

Trabajo de grado “Dulce Alma”

Presentado por: Alma Cristina Paredes M.

Corporación Universitaria Comfacauca, Unicomfacauca

Humanidades

Cauca

Popayán

2021

Trabajo de grado “Dulce Alma”

Presentado por: Alma Cristina Paredes M.

Proyecto de investigación y emprendimiento

Presentado a: Juan Camilo Ramos Velasco

Corporación Universitaria Comfacauca, Unicomfacauca

Humanidades

Cauca

Popayán

2021

Agradecimientos

El presente proyecto de grado es dedicado a las personas que me brindaron todo su apoyo de manera incondicional y desinteresada durante todo este gran proceso.

Primeramente, a Dios, por haberme guiado y acompañado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en mis momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y felicidad.

A mis padres Alma T. y Oscar H, por su amor, trabajo y sacrificio en estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy hoy en día, por los valores que me han inculcado y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de mi vida. Sobre todo, por ser un excelente ejemplo para seguir.

A mis hermanos Oscar Daniel y Andrés Julián, por ser parte importante en mi vida, por llenar mis días de amor y alegrías cuando más lo he necesitado.

Juan D, por ser parte de mi vida, por sus trasnochos y su ayuda incondicional en la elaboración de este proyecto; por su paciencia, sus palabras de aliento cuando pensé en rendirme. Pero sobre todo por inculcarme la pasión, el amor y la entrega a la cocina; todos necesitamos una inspiración en nuestras vidas.

Finamente a cada uno de los profesores que conocí durante todo este trayecto, por todo el apoyo brindado a lo largo de la carrera, por su tiempo, amistad y por los conocimientos que nos transmitieron a diario.

Este logro es por y para cada uno de ustedes.

RESUMEN DEL PROYECTO

Conscientes que, con el paso del tiempo, lo tradicional se ha ido perdiendo y ha pasado a un segundo plano, se vio la necesidad de rescatar productos tradicionales Payaneses, no obstante, en nuestra ciudad, el consumo de estos productos cada vez se conocen menos, a pesar de tratarse de una tradición, por este motivo, es importante conocer y estudiar más a fondo estos productos, pero sin dejar a un lado, la importancia de impulsar la economía payanesa y apoyar a los portadores de tradiciones quienes se han encargado de llevar estas preparaciones de generación en generación.

El objetivo de este proyecto es llevar a cabo recetas innovadoras en el área de la pastelería, a base de productos típicos de nuestra ciudad, utilizando diferentes técnicas vistas durante la carrera en Tecnología en Gestión Gastronómica. Se busca en estas preparaciones, una forma diferente de presentación y elaboración, cambiando su estructura a otra más cautivadora y única, pero sin modificar su sabor tradicional.

Palabras clave: Pastelería patoja, tradiciones culinarias, repostería virtual, innovación gastronómica.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	9
OBJETIVOS	10
MISIÓN Y VISIÓN	11
ÁREA PROBLEMÁTICA	12
JUSTIFICACIÓN	13
ACTIVIDADES Y CRONOGRAMA	14
CRONOGRAMA	17
MARCO TEÓRICO	18
AGUARDIENTE CAUCANO	18
AMASIJOS	18
BIZCOCHO O BISCOCHUELO	18
BUDÍN	19
CREMA PATELERA	20
CHANTILLY	20
COULIS	20
DESHIDRATACIÓN	21

GUANÁBANA	21
GELATINA SIN SABOR	22
LULO	22
MORA	23
MORA DE CASTILLA	23
HORNEADO	24
POPAYÁN	24
TORTA 4/4	25
MASA CHOUX	25
REDES SOCIALES	26
MERENGUE	26
INNOVACIÓN	26
MARKETING DIGITAL	26
GANACHE DE CHOCOLATE	27
NARANJA	27
MANÍ	27
MARCO METODOLÓGICO	28
ANÁLISIS DE LA ENCUESTA	35

ANEXOS (RECETAS ESTANDAR Y COSTOS)	37
RECETA 1	37
RECETA 2	38
RECETA 3	39
RECETA 4	40
RECETA 5	41
RECETA 6	42
RECETA 7	43
RECETA 8	44
RECETA 9	45
RECETA 10	46
RECETA 11	47
RECETA 12	48
RECETA 13	49
RECETA 14	50
COSTEO ESTANDAR	51
RECETA 15	52
COSTEO ESTANDAR	53

RECETA 16	54
COSTEO ESTANDAR	55
RECETA 17	56
COSTEO ESTANDAR	57
GASTOS	58
PUNTO DE EQUILIBRIO	60
CONCLUSIONES	64
FUENTES DE INFORMACIÓN	65

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Diferencias entre batido liviano y pesado	18
Tabla 2: Información nutricional de la guanábana (Composición por 100 gramos de porción comestible)	20
Tabla 3: Información nutricional del lulo (Composición por 100 gramos de porción comestible)	21
Tabla 4: Información nutricional de la mora (Composición por 100 gramos de porción comestible)	22

Introducción

La repostería es la parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto, es una de las áreas más complicadas. Sin embargo, el resultado siempre es satisfactorio, se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en lo que el sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso y así lograr delicias.

Esta propuesta de negocio virtual en la ciudad de Popayán se basa en crear una empresa especializada en repostería, personalizada y artesanal, enfocándose en la creatividad de sus recetas, su sabor y presentación, buscando satisfacer siempre las necesidades de nuestros futuros clientes.

En “Dulce Alma”, se buscará siempre ofrecer experiencias nuevas mediante la innovación, investigación y desarrollo de nuevos productos, resaltando los dulces típicos de nuestra ciudad, así salvaguardar tradiciones y rescatar las recetas de las abuelas.

OBJETIVOS

General

Crear una pastelería y repostería virtual en la ciudad de Popayán, enfocada en la innovación y creatividad en cada receta, además, de utilizar productos típicos de nuestra ciudad.

Específicos

- ✓ Generar un espacio en la web donde se oferten los productos de pastelería.
- ✓ Investigar las principales características de los dulces típicos de Popayán.
- ✓ Analizar posibles alternativas en el ámbito de la pastelería donde se integre la tradición y la innovación.
- ✓ Evaluar las alternativas gastronómicas para conocer su aceptación en el mercado.
- ✓ Diseñar una propuesta gastronómica usando los recursos recolectados del proceso investigativo.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES DE “DULCE ALMA”

Misión

Como empresa productora y comercializadora de pastelería, ofrecemos servicio y alimentos con un alto concepto de calidad, reflejado en el respeto por nuestros clientes, además, garantizamos una alta confiabilidad en todos los productos que procesamos y distribuimos.

Visión

Dulce Alma, será la mejor opción en pastelería, innovando continuamente en sabores y diseños, para satisfacer nuestros objetivos de preferencia, rentabilidad y crecimiento, con un claro compromiso de mejoramiento constante en toda nuestra actividad.

Valores

Nuestros valores son: Honestidad, respeto, calidad óptima, compromiso social, justicia, tolerancia, trabajo en equipo, amor, pasión, disciplina y tradición.

ÁREA PROBLEMÁTICA

En la ciudad de Popayán, la cultura que se tiene sobre la gastronomía es muy variada y tradicional; lo cual nos hace ser reconocidos a nivel mundial.

La búsqueda constante de nuevos sabores nos ha hecho olvidarnos de los productos y preparaciones típicas que tenemos en nuestra ciudad, por este motivo cuando hablamos de “Pastelería” siempre se nos viene a la mente preparaciones de cocinas internacionales, olvidándonos por completo que en nuestra ciudad tenemos muchos productos con los que también podemos realizar grandes recetas, en este caso, grandes productos de pastelería.

Por lo anteriormente mencionado, la problemática responde a la falta de una vertiente en el consumo de estos dulces tradicionales, en esta ocasión, se quiere innovar al incluirlos en diferentes preparaciones, siendo éstos, su elemento principal, pero siempre respondiendo a un bienestar general; impulsando la economía de las portadoras de tradición y así lograr un mayor consumo de estos dulces típicos. Por lo cual nace la siguiente pregunta: *¿Cómo incentivar una cultura de conocimiento hacía los dulces típicos de nuestra ciudad?*

JUSTIFICACIÓN

Este proyecto se realizó con el principal objetivo de innovar y crear un menú de pastelería, basado en productos locales, debido a que el mercado de la pastelería no ha sido explorado por completo, por ende, siempre encontramos preparaciones muy similares (En cuanto a diseños, materia prima, etc.) Por este motivo se enfocó en medir el grado de aceptación de pasteles elaborados a partir de dulces y preparaciones típicos de la ciudad (Como lo es el salpicón de Baudilia, las colaciones, la gelatina de pata, las repollitas, algunos amasijos y gaseosa la Reina).

La importancia de desarrollar esta idea de negocio se basa principalmente en darle un mayor valor a los dulces típicos de nuestra ciudad y así rescatar sabores que se han ido perdiendo con el transcurso de las generaciones, además, de promover la gastronomía local, para lograr crecer tanto económicamente como culturalmente, y así no perder la identidad que nos hace payaneses.

ACTIVIDADES Y CRONOGRAMA

METODOLOGÍA

La metodología por emplear para el cumplimiento de los objetivos propuestos anteriormente contempla la división del proyecto en diferentes fases que favorecen el adecuado desarrollo de este:

Fase 1: Generar un espacio en la web donde se oferten los productos de pastelería de “Dulce Alma”.

Fase 2: Investigar las principales características de los dulces típicos de Popayán.

Fase 3: Analizar posibles alternativas en el ámbito de la pastelería donde se integre la tradición y la innovación.

Fase 4: Evaluar las alternativas gastronómicas para conocer su aceptación en el mercado.

Fases 5: Diseñar una propuesta gastronómica usando los recursos recolectados del proceso investigativo.

ACTIVIDADES

A continuación, se describen cada una de las actividades relacionadas a las fases definidas por el modelo a seguir en el desarrollo del proyecto.

Fase 1: Generar un espacio en la web donde se oferten los productos de pastelería de “Dulce Alma”.

Actividad 1: Crear un logo, acorde al nombre y temática del negocio.

Actividad 2: Analizar y evaluar las diferentes opciones de medios de comunicación y redes sociales que actualmente están en auge, y así saber cual es la red digital apropiada para la creación de “Dulce Alma”.

Actividad 3: Diseñar la página del negocio.

Fase 2: Investigar las principales características de los dulces típicos de Popayán.

Actividad 1: Leer detenidamente en sitios web y libros, la información necesaria de cada producto a utilizar, para así, tener el conocimiento suficiente sobre lo que estamos empleando.

Actividad 2: Evaluar cada una de la materia prima a utilizar y así garantizar que siempre ofreceremos productos de la más alta calidad, en cuanto a beneficios, gustos, sabor y tradición.

Fase 3: Analizar posibles alternativas en el ámbito de la pastelería donde se integre la tradición y la innovación.

Actividad 1: Generar una lista de lluvia de ideas que nos facilite la creación de nuevos productos.

Actividad 2: Mediante experimentación de ensayos, se evidenciará cuáles son las mejores opciones para la obtención de un producto idóneo.

Fase 4: Evaluar las alternativas gastronómicas para conocer su aceptación en el mercado.

Actividad 1: Realizar una encuesta en la ciudad de Popayán, para conocer los gustos y preferencias de sus habitantes en cuanto a los dulces y amasijos típicos de nuestra ciudad.

Actividad 2: De acuerdo a los ensayos realizados en la tercera fase y la encuesta que se llevó a cabo, se procede a elegir las propuestas gastronómicas para su adecuada elaboración.

Fase 5: Diseñar una propuesta gastronómica usando los recursos recolectados del proceso investigativo.

Actividad 1: Estandarizar y costear cada una de las recetas elegidas en las fases anteriores.

Actividad 2: Diseñar el embalaje apropiado para cada producto.

Actividad 3: Finalmente, implementar una carta para “DULCE ALMA”.

Actividad 4: Promocionar la empresa a través de redes sociales.

CRONOGRAMA

Imagen 1: Plan de trabajo.

		PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA															
		Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre			
#	ACTIVIDAD	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Creación del logo y el nombre de la empresa.	■	■														
2	Analizar y evaluar medios de comunicación y redes sociales.			■													
3	Diseñar la página del negocio.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4	Investigar sobre las principales características de los dulces típicos.		■	■	■												
5	Generar lluvia de ideas para la creación del menú.	■	■	■	■	■	■	■	■								
6	Experimentación de los productos a ofrecer.									■	■	■	■	■	■		
7	Realización de encuestas.		■											■			
8	Selección de las posibles propuestas gastronómicas.													■	■		
9	Estandarización y costeo de las recetas del menú.													■	■	■	
10	Diseño de embalaje.													■	■	■	
11	Implementación y promoción de la carta de "Dulce Alma"													■	■	■	■

Fuente: Alma Paredes, 2021

MARCO TEÓRICO DEL PROYECTO

Definiciones de términos básicos

A continuación, se presentan algunas breves definiciones necesarias para comprender la temática a desarrollar:

Aguardiente Caucano: El Aguardiente Caucano tradicional aún conserva la receta original de esta bebida espirituosa que desde hace más de ocho décadas satisface el paladar de sus consumidores. El sabor anisado típico del Aguardiente Caucano, en conjunto con su imagen sustentada en un envase único, con su tapa y su etiqueta características, son atributos que le han permitido ser acreedor de grandes premios internacionales a la calidad desde su primera participación, tales como: medalla de Oro en el Monde Selection (Bruselas) 2011, 2012 y 2013, 2 estrellas en el Superior Taste Award (Bruselas) 2013, medalla de Plata en el San Francisco Word Spirits Competition (San Francisco) 2013, demostrando que el Aguardiente Caucano tradicional goza de una calidad extraordinaria con talla internacional.

Su contenido alcoholímetro es: 29% volumen alcohol a 20 °C.

Amasijos: Se denomina amasijo a la harina amasada que se emplea para hacer un pan. El término alude a una masa que, al mezclarse con otros ingredientes, permite avanzar hacia el final de una preparación gastronómica. Entre los amasijos típicos de Popayán encontramos: Pambazo, cucas, envueltos de choclo, pan mollete, rosquillas, hojaldra, buñuelo, pan de maíz, etc.

Bizcocho o bizcochuelo: Es una clase de masa esponjosa que sirve para preparar pasteles, tortas y tartas. Estos bizcochos se elaboran mezclando ingredientes como huevos, harina, leche, manteca y azúcar y cocinando la mezcla en un horno. La masa básica, de todas formas, solo lleva huevos, harina y azúcar.

Tipos de bizcocho

Bizcochos ligeros: Su composición básica es el azúcar, huevos y harina.

Bizcochos pesados: Son los que además se les incorpora grasas.

La harina para los bizcochos deberá ser una harina refinada así facilitará la esponjosidad del bizcocho.

Cuando hablamos de harina refinada nos referimos a la harina de repostería que podemos encontrar en cualquier supermercado.

Los bizcochos más ligeros son mucho más esponjosos por no contener grasas. Pero por esta razón, hace que se resequen mucho antes que los bizcochos pesados.

Tabla 1:

Bizcocho (Batido liviano)	Batido pesado
<p data-bbox="391 1031 578 1062">Torta 3 leches.</p> 	<p data-bbox="948 1031 1192 1062">Torta de chocolate.</p> 

Fuente: Alma Paredes, 2021

Budín: Es un término procedente del vocablo inglés *pudding*. El concepto, también mencionado como pudín o pudín, alude una preparación gastronómica que suele realizarse con pan, bizcocho u otros ingredientes mezclados con leche y/o huevo. El budín de pan se trata de un postre muy popular en distintos países, elaborado con pan viejo, huevo, leche y algunas especias

(como vainilla y canela). Dependiendo de la nación, puede servirse acompañado por caramelo, dulce de leche o crema pastelera.

Crema pastelera: La crema pastelera es una de las fórmulas más usadas en pastelería para relleno de pasteles y tartas. Sus ingredientes principales son: Leche, yemas, azúcar y fécula de maíz

Chantilly: Es una de las estrellas de la repostería y la pastelería, se trata de nata o crema de leche montada con azúcar glass y esencia de vainilla que al parecer, fue creada en Francia en el siglo XVII por el chef suizo François Vatel. Esta golosa crema debe su nombre al palacio en el que servía a Luis II, Príncipe de Borbón-Condé, llamado Chantilly. Esta crema se sirve en infinidad de postres para decorar como el flan, los helados o incluso el café, para relleno o cobertura de tartas, como ingrediente principal que puede ir acompañado de frutas... Muchas son las opciones de disfrutar de esta deliciosa crema. Es muy fácil de prepararla, sólo hace falta crema de leche o nata con un porcentaje mínimo de grasa del 30%, azúcar glass y esencia de vainilla. También se puede aromatizar con algún licor.

Coulis: (cocina francesa) y, en su versión dulce (que también la hay salada), sirve para salsear infinidad de postres, tartas, sorbetes, helados, quesos, etc. Este su uso principal, aunque también sirven para dar sabor a batidos y otras bebidas.

Se obtiene al triturar ciertos alimentos previamente preparados, concentrando su sabor. En ocasiones se pasa por un colador (su significado deriva del verbo francés "couler" que significa colar) para que quede más fino y conseguir la consistencia de crema o puré ligero que lo caracteriza.

Deshidratación: La deshidratación es un proceso por el cual se consigue eliminar una gran parte del contenido de agua de los alimentos. Dependiendo del alimento se usan técnicas diferentes. Podemos encontrar este proceso en cualquier alimento que se consume hoy en día, desde los zumos, sopas, condimentos, carne, pescado, vegetales y la fruta, con la deshidratación, la fruta pierde la mayor parte de su contenido de agua conservando todas sus propiedades y concentrando todos sus nutrientes naturales, para este proceso; la fruta se seca con aire caliente a unos 60 °C durante varias horas hasta obtener una humedad final entre 10% y 25%.

Guanábana: La guanábana es una fruta también conocida como “guanábano”, utilizada como fuente de fibras y vitaminas, siendo recomendado consumirla por personas que posean estreñimiento, diabetes y obesidad.

La fruta posee un formato oval, posee una cáscara de color verde oscura y está cubierta de espinas. La parte interna está formada por una pulpa blanca con un sabor levemente endulzado y un poco ácido, siendo muy utilizada en la preparación de batidos y de postres. Las hojas de guanábana pueden ser utilizadas para la preparación de tés.

Tabla 2: Información nutricional (Composición por 100 gramos de porción comestible).

Calorías	66
Grasas totales (g)	0,3
Sodio (mg)	14
Potasio (mg)	278
Carbohidrato (g)	17
Proteínas (g)	1
Vitamina C (mg)	26,6

Magnesio (mg)	21
Hierro (mg)	0,6
Vitamina B6	0,1
Calcio (mg)	14

Gelatina sin sabor: La gelatina es un alimento rico en colágeno, se considera que tienen un 97% de porcentaje en proteína aproximadamente y un 2% de sales minerales, es bajo en grasa y en aporte calórico. Esta es una sustancia es incolora, inodora, semisólida, gomosa, translúcida, quebradiza e insípida, se obtiene de llevar a su punto de ebullición los tendones, ligamentos y piel de la vaca, el cerdo o los animales de pezuña.

En la cocina en general la gelatina es muy importante, ya que brinda consistencia, y homogeneidad a sus recetas. Para el área repostería, se usa en preparaciones que requieren estabilidad y solidez, como postres, mousses y cremas, también sirve como espesante de líquidos, para dar elasticidad y la textura deseada a ciertas preparaciones, diferentes preparaciones, o si lo desea, se puede consumir solo.

Lulo: Es una fruta nativa de los Andes, cultivada y consumida principalmente en América Central. Es una fuente importante de proteína y minerales, y en especial de vitamina C. Así lo afirma un estudio de la Universidad Nacional de Colombia.

Tabla 3: Información nutricional (Composición por 100 gramos de porción comestible)

Calorías	25
Grasas totales (g)	0,2
Sodio (mg)	4
Potasio (mg)	200

Carbohidrato (g)	6
Proteínas (g)	0,4
Vitamina C (mg)	3,2
Magnesio (mg)	11
Hierro (mg)	0,4

Mora: Estas frutas son oriundas de Asia y Europa y se pueden ver en estado silvestre, crecen en terrenos húmedos. Maduran durante los meses de verano y otoño. Actualmente, se cultivan especies con fines comerciales, por lo que es fácil encontrarlas en mercados especializados.

Tabla 4: Información nutricional (Composición por 100 gramos de porción comestible).

Calorías	43
Hidratos de carbono (g)	9,61
Fibra (g)	5,3
Potasio (mg)	162
Magnesio (mg)	20
Hierro (mg)	0,7
Calcio (mg)	41
Provitamina A (mcg)	13
Vitamina C (mg)	21
Vitamina E (mg)	1,17

Mora de castilla (Rubus Glaucus): La mora de castilla es una fruta que se cultiva en las regiones frías, tiene gran aceptación para el consumo en fresco y procesado por su exquisito sabor y la facilidad de la agro industrialización. La mora es una fruta muy apetecida, rica en

minerales y vitaminas, es muy perecedera, por lo tanto, requiere de especiales cuidados durante la cosecha y el transporte.

Horneado: Es un proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se realiza con ayuda de un horno. En esta técnica se da un proceso químico, conocido como reacción de Maillard que consiste en el pardeamiento enzimático de las proteínas y azúcares, dándole aroma, sabor y color al alimento. Un buen horneado incluye utilizar la temperatura exacta, durante el tiempo exacto que necesite la receta. La mayoría de los pasteles y galletas son fáciles de hornear, pero existen algunas técnicas de horneado muy delicadas, que requieren más precisión y mayor cuidado.

Popayán: La ciudad de Popayán se caracteriza por tener una gastronomía muy propia, que ofrece productos y platos típicos que mezclan cultura, tradición, creencias y valores, y ofrecen al comensal el recuento de la historia local a través de una variedad de aromas, colores y sabores incomparables. En un mundo cada vez más uniformado y sin identidad, surge como una necesidad la resignificación de lo tradicional para darle a la cultura el alcance que se merece. Los visitantes de la capital del Cauca buscan permanentemente lo tradicional, lo regional y autóctono en materia gastronómica como un medio de conocer nuestra historia y de evocar su pasado. Y cada vez que se prepara y sirve un plato de comida típica en una plaza de mercado o en el comedor de una casa de familia, se recrean en él; al mejor estilo de un museo interactivo, la música, artesanías, fiestas, cuentos y tradiciones de sus gentes.

Este trabajo de investigación realizado por el docente de la Universidad del Cauca y activo miembro de la Corporación Gastronómica de Popayán, antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, parte de la aplicación del Acuerdo No.013 de 2014 del Concejo Municipal de Popayán “por medio del cual se adopta la política pública para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán” y adicionalmente crea las bases para dar inicio al proceso de declaratoria de denominación de origen en cinco platos locales como son el pipián, la carantanta, el ternero, el pan artesanal y la nochebuena.

Torta 4/4: El bizcocho Cuatro cuartos o Quatre quarts es un clásico francés que nunca falla, se elabora con cuatro ingredientes y las mismas proporciones de cada uno. No lleva levadura, por lo que hay que montar las claras para que sea un bizcocho esponjoso. La manera de mezclarlos y el orden en el que se incorporan varían según las recetas. El cuatro cuartos puede aromatizarse con vainilla, limón, naranja, etc.

Masa choux: La pasta para choux es una receta de origen francés, de fácil elaboración y de sabor neutro por lo que el relleno puede ser salado o dulce. En pastelería se usan para el relleno con muy diversos productos como cremas de mantequilla, crema pastelera, nata, merengue, etc.

Otra de sus ventajas son las variadas formas que se le pueden aplicar y muchas veces toman el nombre según la forma. Como ejemplo, tenemos los profiteroles, pequeñas bolitas; los relámpagos, canutillo alargado y mediano; y los palos, canutillos más grandes. También da lugar a los 'petit choux', esos pequeños bocados empleados principalmente en la repostería; y a rosquillas cuando su forma es circular.

Redes sociales: Las redes sociales, en el mundo virtual, son sitios y aplicaciones que operan en niveles diversos – como el profesional, de relación, entre otros – pero siempre permitiendo el intercambio de información entre personas y/o empresas. Cuando hablamos de red social, lo que viene a la mente en primer lugar son sitios como Facebook, Twitter y LinkedIn o aplicaciones como Snapchat e Instagram, típicos de la actualidad. Pero la idea, sin embargo, es mucho más antigua: en la sociología, por ejemplo, el concepto de red social se utiliza para analizar interacciones entre individuos, grupos, organizaciones o hasta sociedades enteras desde el final del siglo XIX.

Merengue: Son elaboraciones de pastelería a base de claras de huevo firmemente batidas a punto de nieve y de un peso dos veces mayor de azúcar, muy ligero, espumoso, suave o crujiente según su grado de cocción. Existen 3 tipos: **Merengue italiano** (Es un merengue voluminoso, cremoso, y se usa para decorar tartas y postres), **merengue suizo** (Se puede hacer a baño María o a fuego directo hasta lograr la temperatura necesaria para destruir la salmonella) y **merengue francés** (merengue francés es el más sencillo de todos, conocido también como merengue básico).

Innovación: La innovación es un concepto muy ligado al ámbito empresarial. Innovar es mejorar lo que existe, aportando nuevas opciones que suplan las necesidades de los consumidores, o incluso crear nuevos productos con el fin de que tengan éxito en el mercado. Innovar es una actitud, una creencia de que para mejorar la situación actual hay que hacer algo diferente y de que el futuro puede ser mejor que el presente.

Marketing Digital: Es el conjunto de estrategias volcadas hacia la promoción de una marca en el internet.

Ganache de chocolate: (Término francés), aunque su procedencia es discutida. Se cree que la ganache surgió sobre el año 1850, unos dicen que proviene de Suiza y otros *que* lo inventó la pastelería Siraudin de París. Se elabora con igual proporción de crema de leche o nata y chocolate, es preparado con el fin de ser el relleno o la cobertura de tartas y bombones, proporcionando un cremoso sabor a cacao, en este caso se aromatizará con la piñuela. En pocas palabras, hacer la ganache de chocolate es muy fácil. Simplemente hay que tener un poco de cuidado con la temperatura al momento de prepararla, pero, sobre todo, elegir un chocolate de calidad y es ahí donde verdaderamente donde está el secreto para que quede bien y muy deliciosa.

Naranja: La naranja es el fruto del naranjo, un árbol nativo del continente asiático que puede medir unos seis metros de altura y cuya flor se conoce como azahar. Este fruto tiene apariencia esférica, con un diámetro aproximado de entre seis y ocho centímetros.

La cáscara de la naranja presenta una tonalidad entre amarilla y rojiza, al igual que la pulpa.

Dicha pulpa, que se desarrolla segmentada en gajos, es comestible y se destaca por contener una gran cantidad jugo.

Maní: También conocido como cacahuate, es un fruto seco proveniente de la planta *Arachis hypogaea* originaria de la región tropical de Suramérica, ampliamente utilizado en la confitería, por lo general se consume tostado con algo de sal, pero también puede presentarse garrapiñado en variedades dulces. El principal componente del maní son los lípidos específicamente del tipo ácidos grasos, estos constituyen entre 40 a 55 % de su composición y explican el porqué de su alto contenido calórico que se estima en unas 560 calorías por cada 100 gramos.

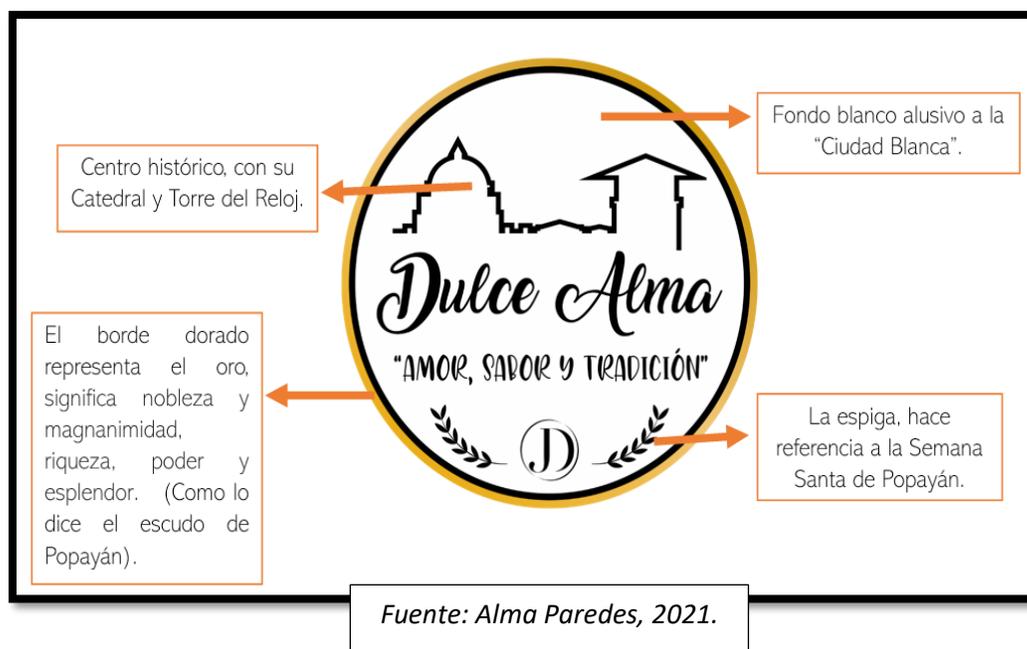
El maní es una fuente importante de ácidos grasos omega 3 y omega 6, también contiene proteínas, vitamina A, vitamina B, calcio, fosforo y zinc.

MARCO METODOLÓGICO DEL PROYECTO (PROCESOS)

A continuación, se mostrará algunos de los procesos que se llevaron a cabo para la elaboración oportuna y la creación de “Dulce Alma”, incluyendo logo, preparaciones y embalaje:

LOGO:

Para la elaboración adecuada del logo se tuvieron en cuenta varios aspectos importantes y así lograr que la marca del negocio se diera a conocer correctamente, por ende, cada detalle del logo tiene su propio significado y estos son:



EMBALAJE:

A continuación, se mostrará el embalaje que se escogió para la presentación de cada producto a ofrecer en “Dulce Alma”:

Para la torta redondas:

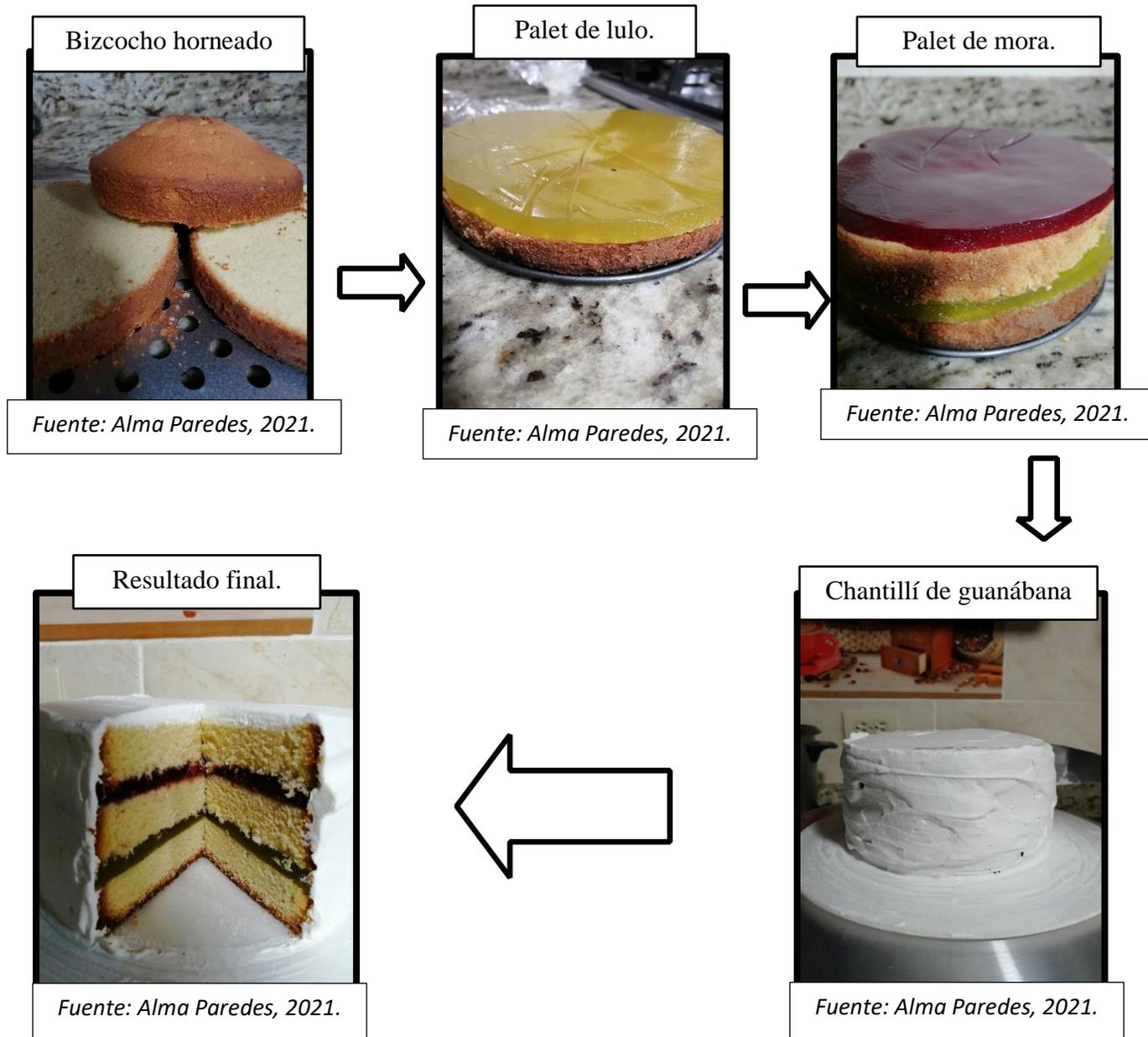


Para el resto de las preparaciones:



ENSAYOS

1) Torta de salpicón de Baudilia:



2) Deshidratación de las frutas

Este proceso de deshidratación (En este caso se utilizó mandarina, naranja y lulo), se llevó a cabo en la Air Fryer (Freidora de aire), durante aproximadamente 5 horas a 100°C.



Fuente: Alma Paredes, 2021.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

3) Torta 4/4

Ingredientes



Fuente: Alma Paredes, 2021.

Masa.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

Masa horneada.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

5) Profiteroles

Ingredientes



Fuente: Alma Paredes, 2021.

Procedimiento.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

Masa.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

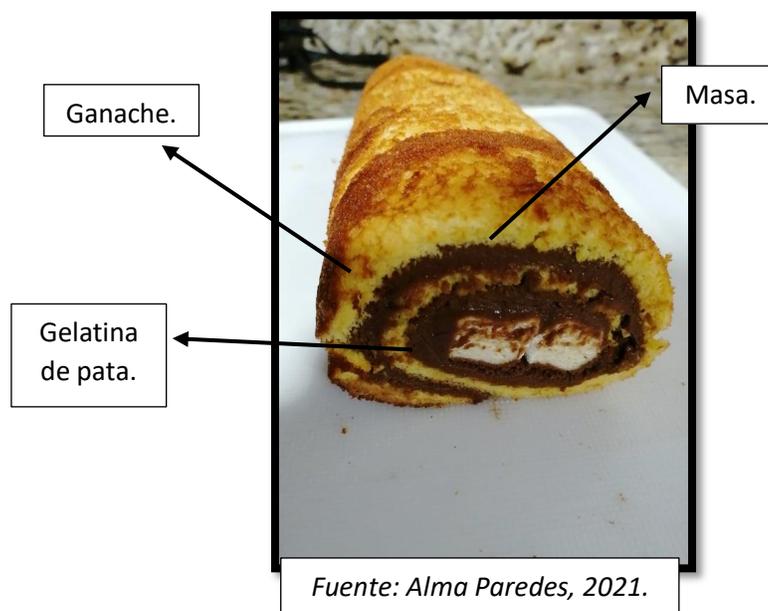
Intento #2: Profiteroles quemados.

Intento #1: Profiteroles crudos.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

6) Pionono



7) Suspiros de aguardiente Caucano Tradicional



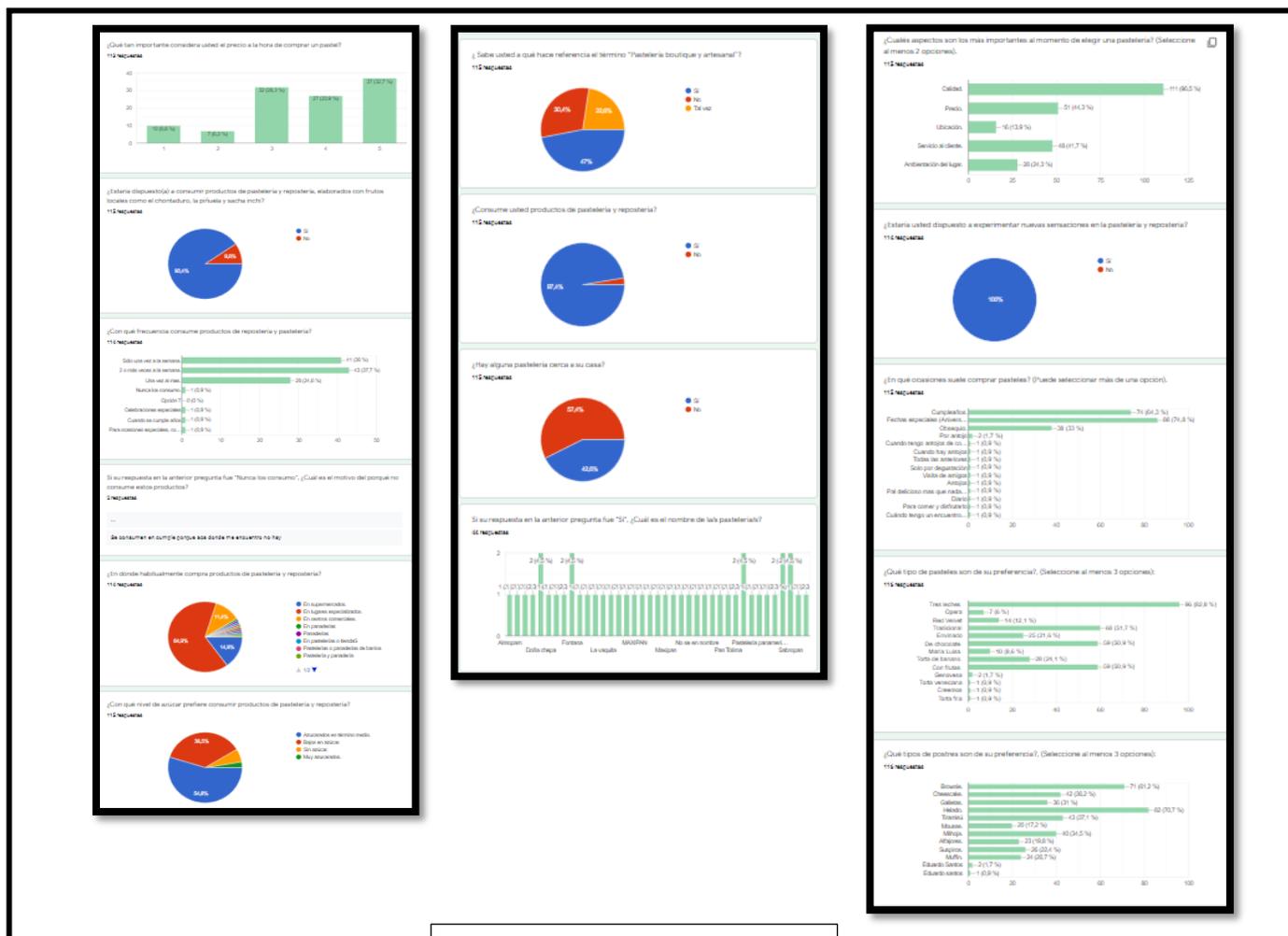
ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

La encuesta se realizó sobre la aceptación de los productos de “DULCE ALMA”, la cual fue realizada mediante la plataforma de Encuesta digital elaborada con la herramienta “formularios” de la suite.

Tipo de muestreo: Probabilístico aleatorio simple, basado en una población finita.

Tamaño de la muestra: Se realizaron 52 encuestas.

Mínima esperada: 50 encuestas.



Fuente: Alma Paredes, 2021.

Se puede determinar que nuestra idea de negocio “**Dulce Alma**”, tendría una gran aceptación en el público, debido a que el 100% de las personas encuestadas están dispuestas a conocer y disfrutar de una nueva experiencia en el mundo de la pastelería y repostería, contando con productos locales y poco empleados en la gastronomía.

Con los resultados obtenidos en la encuesta realizada a futuros potenciales clientes, podemos concluir que un porcentaje del 97,4% consumen productos de pastelería o repostería, lo que nos deja que tan sólo un 2,6% no los consumen; escogiendo preferiblemente productos azucarados en término medio con un porcentaje 58,4%, optando comprar estos productos en lugares especializados como pastelerías y/o reposterías y eligiendo su consumo como una actividad de ocio, pero siempre pensando en la economía y el ahorro de nuestros clientes, debido a que el 32,7% de la población encuestada considera muy importante el precio al momento de comprar un pastel. Además, las personas con un 65% prefirieron la tora de salpicón de Baudilia por su apariencia, mientras que con un 73% prefirieron el pionono por sus sabor y textura.

ANEXOS (RECETA ESTÁNDAR Y COSTOS)

Receta #1:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Torta 4/4 o Quatre Quarts.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Harina (Haz de oro)		170	Gramos
Huevos		170	Unidades
Azúcar		170	Gramos
Mantequilla		170	Gramos
Sal		2	Gramos
Ralladura de naranja			c/n
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Precalentar el horno a 180°C.			
3) Batir la mantequilla junto con el azúcar.			
4) Añadir poco a poco cada uno de los huevos, enseguida, incorporar la esencia de naranja.			
5) Finalmente, incorporar la harina (Ya tamizada), junto con el polvo para hornear y la ralladura de naranja.			
6) Engrasar y enharinar el molde.			
7) Añadir la masa al molde.			
8) Llevar al horno.			
9) Últimamente, dejar enfriar y desmontar.			
Observaciones			
No sobrepasarse a la hora de batir todos los ingredientes.			

Receta #2:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Coulis de mora.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Mora	200	Gramos	
Azúcar	50	Gramos	
Agua	20	Mililitros	
Zumo de limón	1	Unidad	
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Cocinar un poco las moras.			
3) En un mixer, procesar las moras.			
4) Adicionar el azúcar y volver a llevar al fuego.			
5) Ir incorporando la lecitina e ir revolviendo constantemente.			
6) Dejar el coulis en el fuego hasta que haya cogido resistencia.			
7) Por último, reservar.			
Observaciones			
Revolver constantemente la mora, así evitar que esta se quemé.			

Receta #3:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Palet de mora.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Coulis de mora		240	Gramos
Gelatina sin sabor		8	Gramos
Agua caliente		40	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Activar la gelatina con un poco de agua caliente.			
3) Incorporarla al coulis (En forma de hilo) e ir revolviendo.			
4) Añadir la mezcla a un molde.			
5) Llevar a refrigeración durante aprox. 40 minutos.			
6) Cortar la palet de acuerdo con el tamaño del bizcocho.			
Observaciones			
El coulis debe tener una buena cantidad de azúcar para lograr una gelificación apropiada.			
La T° del coulis debe ser de menos de 80°C			

Receta #4:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Chantillí de guanábana.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Pulpa de guanábana tamizada		50	Gramos
Chantypack		50	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Cocinar un poco la pulpa de guanábana.			
3) En un mixer, procesar las moras y tamizar.			
4) Adicionar el azúcar y volver a llevar al fuego.			
5) Retirar del fuego y reservar.			
PARA LA CHANTILLÍ:			
1) En la batidora, mezclar la chantipack junto con el zumo de guanábana (Bien tamizado)			
2) Batir a una velocidad media, hasta que haya montado completamente.			
3) Reservar en refrigeración.			
Observaciones			
1) La chantipack debe estar bien fría, así evitaremos que se corte.			

Receta #5:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Coulis de lulo.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Lulo		300	Gramos
Agua		50	Gramos
Azúcar		50	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Cocinar un poco el lulo.			
2) En un mixer, procesar las moras.			
3) Adicionar el azúcar y volver a llevar al fuego.			
4) Ir incorporando la lecitina e ir revolviendo constantemente.			
5) Dejar la mermelada en el fuego hasta que haya cogido resistencia.			
6) Por último, reservar.			
Observaciones			
Revolver constantemente la mora, así evitar que se quemé.			

Receta #6:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Palet de lulo.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Coulis de lulo		240	Gramos
Gelatina sin sabor		8	Gramos
Agua caliente		40	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Activar la gelatina con un poco de agua caliente.			
3) Incorporarla al coulis (En forma de hilo) e ir revolviendo.			
4) Añadir la mezcla a un molde.			
5) Llevar a refrigeración durante aprox. 40 minutos.			
5) Cortar el palet de acuerdo con el tamaño del bizcocho.			
Observaciones			
El coulis debe tener una buena cantidad de azúcar para lograr una gelificación apropiada.			
La T° del coulis debe ser de menos de 80°C			

Receta #7:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Repollitas
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Agua		150	Gramos
Mantequilla		60	Gramos
Harina		150	Gramos
Huevos		175	Gramos
Sal		5	Gramos
Azúcar		5	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Calentar el agua, junto con el azúcar y la sal.			
3) Incorporar la mantequilla en cubo y revolver.			
4) Se retira del fuego y se le agrega la harina (De golpe).			
5) Volver al fuego durante 20-30 segundos aprox.			
6) Dejar reposar un poco la masa.			
7) Añadir los huevos (uno a uno) y mezclar muy bien.			
8) Poner la masa en una manga pastelera.			
9) En una bandeja, cortar papel parafinado y hacer los profiteroles.			
10) Llevar al horno a 190° C durante 20 minutos, después bajar la temperatura a 160°C.			
11) Dejar reposar un poco la masa.			
12) Finalmente, rellenar con la crema pastelera.			
Observaciones			
La T° del horno es muy importante en esta preparación, para lograr que las repollitas se inflen y se cocinen por dentro.			
Las cantidades deben ser exactas.			

Receta #8:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Suspiros de aguardiente caucano.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Claras de huevo		70	Gramos
Azúcar pulverizada		40	Gramos
Aguardiente Caucano.		10	Mililitros
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Montar muy bien las yemas junto con el azúcar.			
3) Añadir el aguardiente (En forma de hillo)			
4) Añadir la mezcla a una manga pastelera.			
5) Con una boquilla rizada realizar los suspiros sobre una			
6) Llevar al horno a una 100°C durante aprox. 2 horas.			
Observaciones			
Montar las claras y azúcar durante un tiempo prolongado.			
Mantener la mezcla tapada, de lo contrario, se baja.			
Mientras los suspiros estén en el horno, no se debe abrir la puerta de este, porque se baja la T°.			

Receta #9:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Crema pastelera de chontaduro
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Leche entera		400	Mililitros
Azúcar		80	Gramos
Yemas de huevo		5	Unidades
Fécula de maíz		50	Gramos
Esencia de vainilla		2	Gramos
Ralladura de limón			c/n
Chontaduros cocidos y pelados		8	Unidades
Ralladura de naranja			c/n
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Aromatizar la leche, con la ralladura de limón, naranja esencia de vainilla.			
3) Aparte, mezclar las yemas, la fécula y el azúcar (Revolver muy bien).			
4) Temperar la mezcla anterior con la leche aromatizada.			
5) Llevar de nuevo al fuego y revolver constantemente (En forma de 8) hasta que haya espesado.			
6) Posteriormente mezclar con el chontaduro hecho pure.			
7) Reservar e introducir la crema en una manga pastelera.			
Observaciones			
No hay que dejar que la leche llegue a hervor.			
No se deben incorporar los huevos, a la leche cuando esté en el fuego (Porque o sino estos se cocinarán).			

Receta #10:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Masa de pionono.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Huevos		4	Unidades
Azúcar		40	Gramos
Miel		5	Gramos
Harina		40	Gramos
Sal		1	Gramo
Esencia de vainilla			c/n
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) En la Kitchen, montar los huevos con el azúcar, la sal y la esencia de vainilla (A una velocidad medio-alta hasta conseguir un punto letra) agregar minutos antes la miel.			
3) Bajar la velocidad e incorporar la harina tamizada. remover hasta que este integrado toda la mezcla.			
4) Extender la mezcla en una bandeja de 40 x 30 con papel parafinado.			
5) Hornear a 190 grados durante aproximadamente 15 minutos.			
Observaciones			
La bandeja debe estar previamente en refrigeración.			
Después de sacar el pionono del horno, debe permanecer tapado (Para conservar la flexibilidad y así lograr enrollarlo de la mejor manera)			
La miel le aporta flexibilidad a la masa.			

Receta #11:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Ganache de chocolate con gelatina de pata.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Cobertura de chocolate		200	Gramos
Crema de leche		100	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Fundir el chocolate junto con la crema de leche (En el Microondas)			
3) Revolver con un globo.			
4) Refrigerar hasta que tome consistencia			
5) Con ayuda de la batidora, mezclar un poco la ganache.			
Observaciones			
Tener cuidado al momento de fundir el chocolate, debido a que este tiende a quemarse muy rápido.			

Receta #12:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Budín de amasijos.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Bocadillo		100	Gramos
Pan mollete		300	Gramos
Pan de la abuela		300	Gramos
Leche entera		1000	Mililitros
Azúcar blanca		225	gramos
Huevos		350	gramos
Sal		1	gramo
Limoncillo fresco		Medio	Atado
Gaseosa La Reina		100	Mililitros
Crema de leche		530	Gramos
Queso cuajado		100	Gramos
Fécula de maíz		50	Gramos
Aguardiente Caucano		10	Mililitros
Canela			c/n
Clavos			c/n
Esencia de vainilla			c/n
Gaseosa La Reina		100	Mililitros
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Aromatizar la leche llevándola a hervor con canela, clavos y la canela			
3) Desboronar el pan en la leche y llevar a refrigeración durante 2 horas aproximadamente.			
4) Posteriormente integrar con los huevos, el queso cuajado, la azúcar, sal, crema de leche, fécula y con ayuda de un batidor globo manual revolver hasta integrar correctamente.			
5) Después, picar en cubos los bocadillos y añadir a la mezcla.			
6) Disponer en moldes y llevar al horno a 180°C en baño maría, durante 40 minutos aproximadamente.			

Receta #13:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA		
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Helado de dulce cortado.	
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida	
Dulce cortado		100	Gramos	
Leche entera		100	Gramos	
Crema de leche		100	Gramos	
CMC		1	Gramos	
Preparación				
1) Hacer el respectivo mise en place.				
2) Mezclar la leche con la crema de leche, el dulce cortado y el CMC.				
3) Con ayuda de un batidor de globo.				
4) Llevar a congelación.				
Observaciones				
Hay que recordar que un gramo de CMC ayuda a estabilizar aproximadamente 500 ml de mezcla.				

Receta #14:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Torta salpicón de Baudilia.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Torta 4/4 (Receta #1)		1	Unidad
Palet de lulo (Receta #5)		1	Unidad
Palet de mora (Receta #3)		1	Unidad
Chantilly de guanábana (Receta #4)		100	Gramos
Naranja deshidratada		4	Unidades
Lulo deshidratado		4	Unidades
Colaciones			Unidades
Preparación			
1) Cortar la torta horizontalmente, tratando de obtener 3 discos guales.			
2) Intercalar los 3 discos con las 2 palets.			
3) Cubrir completamente con el chantilly.			
4) Finalmente, decorar con la fruta deshidratada y las colaciones.			
Observaciones			
Para una mejor presentación de la torta no dejar que el chantilly coja mucha temperatura, por ende llevar a refrigeración las veces que sea necesario.			



Costeo receta estándar

Producto: *Torta de salpicón de Baudilia.*
 Presentación: *Media libra*

No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Harina (Todo uso)	500	Gramos	\$ 1.890	200	Gramos	\$ 4	\$ 756
2	Huevo (AAA) panal	1.500	Gramos	\$ 9.000	200	Gramos	\$ 6	\$ 1.200
3	Azúcar blanca	500	Gramos	\$ 1.700	300	Gramos	\$ 3	\$ 1.020
4	Margarina gustosita	500	Gramos	\$ 6.000	200	Gramos	\$ 12	\$ 2.400
5	Polvo para hornear	80	Gramos	\$ 6.190	5	Gramos	\$ 77	\$ 387
6	Mora	500	Gramos	\$ 3.500	300	Gramos	\$ 7	\$ 2.100
7	Zumo de limón tahiti	12	Unidades	\$ 3.000	4	Unidades	\$ 250	\$ 1.000
8	Naranja grande	12	Unidades	\$ 4.000	3	Unidades	\$ 333	\$ 1.000
9	Guanábana (Pulpa)	500	Gramos	\$ 4.000	300	Gramos	\$ 8	\$ 2.400
10	Lulo	500	Gramos	\$ 4.000	400	Gramos	\$ 8	\$ 3.200
11	Gelatina sin sabor	30	Gramos	\$ 2.350	16	Gramos	\$ 78	\$ 1.253
12	Colaciones	1	Unidad	\$ 400	5	Unidad	\$ 400	\$ 2.000
13	Chantypack Puratos	1.000	Mililitros	\$ 7.350	100	Mililitros	\$ 7	\$ 735
							SUBTOTAL	\$ 19.451
							Mermas 10%	\$ 1.945
							Costo materia prima	\$ 21.396

EMBALAJE								
No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Stickers con el logo del negocio	60	Unidad	\$ 20.000	1	Unidad	\$ 333	\$ 333
2	Flores de Limonium sinuatum	100	Unidad	\$ 6.000	5	Unidad	\$ 60	\$ 300
3	Cinta de tela rolo 10mts	100	Centímetros	\$ 500	100	Centímetros	\$ 5	\$ 500
4	Domo empaque torta	100	Unidad	\$ 100.000	1	Unidad	\$ 1.000	\$ 1.000
5	Bases doradas para pasteles	100	Unidad	\$ 100.000	1	Unidad	\$ 1.000	\$ 1.000
							Costo embalaje	\$ 3.133
							COSTO TOTAL	\$ 24.530

Receta #15:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Rollo Victoriano.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Masa para pionono		1	Unidad
Ganache de chocolate		300	Gramos
Gelatina de pata victoriana		10	Unidades
Mandarina deshidratada		5	Unidades
Maní triturado		6	Gramos
Crema chantilly		100	Gramos
Preparación			
1) Hacer el respectivo mise en place.			
2) Rellenar con la ganache de chocolate, la gelatina de pata y el maní triturado.			
3) Con ayuda del papel vinipel, enrollar el pionono haciendo un poco de presión para que de buen corte.			
4) Llevar a refrigeración por aproximadamente una hora.			
5) Finalmente, decorar con la crema Chantilly, trozos de gelatina de pata y mandarina deshidratada.			
Observaciones			
Decorar cortando los extremos y usar un cuchillo previamente humedecido en agua caliente.			



Costeo receta estándar

Producto: Rollo Victoriano
 Presentación: Media libra

No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Harina (Todo uso)	500	Gramos	\$ 1.890	40	Gramos	\$ 4	\$ 151
2	Huevo (AAA) panal	1.500	Gramos	\$ 9.000	200	Gramos	\$ 6	\$ 1.200
3	Azúcar blanca	500	Gramos	\$ 1.700	40	Gramos	\$ 3	\$ 136
4	Miel de abeja	750	Mililitros	\$ 20.000	5	Mililitros	\$ 27	\$ 133
5	Sal	500	Gramos	\$ 990	1	Gramos	\$ 2	\$ 2
6	Esencia de vainilla	155	Mililitros	\$ 2.500	10	Mililitros	\$ 16	\$ 161
7	Mani salado triturado	500	Gramos	\$ 6.000	5	Gramos	\$ 12	\$ 60
8	Cobertura chocolate negro	500	Gramos	\$ 11.990	200	Gramos	\$ 24	\$ 4.796
9	Crema de leche	1.000	Mililitros	\$ 9.000	100	Mililitros	\$ 9	\$ 900
10	Gelatina de pata	10	Unidades	\$ 2.000	10	Unidades	\$ 200	\$ 2.000
11	Mandarina	4	Unidades	\$ 2.000	1	Unidades	\$ 500	\$ 500
12	Chantypack Puratos	1.000	Mililitros	\$ 15.000	100	Mililitros	\$ 15	\$ 1.500
							SUBTOTAL	\$ 11.540
							Mermas 10%	\$ 1.154
							Costo materia prima	\$ 12.694

EMBALAJE								
No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Stickers con el logo del negocio	60	Unidad	\$ 2.000	1	Unidad	\$ 33	\$ 33
2	Flores de Limonium sinuatum	100	Unidad	\$ 6.000	5	Unidad	\$ 60	\$ 300
3	Cinta de tela rollo 10mts	100	Centímetros	\$ 500	100	Centímetros	\$ 5	\$ 500
4	Bandeja con domo # 6	100	Unidad	\$ 150.000	1	Unidad	\$ 1.500	\$ 1.500
							Costo embalaje	\$ 2.333
							COSTO TOTAL	\$ 15.027

Receta #16

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Torta cremosa de repollas y chontaduro.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Torta 4/4 (Receta #1)		1	Unidades
Crema pastelera de chontaduro		400	Militros
Repollitas (Receta # 6)		6	Unidades
Suspiros de aguardiente caucano.		6	Unidades
Crema chantilly		10	Gramos
Preparación			
1) Cortar el bizcocho horizontalmente, tratando de obtener 2 partes iguales.			
2) Rellenar con crema pastelera.			
3) En la parte superior, decorar con una capa de crema chantilly, repollitas rellenas de crema pastelera de chontaduro y suspiros de aguardiente.			



Costeo receta estándar

Producto: Atardecer en el parque Caldas
 Presentación: Media libra

No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Harina (Todo uso)	500	Gramos	\$ 1.890	320	Gramos	\$ 4	\$ 1.210
2	Huevo (AAA) panal	1.500	Gramos	\$ 9.000	450	Gramos	\$ 6	\$ 2.700
3	Azúcar blanca	500	Gramos	\$ 1.700	255	Gramos	\$ 3	\$ 867
4	Margarina gustosita	500	Gramos	\$ 7.800	230	Gramos	\$ 16	\$ 3.588
5	Sal	500	Gramos	\$ 990	7	Gramos	\$ 2	\$ 14
6	Azúcar pulverizada	500	Gramos	\$ 4.800	140	Gramos	\$ 10	\$ 1.344
7	Aguardiente caucano	750	Mililitros	\$ 16.000	10	Mililitros	\$ 21	\$ 213
8	Naranja ralladura	12	Unidades	\$ 4.000	1	Unidades	\$ 333	\$ 333
9	Limón Tahití	12	Unidades	\$ 3.000	1	Unidades	\$ 250	\$ 250
10	Leche entera	1.000	Mililitros	\$ 3.400	400	Mililitros	\$ 3	\$ 1.360
11	Fécula de maíz	500	Gramos	\$ 7.200	50	Gramos	\$ 14	\$ 720
12	Chontaduros	8	Unidades	\$ 2.000	8	Unidades	\$ 250	\$ 2.000
13	Esencia de vainilla	155	Mililitros	\$ 2.500	5	Mililitros	\$ 16	\$ 81
							SUBTOTAL	\$ 14.680
							Mermas 10%	\$ 1.468
							Costo materia prima	\$ 16.148

EMBALAJE								
No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Stickers con el logo del negocio	60	Unidad	\$ 20.000	1	Unidad	\$ 333	\$ 333
2	Flores de Limonium sinuatum	100	Unidad	\$ 6.000	5	Unidad	\$ 60	\$ 300
3	Cinta de tela rollo 10mts	100	Centímetros	\$ 5.000	100	Centímetros	\$ 50	\$ 5.000
4	Domo empaque torta	100	Unidad	\$ 100.000	1	Unidad	\$ 1.000	\$ 1.000
5	Bases doradas para pasteles	100	Unidad	\$ 100.000	1	Unidad	\$ 1.000	\$ 1.000
							Costo embalaje	\$ 7.633
							COSTO TOTAL	\$ 23.781

Receta #17:

		CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
ACTIVIDAD CURRICULAR	Práctica empresarial.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Budín ancestral navideño.
Ingredientes		Cantidad	Unidad de medida
Budín (Receta # 11)		1	Unidad
Helado de dulce cortado (Receta # 12)		300	Gramos
Crema pastelera de limoncillo y aguardiente.		80	Gramos
Preparación			
1) Realizar una cama de crema pastelera			
2) Cortar una porción de 2 cm de budín.			
3) Finalmente, sobre la cama disponer el budín y la bocha de helado.			
4) Decorar con hojas de limoncillo.			



Costeo receta estándar

Producto: Budín ancestral navideño.
 Presentación: Libra.

No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Leche entera	1.000	Mililitros	\$ 2.500	1000	Mililitros	\$ 3	\$ 2.500
2	Huevo panal	1.500	Gramos	\$ 9.000	350	Gramos	\$ 6	\$ 2.100
3	Azúcar blanca	500	Gramos	\$ 1.700	225	Gramos	\$ 3	\$ 765
4	Bocadillo	500	Gramos	\$ 4.000	100	Gramos	\$ 8	\$ 800
5	Fécula de maíz	500	Gramos	\$ 7.200	50	Gramos	\$ 14	\$ 720
6	Pan Mollete (paquete 10 unidades)	300	Gramos	\$ 3.000	300	Gramos	\$ 10	\$ 3.000
7	Limoncillo fresco	1	Atado	\$ 500	0,5	Atado	\$ 500	\$ 250
8	Aguardiente caucano	750	Mililitros	\$ 16.000	10	Mililitros	\$ 21	\$ 213
9	Sal	500	Gramos	\$ 990	1	Gramos	\$ 2	\$ 2
10	Queso cuajada	500	Gramos	\$ 4.000	100	Gramos	\$ 8	\$ 800
11	Pan de la abuela	600	Gramos	\$ 4.500	300	Gramos	\$ 8	\$ 2.250
12	Crema de leche	1.000	Mililitros	\$ 9.000	530	Mililitros	\$ 9	\$ 4.770
13	Chontaduro	10	Unidades	\$ 2.000	8	Unidades	\$ 200	\$ 1.600
							SUBTOTAL	\$ 19.770
							Mermas 10%	\$ 1.977
							Costo materia prima	\$ 21.747

EMBALAJE								
No.	Ingredientes	PRODUCTO MERCADO			PRODUCTO EN RECETA			
		Presentación	Unidad de medida	Precio	Cantidad	Unidad de medida	Costo/Unidad	Costo en receta
1	Stickers con el logo del negocio	60	Unidad	\$ 20.000	1	Unidad	\$ 333	\$ 333
2	Flores de Limonium sinuatum	100	Unidad	\$ 6.000	5	Unidad	\$ 60	\$ 300
3	Cinta de tela rollo 10mts	100	Centímetros	\$ 100	25	Centímetros	\$ 1	\$ 25
4	Bandeja con domo # 6	100	Unidad	\$ 150.000	1	Unidad	\$ 1.500	\$ 1.500
							Costo embalaje	\$ 2.158
							COSTO TOTAL	\$ 23.906

GASTOS

MANO DE OBRA PERMANENTE			
Descripción	Cantidad	VR. unitario	VR Total mes
Jefe Cocina	1	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000
Auxiliar	1	\$ 500.000	\$ 500.000
TOTAL			\$ 1.700.000

DOTACION					
Proveedor: Creaciones Dolphi (Para estampar)4-					
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Durac mes	Valor MES
Delantales	2	\$ 40.000	\$ 80.000	6	\$ 13.333
Gorras estampadas	2	\$ 8.000	\$ 16.000	6	\$ 2.667
Tapabocas de tela	4	\$ 5.000	\$ 20.000	6	\$ 3.333
TOTAL			\$ 116.000		\$ 19.333

IMPLEMENTOS DE COCINA							
Proveedores: Levapan- Lactocárnicos- Mercado Libre							
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Inversión	Insumos	Durac meses	Vr mes
Set x4 alisadores o raspes (Grandes)	1	\$ 36.000	\$ 36.000	x		12	\$ 3.000
Set x3 raspe alisador (Pequeños)	2	\$ 5.900	\$ 11.800	x		12	\$ 983
Set x3 espátulas lengua de gato	2	\$ 25.415	\$ 50.830	x		12	\$ 4.236
Set x3 batidor globo de mano	2	\$ 21.000	\$ 42.000	x		12	\$ 3.500
Balanza digital de 10kg	2	\$ 15.390	\$ 30.780	x		24	\$ 1.283
Set x3 espátulas de goma	1	\$ 16.990	\$ 16.990	x		12	\$ 1.416
Rodillo pastelero de madera	2	\$ 17.000	\$ 34.000	x		60	\$ 567
Kit 48 boquillas, manga pastelera de silicona y acoples	1	\$ 34.900	\$ 34.900	x		24	\$ 1.454
Papel parafinado (2 rollos de 15cm)	2	\$ 13.400	\$ 26.800		x	1	\$ 26.800
Papel aluminio (TUC)	2	\$ 23.900	\$ 47.800		x	1	\$ 47.800
Papel film transparente	3	\$ 29.900	\$ 89.700		x	1	\$ 89.700
Set x7 cuchillos	2	\$ 60.000	\$ 120.000	x		60	\$ 2.000
Set x4 tablas grandes para picar	1	\$ 21.000	\$ 21.000	x		24	\$ 875
Set x8 ollas (Todos los tamaños)	1	\$ 120.000	\$ 120.000	x		36	\$ 3.333
Bailarina giratoria blanca	3	\$ 37.800	\$ 113.400	x		60	\$ 1.890
Termómetro digital	2	\$ 24.000	\$ 48.000	x		18	\$ 2.667
Moldes desmontables (20cm)	4	\$ 19.000	\$ 76.000	x		36	\$ 2.111
Moldes desmontables (12cm)	4	\$ 11.000	\$ 44.000	x		36	\$ 1.222
Set x6 bowl de aluminio	2	\$ 12.000	\$ 24.000	x		36	\$ 667
Set x5 limpienes de microfibra	1	\$ 14.990	\$ 14.990		x	2	\$ 7.495
Colorante en gel para repostería (Verde, rojo, azul, naranja, café)	5	\$ 4.690	\$ 23.450		x	1	\$ 23.450
Rallador	2	\$ 3.000	\$ 6.000	x		36	\$ 167
Colador plástico	3	\$ 4.000	\$ 12.000	x		12	\$ 1.000
TOTAL			\$ 1.044.440				\$ 227.615

IMPLEMENTOS DE ASEO (ÁREA DE TRABAJO)					
Proveedor: Dollarcity					
Descripción	Cantidad	Vr unitario	Vr total	durac meses	Vr mes
Escoba	1	\$ 5.000	\$ 5.000	3	\$ 3
Recogedor	1	\$ 5.000	\$ 5.000	6	\$ 6
Trapeador	1	\$ 4.000	\$ 4.000	3	\$ 3
Balde	2	\$ 5.000	\$ 10.000	3	\$ 3
Jabón de loza	3	\$ 4.000	\$ 12.000	1	\$ 1
Set x3 esponjas cocina	1	\$ 3.000	\$ 3.000	1	\$ 1
Límpido	1	\$ 5.000	\$ 5.000	1	\$ 1
Kit 5 limpiones	2	\$ 5.000	\$ 10.000	1	\$ 1
Set x2 rollos toallas absorbentes	2	\$ 8.000	\$ 16.000	1	\$ 1
TOTAL			\$ 70.000		\$ 20

RECURSOS FÍSICOS					
Proveedor: Falabella					
Descripción	Cantidad	Vr unitario	V total	durac meses	Vr mes
Batidora KitchenAid Artisan	1	\$ 1.319.900	\$ 1.319.900	60	\$ 21.998
Licuada oster 1.5L	1	\$ 160.000	\$ 160.000	60	\$ 2.667
Batidora eléctrica de manual de inmersión Mixer (3 en 1)	1	\$ 89.900	\$ 89.900	60	\$ 1.498
Nevera	1	\$ 800.000	\$ 800.000	60	\$ 13.333
Horno microondas	1	\$ 220.000	\$ 220.000	60	\$ 3.667
Horno multiusos para dos bandejas	1	\$ 440.000	\$ 440.000	60	\$ 7.333
TOTAL			\$ 3.029.800		\$ 50.497

RESUMEN GASTO MENSUAL	
Mano de obra permanente	\$ 1.700.000
Dotación	\$ 19.333
Implementos Cocina	\$ 227.615
Servicios públicos	\$ 450.000
Publicidad	\$ 150.000
Implementos aseo	\$ 20
Recursos físicos	\$ 50.497
TOTAL MES	\$ 2.597.465

PUNTO DE EQUILIBRIO

Definición: El punto de equilibrio también conocido punto muerto o umbral de rentabilidad representa el nivel de ventas mínimo que un negocio debe generar para cubrir los costos totales y con ello no generar pérdidas financieras. Se calcula de la aplicando la siguiente formula:

$$\boxed{\text{Ingresos} - \text{Egresos} = 0}$$

En donde:

- Ingresos: representa el valor de las ventas totales estimadas
- Egresos: está compuesto por la sumatoria de los gastos variables (materia prima y de embalaje) y los gastos fijos, que son aquellos que se presentan y hay que solventar independientemente de que se venda o no los productos ofrecidos (Mano de obra fija, servicios públicos, depreciaciones etc.).

Desde el punto de vista estadístico, el punto de equilibrio está representado por el número de productos que se deben vender de tal forma que el ingreso que genere su venta sea suficiente para cubrir los costos totales y con ello no generar pérdidas financieras. Se calcula de la aplicando la siguiente formula:

$$\boxed{Q = \frac{Cf}{Pv - Cv}}$$

En donde:

- *(Q) Cantidad de equilibrio:* es la cantidad de productos a vender. Es el dato a calcular.

- **(Cf) Costos fijos:** son todos los gastos en que incurre el negocio y que deben pagarse, independientemente de que vendan o no los productos ofrecidos; ej. arrendamiento, seguros, depreciaciones, etc.
- **(Pv) Precio de venta unitario:** es el valor estimado de venta del producto.
- **(Cv) Costo variable unitario:** es el valor de los elementos relacionados directamente con la producción del producto

Es importante aclarar que el punto de equilibrio constituye simplemente un cálculo o estimación de un nivel de ventas (en cantidad de productos y/o valor) necesario para evitar pérdidas financieras en el desarrollo de un negocio y está influenciado por los permanentes cambios en los gustos de los clientes, en la competencia y en el mercado.

Para el caso del emprendimiento denominado “Dulce Alma”, se debe tener en cuenta las siguientes condiciones:

- El portafolio está constituido por cuatro (4) productos.
- Cada producto cuenta con su costeo de receta estándar en donde se incluyó el valor y cantidad de la materia prima y de embalaje.
- Los gastos fueron estimados de tal forma que sean los mínimos requeridos para iniciar y sostener la producción y ventas de los elementos que componen el portafolio.
- El punto de equilibrio se determina de forma global y no para producto.

PRECIO DE VENTA Y COSTO UNITARIO			
Producto	Costo	% Utilidad	Precio venta
Torta salpicón	\$ 24.530	50%	\$ 36.794
Atardecer parque Caldas	\$ 23.781	60%	\$ 38.050
Roll0 victoriano	\$ 15.027	70%	\$ 25.546
Budín ancestral navideño	\$ 23.906	50%	\$ 35.859
TOTAL VENTA MES	\$ 87.244		\$ 136.249

RESUMEN GASTO MENSUAL	
Mano de obra permanente	\$ 1.700.000
Dotación	\$ 19.333
Implementos Cocina	\$ 227.615
Servicios públicos	\$ 450.000
Publicidad	\$ 150.000
Implementos aseo	\$ 20
Recursos físicos	\$ 50.497
TOTAL MES	\$ 2.597.465

Teniendo en cuenta lo anterior, se puede afirmar lo siguiente:

El emprendimiento “Dulce Alma”, logra su punto de equilibrio cuando venda mensualmente 53 unidades de cada uno de los productos que componen su portafolio, lo cual representa una venta mínima de pesos. A partir de este valor empieza generar utilidades para sus propietarios.

DULCE ALMA		PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL (PEm)					
		Unidades vendidas	Costo Venta Cv	Costo Fijo Cf	Costo Total CT	Ventas IT	Resultado R
		Precio Venta (Pv)	\$ 136.249	0	\$ -	\$ 2.597.465	\$ 2.597.465
Costo Venta (Cv)	\$ 87.244	10	\$ 872.435	\$ 2.597.465	\$ 3.469.900	\$ 1.362.488	-\$ 2.107.412
Utilidad @	\$ 49.005	20	\$ 1.744.871	\$ 2.597.465	\$ 4.342.336	\$ 2.724.977	-\$ 1.617.359
Margen Utilidad	56,2%	30	\$ 2.617.306	\$ 2.597.465	\$ 5.214.771	\$ 4.087.465	-\$ 1.127.306
COSTOS FIJOS (Cf)		40	\$ 3.489.742	\$ 2.597.465	\$ 6.087.207	\$ 5.449.954	-\$ 637.253
Personal	\$ 1.700.000	50	\$ 4.362.177	\$ 2.597.465	\$ 6.959.642	\$ 6.812.442	-\$ 147.200
Servicios Públicos	\$ 450.000	60	\$ 5.234.612	\$ 2.597.465	\$ 7.832.077	\$ 8.174.931	\$ 342.853
Publicidad	\$ 150.000	70	\$ 6.107.048	\$ 2.597.465	\$ 8.704.513	\$ 9.537.419	\$ 832.906
Dotación	\$ 19.333	80	\$ 6.979.483	\$ 2.597.465	\$ 9.576.948	\$ 10.899.907	\$ 1.322.959
Implementos Cocina	\$ 227.615	90	\$ 7.851.919	\$ 2.597.465	\$ 10.449.384	\$ 12.262.396	\$ 1.813.012
Implementos aseo	\$ 20	100	\$ 8.724.354	\$ 2.597.465	\$ 11.321.819	\$ 13.624.884	\$ 2.303.065
Recursos físicos	\$ 50.497	110	\$ 9.596.789	\$ 2.597.465	\$ 12.194.254	\$ 14.987.373	\$ 2.793.118
	2.597.465	120	\$ 10.469.225	\$ 2.597.465	\$ 13.066.690	\$ 16.349.861	\$ 3.283.171
PE (Unidades vendidas)	53	130	\$ 11.341.660	\$ 2.597.465	\$ 13.939.125	\$ 17.712.349	\$ 3.773.224
		140	\$ 12.214.096	\$ 2.597.465	\$ 14.811.561	\$ 19.074.838	\$ 4.263.277
		150	\$ 13.086.531	\$ 2.597.465	\$ 15.683.996	\$ 20.437.326	\$ 4.753.330
		160	\$ 13.958.966	\$ 2.597.465	\$ 16.556.431	\$ 21.799.815	\$ 5.243.383
		170	\$ 14.831.402	\$ 2.597.465	\$ 17.428.867	\$ 23.162.303	\$ 5.733.436
		180	\$ 15.703.837	\$ 2.597.465	\$ 18.301.302	\$ 24.524.792	\$ 6.223.489
		190	\$ 16.576.273	\$ 2.597.465	\$ 19.173.738	\$ 25.887.280	\$ 6.713.542
		200	\$ 17.448.708	\$ 2.597.465	\$ 20.046.173	\$ 27.249.768	\$ 7.203.595
		53	\$ 4.624.235	\$ 2.597.465	\$ 7.221.700	\$ 7.221.700	0,00

En la siguiente gráfica, en donde los costos totales están representados por la línea roja y los ingresos por las barras azules, se observa como el corte, o punto de equilibrio se presenta en cuando las ventas son de 53 unidades de cada producto.



CONCLUSIONES

- ✓ Se logró investigar sobre cada una de las propiedades y características más importantes de la materia prima esencial para la elaboración de cada una de las preparaciones para la elaboración del menú de “Dulce Alma”, además de hablar sobre la técnica empleada para la elaboración de este plato; el horneado.
- ✓ De igual forma, se logró rescatar dulces locales que se han ido perdiendo con el pasar del tiempo, los cuales fueron el pilar fundamental para el desarrollo de este proyecto de investigación, y con ello, también se apoyó a las portadoras de tradición de nuestra ciudad.
- ✓ Finalmente, se logró diseñar una nueva propuesta gastronómica basada en el proyecto de investigación, el cual se llevó a cabo con la asesoría del docente Juan Camilo Ramos Velasco en la asignatura de Practica empresarial.

FUENTES DE INFORMACIÓN

<https://definicion.de/bizcocho/>

<https://dulceimaginativa.com/reposteria/quiero-saber/tipos-de-bizcochos/>

<https://www.directopaladar.com/curso-de-cocina/coulis-que-como-se-hace-se-usa>

<https://frutas.consumer.es/mora/origen-y-variedades>

<https://www.cocinayvino.com/vida-saludable/alimentacion-salud/beneficios-del-lulo-para-la-salud/>

<https://www.tuasaude.com/es/guanabana/>

<https://ilcauca.com/productos/aguardiente-caucano-tradicional>

<http://www.institucionaldominicana.com/la-gelatina-sin-sabor-conozca-multiples-beneficios/>

<https://www.frutoo.com/es/actualidad/el-proceso-de-la-deshidratacion/n-1>

<https://definicion.de/amasijo/>

<https://gastronomiaycia.republica.com/2009/01/09/crema-chantilly/>

https://gastronomico.org.co/wp-content/uploads/2020/02/cocinas_parentales_popayan.pdf

<https://invitadoinvierno.com/recursos/crema-pastelera-que-es-y-como-se-hace/>

<https://gastronomiaycia.republica.com/2009/04/01/receta-de-bizcocho-cuatro-cuartos/>

<https://laroussecocina.mx/palabra/cuatro-cuartos/>

<https://www.consumer.es/alimentacion/que-es-la-pasta-choux.html>

<https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/cual-significado-palabra-choux-proviene-nombre-masa-choux-como-francesa-receta-asumo-nombre-alguna-20070130000000-nt.html>

<https://www.rdstation.com/es/redes-sociales/>

<https://www.eoi.es/blogs/redinnovacionEOI/2015/09/03/que-es-la-innovacion/>

<https://laroussecocina.mx/palabra/merengue/>

<https://www.solopostres.com/merengue-tipos-usos-10411/>

<https://www.rdstation.com/es/marketing-digital/>

<https://www.definicionabc.com/general/mani.php>

<https://www.definicionabc.com/general/mani.php>

<https://definicion.de/naranja/>