,56
			GASTOS VARIOS	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 0,62
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,06
			P.V.S	\$ 0,12
			P.V.P	\$ 0,15
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno por 190° C				
Forme un cráter con todos los ingredientes.				
Amasar estos ingredientes.				
Corte en rodajas de 1cm aproximadamente y pinte con huevo				
Coloquelas en una lata engrasada.				
Hornee por cinco minutos a temperatura media.				
Sacar del horno y dejar enfriar.				


Nombre de la receta:		Rosquetes		
Descripción:		dos galletes de vainilla recubiertas con merengue		
Grupo: Patelería tradicional		Especialidad Gastronómica: Sierra Ecuatoriana		
Peso porción: 55gr		# Pax: 10		
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD COMPRA	COSTO TOTAL
200gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,27
3unidades	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,45
10cc	ron	Lt	\$ 15,00	\$ 0,15
3gr	anís pequeño	Kg	\$ 6,50	\$ 0,02
3gr	sal	Kg	\$ 1,10	\$ 0,01
			SUBTOTAL	\$ 0,90
			10%MARGEN DE EROR	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 0,96
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,10
			P.V.S	\$ 0,20
			P.V.P	\$ 0,65
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno por 190° C				
Batir las yemas.				
Agregar el anís en grano, el harina bien cernida, el polvo de hornear, el alcohol.				
Batir las claras a punto de nieve.				
Incorporar a la mezcla realizando movimientos envolventes.				
Traspazar a una tabla enharinada la preparación.				
Con las manos mojadas coger un poco de masa e ir formando roscas.				
Colocarlas en una lata engrasada				
Meterlas al horno por 10 minutos a temperatura media.				
Retirar del horno, dejar enfriar.				
Espolvorear con azúcar impalpable.				


Nombre de la receta:	Quesadillas			
Descripción:	Exquisitas, finas y tradicionales.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional Sierra			
Peso porción: 70gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
250gr	harina	Kg	\$ 1,50	\$ 0,38
3 unidades	huevos	Unidades	\$ 0,15	\$ 0,45
1Kg	queso maduro	Kg	\$ 2,80	\$ 2,80
35ml	agua	ml		
15gr	polvo de hornear	Kg	\$ 3,00	\$ 0,05
70gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,13
50ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,08
100gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,13
			SUBTOTAL	\$ 4,02
			GASTOS VARIOS	\$ 0,40
			TOTAL	\$ 4,42
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,44
			P.V.S	\$ 0,88
			P.V.P	\$ 0,75
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno por 190° C				
En la batidora poner 70gr de harina, 1 huevo, y agua, batir hasta homogenizar la masa. Dejar reposar por 10 min y reservar.				
Batir por 5 minutos el queso añejado o maduro, la mantequilla y el azúcar.				
Incorporar el huevo y batir hasta que se mezclen bien los ingredientes.				
Aumentar el polvo de hornear y 170 gr de harina, batir a velocidad baja por 5 minutos.				
Si la mezcla esta muy espesa aumentar leche.				
Reservar la preparación.				
Con la masa que se preparo al inicio, realizar bolas pequeñas				
Poner harina en el mezon. Y amasar ahí las bolitas, hasta que esten bien extendidas.				
En la mitad de estas poner la preparación del queso y demás ingredientes.				
Doblar los filis de la masa pero no cubrir la preparación que se encuentra en el centro.				
Batir un huevo y pintar a la preparación del centro de las quesadillas para que tome un color dorado.				
Hornear por 20 minutos a temperatura media.				
Sacar del horno y dejar enfriar.				

Nombre de la receta:		Suspiros		
Descripción:		Postres suaves y dulces como el suspiro de una mujer.		
Grupo: Pastelería		Especialidad Gastronómica: Tradicional Sierra		
Peso porción: 20gr		# Pax: 10		
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
1 unidad	limón	Unidades	\$ 0,07	\$ 0,07
2unidades	claras de huevo	Unidades	\$ 0,15	\$ 0,30
40gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,05
1gr	sal	Kg	\$ 0,76	\$ 0,01
			SUBTOTAL	\$ 0,43
			GASTOS VARIOS	\$ 0,04
			TOTAL	\$ 0,47
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,05
			P.V.S	\$ 0,10
			P.V.P	\$ 0,50
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno por 190° C				
Batir las claras con una pizca de sal e ir incorporando poco a poco el azúcar y seguir batiendo hasta que todo este totalmente homogéneo.				
Finalmente verter el jugo de un limón.				
Con una maga formar los suspiros poniendo en una lata.				
Hornear por 2 minutos.				
Sacar, dejar enfriar.				


Nombre de la receta:	Aplanchados			
Descripción:	fina masa de hojaldre recubierta de un delicado glaze			
Grupo: Patelería tradicional	Especialidad Gastronómica: Sierra Ecuatoriana			
Peso porción: 25gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
150gr	masa de hojaldre	Kg	\$ 4,50	\$ 0,67
1 unidades	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,15
50gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 2,20	\$ 0,11
15 cc	jugo de limón	Lt	\$ 2,80	\$ 0,01
			SUBTOTAL	\$ 0,94
			GASTOS VARIOS	\$ 0,09
			TOTAL	\$ 1,03
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,10
			P.V.S	\$ 0,20
			P.V.P	\$ 0,20
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno por 190° C				
Extender la masa de hojaldre hasta que tenga un espesor de 2cm.				
Cortarla en tiras, y est a su vez en rectángulos de 5cmx3cm aproximadamente.				
Colocalas en un molde engrasado				
Meter al hoorno por 10 min aproximadamente a temperatura media				
Batir las claras con el azúcar y el zumo de limón				
Cubrir los rectángulos con esta presparción y meter la horno por 2 minutos.				
Sacar del horno y dejar enfriar.				

Nombre de la receta:	Melvas			
Descripción:	Dos galletas perfumadas de coco, unidas con mermelada de mora y con un toque fino de chocolate			
Grupo: Patelería tradicional	Especialidad Gastronómica: Sierra Ecuatoriana			
Peso porción: 45	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
250gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,34
2 unidades	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,30
100gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,19
100gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,12
150gr	chocolate de cobertura	Kg	\$ 3,80	\$ 0,57
2cc	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,01
50cc	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,04
			SUBTOTAL	\$ 1,57
			GASTOS VARIOS	\$ 0,15
			TOTAL	\$ 1,72
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,17
			P.V.S	\$ 0,34
			P.V.P	\$ 0,25
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno por 190° C				
Batir la mantequilla con el azúcar hasta que se forme una crema.				
Incorporar los huevos 1 por 1.				
Agregarle a la mezcla esencia de vainilla.				
Manualmente incorporar la harina y la leche, mezclar con una espátula de madera.				
En una manga colocar la mezcla e ir formando las galletas.				
Ponerlas en una lata engrasada.				
Meter al horno por 8 minutos aproximadamente.				
Sacar las galletas, dejarlas enfriar y unir 2 galletas con mermelada.				
Bañar la mitad de las galletas con chocolate de cobertura derretido.				

Nombre de la receta:	Alfajores			
Descripción:	Dos delicadas galletas de vainilla unidas con manjar de leche y espolvoreadas con una fina capa de azúcar impalpable.			
Grupo: Patelería tradicional	Especialidad Gastronómica: Sierra Ecuatoriana			
Peso porción: 35gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
125gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,34
2 unidades	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,30
100gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,19
100gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,12
125gr	maicena	Kg	\$ 1,65	\$ 0,21
2ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,01
1unidades	limón	Unidad	\$ 0,07	\$ 0,07
100cc	agua	Lt		
50gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 2,20	\$ 0,11
15gr	polvo de hornear	Kg	\$ 3,00	\$ 0,04
			SUBTOTAL	\$ 1,39
			GASTOS VARIOS	\$ 0,14
			TOTAL	\$ 1,53
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,15
			P.V.S	\$ 0,30
			P.V.P	\$ 0,30
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno por 190° C				
Batir la mantequilla con el azúcar y las yemas.				
Incorporar poco a poca la harina, maicena y el polvo de hornear.				
Agregarle a la mezcla esencia de vainilla, la ralladura de un limón y el agua.				
Mezclar hasta formar una masa suave.				
En una mesa espolvorear harina, estirar la masa y dejarla del grosor de una galleta común,				
Cortar círculos y poner sobre las latas de horno engrasadas.				
Meter al horno por 10 minutos aproximadamente.				
Sacar las galletas, dejarlas enfriar y unir 2 galletas con manjar de leche.				
Espolvorear a las galletas con azúcar impalpable.				


Nombre de la receta:	Bizcochos			
Descripción:	Exquisitos bocaditos de sal o dulce que dan un toque especial a sus bebidas.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional Sierra			
Peso porción: 50gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
200gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,27
70gr	manteca de cerdo	Kg	\$ 1,20	\$ 0,08
2unidades	yemas de huevo	Unidades	\$ 0,15	\$ 0,30
40gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,08
15gr	sal	Kg	\$ 0,76	\$ 0,01
			SUBTOTAL	\$ 0,74
			GASTOS VARIOS	\$ 0,07
			TOTAL	\$ 0,81
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,08
			P.V.S	\$ 0,16
			P.V.P	\$ 0,20
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno por 190° C				
Mezclar la harina, con la sal, las yemas de huevo.				
A la mezcla incorporar la mantequilla y la manteca y amasar bien hasta que se forme una masa uniforme sin				
Estirar la masa, formar una banda de 2cm de grosor. trozos de 6cmx2cm.				
Cortar en trozos de 6cmx2cm. Depositarlos en una lata engrasada.				
Meter al horno por 10 minutos aproximadamente a temperatura media.				
Sacar, dejar enfriar.				


Nombre de la receta:		Chimborazos		
Descripción:		Exquisitos y pequeños pasteles con dulce en la superficie.		
Grupo: Pastelería		Especialidad Gastronómica: Tradicional Sierra		
Peso porción: 60gr		# Pax: 10		
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
350gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,48
1	naranja	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,08
3unidades	huevos	Kg	\$ 0,15	\$ 0,30
40gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,08
100gr	azúcar implapable	Kg	\$ 2,20	\$ 0,22
150ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,11
15gr	polvo de hornear	Kg	\$ 3,00	\$ 0,05
100gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,13
			SUBTOTAL	\$ 1,45
			GASTOS VARIOS	\$ 0,14
			TOTAL	\$ 1,59
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,15
			P.V.S	\$ 0,30
			P.V.P	\$ 0,65
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno por 190° C				
Batir la harina, con los huevos, el azúcar, el polvo de hornear, la mantequilla.				
A la mezcla incorporar el zumo de una naranja y la ralladura de la misma.				
Engrasar moldes circulares pequeños				
Colocar la mezcla en cada uno de los moldes.				
Hornear por 20 minutos a temperatura media.				
Sacar, dejar enfriar y desmoldar. Reservar los pastelillos				
Batir la clara de un huevos con el azúcar impalpable.				
Colocar esta crema en la superficie de los pasteles, formando un pico.				

Nombre de la receta:	Orejitas			
Descripción:	Un postre con un aspecto irresistible para estos trozos de masa crujiente y frita, recubiertas de una fina capa de azúcar glass.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional Sierra			
Peso porción: 35gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
250gr	masa de hojaldre	Kg	\$ 4,50	\$ 1,13
80gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,10
50gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 2,20	\$ 0,11
			SUBTOTAL	\$ 1,34
			GASTOS VARIOS	\$ 0,13
			TOTAL	\$ 1,47
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,15
			P.V.S	\$ 0,30
			P.V.P	\$ 0,40
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno por 190° C				
Estirar la masa de hojaldre hasta que tome una longitud de 1cxm.				
Espolvorear azúcar en la masa estirada y hacer un dobles tipo cuaderno, espolvorear más azúcar y realizar el mismo doblés.				
Dejar descansar el hojaldre, estira bien, cortar en pedazos para formar las orejas.				
Ubicar a las orejas en una lata engrasada.				
Hornear por 15 minutos				
Retirar del horno, dejar enfriar.				
Espolvorear con azúcar impalpable.				

Nombre de la receta:		Caracoles		
Descripción:		Masa de hojaldre en forma de caracol en su centro una deliciosa crema.		
Grupo: Pastelería		Especialidad Gastronómica: Tradicional Sierra		
Peso porción: 85gr		# Pax: 10		
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
300gr	masa de hojaldre	Kg	\$ 4,50	\$ 1,35
80gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,10
70gr	maicena	Kg	\$ 1,50	\$ 0,11
50gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 2,20	\$ 0,11
4unidades	huevos	Unidades	\$ 0,15	\$ 0,60
			SUBTOTAL	\$ 2,27
			GASTOS VARIOS	\$ 0,27
			TOTAL	\$ 2,54
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,25
			P.V.S	\$ 0,50
			P.V.P	\$ 0,70
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno por 190° C				
Cortar la masa de hojaldre en tiras largas,				
Batir un huevo y pintar con esto la hojadre.				
Hornear por 25 minutos a temperatura media.				
Desmoldar, dejar enfriar y reservar,				
En una olla poner la maicena, las yemas de 2 huevos y un huevo entero y mezclar bien.				
Poner a cuoser a fuego lento y removemos suave hasta que s espese, pasar la crema a un bol, tapar con papel film y dejar enfriar en la nevera.				
Con una manga pastelera introducir esta crema dentro de cada uno de los caracoles elaborados con aterioridad.				
Espolvorear con azúcar impalpable.				


Nombre de la receta:	Donas			
Descripción:	Exquisito postre elaborado con masa frita, cubierto en su superficie por una fina capa de chocolate de cobertura.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 120gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD COMPRA	COSTO TOTAL
280 gr.	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,38
180ml	agua	Lt		
80gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,10
3gr	sal	Kg	\$ 0,76	\$ 0,01
1unidad	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,15
70gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,13
14gr	levadura	Kg	\$ 5,40	\$ 0,08
500ml	aceite vegetal	Lt	\$ 2,20	\$ 1,10
10ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,05
60gr	chocolate de cobertura	Kg	\$ 3,80	\$ 0,23
1ml	esencia de vainilla	Kg	\$ 3,00	\$ 0,01
			SUBTOTAL	\$ 2,24
			GASTOS VARIOS	\$ 0,19
			TOTAL	\$ 2,43
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,15
			P.V.S	\$ 0,30
			P.V.P	\$ 0,23
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Mezclar la levadura, el azúcar el agua, la sal, el huevo en un bol.				
Incorporar a la mezcla la margarina y batir.				
Aumentar la harina y el polvo de hornear.				
Amasar hasta que la preparación quede lisa, dejar reposar.				
Extender la masa con la ayuda de un bolillo y con un molde pequeño el mismo que tenga una abertura en el centro formar las donas.				
Dejar reposar las donas por 10 minutos.				
Calentar el aceite y freir las donas.				
Sacar las donas del aceite y dejar enfriar				
Derretir chocolate de cobertura, y bañar la parte superior de las donas con esta preparación.				

Nombre de la receta:	Masa de hojaldre			
Descripción:	Masa delicada de la cual se derivasn postres como: caracoles, mil hojas, cabezas redondas.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 500gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
280 gr.	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,07
180ml	agua	Lt		
7gr	sal	Kg	\$ 0,76	\$ 0,01
50gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,11
100gr	hojaldrina	Kg	\$ 6,20	\$ 0,62
			SUBTOTAL	\$ 0,81
			GASTOS VARIOS	\$ 0,08
			TOTAL	\$ 0,89
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,89
			P.V.S	\$ 1,78
			P.V.P	\$ 1,75
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Mezclar harina, sal, agua, margarina, hasta que se forme una masa homogénea.				
Dejar reposar por 20 minutos				
Estirar la masa en una mesa de trabajo con la ayuda de un bolillo.				
Una vez extendida la masa, untar hojaldrina en toda la superficie de la masa.				
Realizar un dobles doble es decir en 3 partes y extender nuevamente la masa con el				
Untar mas hojaldrina y realizar un dobles simple. Con la ayuda del bolillo extender la masa.				
Colocar la masa en un bol envuelto con papel film, en un refrigerador y utilizarla para realizar diferentes productos.				

Nombre de la receta:	Bizcochuelo			
Descripción:	Delicados pasteles, con un sabor irremplazable, decorados y aromatizados a preferencia de los clientes.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 120gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
340 gr.	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,46
115gr	mantequilla	Kg	\$ 1,90	\$ 0,22
4unidad	huevos	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,60
15gr	royal	Kg	\$ 3,00	\$ 0,05
190gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,24
200gr	crema chantilly	Kg	\$ 3,00	\$ 0,60
500ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,38
			SUBTOTAL	\$ 2,55
			GASTOS VARIOS	\$ 0,25
			TOTAL	\$ 2,80
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,28
			P.V.S	\$ 0,56
			P.V.P	\$ 0,50
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno a 190° C				
Cremar la mantequilla con el azúcar.				
Incorporar los huevos de 1 en 1.				
Aumentar la harina y la mitad de la leche. Batir todo hasta que se forme una masa homogénea.				
Incorporar la mezcla en una lata engrsada. Hornear por 20 minutos, sacarlos y reservarlos.				
Batir la crema chantilly con leche.				
Coratr la torta con un cuchillo sierra en trozos de 13cm por 7cm.				
Decoaran estos pastelillos con crema chantilly.				

Nombre de la receta:	Mil hojas.			
Descripción:	Exquisitas pastas de masa de hojaldre muy crujiente en su superficie llevan una delicada capa de glass.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 90gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
500 gr.	masa de hojaldre	Kg	\$ 0,89	\$ 0,89
5 unidad	huevos	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,75
15ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,07
250ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,19
40gr	maicena	Kg	\$ 1,65	\$ 0,06
80gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 2,20	\$ 0,18
150gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,19
			SUBTOTAL	\$ 2,33
			GASTOS VARIOS	\$ 0,23
			TOTAL	\$ 2,56
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,25
			P.V.S	\$ 0,50
			P.V.P	\$ 0,50
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno a 190° C				
Dividir la masa de hojaldre en 4 láminas, pasar el rodillo por esta, picar con un tenedor para que no crezca demasiado. Cubrir con papel de horno o cualquier plancha de peso ligero y se hornear por 15 minutos, reservar.				
Para hacer la crema pastelera, poner a calentar la leche con la esencia de vainilla y el azúcar. Reservar un poco de leche fría y allí disolver maicena. Cuando la leche empieza a hervir, añadir las yemas y batir enérgicamente. Incorporar la maicena disuelta en la leche y volver a poner a fuego lento, procurando que no llegue a hervir batir hasta conseguir el espesor deseado.				
Para montar el postre, recortarr los bordes del hojaldre con un cuchillo de sierra. Sobre una de las láminas, extender un tercio de la crema pastelera con ayuda de una manga pastelera para que quede uniforme, cubrir con una plancha de hojaldre, de nuevo crema repetir la operación.				
Al servir, rociar azúcar impalpable sobre las pastas.				


Nombre de la receta:	Cabezas redondas			
Descripción:	Finas capas de masa de hojaldre crujiente, envuelta con cremas chantilly y bizcocho.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 90gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
500 gr.	masa de hojaldre	Kg	\$ 0,89	\$ 0,89
150gr	crema chantilly	Kg	\$ 3,00	\$ 0,45
180ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,14
80gr	bizcocho en polvo	Kg	\$ 0,50	\$ 0,04
			SUBTOTAL	\$ 1,52
			GASTOS VARIOS	\$ 0,16
			TOTAL	\$ 1,68
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,12
			P.V.S	\$ 0,24
			P.V.P	\$ 0,23
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalentar el horno a 190° C				
Extender la masa de hijaldree con la ayuda de un bolillo.				
Con la ayuda de un molde en forma redonda pequeña, cortar varios circulos en la masa de hojaldre.				
Poner en una lata engrasada estos circulos.				
Hornear por 15 minutos, sacarlos y reservarlos.				
Batir la crema chantilly con leche.				
Formar las pastas poner como base un circulo de masa de hojaldre ya horneadas mas, encima un poco de crema chantilly batida, nuevamnete poner otro círculo y otra capa de chantilly repetir la acción con 2 capas mas de masa				
Para finalizar cubrir todos los bordes de la pasta con bizcocho molido.				

Nombre de la receta:	Caballitos			
Descripción:	Galletas en forma de caballo con un color rosado con azúcar en su superficie.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 50gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
200 gr.	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,27
15gr	manteca	Kg	\$ 1,40	\$ 0,01
1 unidad	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,15
3gr	polvo de hornear	Kg	\$ 3,00	\$ 0,01
43gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,05
1ml	colorante vegetal amarillo	Lt	\$ 1,20	\$ 0,01
10ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,05
2ml	colorante vegetal rosado	Lt	\$ 1,20	\$ 0,01
50ml	agua	Lt		
			SUBTOTAL	\$ 0,56
			GASTOS VARIOS	\$ 0,05
			TOTAL	\$ 0,61
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,06
			P.V.S	\$ 0,12
			P.V.P	\$ 0,15
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno a 190° C				
Cremar la manteca con el azúcar.				
Agregar agua, a esta mezcla frotar hasta que no se ofrmen grumos,				
Incorporar el colorante vegetal amarillo, el polvo de hornear, harina y mezclar.				
Espolvorear un poco de harina en un mezon, y estirar la masa allí hasta que tenga un				
Cortar la masa con la ayuda de un mole ne forma de caballo. Reservar.				
En un bol mezclar el azúcar con el colorante vegetal rosado, meter esto al horno a temperatura baja, remover y sacar del horno constante puestoq ue esta acción permite q la preparación de cómo resultado un azucar de color rosado. Reservar.				
Batir un huevo. Reservar.				
Engrasar una lata, ubicar las galletas, pintarlas con huevo batido y ahí espolvorear el azúcar rosado preparado con anterioridad				
Hornear, por 8 minutos aproximadamente a temperatura media.				

Nombre de la receta:		Chullas		
Descripción:		Placenteros pasteles, que tenían la forma de un ladrillo		
Grupo: Pastelería		Especialidad Gastronómica: Tradicional		
Peso porción: 90gr		# Pax: 10		
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
300 gr.	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,41
25gr	manteca	Kg	\$ 1,40	\$ 0,03
5gr	polvo de hornear	Kg	\$ 3,00	\$ 0,02
40gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,05
10ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,05
500ml	agua	Lt		
			SUBTOTAL	\$ 0,56
			GASTOS VARIOS	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 0,62
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,06
			P.V.S	\$ 0,12
			P.V.P	\$ 0,35
			DETALLES DE LA PREPARACIÓN	
Precalenytar el horno a temperatura alta.				
Cremar la manteca con el azúcar.				
Incorporar a la mezcla agua, esencia de vainilla, harina y el polvo de hornear .				
Mezclar hasta obtener una masa homogénea y espesa.				
Engrasar un molde de pastel, y poner la masa ahí.				
Engrasar un moldes pequeños de pastel, y poner la masa anterior allí.				
Hornear por 30 minutos a temperatura media.				

Nombre de la receta:	Americanos			
Descripción:	Pasta de color café, elaborada con diferentes tipos de masa dulces y aromatizada con esencias.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 80gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
200 gr.	residuos de masas o productos elaborados.	Kg		
25gr	manteca	Kg	\$ 1,40	
1 unidad	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,04
3gr	polvo de hornear	Kg	\$ 3,00	\$ 0,01
43gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,05
150gr	harina	Kg	\$ 1,36	\$ 0,20
10ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,05
50ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,04
25gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 1,20	\$ 0,03
60ml	agua	Lt		
			SUBTOTAL	\$ 0,42
			GASTOS VARIOS	\$ 0,04
			TOTAL	\$ 0,46
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,04
			P.V.S	\$ 0,80
			P.V.P	\$ 0,55
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
En un bol poner, los residuos de las masas con agua y dejar fermentar esta mezcla por 3 días.				
Creamar el azúcar con la manteca.				
Agregar agua, a esta mezcla frotar hasta que no se ofrmen grumos,				
Incorporara esta mezcla en las masa sobrantes.				
Aumentar la esnecia de vainilla, harina, polvo de hornear, mezclar hasta obtener una				
Engrasar un molde de pastel, y poner la masa anterior allí.				
Hornear por 20 minutos a temperatura alta.				
Retirar del hornpo, dejar enfriar y realizar cortes rectangulares de 8cm de largo por 4cm de ancho y 6cm de altura. Reservar.				
En un bol, poner el azúcar impalpable, la leche batir constantemente hasta formar una masa.				
Recubrir los pasteles con esta masa y decorar la superficie con chocolate líquido.				

Nombre de la receta:	Manitos.			
Descripción:	Postre elaborado con masa de hojaldre en su interior contiene crema pastelera.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 50gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
250 gr.	masa de hojaldre	Kg	\$ 1,75	\$ 0,87
1 unidad	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,15
50ml	maicena	Kg	\$ 1,65	\$ 0,08
2ml	esencia de vainilla	Lt	\$ 4,90	\$ 0,01
30gr	azúcar	Kg	\$ 1,25	\$ 0,04
200ml	leche	Lt	\$ 0,75	\$ 0,15
			SUBTOTAL	\$ 1,30
			GASTOS VARIOS	\$ 0,13
			TOTAL	\$ 1,43
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,14
			P.V.S	\$ 0,28
			P.V.P	\$ 0,35
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno a temperatura media.				
En una olla, hervir la leche, azúcar y la esencia de vainilla.				
En un bol, batir la maicena con la yema de huevo, incorporar esta mezcla a la leche.				
Remover constantemente esta mezcla por 10 minutos, con una cuchara de palo mantener la temperatura baja de la cocina. Reservar.				
En un meson, estirar la masa de hojaldre con la ayuda de un bolillo.				
Recortar rectángulos con la masa, de aproximadamente 15cm de largo, por 10cm de ancho.				
Poner la crema pastelera en el centro de estos rectángulos, doblar en la mitad y en el				
Engrasar una lata y poner ahí los pedazos de masaa.				
Hornear por 30 minutos aproximadamente a temperatura media.				

Nombre de la receta:	Pañuelos.			
Descripción:	Un espectacular postre elaborado a base de masa de hojaldre, en forma de pañuelo en su interior contenían moca o crema pastelera.			
Grupo: Pastelería	Especialidad Gastronómica: Tradicional			
Peso porción: 50gr	# Pax: 10			
CANTIDAD	MATERIA PRIMA	UNIDAD COMPRA	VALOR UNIDAD	COSTO TOTAL
250 gr.	masa de hojaldre	Kg	\$ 1,75	\$ 0,87
1 unidad	huevo	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,04
25gr	azúcar impalpable	Kg	\$ 1,20	\$ 0,03
			SUBTOTAL	\$ 0,94
			GASTOS VARIOS	\$ 0,09
			TOTAL	\$ 1,03
			COSTO UNITARIO PORCIÓN	\$ 0,10
			P.V.S	\$ 0,20
			P.V.P	\$ 0,35
DETALLES DE LA PREPARACIÓN				
Precalentar el horno a temperatura media.				
Estira la masa de hojaldre en una mesa con la ayuda de un bolillo.				
Cortar esta masa con la ayuda de un molde cuadrado de aproximadamente 10cm de largo y ancho.				
Dobrar este trozo de masa en forma rectangular.				
Engrasar una lata y colocar los postres.				
Hornear por 30 minutos a temperatura media.				
Retirar del horno y reservar.				
Batir la clara del huevo hasta que se espese, e incorporar el azúcar impalpable y batira hasta que se espese.				
Decorar la supeficie de estos triángulos con la crema preparada anteriormente y grajeas.				

5.7. Recursos

5.7.1. Materiales.

<u>MATERIAL</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>CANTIDAD</u>
EQUIPOS	Cámara fotográfica	1
	Grabadora	1
	Computador	1
	Flash memory	1
SUMINISTROS	Resma de papel	1
	Materia prima para elaboración de productos	1
	Esteros, lápices	3
	Tinta computador	4
	Internet	5 meses

Autor: Vanessa Yolanda Arias Moreno

5.7.2. Económicos

MATERIAL	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cámara fotográfica	1	400	400
Grabadora	1	40	40
Computador	1	600	600
Flash memory	1	10	10
Resma de papel	1	4.5	4.5
Lápices, esferos	3	0.5	1.5
Tinta computador	4	10	40
Elaboración de productos	1	30	30
Gastos varios		100	100
Internet	3 meses	33	99
TOTAL			1319
Autor: Vanessa Yolanda Arias Moreno			

5.7.3. Talento humano

Investigador: Vanessa Yolanda Arias Moreno.

Director de tesis: Ing. Andrea Salguero.

Entrevistados: Fausto Paúl Cerón – Propietario Pastelería “San Blas”.

Manuela Cobo Quintana – Propietaria Pastelería “San Juan”.

Otros: Sr. Milton Moreno. Sr. Guillermo López - Pasteleros tradicionales.

Chef Steffano Lituma – Chef pastelero Restaurant Azuca

Encuestados: 200 personas, los mismos que son los clientes de la Pastelería San Blas.

REFERENCIAS

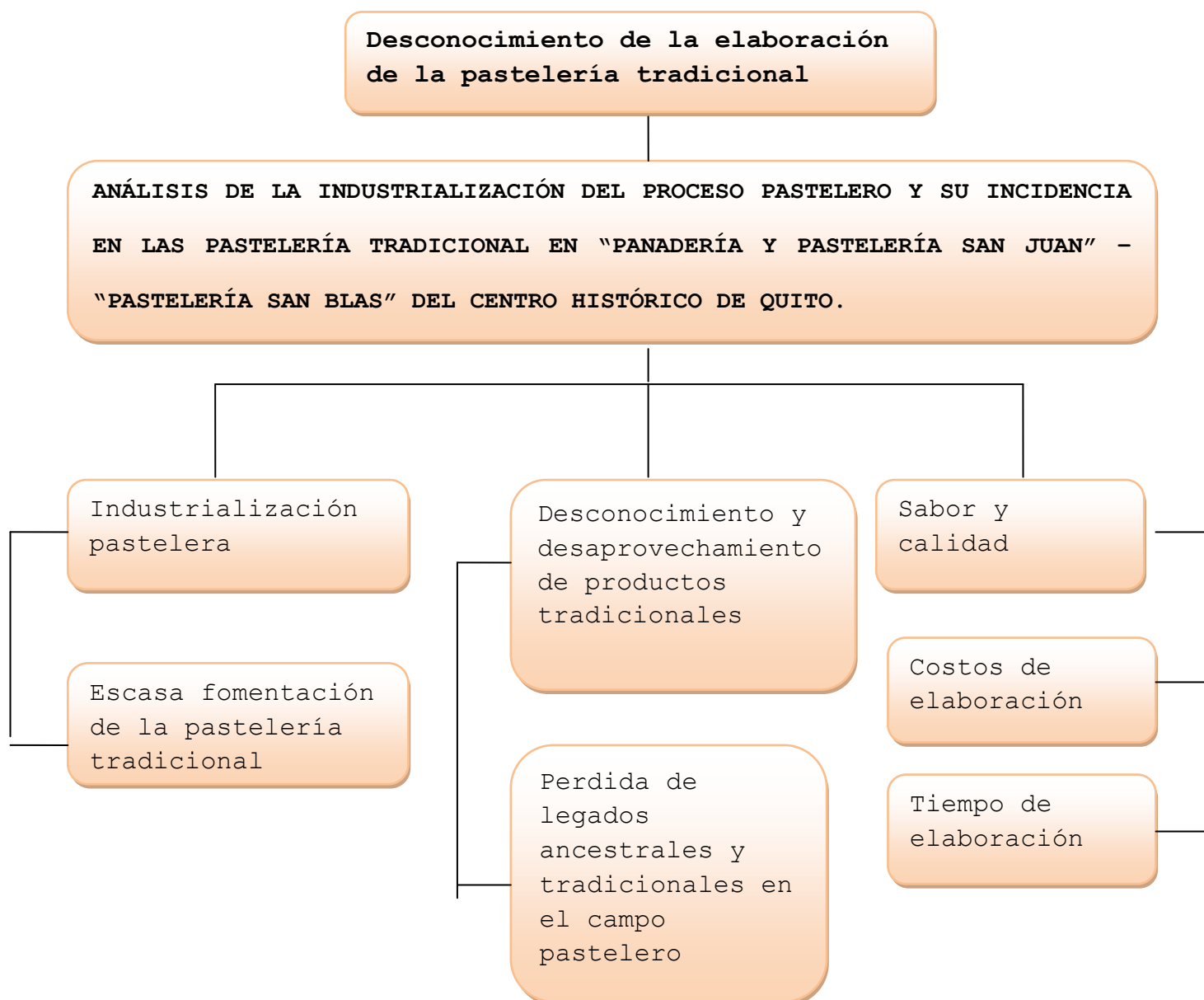
- CASCANTE., María del Carmen. **Manual moderno de pastelería casera.** 1978. Editorial De Vecchi. Barcelona. España. pp. 5-19-146-149.
- CERÓN MORILLO, Paúl. **Presentación pastelería San Blas.** 2012. Quito. Ecuador. pp. 5-7-9-10-11-15-27-28-29-30-31.
- CRISOL. **Catálogo profesional de hostelería.** 2012. Tijuana. México. pp.2
- COBO., Manuela. (comunicación personal, 19 de diciembre del 2012).
- COBO., Manuela. **Folleto las quesadillas de San Juan.** 2011. Quito. Ecuador. pp. 1-2.
- LITUMA., Steffano. (comunicación personal, 17 de enero del 2013).
- MAYOR RIVAS., Gustavo. NAVARRO TOMÁS., Víctor. PÉREZ OREJA., Nuria. **Procesos de pastelería y panadería.** 2001. Editorial Thomson – Paraninfo. Distrito Federal. México. pp. 3-33-61-91-134-145-155-159.
- MORENO., Milton. (comunicación personal, 06 de noviembre del 2012).
- http://www.ceeap.es/historia_de_la_pasteleria.htm.
- <http://www.codan.es/>.
- <http://www.lasquesadillasdesanjuan.com/productos.html>.
- http://www.umm.edu/esp_ency/article/002468.htm.
- www.definicionabc.com.
- <http://confiteropastelero.blogspot.com/2012/05/definicion-de-pasteleria.html>.

- http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico.htm.
- franciscotejero@franciscotejero.com
- <http://es.scribd.com/doc/6801158/PASTELERIA>

APÉNDICES

Apéndice A.

1. Árbol de problemas



Apéndice B.

2. Matriz de problemas

Indicadores	Causas	Consecuencias
Sabores y calidad	Industrialización pastelera	Desconocimiento y desaprovechamiento de productos tradicionales
Costos de elaboración	Escasa fomentación de la pastelería tradicional	Perdida de legados ancestrales y tradicionales en el campo pastelero
Tiempo de elaboración		



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA

ENCUESTA

La presente encuesta es de carácter académico, los datos que nos brinden, serán manejados con absoluta reserva.

Género:

Edad:

1. **¿Conoce de qué se trata la pastelería tradicional?**
 Si
 No
2. **¿A cuál d estos productos considera tradicionales?**
 Torta de tres leches
 Quesadillas
 Suspiros
 Selva negra
3. **¿Cuál de las siguientes opciones preferiría?**
 Comprar una deliciosa torta
 Elaborar una torta en una reunión familiar
 Comprar un producto pre-elaborado de fácil elaboración
4. **¿Es importante para usted que se conserve la tradición gastronómica?**
 Si
 No
5. **¿Sabe usted sobre la existencia de una pastelería tradicional?**
 Si
 No
6. **¿En su familia se elaboran productos alimenticios a base de recetarios familiares o tradicionales?**
 Si
 No
7. **¿Conoce la preparación de algún producto tradicional?**
 Si
 No
 Más o menos
8. **¿Qué considera usted importante al momento de adquirir un producto?**
 Precio Bajo
 Buena Calidad
 Nutritivo y saludable
 Buena publicidad
9. **¿Cree usted que el sabor de un producto tradicional es más representativo que un producto industrializado?**
 Si
 No
10. **Enumere en orden de importancia**
 Unión familiar
 Consumir alimentos nutritivos
 Consumir alimentos tradicionales
 Comprar alimentos elaborados
 Comprar alimentos económicos

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Apéndice D.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA

ENTREVISTA

Entrevistado:

Fecha:

Entrevistador:

Lugar:

Hora:

La presente entrevista es de carácter académico, los datos que nos brinden, serán manejados con absoluta reserva.

11. Cuéntenos acerca de los orígenes del negocio
12. ¿Hace cuántos años se fundó su empresa?
13. ¿Cuántos trabajadores laboran en su empresa?
14. ¿La elaboración de los productos es a base de recetas familiares?
Si
No
15. ¿Defina a su empresa?
16. ¿Cuál es el cambio más notable que ha sufrido su empresa en comparación a sus inicios?
17. ¿Cree usted que es importante llevar la tradición familiar en la elaboración de productos?
Si
No
Porqué
18. ¿Con el pasar del tiempo sus clientes han aumentado o disminuido
¿Explique la razón??
19. ¿Cómo describe a la pastelería industrial?
20. ¿Cree usted que la industrialización pastelera afecta o beneficia a la pastelería tradicional?

Apéndice E.

Fotografías pastelerías “San Juan” y “San Blas”



Figura No. 6 Elaboración de masa de hojaldre.

Elaborado por: Vanessa Arias

Figura No. 7 Producción de bizcochuelo

Elaborado por: Vanessa Arias



Figura No. 8 Pastas cabezas redondas

Elaborado por: Vanessa Arias





Figura No. 9 Pastelería San Juan

Elaborado por: Vanessa Arias

Figura No. 10 Exhibidor productos
pasteleros

Elaborado por: Vanessa Arias



Figura No. 11 Masa de hojaldre

Elaborado por: Vanessa Arias

Figura No. 12 Pastas tradicionales pastelería San Juan

Elaborado por: Vanessa Arias



Figura No. 13 Quesadillas

Elaborado por: Vanessa Arias



Figura No. 14 Alfajores

Elaborado por: Vanessa Arias