

**Elaboración de productos en conserva, para modificación o creación de productos en el establecimiento ICONO café & té .**

**Jose Fernando Hoyos Alegria**

**Juan Camilo Ramos**

**Tecnología en gestión gastronómica**

**Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA  
Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación 2023**

## Tabla de contenido

<b>Introducción</b> .....	<b>3</b>
<b>Justificación</b> .....	<b>4</b>
<b>Objetivo general y específicos</b> .....	<b>5</b>
<b>Reseña</b> .....	<b>5</b>
<b>Historia</b> .....	<b>6</b>
<b>Metodología</b> .....	<b>7</b>
<b>Preguntas encuesta</b> .....	<b>7</b>
<b>Beneficios Conserva</b> .....	<b>10</b>
<b>Concepto (Tabla 1)</b> .....	<b>11</b>
<b>Porcentaje humedad de frutas (Tabla 2)</b> .....	<b>12</b>
<b>Evidencias de frutas deshidratadas</b> .....	<b>13</b>
<b>Recetas ( Helado frito, costeo y tabla nutricional)</b> .....	<b>17</b>
<b>Recetas ( Mocktail Nocturno, costeo y tabla nutricional )</b> .....	<b>19</b>
<b>Recetas ( Mocktail Kiwi, costeo y tabla nutricional)</b> .....	<b>21</b>
<b>Recetas ( Mocktail Verano, costeo y tabla nutricional)</b> .....	<b>23</b>
<b>Recetas ( Pizza Waffle, costeo y tabla nutricional)</b> .....	<b>25</b>
<b>Encuestas</b> .....	<b>28</b>
<b>Conclusiones</b> .....	<b>29</b>
<b>Referencias bibliográficas</b> .....	<b>30</b>

## INTRODUCCIÓN

*Icono café y té* es un lugar creado hace siete años de la mano de **Juliana Paredes**. Este lugar tiene como intención entregar una muestra sensorial al paladar. En este, se brindan diferentes platos para acompañar y maridar un buen café. Cabe resaltar que nace con el fin de brindar a popayán una manera diferente de tomar estas preparaciones cafeteras y degustar comida con una excelente presentación y sabor. Ya que en popayán no se veían cafeterías donde se mostrará o se apreciara el verdadero sabor y aroma de esté.

**Jairo**, esposo de **Juliana** es una persona que creció aprendiendo todos los cuidados pertinentes a la cosecha del café, todo gracias a sus padres. Es por eso que después de un tiempo decidieron crear una exportadora de café la cual se llamó **Banexport S.A** dónde se manejan todos los cuidados y transformaciones del café de manera industrial. *"CAFÉ 18 hace parte de la familia BANEXPORT S.A., una reconocida empresa dedicada a la exportación de los mejores cafés especiales de Colombia. Compramos café directamente al productor, procesamos, tostamos y distribuimos; esto nos permite conocer nuestro producto y garantizar su calidad."* (Banexport S.A., 2021). Pero, esto no termina. Luego de mucho tiempo decidieron crear algo que fuera más allá, algo que ya no fuera de manera industrializada, si no, que fuera un proceso de transformación de ese café que realizaban. Así se creó *Icono café y té*. Un lugar que transformaría las cafeterías locales de popayán, un lugar que se volvería un ICONO a nivel departamental, un lugar especial dónde puedes hacer una parada y disfrutar de un café con diversos métodos de preparación para dar una experiencia sensorial al paladar tales como el chemex, prensa francesa, aeropress, siphon, pour-over y de la manera convencional expresos, americanos y más. Pero también disfrutando y brindando platos especiales del menú tales como waffles, pandebonos, creps, baggels, tostadas y mucho más.

## JUSTIFICACIÓN

Por el hábito y por el conocimiento familiar manejado a través de los años. Se crea este negocio *Icono café y té*, con el fin de transmitir una experiencia sensorial por medio de los diferentes tipos de café de calidad. Basados en la temática de cafeterías y restaurantes tipo brunch. Aún así mostrando la diferencia en la presentación de los platos y haciéndolos atractivos a la vista. Tales como el crep en forma de cono, pali waffles, huevo apanado en Panko y mucho más. Brindando también una muestra visual además de la sensorial.

Varios de los métodos de preparación para el *mice and place* son tomates cherry confitados, trozos de queso cuajada confitados con especias y hojas de romero, julianas de tomate confitadas en especias y romero, mermelada casera de frutos rojos con anís, canela y clavos, mermelada de tomate con canela y anís. Brindando un gran sabor a cada una de las preparaciones. Muchos de estos platos son de dulce, sal, y otros un poco agridulces, buscando un perfecto equilibrio al momento de entregar al público y que su consumo sea el adecuado y perfecto para la combinación con el café óptimo.

Al entender un poco sobre los procesos de la cocina y analizar los productos que salen al público y que han tenido un gran impacto para ellos. Se determina que unas de las más grandes salidas en la cocina es de frutas y algunos productos de sal. Por lo cual, se le hace el llamado a las personas que respondan una encuesta sobre encurtidos y fermentaciones, para analizar la posibilidad de agregar estos procesos en preparaciones habituales que tiene el establecimiento para crear nuevas recetas. Con el fin de potenciar el sabor de los productos servidos al público con frutas en almíbar, cócteles de frutas en almíbar. Productos deshidratados cómo chips de fresa,

mango. Polvos de frutas como kiwi, fresa, mango, chontaduro y mucho más. Pero aún así, también se dará lugar a preparaciones de sal para modificación de platos o su creación.

Al analizar el proceso de creación de productos, se logra identificar que una de las bases de un establecimiento tipo brunch, tiene que tener una amplia variedad de platos. Esto con el fin de brindar un menú combinando platos de sal, dulce, bebidas frías, bebidas calientes y mucho más. Lo cual, hace que se pueda pensar en bebidas refrescantes para combinar con la cocina creativa que tiene el establecimiento, como lo son los *Mocktails*. Pero, también agregando un plato dulce como lo es el *Helado Frito* y un plato salado como lo es la *Pizza Waffle*.

### **OBJETIVO GENERAL**

Brindar potenciadores de sabores a través de los diferentes tipos de conservas, con el fin de impactar al público con un sello personal y creatividad. Ofreciendo una gran experiencia sensorial, pero también brindando platos atractivos a la vista.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Para esto, se realizan diferentes tipos de conservas tanto frutales, almíbares, deshidratadas. Esto con el fin de brindar un sabor diferente al paladar. También se presentarán 2 bebidas tipo Mocktail

### **RESEÑA DEL PRODUCTO**

- La innovación a manejar, será las conservas en sus diferentes métodos como en almíbares, sales o azúcares. Además de utilizar uno de los métodos más antiguos que es la deshidratación de productos. Haciéndolos impactantes, creativos y de un sabor intenso. Generando así una gran experiencia.

- Técnicas a realizar: Confituras, deshidratación y conservas.

## **HISTORIA**

La historia de la conserva en gastronomía se remonta a siglos atrás, cuando los seres humanos comenzaron a buscar formas de preservar los alimentos para su consumo posterior. Antes del desarrollo de técnicas de conservación modernas, como la refrigeración y la congelación, la conservación de alimentos era esencial para garantizar el suministro de alimentos durante largos períodos de tiempo, especialmente durante los meses de escasez o en largos viajes marítimos, o incluso en batallas y campos militares.

Una de las primeras formas de conservación de alimentos fue la deshidratación. Los antiguos egipcios y mesopotámicos ya utilizaban el sol y el viento para secar alimentos como pescado, carne y frutas. La deshidratación elimina la humedad de los alimentos, lo que impedía el crecimiento de bacterias y mohos y prolongaba su vida útil.

Otra técnica antigua de conservación fue el salado. Los romanos, por ejemplo, utilizaban grandes cantidades de sal para preservar alimentos como carne de cerdo, pescado y vegetales. El proceso de salado también ayudaba a extraer la humedad de los alimentos y prevenir el crecimiento de bacterias.

En sí, estos métodos de conservación han iniciado desde que el ser humano empezó a alimentarse y por ende, buscar una solución ante la problemática de descomposición de un alimento. De esta manera logramos encontrar técnicas ancestrales pero que a través de los años han ido evolucionando con el paso de la tecnología y mucho más.

## METODOLOGÍA

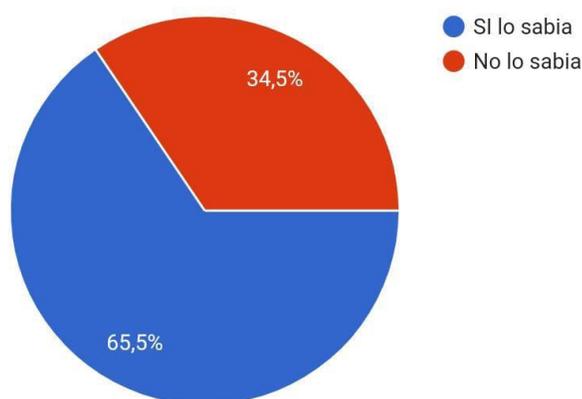
Se realizan una serie de encuestas de manera cualitativa, para poder informar al público lo que conlleva los productos en conservas. De tal manera que los clientes puedan entender un poco estas técnicas ancestrales e informarse de algunos beneficios y tipos de conservas que existen. Así, podemos entender que la mayoría de personas tenían un concepto diferente al momento de hablarles sobre las “conservas”. se llevará una serie de procesos en los cuales se utilizaran técnicas como la deshidratación para productos frutales tales como el mango, kiwi, fresa y chontaduro. Además, se realizarán pruebas del producto para ver la aceptación del producto en los clientes.

### 1. Preguntas de encuesta.

1.1. ¿Sabías que hay diferentes tipos de conservas? La conserva es una técnica ancestral que se remonta a los inicios de las primeras cocinas. Éste nació con el fin de conservar los alimentos de manera natural por meses y hasta años. En ese entonces no se le agregan químicos, aditivos Y otros componentes dañinos. Todo se realizaba de manera natural. Algunos ejemplos son conserva natural, vinagre y azúcares.

**Figura 1**

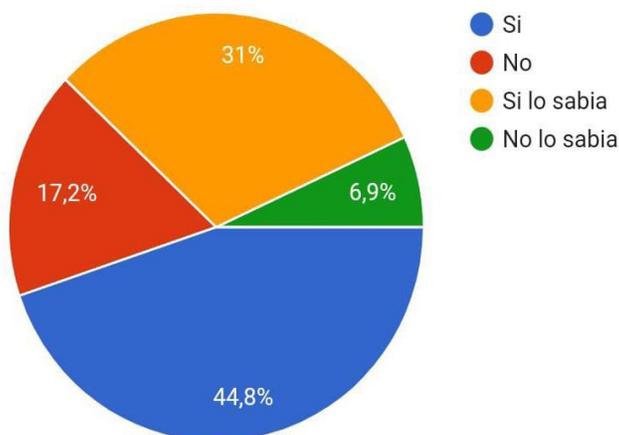
29 respuestas



*Nota.* El gráfico representa el número total de personas que tenía conocimiento o no de los diferentes tipos de conserva.

1.2. ¿Crees que las conservas son buenas para tu organismo?

**Figura 2**



*Nota.* El gráfico representa el número total de personas que tenía conocimiento o no sobre el beneficio de las conservas. Donde el 44, 8% y el 31% dijeron sí y el 17, 2% y el 6, 9% dijeron no.

1.3. Si tu respuesta a la anterior pregunta fue un NO. Justifica el por qué.

**Figura 3**

Pensé que no eran buenas para el cuerpo por los conservantes su aditivos

Porque puede provocar grandes daños perjudiciales para el cuerpo

Ya que son fermentados y creo que le desdén aplicar algo para conservar.

Porque nos enferman

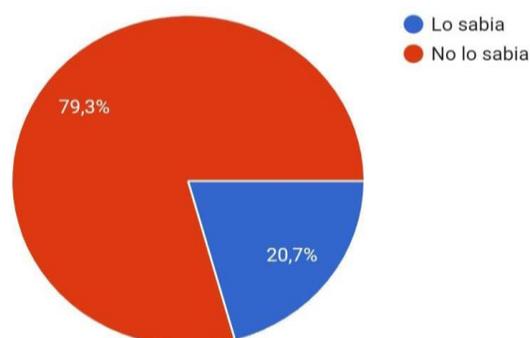
No tengo idea en qué consiste , así que no se

Por que es mejor consumir alimentos frescos

*Nota.* Respuestas sobre lo inadecuada que es consumir conservas según el público.

1.4. ¿ Sabías que el proceso de conservación no sólo destruye las bacterias que ayudan a que la comida se deteriore sino que además elimina el 99% de los residuos de pesticidas que a menudo se encuentran en los alimentos frescos?

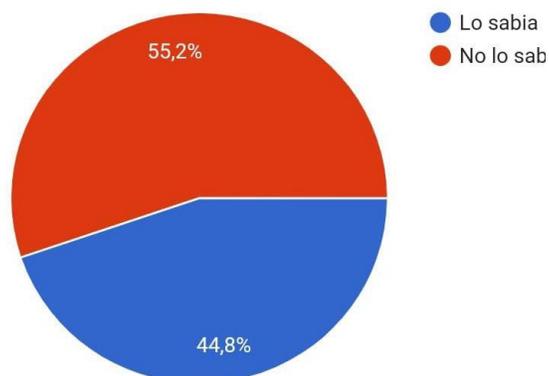
**Figura 4**



*Nota.* Porcentaje de las personas que tenían información sobre el proceso de conservación.

1.5. ¿ Sabías que el sabor de los productos en conserva se intensifica y brinda un sello personal. Teniendo en cuenta que también ayuda a prevalecer y mantener las mismas propiedades y vitaminas como si el alimento estuviera fresco?

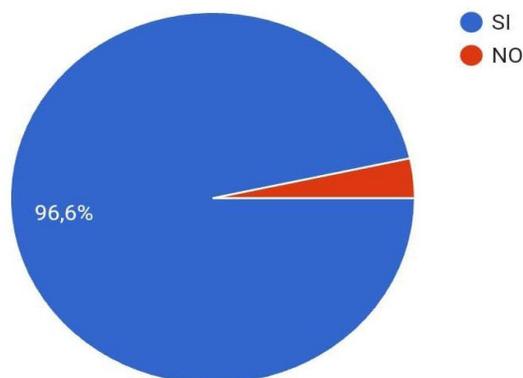
**Figura 5**



*Nota.* Porcentaje de las personas que tenían información sobre el proceso de conservación y beneficios. Dónde el 55.2% es un desconocimiento sobre las propiedades de éste.

1.6. Teniendo en cuenta esta información. ¿Te gustaría probar platos de nuestra carta con productos de conservas?

**Figura 6**



*Nota.* Porcentaje de las personas que les gustaría probar platos de la carta de *Icono café y té* con productos de conserva. Exactamente un 96.6%.

Las conservas permiten disfrutar de ingredientes en cualquier época del año, ya que pueden ser almacenadas durante largos periodos de tiempo sin perder sus propiedades nutricionales y sabor. Cabe resaltar que al utilizar conservas en la cocina se ahorra tiempo en la preparación de los ingredientes, ya que están listos para ser utilizados sin necesidad de pelar, cortar o cocinarlos. Estas tienen una amplia variedad de sabores, teniendo en cuenta que se puede utilizar desde vegetales y frutas hasta pescados y mariscos, lo que nos permite experimentar con diferentes ingredientes en platos.

Las conservas tienen una vida útil prolongada y están envasadas de manera hermética, lo que garantiza su seguridad alimentaria y evita la proliferación de bacterias y otros microorganismos.

En resumen, las conservas son una herramienta valiosa en la cocina, ya que ofrecen una amplia variedad de sabores, ahorran tiempo y dinero, son seguras y reducen el desperdicio de alimentos.

Las conservas suelen definirse como conservas en azúcar, vinagre y naturales. De las cuales se definen en las siguientes conservas.

**Tabla 1**

	<b>Conservas azúcar</b>	<b>Conservas vinagre</b>	<b>Conservas naturales</b>
<b>Concepto</b>	muchas veces se le llama confitura. En este se puede preservar las frutas o incluso algunas verduras durante un lapso largo de tiempo. Las frutas o verduras pueden encontrarse en trozos, molidas o en jugo.	El vinagre o ácido acético actúa como conservante natural y proporciona un ligero aroma. Su comportamiento como conservante consiste en penetrar los alimentos reemplazando sus líquidos naturales, que son los responsables de su degradación. El proceso de acidificación con vinagre puede realizarse en frío o caliente, tanto en frutas como en vegetales. A esta preparación se le puede añadir azúcar o sal, hierbas aromáticas y especias. Algunos conservas con vinagre muy conocidas son los siguientes:	Estas conservas caseras se realizan mayormente con el agua utilizada para blanquear los alimentos que se quieren conservar, acompañadas con salmuera, vinagre u otro líquido de sellado. Se emplea especialmente para conservar verduras, aunque también se aplica en frutas pero con otros ingredientes acompañantes.
<b>Ejemplos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mermeladas</li> <li>● Compotas</li> <li>● Frutas en almíbar</li> <li>● Néctares</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● escabeche</li> <li>● Encurtidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● chucrut</li> <li>● Aderezos</li> <li>● Frutos en alcohol</li> <li>● deshidratación</li> </ul>

*concepto de los diferentes tipos de conservas y ejemplos.*

Una de las actividades destacadas en el establecimiento (*icono café y té*) fue la deshidratación de las frutas. Por las cuales se lleva a cabo un proceso de pérdida de humedad de algunas frutas para luego, tritarlas hasta llegar al punto de convertirlas en harina.

**Tabla 2**

<b>FRUTA</b>	<b>HUMEDAD</b>
mango	74% al 87%
fresa	65% al 70%
kiwi	85%
chontaduro	49% al 52%

*Porcentajes de humedad de las frutas utilizadas en el establecimiento **Icono café y té** para creación o modificación de recetas.*

Al momento de realizar las pruebas de tipos de conservas, se llega a la conclusión que una de las mejores es la deshidratación. Por lo cual ayuda a prevalecer por mucho tiempo por qué su degradación de humedad ayuda a reducir hasta llegar a un 9% de agua. Cabe resaltar que para que ayude a prevalecer también es importante su forma de almacenamiento. Por lo tanto se debe pensar en su empaque impermeable, en un lugar seco y fresco.

**Figura 7**

*Nota: Fresas laminadas justo antes de empezar su proceso de deshidratación por un tiempo de 8 horas a 50° C (porcentaje de humedad del 65%)*

**Figura 8**

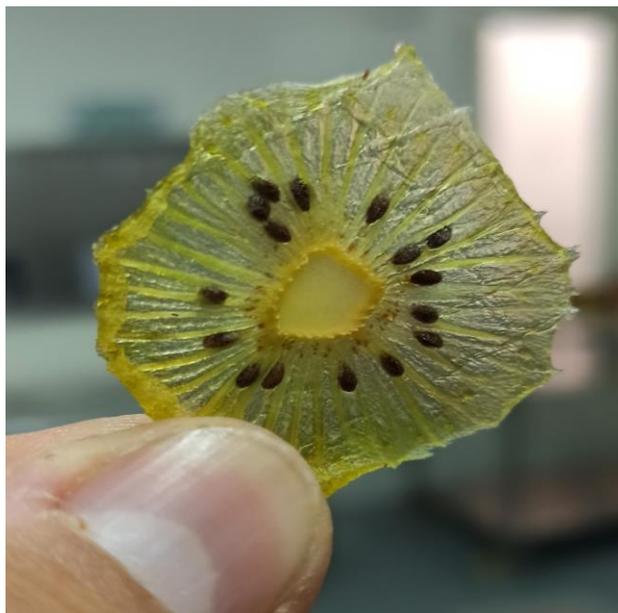
*Nota: Láminas de fresas, chontaduro, kiwi y mango preparadas para su deshidratación.*

**Figura 9**



*Nota: Chip de fresa. (Perfecta caramelización de azúcares. Reducción de humedad del 65% al 18%)*

**Figura 10**



*Nota: Chip de kiwi. (Perfecta caramelización de azúcares. Reducción de humedad del 85% al 17%)*

**Figura 11**



*Nota:* chontaduro deshidratado, antes de ser pulverizado en termomix y volverlo harina de chontaduro.

**Figura 12**



*Nota:* Polvo de fresa o harina de fresa (*chips de fresa pulverizada en maquina termomix, previamente tamizada para dejar solo la harina*) mismo proceso utilizado para el polvo de chontaduro o harina de chontaduro.

La deshidratación de frutas puede tener varios beneficios, incluyendo la conservación. Donde las frutas se preservan y mantienen sus propiedades durante largos períodos de tiempo. Al quitar el agua de las frutas, se reduce la actividad microbiana y se inhibe la fermentación, lo que prolonga la vida útil de las frutas. Las frutas deshidratadas son una rica fuente de vitaminas y minerales. Es decir, calcio, hierro, potasio y magnesio, por ejemplo. Además, también vitaminas A, E y B, capaces de regular nuestro organismo y fortalecer nuestro sistema inmunológico.

Al momento de realizar los procesos pertinentes de algunos productos en conserva por almíbar. Se hizo un análisis en las pruebas por el cual se le agregaron 50% de un endulzante, dónde se utiliza la mayoría el azúcar y la miel. Ya que el azúcar es un conservante natural y la miel le aporta un sabor diferente y elasticidad al almíbar. Además se le agrega clavos, anís, canela y demás esencias y flores con el fin de perfumar el almíbar ya que hace que tenga un mejor sabor.

## **RECETAS PARA EL ESTABLECIMIENTO ICONO CAFÉ Y TÉ CON**

### **IMPLEMENTACIÓN DE CONSERVAS**

#### **HELADO FRITO**

##### **DESCRIPCIÓN:**

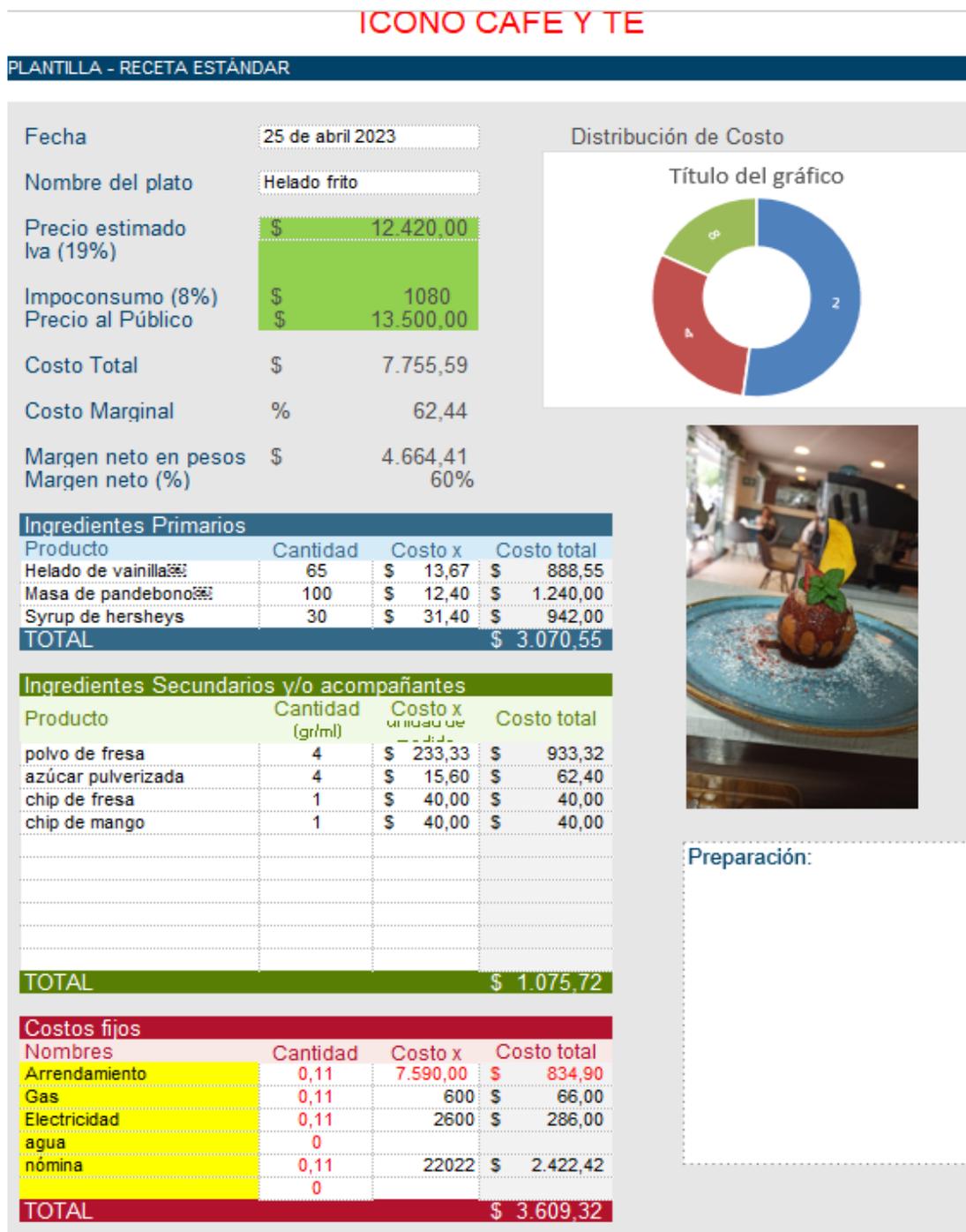
Delicioso helado de vainilla cubierto de una galleta crujiente de masa de pandebono, con syrup de hersheys, pétalos de fruta deshidratada y fresa pulverizada.

##### **PREPARACIÓN:**

- 1) Tomamos la masa de pandebono y la agregamos en la waflera en forma de bowl y dejamos que se caliente por menos de un minuto. (la idea es dejar que tome forma y que no se cocine por completo la masa. Con esto evitamos que al momento de la fritura profunda se cocine solo por fuera y lo de adentro por la actividad acuosa del helado hace que no se cocine la masa por dentro, generando un sabor amargo y desagradable por la masa de pandebono)
- 2) Sacamos una bola de helado de vainilla y la agregamos en el centro de nuestra masa
- 3) Luego llevamos los bordes de la masa de afuera hacia adentro para poder cerrar nuestro helado y cubrirlo por completo. Apretamos bien para que compacte.
- 4) Lo ponemos en la mitad de un pedazo de papel aluminio y lo apretamos bien para que de la forma de bola y compacte mucho más. (además así evitamos que se nos desborde el helado al momento que estamos realizando este proceso)
- 5) Lo llevamos al congelador por lo menos 2 horas
- 6) Luego de las 2 hora, pondremos el helado en fritura profunda con aceite a una temperatura de 130° C. dejamos dorar y retiramos.
- 7) Servimos en plato y agregamos nuestra decoración de preferencia. En este caso se agregan pétalos de fruta deshidratada.

## COSTEO DE RECETA:

Figura 13:



Nota: costeo receta helado frito para el establecimiento *Icono café y té*.

**TABLA NUTRICIONAL:****Tabla 3**

<b>Datos de Nutrición</b>		
<b>Tamaño de la porción 100g</b>		
<b>Cantidad por porción</b>		
Calorías	276	Calorías de grasa 99
		<b>% VD</b>
Grasa total	11g	16%
Grasa saturada	6g	30%
Grasas Trans		
Colesterol	52mg	17%
Sodio	270mg	11%
Carbohidratos totales	37g	12%
Fibra Dietaria	1,6 g	6%
Azucares 15,77 g		
Proteínas	8,49 g	
Vitamina A	0%	Vitamina C 0.3%
Calcio	5%	Hierro 1%

**MOCKTAIL NOCTURNO****DESCRIPCIÓN:**

Refréscate con esta deliciosa soda de conserva de agraz. Soda schweppes, conserva frutal casera y power ade azul.

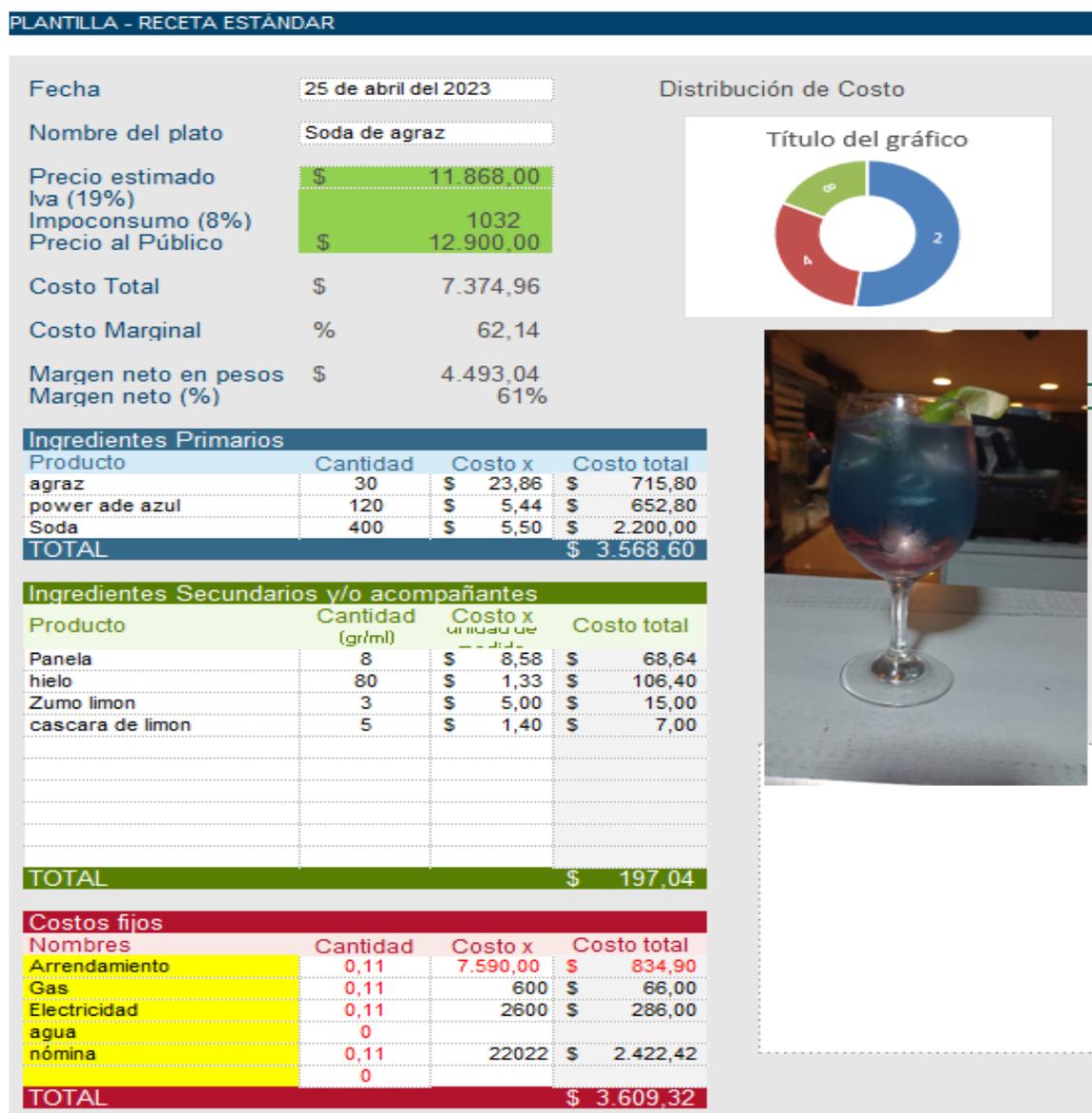
**PREPARACIÓN:**

- 1) Agregamos la conserva frutal a la copa y maceramos bien con la panela para que salgan sus aromas.
- 2) Agregamos zumo de limón y hielo
- 3) Agregamos la soda hasta casi llegar al borde

- 4) Por medio de una cuchara agregaremos con cuidado el power ade azul dejando un lijera capa de color azul arriba de la copa.
- 5) Decoramos con una cascara de limón. la torcemos y la golpeamos para que libere sus aceites.

### COSTEO DE RECETA:

Figura 14:



Nota: costeo receta soda de agraz en conserva o soda nocturna para el establecimiento

Icono café y té.

**TABLA NUTRICIONAL:****Tabla 4**

<b>Datos de Nutrición</b>			
<b>Tamaño de la porción 100g</b>			
<b>Cantidad por porción</b>			
Calorías	43	Calorías de grasa	0
			<b>% VD</b>
Grasa total	0g		0%
Grasa saturada	0g		0%
Grasas Trans	0g		0%
Colesterol	0 mg		0%
Sodio	35,5 mg		1%
Carbohidratos totales	11g		3%
Fibra Dietaria	0,4g		1%
Azúcares	11g		
Proteínas	0 g		
Vitamina A	0%	Vitamina C	0 %
Calcio	0%	Hierro	6%

**MOCKTAIL CONSERVA DE KIWI****DESCRIPCIÓN:**

Refréscate con esta deliciosa soda de conserva kiwi. Ginger schweppes, conserva frutal casera, hierbabuena y polvo de chontaduro.

**PREPARACIÓN:**

- 1) Escarchar la copa con una mezcla de azúcar, miel y polvo de chontaduro.
- 2) Agregamos hierba buena, la conserva frutal a la copa y maceramos bien con una cucharadita de azúcar para que salgan sus aromas.
- 3) Agregamos zumo de limón y hielo
- 4) Agregamos la Ginger hasta llegar al borde
- 5) Decoramos con una rodaja de limón y hoja de hierbabuena.

**COSTEO DE RECETA:**

Figura 15:



Nota: costeo receta soda de kiwi en conserva para el establecimiento *Icono café y té*.

### TABLA NUTRICIONAL:

Tabla 5

<b>Datos de Nutrición</b>			
<b>Tamaño de la porción 100g</b>			
<b>Cantidad por porción</b>			
Calorías	45	Calorías de grasa	0
			<b>% VD</b>
Grasa total	0g		0%
	Grasa saturada	0g	0%
	Grasas Trans	0g	0%
Colesterol	0 mg		0%
Sodio	0 mg		0%
Carbohidratos totales	12g		4%
	Fibra Dietaria	0,4g	1%
	Azúcares	12	
Proteínas	0 g		
Vitamina A	0%	Vitamina C	0 %
Calcio	0%	Hierro	0%

## MOCKTAIL VERANO

### DESCRIPCIÓN:

Refréscate con esta deliciosa soda de conserva coctel de frutas (maracuyá, piña y sandía baby). soda schweppes, conserva frutal casera, almíbar cereza y zumo de naranja

### PREPARACIÓN:

- 1) Escarchar la copa con polvo de fresa y azúcar
- 2) Agregamos el coctel de frutas y maceramos bien
- 3) Agregamos zumo de una naranja entera y hielo
- 4) Agregamos la soda hasta llegar al borde
- 5) Decoramos con una rodaja de naranja y una cereza

### COSTEO DE RECETA:

Figura 16:



Nota: costeo receta soda cóctel en conserva o soda verano para el establecimiento *Icono café y té*

**TABLA NUTRICIONAL:**

<b>Datos de Nutrición</b>	
<b>Tamaño de la porción 100g</b>	
<b>Cantidad por porción</b>	
Calorias	58
<b>% VD</b>	
Grasa total 0g	0%
Grasa saturada 0g	0%
Grasas Trans 0g	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0,39 mg	0%
Carbohidratos totales 15g	5%
Fibra Dietaria 1g	4%
Azucares 13	
Proteínas 0 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 35 %
Calcio 1%	Hierro 0%

## **PIZZA WAFFLE CON TOMATES CHERRY ENCURTIDOS**

### **DESCRIPCIÓN:**

Deliciosa pizza waffle con su respectiva masa de waffle de la casa, pomodoro icono, queso mozzarella, rúcula y tomates cherry encurtidos en sus mismos jugos.

### **PREPARACIÓN:**

- 1) Agregamos la masa de waffle en la wafflera y esperamos hasta que quede la masa bastante crocante
- 2) Retiramos la masa y agregamos la pomodoro uniformemente por todo el waffle
- 3) Ponemos el queso a fundir y lo agregamos en la parte de arriba del waffle
- 4) Agregamos la rúcula

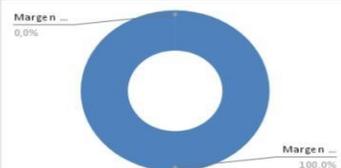
- 5) Sacamos los tomates y los sellamos en plancha con un poco de aceite de oliva y un poco de miel. Luego los agregamos en la pizza

**COSTEO DE RECETA:**

**Figura 17:**

**ICONO CAFÉ Y TÉ**

LANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	25 de abril del 2023	<b>Distribución de Costo</b> 
Nombre del plato	waffle pizza 4 porciones	
Precio estimado	\$ 15,548,00	<div style="text-align: right; margin-right: 5px;">                 Margen ... 0,0%             </div> <div style="text-align: left; margin-left: 5px;">                 Margen ... 100,0%             </div>
Iva (19%)	\$ 1.352,00	
Impoconsumo (8%)	\$ 1.352,00	
Precio al Público	\$ 16.900,00	
Costo Total	\$ 9.536,96	
Costo Marginal	% 61,34	
Margen neto en pesos	\$ 6.011,04	
Margen neto (%)	63%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
queso mozzarella	70	\$ 18,40	\$ 1.288,00
tomates Cherry en conser	35	\$ 20,98	\$ 734,23
Pomodoro	100	\$ 7,00	\$ 700,00
masa de waffle .	240	\$ 6,25	\$ 1.500,00
maduritos	60	\$ 9,38	\$ 562,80
rugula	20	\$ 34,93	\$ 698,67
miel	15	\$ 29,60	\$ 443,94
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 5.927,64</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
Arrendamiento	0,11	7.590,00	\$ 834,90
Gas	0,11	600	\$ 66,00
Electricidad	0,11	2600	\$ 286,00
agua	0		
nómina	0,11	22022	\$ 2.422,42
	0		
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.609,32</b>



Preparación:

Nota: costeo receta waffle pizza con tomates Cherry en conserva para el establecimiento

Icono café y té

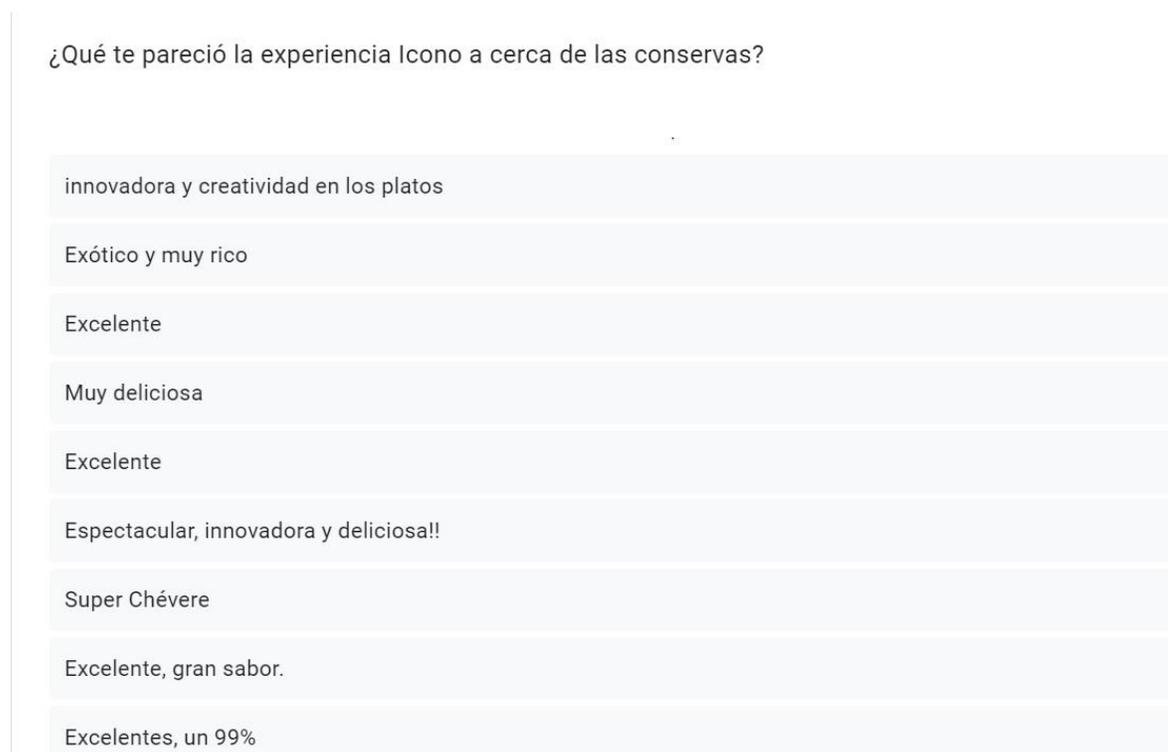
**TABLA NUTRICIONAL:**

<b>Datos de Nutrición</b>			
<b>Tamaño de la porción 100g</b>			
<b>Cantidad por porción</b>			
Calorias	325		
			<b>% VD</b>
Grasa total	10g		15%
Grasa saturada	4g		20%
Grasas Trans	0g		0%
Colesterol	20mg		6%
Sodio	611 mg		25%
Carbohidratos totales	46g		15%
Fibra Dietaria	2,3g		9%
Azucares	12		
Proteínas	11 g		
Vitamina A	0%	Vitamina C	0 %
Calcio	14%	Hierro	0%

**ENCUESTA DE SATISFACCIÓN:**

Se realiza una encuesta de manera que estas personas logren tener una conexión con el local. Para poder ver cómo los clientes responden ante los productos nuevos a base de conservas. Algunos de estos clientes son fijos y otros son personas que visitan el establecimiento por primera vez.

**Figura 18:**



*Nota:* Encuesta a personas que conocen el establecimiento y personas que llegan al establecimiento por primera vez. Todo a base de las conservas.

## **CONCLUSIONES:**

Según esto, podemos concluir que las conservas brindaron un gran potencializador de sabores en cada producto a utilizar. Además, de impactar al público con los sabores diferentes, creatividad y brindar una experiencia agradable tanto visual como sensorial.

La caramelización de azúcares, conservas de almíbar y más fueron las técnicas a utilizar, brindando un sabor concentrado. De esta manera, los productos a trabajar como los *Mocktails* que llevan harina de chontaduro y fresa, brindan el balance y el perfecto sabor que combinan con los productos de conserva por almíbar como lo son la conserva por agraz, kiwi y frutos tropicales, entregando así, un sabor dulce, ácido, con muy buenos aromas. Además, la *Pizza Waffle* y el *Helado Frito* también fueron un éxito. ya que en estos se logra plasmar el sabor de los tomates cherry en conserva en sus mismos vinagres. al igual que el helado frito que va envuelto en una galleta de masa de pandebono, para luego agregar bastante harina de fresa para contrarrestar el sabor dulce con el ácido.

## **REFERENCIAS:**

BLOG - LA DESPENSA DE LA REAL. (*octubre 30 del 2020*). Los beneficios que quizás desconocías de la fruta deshidratada. 08/05/2023, de aperitivos la real. Sitio web:

<https://www.aperitivoslareal.com/los-beneficios-que-quizas-desconocias-de-la-fruta-deshidratada/#:~:text=Las%20frutas%20deshidratadas%20son%20una,ahora%20m%C3%A1s%20importante%20que%20nunca.>

Resolución 333 - Ministerio de protección social. (*15 de febrero del 2011*). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

[https://scj.gov.co/sites/default/files/marco-legal/R\\_MPS\\_0333\\_2011.pdf](https://scj.gov.co/sites/default/files/marco-legal/R_MPS_0333_2011.pdf)

MMEKI. (2020). Quién es la ingesta diaria recomendada VD%.

<https://youtu.be/0F4rrOsW8G4>

Lista de contenido en agua de 600 alimentos. (2022, febrero 19). *Eres lo que comes*.

ELQC. <https://www.eresloquecomes.es/tablas-de-alimentos/lista-de-contenido-en-agua-de-600-alimentos/>