

UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS

FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES

INVESTIGACIÓN SOBRE LA EVOLUCIÓN DE LA PASTELERÍA Y PLAN DE MERCADO



PROYECTO DE FIN DE CARRERA PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ARTES
CULINARIAS

AUTOR: MARÍA VERÓNICA PAZ JÁUREGUI

DIRECTOR DE TESIS: CHEF DAVID RAMOS

QUITO, MAYO DEL 2011

Declaración de aceptación de norma ética y derechos

El presente documento se ciñe a las normas éticas y reglamentarias de la Universidad de Los Hemisferios. Así, declaro que lo contenido en éste ha sido redactado con entera sujeción al respeto de los derechos de autor, citando adecuadamente las fuentes. Por tal motivo, autorizo a la Biblioteca a que haga pública su disponibilidad para lectura, a la vez que cedo los derechos de publicación a la Universidad de Los Hemisferios.

De comprobarse que no cumplí con las estipulaciones éticas, incurriendo en caso de plagio, me someto a las determinaciones que la propia Universidad plantee. Asimismo, no podré disponer del contenido de la presente investigación a menos que eleve por escrito el requerimiento para su evaluación a la Comisión Permanente de la Universidad de Los Hemisferios.

Firma del estudiante

María Verónica Paz

Dedicatoria

Agradezco a Dios por darme las grandes oportunidades que eh tenido. A mis padres por apoyarme en mi carrera, a mi tía Irene por ayudarme a buscar mi tema, bibliografía y formato del proyecto. A Iván por ayudarme en la parte practica del proyecto con su apoyo y consejos.

Gracias.

ÍNDICE

1. CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN	
1.1 ANTECEDENTES _____	8
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA _____	9
1.3 OBJETIVO GENERAL _____	9
1.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS _____	10
1.5 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	
1.5.1 JUSTIFICACIÓN TEÓRICA _____	11
1.5.2 JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA _____	11
1.6 TIPO DE INVESTIGACIÓN _____	12
1.7 MARCO DE REFERENCIA	
1.7.1 MARCO TEÓRICO _____	12
1.7. ARCO CONCEPTUAL _____	13
2. CAPÍTULO II, LA EVOLUCIÓN DE LAS TÉCNICAS PASTELERAS.	
2.1 LA PASTEÑERÍA EN LA EDAD ANTIGUA _____	15
2.2 LA EDAD MEDIA _____	19
2.3 EL RENACIMIENTO _____	25
2.4 LA MODERNIDAD _____	29
2.5 LA PASTELERIA ECUATORIANA _____	34
2.6 ACTUALIDAD Y PERSPECTIVAS _____	38
3. CAPÍTULO III, HISTORIA DE LOS PRODUCTOS Y UTENSILLIS DE LA PASTELERÍA	
3.1 MIEL _____	45
3.2 AZÚCAR _____	47
3.3 HARINA _____	50
3.4 LEVADURA _____	51
3.5 SAL _____	52
3.6 LOS HUEVOS _____	53
3.7 LECHE Y SUS DERIVADOS _____	54
3.8 CACAO _____	58

3.9 LAS ESPECIES:	65
3.9.1 LA VAINILLA	65
3.9.2 LA CANELA	67
3.9.3 EL CLAVO DE OLOR	69
3.9.4 LA PIMIENTA DULCE	70
3.9.5 EL ANÍS	71
3.10 FRUTAS Y FRUTOS SECOS	71
3.11 GELATINA	74
3.12 EL POLVO DE HORNEAR Y EL BICARBONATO	75
3.13 INGREDIENTES QUÍMICOS MODERNOS	76
3.14 LOS MATERIALES Y EQUIPOS BÁSICOS	77
3.14.1 EL HORNO	78
3.14.2 REFRIGERADOR Y CONGELADOR	80
3.14.3 LA BATIDORA	81
4 CAPÍTULO IV, APLICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	83
5. CAPÍTULO V INVESTIGACIÓN DE MERCADO	
5.1 INTRODUCCIÓN	96
5.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	97
6 ENTORNO INTERNO	99
6.1 MISIÓN, VISIÓN	99
6.2 TIPO DE EMPRESA	100
6.3 ORGANIGRAMA	101
6.3.1 COMPETENCIAS DEL PERSONAL	102
6.3.2 CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO Y CONTRATOS	103
7 CARACTERÍSTICAS DE LA COMPETENCIA Y VENTAJA	
COMPETITIVA	105
8 ESTABLECIMIENTO	
8.1 DECORACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	107
8.2 FACTORES DE LOCALIZACIÓN	108

8.3	DISEÑO INDUSTRIAL	109
8.4	EQUIPAMIENTO Y COSTO	110
9	ENTORNO DEL CLIENTE	
9.1	TAMAÑO DEL ENTORNO	110
9.2	DEFINICIÓN DEL MERCADO OBJETIVO	110
9.3	SEGMENTACIÓN, GRUPO OBJETIVO	112
9.4	FOCUS GROUP	113
9.5	PERFIL DEL CLIENTE	114
9.6	MOTIVACIÓN DE COMPRA DEL CLIENTE	115
10	ENTORNO EXTERNO	115
10.1	ANÁLISIS FODA	117
11	MIX DE MARKETING	118
12	ESTRATEGIA DE MARKETING	127
13	PRESUPUESTO	128
14	INFORMACIÓN ADICIONAL	129
15	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	130
16	BIBLIOGRAFÍA	133
17	ANEXOS	

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1 ANTECEDENTES

En este siglo XXI, se tiene todas las facilidades en sus manos, pero, ¿cuándo se piensa que todo lo que se utiliza en el día a día tiene su historia, su origen, su descubridor? Así como en la pastelería la harina, el azúcar, el chocolate, la levadura, la gelatina, ingredientes básicos para la elaboración pastelera. Todos ellos tienen una historia, un origen, y un descubridor. Esta pregunta me ha incitado a investigar este aspecto de la pastelería para comprender mejor su evolución y desarrollar mi creatividad en este ámbito. Este toque teórico-histórico servirá para analizar los ingredientes básicos de la pastelería, su desarrollo en la historia y sus múltiples usos.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Este proyecto desea contribuir al desarrollo de la pastelería en el Ecuador, siendo el Ecuador conocido por producir uno de los mejores cacaos del mundo, tener una gran variedad de frutas, hierbas y especias es inconcebible que no se aproveche al máximo estas ventajas para realizar una pastelería más innovadora y elaborada.

Al recopilar la información sobre la historia de la pastelería, se aspira dar a conocer la riqueza de este arte para que se lo valore más y sea una herramienta de apoyo e investigación para todas aquellas personas que desean tomar a la pastelería como su profesión o conocer más sobre ella.

1.2 OBJETIVO GENERAL

Investigar y analizar la historia de la pastelería, sus productos y su evolución en el tiempo para concluir con la elaboración de un proyecto de pastelería que comprenda las técnicas estudiadas y utilizando las tendencias actuales.

1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Como primer objetivo específico se investigara y recopilara la información histórica y evolutiva de la pastelería para resumirla cronológicamente.

Como segundo objetivo, se recopilara la información sobre los productos base de la pastelería, y su evolución en la profesión. Como productos base tomaremos a la miel, el azúcar, la sal, el cacao, el harina, la levadura, la mantequilla, la vainilla, las especias (canela y vainilla) , las frutas y frutos secos, la Gelatina, y algunos ingredientes químicos modernos. También se consultar sobre los utensilios como ollas, termómetros, etc. y

equipos de pastelería como el horno, el refrigerador y el congelador y su importancia en la evolución de la profesión.

Como objetivo final, se planteará un proyecto de producción de pastelería innovadora en Quito-Ecuador. En este objetivo se describirá el tipo de producción, su misión, su lugar de producción, número de personas que participaran, describiremos nuestro grupo objetivo, nuestra forma de venta y tipo de marketing que se realiza, finalizando con un detalle del presupuesto con el que contaremos y el costo de este proyecto.

1.4 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

Esta investigación contribuirá primero a descubrir sus orígenes, su historia y su evolución en el tiempo para hacerlos conocer y así abrir horizontes. Por otro lado se tomara lo investigado para ponerlo en práctica y realizar recetas nuevas y crear un proyecto de pastelería inspirada en recetas de otros tiempos puestas al gusto actual, haciendo una fusión entre lo antiguo y lo nuevo.

1.5.2 JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA

Este proyecto desea contribuir al desarrollo de la pastelería en el Ecuador, ya que no se utiliza al máximo el potencial que tiene el Ecuador para impulsar a la pastelería nacional e internacional.

Al recopilar la información sobre la historia de la pastelería, comentarla y aplicarla en un nuevo proyecto, se aspira dar a conocer la riqueza de este arte para que se valore más y comience a

desarrollarse más. Siendo el Ecuador conocido por producir uno de los mejores cacao del mundo y tener una gran variedad de frutas, hierbas y especias, es inconcebible que no se tenga una pastelería más elaborada y creativa.

1.5 TIPO DE INVESTIGACIÓN

La metodología de investigación se basará en un método analítico- sintético en el cual se estudiará los hechos históricos que existen sobre la pastelería y sobre sus productos base y luego en explicaciones basadas en nuestra experiencia como estudiantes de gastronomía.

Para terminar este trabajo se desea inspirarse en lo aprendido para crear diferentes postres que serán objeto de una degustación y una encuesta de calidad y de preferencia de clientes posibles en la ciudad de Quito. El resultado de esta encuesta permitirá comprobar si el proyecto de producción es factible.

1.6 MARCO DE REFERENCIA

1.6.1 MARCO TEÓRICO

Este proyecto se basará en una investigación documental a través de la consulta de libros de historia, de historia de la pastelería, libros de arte-ciencia culinaria, revistas, periódicos. Luego se realizará un análisis de lo investigado y terminando con la creación de un proyecto de pastelería.

1.7.2 MARCO CONCEPTUAL

Según la Real Academia de la Lengua Española

- **Cultura:** Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.
- **Gastronomía:** Arte de preparar una buena comida
- **Historia:** Conjunto de los sucesos o hechos políticos, sociales, económicos, culturales, etc., de un pueblo o de una nación
- **Ingredientes:** componentes de una preparación.
- **Pastelería:** Arte de trabajar pasteles, pastas, etc. Local donde se hacen pasteles, pastas u otros dulces.
- **Receta:** pasos a seguir para la elaboración de algo.

CAPÍTULO II

EVOLUCIÓN DE LAS TÉCNICAS PASTELERAS.

Cuando se prepara o degusta un delicioso postre no se toma en cuenta el arduo trabajo que se utilizó para llegar a su perfecta elaboración, se lo realiza sin pensar en sus creadores que experimentaron y descubrieron la manera perfecta de prepararlos. Por esta razón es importante conocer y aprender sobre la manera en la que la humanidad ha ido progresivamente adaptando diferentes productos alimenticios para su deleite. A continuación se presentará un panorama histórico de la pastelería en las grandes épocas de la humanidad en donde se ha ido creando y forjando las bases hacia la pastelería que hoy en día se conoce. También se mencionaran recetas y tradiciones pasteleras que se ah perdido en el tiempo.

2.1 LA PASTELERÍA EN LA EDAD ANTIGUAⁱ

“Entre fines del periodo neolítico y comienzos de la Edad de Bronce, algunos grupos humanos evolucionaron más que los demás y fueron los primeros en salir de la Prehistoria y vivir en los tiempos históricos. Estos comenzaron cuando dichos grupos más avanzados alcanzaron adelantos y progresos como la agricultura de cereales, el uso de metales, construcción de las primeras ciudades, organización de sociedades, y la invención de los primeros signos de escritura.” (Historia del Antiguo Continente, 1977)

Por necesidad de sobrevivencia el ser humano debe alimentarse y siempre se ha servido de la naturaleza para ello, sin embargo nunca le bastó nutrirse sino que ha buscado desde tiempos inmemorables también el placer del paladar. Con su capacidad de reflexión, creación, curiosidad e inconformismo busca maneras de mejorar su alimentación por medio de mezclas de productos, inventando herramientas que le facilitan la manipulación de los alimentos y técnicas que producen un cambio físico y químico en los ingredientes formando nuevos productos. Por eso la pastelería surge cuando el hombre empieza a utilizar el calor para transformar sus alimentos y pasa de comer por necesidad a comer también por placer. (Historia del Antiguo Continente, 1977)

El Oriente y la India Antigua fueron los primeros en desarrollar la pastelería, con sus especies como la canela y pimienta, frutos secos como la almendra, el uso de la miel y sus técnicas de preparación. Después les siguieron los egipcios, los griegos y los romanos que propagaron estas recetas y técnicas por todo el mundo occidental.

Las representaciones más antiguas de pan encontradas fueron en *Herculaneum* (ciudad situada en lo que hoy se conoce como Italia, destruida al igual que Pompeya por el volcán Vesubio en el año 79). Se trataba de una variedad de panes elaborados con harina, agua, aceite de oliva y miel que

servían como monedas para remunerar a los obreros del faraón. También existen registros arqueológicos en donde se encontraron pasteles en moldes con formas, panaderías con hornos de piedra y estanterías de bebidas. (Anexo 1)

Por otro lado los egipcios aproximadamente entre el 1580 al 1100 a.C. descubrieron la levadura al dejar germinar la cebada y secar ligeramente el grano antes de molerlo (hoy en día esto se conoce como método de malteado). Este proceso provocó un cambio en el sabor y textura del pan.

Después se pasó a producir la harina (producto que se obtuvo al moler los granos de trigo entre piedras de molino o ruedas de acero impulsadas por animales o por las fuerzas naturales de ríos y vientos) se elaboraron los primeros pasteles a partir de simples mezclas de agua, harina y miel.

(Anexo 2)

En la Grecia Antigua (776 a.C.) se tenía gusto por hacer grandes festines. Los pasteleros y cocineros ocupaban un puesto importante en la sociedad y sus obras eran muy apreciadas y solicitadas. Así se crearon varias recetas que se han mantenido entre generaciones. Los griegos fueron los primeros en dar nombre a una receta, las obleas que significa ofrenda, consistían en una masa de harina de trigo mezclada con agua y miel, cocidas en planchas. Estos pasteles secos tuvieron un rol importante en las navegaciones ya que por su larga conservación se podía comer durante días. Así su receta se mantuvo y se expandió en toda Europa. Se puede decir que los obleistas fueron los ancestros de los pasteleros, que preparaban panes pequeños y redondos de una masa dura sin levadura y blanqueados en agua hirviendo, muy apreciados y conocidos por el pueblo.

Por otro lado en el Imperio Romano, los emperadores como Julio César (49 a.C.) y Aureliano (300 a.C.) daban gratuitamente al pueblo pan y entradas a los juegos circenses a manera de costumbre como forma de mantener al pueblo distraído de la política.

En el reino del Emperador romano Tiberio (del año 14 –37 a.C.), el gran gastrónomo romano, *Marcus Gavius Apicius segundo* (1001-fruits, 2010), recopiló y escribió las recetas de la época que antes habían sido transmitidas oralmente, dando a conocer al mundo sobre la cocina romana. En “Los 10 libro des Apicus”, se presentan algunos postres como el flan (6 huevos, un litro de leche con miel cocinados y sazonado con pimienta.), el pudín (harina de trigo mezclada con leche, se agregaba queso fresco, miel y huevos, cocinado en marmitas de tierra) y el pan de miel (Un pan seco de harina de trigo y agua remojado en leche y vino rojo, luego se agregaba miel, pimienta, clavo de olor, comino y se horneaba). Esta obra es considerada como una de las primeras recopilaciones importantes en la cocina europea. Estas recetas representan la alimentación de la élite romana, la cual podía costearse la preparación de grandes recetas para sus festines como el flan, el pudín y el pan de miel que incluían ingredientes costosos como la miel y las especias.

2.2 LA EDAD MEDIA

Para situarse en la historia, la Edad Media fue un período importante para la civilización occidental y se sitúa entre el siglo V y el XV. Los nobles y aristócratas eran los que gozaban de grandes fiestas y festines al contrario del resto del pueblo. (Historia del Antiguo Continente, 1977)

En la Edad Media gracias a los avances de la edad Antigua, la pastelería ya era reconocida como una profesión artesanal en la que sus recetas se transmitían oralmente. Aproximadamente en los años de 1440 la pastelería consistía en preparar platos a base de una masa elaborada con harina, leche, huevos y rellena de carne que se preparaba para los grandes festines de los reyes. Mientras más alto nivel social se tenía, mejor era su alimentación, rica en especias (pimienta, clavo de olor y cominoⁱⁱ) y en azúcar, ingredientes muy cotizados que el pueblo no podía costearse. Una banquete medieval consistía de una trilogía de grandes platos de potajes y asados servidos en bandejas. Para finalizar la cena se servían alimentos que no formaban parte de la cena, conocidos como “*Le desserte*” (que significaba que la cena estaba a punto de finalizar.) este consistía en un aparador de preparaciones dulces.

Las cocinas de los castillos y fortalezas de la Edad Media consistían de una gran chimenea donde se preparaban los guisos y carnes y una “tabla de salsas” que se trataba de una parrilla con varias hendiduras donde se ponían los diferentes alimentos para que permanecieran calientes hasta el servicio. Como lavabo y basurero utilizaban piedras adosadas al muro, estas tenían un agujero hacia afuera por donde se echaban los restos de comida y donde se encontraban los cerdos del castillo que se alimentaban de esto. (Anexo 3) (Flandrin Jean-Louis et Lambert Carole, 1998)

También poseían un horno de fabricado con barro y calentado con leña, estos tenían dos agujeros para encender el fuego e introducir los alimentos. El agujero pequeño se utilizaba para cocer pequeñas preparaciones, es aquí de donde proviene su nombre “petit fours” que significa horno pequeño, se conoce con este nombre a bocadillos de pastelería horneados. (Anexo 4)

En 1317 en el estatuto del rey Felipe V “El Largo”, se revela que los profesionales que realizan masas y obleas se los llamara *Officier de bouche* o *Pâtissier de bouche*, es decir oficiales de la boca, los que se encargaban de los placeres alimenticios. Después los reyes que le sucedieron (de Philippe VI a Carlos VI (1328-1422) desarrollaron más este título confiriendo a las personas que cocinaban para los reyes el titulo de *Officier de bouche* o *Pâtissier de bouche*. Dividiéndolos en cuatro grupos tomando la organización de las comidas los “Paneterie” que se encargaban del pan y las preparaciones de la mesa, “l’échansonnerie” se encargaba del vino y otras bebidas “cuisine” de la preparación de la comida y la “fruiterie” de las frutas (MOIREZ, 2002)

En 1351 se reglamentó el trabajo de los pasteleros ordenándoles que no guardaran las masas más de un día y no utilizar los restos sino preparar una masa nueva.

En Europa la pastelería conoce su apogeo gracias al catolicismo en donde se seguía realizando las obleas de la Edad Antigua. Este pan popular paso a ser símbolo del cuerpo de Cristo para el Cristianismo y desde entonces solo los obleistas tenían el permiso de elaborar este pan destinado a la comunión y fiestas católicas. En las fotografías de a continuación se presenta dos moldes para realizar las obleas. Se calentaban los moldes y se presionaba la masa entre dos de ellos y con el calor se cocinaba la masa.

Gracias a los cruzados ⁱⁱⁱ se introdujo varias recetas del medio oriente a la pastelería europea como la masa de hojaldre (masa de harina de trigo, laminada en varias capas alternando con grasa animal), las pastas de almendra (almendra molida, clara de huevo y azúcar) e ingredientes como el pistacho. Puesto que estas preparaciones se conservaban varios días, los cruzados se alimentaban de estos nuevos productos y dieron a conocerlos en Europa. Así introdujeron nuevas recetas y técnicas a Europa, luego con el tiempo los europeos basándose en estos nuevos productos crearon recetas muy celebres como el croissant inventado en Viena, La mil hoja francesa y varias tartaletas con hojaldre.

Es interesante conocer sobre el origen del tan conocido croissant es por eso que a continuación se detallara la historia de este.

El Ancestro del croissant es el Kipferl, el cual se crea en Austria en el siglo XIII, pero no se conoce si esta receta era dulce o salada y no se la realizaba con masa hojaldrada. Los primeros croissants llegaron a Paris entre los años de 1837 Y 1839 cuando los Austriacos *August Zang* y *Ernest Schwarzer* abrieron la primera panadería vienense en Paris. Ellos realizaron una versión del kipferl y del *kaisersemmel* (pan del emperador) que rápidamente se empezó a imitar por toda Francia.

Por otro lado se dice que fue inventado en el siglo XVII por los panaderos de Viena una noche que Viena estaba siendo sitiada por los turcos, eran los panaderos los cuales se encontraban trabajando la noche en sus hornos, los asignados a dar la alerta para repeler a los enemigos. Después del triunfo como símbolo de la victoria austriaca los panaderos crearon una pasta en recordando la insignia de la Bandera del Imperio Ottoman. Esta primera receta se difundió rápidamente por Europa. Con las adaptaciones aparece la receta francesa del “Croissants de Boulanger” que son los croissants que se conocen hoy en día de masa hojaldrada en hojaldrina. Es por esto que todas las pastas a base de hojaldre se las conoce como viennoiserie.

2.3 INVENCIONES PASTELERAS EN EL RENACIMIENTO

El Renacimiento fue una ideología que se produjo en Europa Occidental en los siglos XV y XVI cuando se retomó los elementos de la cultura clásica en el arte y la cultura. El hombre se planteó una nueva forma de ver el mundo y al ser humano, y tomó un gran interés en las artes y las ciencias, sustituyéndolo el teocentrismo medieval por el antropocentrismo.

En donde más se desarrolló esta ideología fue en Italia con la ayuda de la Familia de Medicis por medio del mecenazgo, patrocinio financiero a los artistas con el fin de permitirles desarrollar su obra sin exigirles un crédito monetario inmediato.

La primera precursora de la pastelería durante el Renacimiento fue Catalina de Medicis, quien al casarse con Enrique II, rey de Francia, introdujo la pastelería italiana al país galo. Trajo consigo a un equipo de pasteleros, cocineros y heladeros de Florencia, todos altamente calificados en el “saber hacer” las recetas Italianas. Italia era pionera en la pastelería, la heladería y la licorería debido al uso de la caña de azúcar y su posterior refinamiento, inventado por un veneciano en 1471. Este dominio de productos y técnicas, más el apoyo del Papa León X y de Lorenzo de Medicis contribuyeron al desarrollo del arte de la pastelería. Así la pastelería cambió de flanes, panes de especias y biscochos a una pastelería refinada con técnicas más elaboradas y productos más finos como el praliné (almendra acaramelada y molida), los macarrones (merengue italiano con polvo de almendras y horneado), los mazapanes (almendra molida con azúcar y clara de huevo) y los helados. (Marty Dufaut, 2000)

Por otro lado surge también el pastillaje, decoraciones pasteleras a base de azúcar en frío para realizar decoraciones no perecibles.

El helado surgió en Florencia, la ciudad emblemática del renacimiento, basado en recetas del extremo Oriente traídas por Marco Polo en 1292. Los chinos fueron los primeros en dominar esta receta inventando la refrigeración artificial por medio de una mezcla de agua y salitre, que después los italianos desarrollan. En el siglo XVI, el siciliano Rugger, se reportó al concurso de gastronomía organizado por la familia Medicis con su invento, un helado. Con el cual encanto a todos los participantes y dio su receta a Catalina de Medicis. Será después Buontalenti quien dará el sabor y aspecto actual al helado reemplazando la miel por azúcar e incorporando crema, huevos, frutas, aromas y colorantes a las recetas.

En el siglo XVII, se crea la levadura biológica a partir del lúpulo de la cerveza la cual permitió innovación y mejora en las recetas y sus procesos de fabricación ya que este ingrediente es menos perecible, no necesita un tiempo de fermentación y se puede utilizar en cualquier tipo de masa.

François Vatel, cocinero del Rey Luis XIII, organizó y dio valor a la gastronomía. Una de sus creaciones es la más utilizada en la pastelería, la crema Chantilly inventada en el Castillo de Chantilly cerca de París, para complacer al rey. Así surgen varias recetas hasta ahora apreciadas y conocidas. Como el pan brioche especialidad de un comediante italiano llamado Briocci, que preparaba su especialidad para vender a sus colegas, una masa rica en huevos y mantequilla. O la *pâte a choux* realizada por el pastelero Popelini en Italia. (Bizcocho de una masa cocida y luego horneada con alto porcentaje de grasa.)

Con los grandes banquetes, el aspecto visual de los platos empezó a ser importantes desde la realeza surge la necesidad de decorar con esplendor las mesas, así surgen la “pieza montada” hasta

ahora muy utilizada y reconocida en Francia. Se trataba de piezas de arte compuestas de *pâte à choux* rellenos con dulce y pegados entre sí con caramelo.

2.3 LA MODERNIDAD: LA INDUSTRIA PASTELERA

La Edad Moderna empezó con varios hechos que determinaron el comienzo de una nueva época, con la invención de la imprenta, el Renacimiento, con el Descubrimiento de América en 1492. Podemos decir que en este período triunfo el progreso y la comunicación con la industrialización y la ilustración.

Gracias al descubrimiento de América en 1492, aparecieron nuevos productos en la pastelería. Como el cacao, la papa, el maíz, frutas como la banana, naranjilla, maracuyá, etc. y especies como la vainilla. Con la colonización surgen nuevas recetas a partir de la convergencia de culturas y productos, como la leche con chocolate española que surge de una bebida energizante y religiosa de la cultura Azteca. Las recetas tradicionales europeas cambian de sabor al agregarles vainilla. También gracias al ecosistema de América se introdujeron plantas que se desarrollaron mejor en estas tierras produciendo ingredientes de mejor calidad como el azúcar de caña y el café.

Los tradicionales pasteles de boda que hoy conocemos son originarios de Inglaterra en el reinado de Carlos II (1660-1685) (CakesbyMaximo, 2008) un pastelero francés decidió transformar los pasteles de boda de ese entonces (pequeños pasteles apilados entre sí) y los puso de forma ordenada, de manera descendente, decorados y unidos con glaseado. Estos pasteles pasaron a ser muy populares en la realeza en donde la majestuosidad de la pieza era muy importante.



La Revolución Industrial fue pieza importante en le Modernización, esta nace en Inglaterra con la mecanización de la industria textil y el desarrollo de la elaboración del hierro. Y con la creación de nuevas máquinas como la máquina de vapor y el ferrocarril, las cuales favorecieron la capacidad de producción y la expansión del comercio. Una de las industrias que surgió en esta época fue la industria de bizcochos y galletas en Inglaterra donde se aumentó la cantidad de productos disminuyendo su tiempo de elaboración, dando paso a la producción en serie, esto se logro gracias a la simplificación de tareas complejas, en operaciones simples que cualquier obrero podía realizar sin necesidad de estar cualificado. De esta manera se abarataron los costos de producción y aumentó la cantidad de unidades producidas. Así también emergieron los restaurantes donde la importancia era el lujo, el servicio y la majestuosidad en los platos.

También surgen grandes casas pasteleras principalmente en París: como *La Casa Chiboust*, *La Casa Jullien*, *La Casa Lancon*, cada una renombrada por su maestro, sus características y distintivos únicos en sus recetas. En esta época surge un espíritu de novedad y decoración artística en la pastelería. Con la aparición de la producción industrial, masiva y simple la pastelería

tradicional tuvo una nueva imagen de estatus, prestigio, calidad en productos, en elaboración y un renombre por ser elaborada por grandes chefs pasteleros. Así surge una nueva pastelería, la que conocemos hoy en día. Gracias a las invenciones y desarrollos en la industria. Se logró producir azúcar a partir de la remolacha y el chocolate a partir del cacao.

Con la Ilustración en el siglo XVIII también se desarrolló la pastelería en la parte escrita, con Chef Pastelero y cocinero francés, conocido como “el cocinero de reyes y el rey de los cocineros” el cual codificó la cocina y la pastelería en una enciclopedia, escribiendo las cantidades exactas de las recetas y mejorando las recetas por ejemplo en dar a las salsas más sabor, ligereza y una presentación más refinada a comparación de lo que se realizaba en la Edad Media.



Marie-Antoine Caramelle

En esta época donde se construye la pastelería clásica actual, una mezcla de masas, tortas, salsas, mousses y cremas que forman las bases de la pastelería que permitió establecer normas y técnicas bases para la pastelería Moderna. Por ejemplo en salsas tenemos: la salsa sabayón (salsa espumosa de yemas de huevo con azúcar, batidas a baño maría) la crema pastelera (Harina y yemas cocidas en leche), crema inglesa (leche, yemas, crema de leche y azúcar) crema chantilly (crema espesa batida con azúcar) crema chibouste (es una crema pastelera con gelatina, y merengue italiano), merengue Italiano (claras de huevo batidas con almíbar).

Como masas tenemos: masa sablé, masa azucarada, masa quebrada (que contienen diferente proporción de mantequilla, azúcar, huevos y harina).

De los pasteles más conocidos están: La Torta Sacher (pastel austriaco de chocolate cubierto de glaseado de chocolate), la torta alemana Selva negra (bizcocho de vainilla remojado con kirsch, cerezas y relleno de crema), el pie inglés de pecanas, el bizcocho Genovés (bizcocho de almendras), el savarín (pastel en forma de corona), la tarta Tatín (pie con manzanas acarameladas), el Tiramisú (torta de queso mascarpone y café), el strudel (masa crocante rellena de manzana y frutos secos), las islas flotantes (merengue pochado en leche), el Souflé (masa ligera de claras de huevo), los flanes (leche con yemas cuajado) el Vacherin (postre de merengue y crema), el pie de pecana, entre otros

“La pastelería tiene un alto grado de técnica y arte...expresión que necesita una alta tecnicidad, mucha perseverancia y un gran sentido de belleza. El emblema antiguo < Ir hacia lo bueno y lo mejor> esta siempre de actualidad; la época moderna tiende a tocar la perfección” (S-G Sender et Marcel . Derrien, 2003, p. 199)



IMAGEN: chef pasteleros 1820
<http://cakesbymaximo.maximoservices.info>

2. 5 LA PASTELERÍA ECUATORIANA

La pastelería ecuatoriana que conocemos surge de la convergencia entre la cultura indígena y la española. Nuestros postres se basan en masas, fritos y mermeladas de frutos autóctonos como el zapallo, el tomate de árbol, el coco, el capulí, el babaco, la chirimoya, el taxo, la naranjilla y la papaya.

En los testimonios arqueológicos del Ecuador, podemos comprobar que nuestros antepasados cultivaban la tierra y recolectaban frutos para su alimentación. Uno de los productos más encontrados es el maíz que utilizaban en harina y en coladas fermentadas como la chicha de Jora, bebida típica entre los indígenas, se la consume principalmente en sus fiestas como el Intiraimi, Mama negra, carnaval, etc. “Fermentación del maíz cocido en jarras de barro y diluido en agua azucarada con panela existen varias clases, algunas con propiedades alcohólicas, otras no, por ejemplo: chicha de aloja, chicha de arroz, chicha de jora, chicha de yuca, también se le agrega frutas de la región como tomate de árbol, naranjilla, taxo o palma de chonta.

Al igual que en Europa, la Iglesia en la época colonial (1563-1822) tuvo un importante papel en la creación de recetas, en su propagación y su posterior permanencia en la cultura, Fueron los monjes los que realizaban preparaciones europeas en los conventos Ecuatorianos provocando una convergencia de recetas, como herencia española tenemos el arroz con leche, los buñuelos, flanes, budín de pan. Estas recetas se acoplaron a productos ecuatorianos creando nuevas recetas dulces que pasaron a ser tradiciones ecuatorianas como el dulce de morocho, los higos enconfitados. Con los intercambios culturales se introdujeron otras especies que se adaptaron al clima como el maracuyá, la frutilla, la mora, la pina, el higo, la sandía, la pera, entre otras. Y que pasaron a

formar parte de postres tradicionales como los higos enconfitados, higos en almíbar, El Jucho (dulce de manzana silvestre, durazno, pera, frutilla, uva en almíbar).

Los helados de paila, tradicionales de la ciudad de Ibarra al norte del Ecuador, apreciados por su delicadeza y sabores frutales. Se dice que esta receta surgió hace aproximadamente 58 años en Ibarra, una chica Rosalía Suarez que vio que al utilizar hielo bajo la paila y colocar la fruta con azúcar en ella, al moverla en círculos rápidamente se espesaba y enfriaba. Su elaboración consiste en mezclar en una paila de bronce que se encuentra sobre una cama de paja con hielo seco y sal (la sal ayuda a mantener el hielo por más tiempo sin que se derrita). Se introduce en la paila jugo de fruta, agua, azúcar, canela, claras de huevo, y se rota la paila de manera que la fricción de esta con el hielo causa que la preparación de espese y enfrié teniendo la textura del helado. Los ingredientes se batan con una cucharada de palo mientras se mueve en círculos a la paila hasta obtener la consistencia deseada. Entre sus sabores tradicionales está el de mora, de leche, de taxo, de coco, de chocolate, de frutilla y de naranjilla.

Cada provincia del Ecuador tiene sus delicias características. De la costa, las cocadas (dulces hechos con leche cocinada y coco rallado) el chicharon de coco, dulces de ajonjolí, dulce de leche, roscones, En la sierra, los suspiros (merengue cocinado), las moncaibas (galletas mantecosas y arenosas), las rosquillas (bizcochos salados), higos enconfitados, las quesadillas, los roscones (bizcochos aireados con merengue cocinado), quesadillas (masa de agua rellena con masa de queso fresco.), las colaciones (maní cubierto de azúcar), los aplanchados (hojaldre con cubierta de azúcar cocida) Y postres latinoamericanos como los alfajores, el dulce de guayaba, y otros internacionales como la mil hoja y las orejitas. (Círculodelectores, 1988, pp. 84,85,108,109, 137.)

También como dulces están las mermeladas y las frutas en almíbar como el tomate de árbol, dulce

de guayaba, dulce de babaco, dulce de zapallo, dulce de zambo, dulce de tamarindo, peras en almíbar, etc. Estos postres se han ido perdiendo en las siguientes generaciones y hoy en día se las prepara muy rara vez en algunos hogares

En el centro de Quito por ejemplo existen lugares en donde se realizan los dulces tradicionales aun utilizando las formas antiguas de elaboración.

Como las colaciones en la Cruz verde, las quesadillas y aplanchados en San Juan, las mistelas rellenas alcohol, el maní enconfitado, turrón de maní, habas tostadas, la caca de perro (tostado cubierto con panela). En la ciudad de Baños están las melcochas, alfeñiques y arópes de mora. Y en la Ciudad de Rocafuerte existen alrededor de 300 diferentes dulces entre ellos los alfajores, dulce de guineo bocadillos, dulce de higo, camote, el rompopo entre otros. (Manabi, 2006)

2.6 ACTUALIDAD Y PERSPECTIVAS

En el siglo XX surgieron algunas tendencias en la gastronomía una de ellas fue la “*Nouvelle Cuisine*” (*nueva cocina*), esta fue una reacción a la cocina clásica francesa basándose en platos con porciones pequeñas, con preparaciones livianas, sin salsas ricas en cremas y grasas. Dando más relevancia a la presentación de los platos. Esta tendencia nació en 1970 y el término fue inventado por *Christian Milleau* y *Henri Gault*, críticos de cocina. (Fotografía, ejemplo de postre de esta tendencia, mil hoja en nougatine con un espumoso de vainilla. Y una mil hoja con masa phyllo relleno de una crema de café.)



Enseguida apareció otra tendencia originaria de Estados Unidos, La Cocina fusión, la cual se basa en “fusionar” las culturas culinarias del mundo. Por ejemplo se utilizaban recetas Asiáticas con ingredientes Americanos para crear una experiencia en sabores y nuevas recetas.

También existe una tendencia a una pastelería más saludable que utiliza menos porcentaje de azúcar y grasa, para disminuir las calorías y que los clientes no se priven de estas delicias y al comerlas no se sientan culpables. Para lograrlo se utiliza mas frutas y sustitutos para endulzar como la estevia y la sacarosa y sustitutos espesantes con menos calorías como la gelatina y el yogurt. Como ejemplos tenemos las siguientes fotografías: frutillas con chocolate amargo bajo en azúcar, cheesecake endulzado en azúcar de dieta, y frutos rojos. También se está realizando recetas que sustituyen el Harina de trigo a harinas sin gluten para las personas alérgicas al gluten. Se sustituye por maicena, Harina de arroz que al mezclarla con otras harinas como la maicena se puede utilizar para repostería y panadería.

La tendencia más actual es la *cocina molecular*, en donde se empezó a preparar experimentalmente algunos alimentos utilizando la física y la química para crear texturas y sabores diferentes. En estos procesos se experimenta con la gelificación y el batido de ingredientes. El resultado dependerá de los ingredientes y procesos que se utilizan. Científicamente los alimentos son compuestos orgánicos que contienen proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas y minerales, estos al pasar por algún proceso cambian sus características transformándose en espumas, geles, emulsiones, logrando nuevas texturas, recetas y sabores en la cocina.

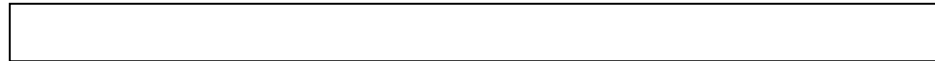
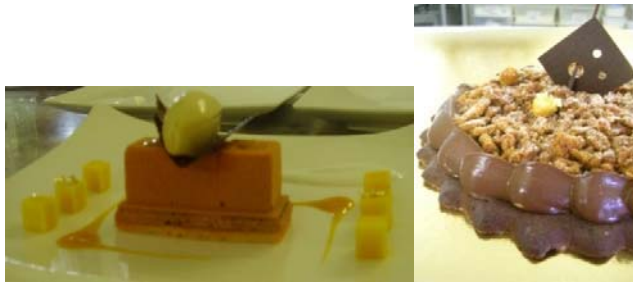
La pastelería del siglo XXI es una pastelería que se basa en las técnicas tradicionales Europeas, con influencias de la pastelería de cada país. Ahora se conoce y preparan pasteles alemanes, franceses, italianos, españoles, árabes en todo el mundo.



La tendencia de hoy en día en la pastelería Europea está en la innovación en la decoración, en resaltar los sabores característicos de las recetas tradicionales y a la vez de fusionar nuevos ingredientes y sabores en estas recetas. El arte y la ciencia es siempre parte muy importante en la

presentación.

Por un lado tenemos la pastelería de lujo ubicada en hoteles lujosos y catering y pastelerías donde las mezclas de sabores y recetas de todo el mundo convergen en un plato, en donde en un solo bocado podrá percibir la acidez de una fruta en una salsa, lo cremoso de un mousse y lo crocante de una galleta o caramelo. Y por otro lado está la pastelería de tiendas de pastelería en donde se produce con recetas más económicas, en mayor volumen. Los postres de las fotos siguientes son un mouse de chocolate y mango, con una galleta crocante de chocolate, salsa de mango y sorbete de naranjilla con banano. La segunda es un pie con masa de chocolate relleno de un mouse con infusión de té negro, crumble de galleta de especias y mousse de chocolate.



La pastelería de nuestros días es un vivir continuo de competencias y talentos de artesanos y profesionales. Todos ellos disponen de técnicas y utensilios necesarios para elaborar artísticas reposterías y si hiciera falta alguna maquinaria, gracias a la tecnología actual, lo inventarían enseguida. Nada frena el continuo perfeccionamiento de esta profesión.

Como evento contemporáneo se presentan grandes exposiciones internacionales donde solo se destacan los mejores en esta materia. Un ejemplo es el concurso para mejor artesano de Francia “*Meilleurs ouvriers de France*” sociedad de artesanos creada en 1929, con el fin de acabar con su anonimato y conocerse entre artesanos. Hoy en día es uno de las asociaciones más prestigiosas

por el nivel de trabajo de sus participantes y por las obras creadas en estos concursos. La fotografía siguiente es la pieza en azúcar realizada por *Olivier BAJARD*, campeón mundial en pastelería 2010 “*Meilleurs ouvriers de France*” y algunos de sus postres ***L'Ecureuil***: glaseado de chocolate, crema de vainilla, caramelo de vainilla a la flor de sal, parfait de nuez y bizcocho de macaron de almendra. ***Le Rose Lady***: crema glaseada en un praliné de rosas, sorbete de durazno, sorbete de frutilla y como bizcocho un macaron de almendra.



La pastelería empezó siendo un componente de la cocina pero hoy en día es más que eso, hoy forma parte de la cultura del mundo, cada país presenta su historia, gustos, actividades y productos en su pastelería que invita a conocer un poco de su país a través del deleite de un dulce. También gracias a su evolución en la estética se la considera como un arte decorativo para celebraciones. Por otro lado gracias a esta materia y sus necesidades se han creado varios implementos y herramientas que ayudan al desarrollo continuo de este arte.

En conclusión con este primer capítulo hemos investigado sobre la pastelería conociendo sus orígenes, los incentivos de los pasteleros para convertir a la pastelería en un arte, la evolución de las recetas en el tiempo, las tendencias de la gastronomía, a personajes que han contribuido con su

ejemplo e invenciones.

Con esto he aprendido a apreciar mas mi profesión, identificándome con los pasteleros en su pasión por este arte, a practicar la perseverancia y la paciencia para buscar la perfección en el trabajo. Conociendo la pastelería europea y sus tendencias, ingredientes y técnicas, podremos aplicar los conocimientos para el auge de la pastelería ecuatoriana reviviendo las recetas tradicionales ecuatorianas complementándolas con las tendencias actuales en presentación postres y otros productos.

CAPÍTULO III

HISTORIA DE LOS PRODUCTOS Y UTENSILLOS DE LA PASTELERÍA

Es importante investigar sobre los productos base de la pastelería para conocer las sobre esta materia. El descubrimiento de estos ingredientes y su evolución han hecho de la pastelería lo que es hoy. Por medio del estudio de los ingredientes podemos conocer los gustos, necesidades e influencias de cada época.

3.1 LA MIEL

La miel, es un ingrediente de fluido viscoso con alto porcentaje de monosacáridos y disacáridos 85% al 95%, producido por las abejas. Para producirlo, las abejas recogen el néctar de las flores y con su saliva que contienen enzimas lo transforman y almacenan en los panales donde madura. La técnica que utiliza el hombre para extraer este producto de las colmenas se llama apicultura. Este producto es alto en azúcar y tiene algunos beneficios alimenticios y medicinales. (Lacoste Sophie, 2002)

Además la miel tiende a ser altamente higroscópica es decir que absorber humedad del medio ambiente, provocando en la pastelería que las masas se endurezcan esto se puede ver en las galletas de miel estas son duras a comparación de una galleta de azúcar de caña. A comparación del azúcar de caña, la miel endulza dos veces más y su extracción y producción es más costosa.

En la antigüedad la miel era considerada un regalo precioso, mágico y divino para todas las civilizaciones. En Egipto los faraones ofrecían la miel a los dioses. Los griegos de igual manera y

a la vez utilizaban la miel como alimento y medicina.

Moisés describe la tierra prometida a los hebreos como un país maravilloso donde fluye la leche y la miel. (Catolica, 1987) En el Corán prometen flores de miel purificadas en el jardín prometido para los que creen en Ala.

La miel por mucho tiempo fue considerada un bien precioso por lo que en varias ocasiones se lo utilizo como moneda. Por ejemplo en el Imperio de Carlomagno (800-814) la miel era considerada el oro líquido con el que se pago varios impuestos.

En La Edad Antigua y Media, la miel era el ingrediente esencial en las bebidas dulces, panes como el “*Pain d’epices*”, (pan de especias) recetas dulces y conservante de frutas en jaleas. Su rol empezó a disminuir cuando apareció el azúcar de caña, un bien exótico con precios más asequibles por lo cual la miel paso a ser un ingrediente secundario en la pastelería. (S-G Sender et Marcel . Derrien, 2003)

3.2 EL AZÚCAR

El azúcar es conocida como sacarosa, un disacárido formado por una molécula de fructuosa y una de glucosa, que se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha. El azúcar es un ingrediente muy noble y el más importante en la pastelería, el cual nos da el sabor dulce característico de esta materia y ayuda en el color, la textura, en las emulsiones y conservación de productos. Sus funciones dentro de las masas son: producir un sabor dulce, influir en el volumen de la masa y por su viscosidad apoya a las células de aire a mantenerse dentro de la masa.

Este producto al calentarse puede alcanzar altas temperaturas hasta alrededor de 200 °C. En cada temperatura su textura es distinta y su uso puede ser infinito desde un almíbar para una

mermelada, un almíbar espeso para un merengue Italiano, un caramelo para un praliné, y una masa de azúcar para hacer esculturas.

Los Mesopotámicos fueron los primeros en encontrar los beneficios de la caña de azúcar, en los siglos XIV-XV, los cruzados hacen conocer este producto y su transformación en azúcar en Europa. Los italianos toman la iniciativa en desarrollar este producto y logran refinar la caña de azúcar para convertirla en el azúcar que hoy conocemos pero en ese entonces menos refinada. Hasta entonces la caña de azúcar era cultivada en África y el oriente. Pero Cristóbal Colon, en los años de 1492 revolucionó el mercado de la caña. Introduciendo esta planta en las Islas Canarias, aquí gracias al clima tropical se desarrollo mejor este producto y su producción se expandió. Pero este producto siguió siendo un producto exótico, costoso y de lujo. Sin embargo se impuso en la pastelería destronando a la miel ya que este producto tiene más aplicaciones que la miel ya que el azúcar se puede transformar en caramelo, en almíbar, en azúcar tirada y como parte esencial en pasteles y emulsiones. (S-G Sender et Marcel . Derrien, 2003)

A comienzos del siglo XIX surge el “bloqueo Continental” impuesto por Napoleón, causando que el azúcar de caña no aprovisionara lo suficiente a los pasteleros por lo que se empezó a buscar un sustituto de la caña de azúcar. Así se empezó a estudiar a la remolacha, después de un siglo de experimentos se logro cultivar y refinar a la remolacha para producir azúcar. Produciendo un producto con más ventajas que el azúcar de caña. Ahora se podía producir azúcar en Europa, por lo que los costos se abarataron. Para la pastelería también fue una ventaja este descubrimiento, aparte de su costo esta azúcar es más noble al fundirla, su textura es más fina, y se necesita menos cantidad para endulzar, con este descubrimiento empezó una era de prosperidad en la pastelería europea ya que obtuvieron un producto de mejor calidad.

El trabajo en azúcar gracias a la expansión de la tecnología llego a su auge. Con las lámparas de 320 vatios se puede trabajar más tiempo el azúcar sin que se cristalice y se solidifique. Con los

acondicionadores de aire que ayudan a reducir la humedad del ambiente para que el azúcar no se ameloche, con el material de silicona que aguanta altas temperaturas, con los termómetros de azúcar que alcanza temperaturas de más de 200 °C. (S-G Sender et Marcel . Derrien, 2003)



(S-G Sender et Marcel . Derrien, 2003, pp. 196, 239)

3.3 LA HARINA

La harina es un producto que se obtiene al moler los cereales, la más conocida y utilizada en la pastelería es la harina de trigo.

La harina contiene gluten (gliadina y la glutenina) proteínas que al absorber el agua se hincha y se hacen elásticas. El gluten es el agente que hace posible trabajar las masas para formar el pan. (EUFIC, 2008)El trigo tiene sus orígenes desde alrededor de 4 000 años donde su ancestro, una hierba salvaje “Einkorn” era utilizada por los mesopotámicos. Cuando la planta estaba madura, los granos de trigo caían al suelo donde lo recolectaban. La primera harina se produjo moliendo los granos de trigo contra piedras. Luego como existía mucha demanda de harina se empezó a producir en cantidades mayores crearon grandes molinos de piedra tirados por animales domésticos para moverlos. Después surgieron los molinos de viento que aprovechaban el viento

para mover el molino que se encontraba en el interior de esta construcción. Finalmente se llegó a utilizar gasolina y electricidad para moler los granos de trigo.

Hoy en día existe harina de todo tipo de granos, cebada, maíz, sémola, centeno etc. Y estas varían en el sabor y utilización en la pastelería.

3.4 LA LEVADURA

La levadura es un organismo vivo, un hongo que produce enzimas que provocan cambios bioquímicos, la fermentación. La levadura es capaz de transformar el azúcar en alcohol y CO₂. Se piensa que el origen de la levadura viene desde los Egipcios varias leyendas egipcios nombran a unas papillas líquidas de cereales que los panaderos reservaban hasta que estas formaban una burbuja de gas que espumaba el líquido. Esta receta se propagó gracias a los romanos por toda Europa causando que el pan pase a ser uno de los alimentos básicos en el mundo.

Hasta el siglo XVII se utilizó este tipo de levadura líquida, una mezcla del grano germinado del trigo y agua, esta tenía un inconveniente, que daba un sabor amargo a los panes. No es sino hasta el año 1874, en Viena, que se fabricó una levadura de mejor calidad y adaptada a las necesidades de los panaderos. Este descubrimiento impulsó a la gama de panificaciones Vieniesas entre las cuales encontramos a los panes hojaldrados como el croissant. Este descubrimiento dio lugar gracias a Louis Pasteur que estudio científicamente los fenómenos de fermentación y los procesos dentro de la masa.

3.5 LA SAL

La sal no es muy conocida como un ingrediente de la pastelería por su sabor, pero es muy importante para resaltar los sabores y en el proceso de fermentación de la levadura para equilibrar la fermentación con el azúcar. La sal químicamente se la conoce como cloruro de sodio. Existen dos tipos de sal según su origen: la sal marina que se obtiene de la evaporación del agua de mar y la sal gema que procede de la extracción minera de la halita.

La utilización de la sal se remonta a tiempos antiguos en donde utilizaban la sal como conservante de carnes y otros alimentos. Se dice que una de las primeras culturas que extrajo y utilizó la sal fue la China hace 2000 a.C. en la China Central (Zhongba). (Rowan Flad, 2003)

La etimología de la sal muestra que este producto era de gran importancia en la antigüedad, se encuentra un término salario, derivado del latín *salarium*, que a su vez proviene de “sal” “Se construyó un camino desde las salitreras de Ostia hasta la ciudad de Roma, unos quinientos años antes de Cristo. Este camino fue llamado "Vía Salaria". Los soldados romanos que cuidaban esta ruta recibían parte de su pago en sal. Este pago se denominó "salarium argentum" (agregado de sal). De allí viene la palabra "salario"”. (errore historicos, 2009)

3.6 Los Huevos

Los huevos son parte esencial en la pastelería, y es uno de los ingredientes que primero se utilizó en esta materia. En las preparaciones ayuda a la conservación del producto, en el volumen y el color. La clara está compuesta un 90% de agua y el resto de proteína, la yema contienen vitamina a, hierro y grasa. Cuando se cocina el huevo este se coagula.

3.7 LA LECHE Y SUS DERIVADOS

La leche es una secreción nutritiva de color blanco producida por las glándulas mamarias de las hembras mamíferas. El hombre ha utilizado la leche de sus animales domésticos como uno de los productos básicos en su alimentación; la leche más utilizada es la leche de vaca pero también se utiliza produce quesos de leche de oveja y cabra.

A partir de la leche surgen varios productos lácteos, como la mantequilla, el queso, la crema, el yogur, la nata, el cuajo, la leche evaporada (procesos de "deshidratación" de la leche, se quita un 60% del agua existente en la leche) la leche condensada (inventada por Nicolás Appert en 1820, se sustrae un 1.3 g/ml de agua de la leche y se añade un 50% de azúcar) (Appert, 1831) y la leche en polvo (que se obtiene a partir de la deshidratación completa de la leche pasteurizada)

El origen del consumo de leche animal en el hombre data de alrededor de 11.000 años, en el Medio Oriente, cuando se domesticó a los animales especialmente al ganado siguiendo con las ovejas.

La leche en la edad media era muy difícil de conservar, así en la Mesopotamia surgió el queso empezando por ser una forma de conservar la leche. Usaban como recipientes la piel de animales agregando sal al queso se formaba el cuajo que al madurar era un queso muy salado como el queso feta.

Esta receta se transmitió en Europa donde las condiciones climáticas favorecieron al queso, ya no se necesitaba mucha sal para su conservación y así en su maduración se formaban bacterias y hongos los cuales hoy en día caracterizan a los quesos Europeos. Gracias a la ciencia hoy en día la leche es más saludable y sin bacterias por medio del proceso de pasteurización inventado en 1886. (La pasteurización se efectúa generalmente a temperaturas inferiores a los 100 °C y debe ser seguida

de un enfriamiento rápido (Ingenieriapro, 2008), con el objetivo de matar los microorganismos patógenos y otros microorganismos que pueden causar el deterioro de la leche como: bacterias, protozoos, mohos y levaduras.

La mantequilla es uno de los ingredientes más importantes en la pastelería. Los productos elaborados con mantequilla son delicados y siempre dan la imagen de productos de mayor calidad.

La mantequilla, es el producto de la emulsión de agua en grasa que se obtiene al eliminar el suero de la crema de leche y al amasar los glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema de leche. Sus orígenes deben datar de hace 8000 a. C. con los Mesopotámicos.

Se dice que la mantequilla era apreciada por los Vikingos y Celtas, es por esto que los romanos y griegos la consideraban un producto bárbaro y no la utilizaban, además que el clima del mediterráneo no favorecía a este producto.

En la India existen referencias de hace 3000 años en donde la mantequilla aparece en numerosos textos sagrados de la época del Rig Vedá, (1500–1200 A.C.) la mantequilla es muy apreciada por los hindúes, se la conoce como “*Ghee*” el oro líquido, una mantequilla clarificada, símbolo de pureza que se emplea como ofrenda al dios Agni, dios del fuego.

En 1870 surge un sustituto económico de la mantequilla, la margarina (producto originario de la grasa vegetal), inventada por un químico francés, Hippolyte Mège-Mouriés.

La mantequilla en la pastelería ayuda a mesclar el azúcar, a unir los ingredientes, a dar sabor y color en las preparaciones.

En la edad Moderna, Holanda fue el líder mundial en la producción de la mantequilla hasta que los daneses empezaron a elaborar una mantequilla en forma industrial.

La diferencia entre la mantequilla y la margarina son:

- La margarina tiene más grasas saturadas que la mantequilla.
- La mantequilla contiene naturalmente vitaminas A,D, y E , proteínas y minerales a diferencia de la margarina.
- El color y sabor de la mantequilla son naturales mientras que la margarina imita estas características con aditivos y edulcorantes.

3.8 EL CACAO

Su nombre cacao fue dado por los Olmecas^{iv} existen jeroglíficos que datan del año 500 a.C. que mencionan el nombre *Ka-ka-wa*, este nombre más tarde se deformara por los mayas^v en algunos nombres dependiendo la región (*cacazo, kökow, kuku, kakawa, cacault, cacahualt, cücüj, chiculdajd*). (Robert, 1997)

Según el diccionario mexicano Nahuatl (Azteca) de Molina en 1571, la palabra *cacault* significaba semilla de cacao. Por otro lado en el diccionario Azteca de Remi Siméon se describe al *cacault* o *cacahualt* como una fruta con 4 especies diferentes que se utilizaba como moneda. De aquí se deriva la palabra *mocacau* que significaba mi dinero

Se dice que el pueblo de los Olmècas fue el primero en cultivar el cacao en territorios de Centro América. . Los vestigios más antiguos de registros de restos de cacao en vasijas de barro datan de hace 600 años A.C.

Son los Olmècas los que introducen este árbol a los Mayas que lo cultivaron en Yucatán. Así mismo los Mayas lo utilizaban como moneda y lo comercializaban con los Aztecas^{vi} que habitaban en la parte norte de México en donde por su clima frío no se podía cultivar el cacao. Los aztecas

llamaron al fruto de este árbol cacao.

Los aztecas consideraban las semillas de cacao como un regalo divino, pensaban que fue gracias a su dios Quetzalcóatl, la serpiente con plumas, que hizo descender estas semillas del paraíso hacia los hombres en la tierra y enseñarles como cultivarlo.

Los aztecas fueron los primeros en utilizar el cacao como alimento, realizaban una bebida vigorizante, era amarga, fuerte y sombría la utilizaban como bebida en ceremonias religiosas. Esta bebida se llamaba xocoatl (agua amarga), elaborada a partir de las semillas de cacao molidas, mezcladas en agua, harina de maíz, pimienta, vainilla y achiote, todos ingredientes originarios de Centro América. Para los Aztecas esta bebida aportaba sabiduría, conocimiento y producía energía. Luego los Mayas adoptaron esta bebida a sus costumbres. (Jeanne, 2001)

Con el descubrimiento de América en 1492 Cristóbal Colón introdujo en su cuarto viaje en 1519 las semillas de cacao a España. Los españoles empezaron agregarle sabores de su territorio a la bebida Americana para quitarle el sabor amargo que no agradaba en Europa. Agregaron más agua, miel y azúcar. Así esta bebida se hizo popular en España. En 1580 aparecen en España las primeras fábricas de producción de pasta o masa de cacao. Las semillas eran fermentadas y secadas a l sol para luego tostarlas y calentadas para hacer la manteca de cacao, ah este líquido se lo dejaba solidificar hasta formar una tableta. Esta tableta se disolvía en el agua caliente para hacer el famoso chocolate. En 1590 los monjes introducen la primera bebida azucarada de chocolate en España. En 1600 las semillas de cacao provenían de todas partes del mundo, de América, India occidental y África, Y así el conocimiento y el cultivo del cacao empezó a ser conocido en el resto de Europa.

Antonio Carletti en 1606 publicó en Italia la receta de la bebida de chocolate con su libro de historias de su viaje a la India y España. Esta receta gusto a los italianos y se creó la primera

Ciocolateria, sitio para beber esta bebida. En 1615 el chocolate es introducido en Francia por la princesa española María Teresa, ella ofreció a su esposo Louis XIX este producto.

Alemania conoce este producto en 1641. En 1650 Clément Lasagne, chef cocinero del mariscal Plessis-Praslin, fabricó el primer praliné, chocolate con almendras acarameladas.

En 1687 se fabrica la primera máquina para prensar la manteca de cacao. En 1728 se construye en Inglaterra la primera fábrica de chocolate con maquinas de energía hidráulica para tostar las semillas. Con la revolución industrial, comenzó la producción de chocolate en masa lo que le hizo más popular en la burguesía.

Con el tiempo se fue mejorando y simplificando la producción gracias a las innovaciones en las maquinarias.

En 1815 en París, se creó el primer praliné con licor por la confitería Lemoine.

Hasta 1819 el chocolate tenía una estructura gruesa, bruta muy diferente al chocolate que hoy en día se conoce. Alrededor de 1823 *François Louis Cailleren*, en su fábrica en Suiza afina la pasta de chocolate haciéndola más refinada y vendiéndola en barras.

El gastrónomo suizo *Brillat-Savarin*, conocido por su obra *Fisiología del Gusto*, introdujo al chocolate como parte de los postres.

Los bastones de chocolate untuoso que conocemos hoy en día son probablemente una invención del químico Holandés *Coenraad Van Houten* en 1828. *Van Houten* también creó un polvo de cacao que se disuelve en agua más fácilmente. Este polvo de cacao era un polvo desgrasado, sin manteca de cacao. Que guardaba casi todo sus sabores. Por un tiempo pensó que la manteca era un su producto extra del cacao sin importancia en el chocolate pero se dio cuenta de que al mezclar a la pasta de cacao la manteca de cacao, ya extraída del cacao anteriormente, se producía un chocolate menos granuloso, más untuoso y más azucarado. Más tarde el suizo *Charles-Amédée Kohler*

produce en Lausane el primer chocolate con nueces.

En Bélgica en 1840, la fabrica Berwaerts produce un chocolate comprimido en pastillas y en figuras. Después de esto ya no solo se consumía el chocolate liquido sino también en solido. Los primeros en vender bastones de chocolate fue la fabrica Côte d'or en 1883.

La empresa Nestlé en 1875 crea la leche en polvo y el suizo Daniel Peter elabora el primer chocolate con leche en polvo en 1876. Esta mezcla produjo que el sabor del chocolate sea más suave y menos amargo.

En 1878 el suizo Rudolphe Lindt fabrico una maquina que mezcla lentamente las semillas de cacao, el azúcar y la leche en polvo formando un chocolate más fino.

En 1929 la firma alemana Hansa Mill introduce lecitina en el chocolate, la cual ayuda en la consistencia del chocolate provocando el surgimiento de las figuras de chocolate que se hicieron tradición para las fiestas de pascua y Navidad. El chocolate para cobertura fue creación del Belga Frans Callebaut en 1925.

En 1940 la armada americana fabricó un chocolate que resistía el calor para enviar como parte de las raciones de alimentación para los soldados.

Hoy en día el chocolate es uno de los placeres y dulces más populares y amados en el mundo, por su textura, sabor versatilidad y experiencia al probarlo.

ETAPAS DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE.

El método de producción del chocolate empieza por dejar fermentar en camas al aire libre el fruto completo de cacao en este proceso es el responsable del aroma y sabor del cacao. Después se limpia y desgrana las pepas de cacao y para eliminar todas las sustancias ajenas. Luego se pasa a tostar las semillas fermentadas para transformar el sabor adquirido en la fermentación en el sabor característico del chocolate. Se tuestan en hornos giratorios con un mecanismo que remueve las pepas de cacao constantemente. Este mecanismo de constante movimiento de las pepas es muy importante para que se calienten por igual y que la calidad sea uniforme. Esto produce el aroma del cacao. Por medio de rodillos mecánicos se quiebra los núcleos limpios de cacao. Los pedazos de cacao entran en un circuito cerrado, para evitar contaminaciones. (Belcolade, 2008)

En la siguiente fase de fabricación, los pedazos de cacao se muelen hasta formar una masa base (masa de cacao) se rompen las células de las pepas de cacao, y se libera la manteca de cacao.

Se prensa la masa de cacao con una prensadora hidráulica, se expulsa la manteca de cacao desde la masa de cacao. La manteca se recoge para elaborar otros productos o chocolate blanco. El resto se queda en la prensadora y se llama “torta prensada”.

Luego se lamina la masa para que se mezclen bien los ingredientes. Después se sigue con el proceso de conchado en donde una máquina mantiene en movimiento a la mezcla laminada. Así se airea bien a la masa y se la calienta hasta 50 °C para obtener una masa de chocolate homogénea y suave, Mejora el aroma y se evapora líquido. (Belcolade, 2008)

Finalmente se pre cristaliza o temperar esto produciendo que los cristales de la manteca de cacao se enfríen con el objetivo de obtener productos que brillen y tengan una textura dura pero fácil de

quebrar y cuando este se quiebre debe tener un sonido característico. Se coloca en moldes ubicados en una mesa que vibra. Para sacar las burbujas de aire del chocolate.

Se deja secar y el chocolate negro está listo para su uso y degustación. Su sabor dependerá de la cantidad de azúcar, leche, cacao u otros ingredientes que el fabricante desee aumentar por eso existe una gran variedad de sabores de chocolate.

3.9 LAS ESPECIAS

Las especias son ingredientes de sabor en las recetas de pastelería. Entre las especias más utilizadas esta la canela, la vainilla, el clavo de olor, la pimienta dulce, el anís, la lavanda.

3.9.1 LA VAINILLA

La vainilla es una planta tropical, una orquídea, esta produce un fruto del que se obtiene un saborizante. Los conquistadores españoles conocieron esta especie en las costas de Veracruz, México, en donde utilizaban la vaina fermentada para aromatizar sus bebidas como la bebida de chocolate. En ese entonces los aztecas y mayas eran los únicos que utilizaban y conocían este producto. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, con Hernán Cortez el cual descubre las costumbres del emperador Moctezuma II y su pueblo en el cual utilizaba la vainilla para aromatizar su bebida tradicional de cacao.

El comercio de la vainilla se dio en el siglo XVII, cuando el farmacéutico, de la Reina Isabel de Inglaterra,^{vii} Hugo Morgan, le presentó esta especie en ese entonces se la conocía como “alargada cáscara aromática”. Del XVII al XVIII, México mantuvo el monopolio de la vainilla ya que todos

los intentos de reproducir esta orquídea fuera de su hábitat fracasaron ya que la orquídea es una flor difícil de cultivar y no crece en cualquier clima. (Hubert Annie, 1998)

La vainilla fue muy apreciada en Francia con el Rey Louis XVI, el cual decidió cultivar esta planta en la *Île Bourbon* actual Isla de la Reunión, pero este intento fracasó. No fue sino hasta 1836 con la primera polinización artificial de la planta de la vainilla.

En 1841, Edmon Albius, un esclavo de Isla de La Reunión creó el procedimiento práctico que se utiliza hasta hoy. Este método de polinización, hizo a esta isla en líder en producción de vainilla en todo el mundo. Fueron los productores de la Reunión quienes introdujeron este producto en Madagascar en 1880. Hoy en día Madagascar es conocida por tener la mejor calidad de Vainilla por su aroma. Madagascar exporta el 60% de la vainilla al mundo. (Hubert Annie, 1998)

La vainilla debe sufrir un proceso de transformación para tener su aroma característico. Los Mexicanos fueron los primeros en realizarlo, se dejaba madurarla vaina alternándolas entre el sol y la sombra. Hoy en día su proceso es más complejo para tener una mejor calidad. Se comienza con un cambio brusco de temperatura sumergiendo las vainas por 3 minutos en agua a 63°C. Luego con un proceso de deshidratación aquí adquiere su color, en seguida se la seca en hornos a 65 °C, después se deja secar al sol y finalmente en la sombra. Posteriormente se refina por 8 meses en troncos de madera revestidos con pergamino, es en este período que se obtiene el aroma. Finalmente las vainas son clasificadas según su longitud, mientras más largas más prestigiosas y costosas.

3.9.2 LA CANELA

La Canela es un árbol de hoja perenne, originaria de Sri Lanka. En 4 mil metros cuadrados de terreno producen entre 45 y 68 Kg. de canela, su cosecha se realiza en época de lluvias. También se cultiva en Brasil, Birmania, India, Indonesia y en el Océano Pacífico.

La corteza del árbol de canelo se deja secar y se presenta en bastoncitos o molido en polvo. Tiene un fuerte sabor y perfume. En la antigüedad se la utilizaba para dar sabor a las bebidas. Desde la Antigüedad la canela fue muy apreciada, los egipcios ya contaban con una ruta de las especias con la India en donde comercializaban la canela para uso en bebidas, ceremonias o perfumes.

En la Edad Media la incorporaron en recetas como guisos, sopas, natillas y panes. Hoy en día es muy popular en las recetas Orientales, en la pastelería y en licores.

Los chinos alrededor del año 2500 A.C. ya conocían la canela y era más apreciada que el oro. En la antigua Arabia era un artículo muy valioso y sólo los sacerdotes podían recogerla de los árboles, su primera recolección era ofrecida al sol y luego se utilizaba para iluminar el fuego sagrado en el altar donde se ofrecería el sacrificio. Los egipcios también utilizaban la canela para embalsamar. (Hubert Annie, 1998)

También se dice que el emperador romano Nerón asesinó a su esposa en un ataque de rabia y luego de que ella ordenó que se quemaran como muestra de arrepentimiento la producción de canela de todo un año. (DRUERA, 2008)

La Canela fue importante para la relación y comercio entre el Oriente y Europa. En 1500, los portugueses llegan a la India a Ceylán en donde encontraron la canela que crecía de forma

silvestre y en 1536 ocuparon este territorio para proveerse de esta especie, Obligando al Rey de Ceylán a pagar a los portugueses un tributo de 12000 KG de canela al año. Más tarde con la colonización de Inglaterra a la India se formó en 1796 un monopolio de canela con la compañía British East India. En los siglos XVI y XVII la canela es la única mercancía que los marineros podían llevar libremente desde el oriente.

3.9.3 EL CLAVO DE OLOR

El clavo de olor, una de las especies más utilizadas en la cocina sea en postres, bebidas, salsas o carnes. Los chinos en el siglo III la compraban en la India para perfumarse, pero no conocían su verdadero origen, más tarde los navegantes árabes compraban esta especie en el golfo de Bengala y las costas chinas para vender en los mercados de Líbano y Siria. Luego entra a los mercados de Roma donde fue muy cotizado. Ya en la Edad Media se la utilizaba en un 15% de las recetas de carnes y para medicinas. Hoy en día se dice que su planta proviene de las islas Malucas en Indonesia al igual que la nuez moscada. (Hubert Annie, 1998)

3.9.4 LA PIMIENTA DULCE

La pimienta dulce o pimienta de Jamaica, como su nombre lo indica, proviene de Jamaica también se lo ha encontrado en México y Cuba. Procedente de un árbol de nombre *Pimenta dicoica* (7 y 10 metros de altura), en inglés se la denomina "*all spice*" debido a su facilidad de combinación con otras especies como la canela, clavo de olor, nuez moscada.

3.9.5 EL ANÍS

El Anís, planta herbácea de 60-80 cm. de alta, con flores blancas muy aromáticas que crecen agrupadas formando ramos. Originario del medio oriente, los árabes en la invasión a la península Iberia^{viii} trajeron el anís y lo cultivaron. En la Edad Media se hacía dulces de anís y licores como el Pastis francés, el Arrack en Oriente Medio o el ouzo griego. Y en la India mastican sus semillas para combatir el mal aliento. Su sabor es dulce y con un poco de picante. Hoy en día se cultiva a gran escala en España, Italia, Turquía, Bulgaria, América del Sur y Japón. (Hubert Annie, 1998)

3.10 FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Las frutas han estado con el hombre desde sus orígenes, los nómadas recolectaban las frutas para su alimentación posteriormente el hombre empezó a cultivarlas. Las frutas son ingredientes complementarios en la pastelería, dan color, sabor son ricas en vitaminas. Existe una alta variedad de frutas originarias de todo el mundo, existen frutas acidas (limón, toronja, naranjilla, naranja, piña, mandarina), con alto porcentaje de azúcar (uva, banano, frutilla), con un alto porcentaje de agua (Sandía, melón, coco, pitahaya), o con un alto porcentaje de pectina^{ix} (manzana, durazno, mora) que al mezclarse con agua se gelifica produciendo una jalea dulce, las mermeladas.

Entre los frutos secos encontramos a las nueces, estos son frutos o semillas que son indehiscente esto quiere decir que no se separa cuando está maduro. Son monospermas, compuestas de una sola semilla en su interior cubierto por una capa dura. Existen varios dos tipos de frutos secos Frutos secos de cáscara dura como: La almendra, la castaña, la avellana, el Anacardo, el Cacahuete, los piñones, el Pistacho, semilla de calabaza, semilla de girasol y el sésamo, macadamia, tocte, la nuez. Y por otro lado están las frutas desecadas: el dátil, higos secos, uva pasa, albaricoques, Ciruela pasa.

Los frutos secos sirven de guarnición en la pastelería, el postre más conocido es la torta de novias, pastel de licor con frutos secos. El chocolate es uno de los productos que mejor se une con estos frutos.

La almendra, se origina de las montañas de Asia occidental. Por ser la semilla el fruto de consumo, fue fácil su difusión al resto del mundo. En Mesopotamia y Persia su consumo en platos de sal y de dulce se hizo típico y tradicional.

Los Fenicios y Romanos extendieron su cultivo hacia la parte sur de Europa, en la cuenca Mediterránea, donde este fruto se desarrolló por el buen clima de la zona. Por lo que hoy en día la almendra está arraigada en la cultura y costumbres Mediterráneas. España es el mayor cultivador de almendras en el mundo desde hace más de 2000 años.

El pistacho al igual que la almendra fue cultivado por primera vez en Asia Occidental y paso a ser un producto importante en mediterráneo especialmente en Irán Central, donde su cosecha ha sido muy importante. Su mayor producción y utilización en recetas esta en Grecia, Turquía, Afganistán, Pakistán, Siria, Irán, Kirguistán y Turkmenistán.

3.11 LA GELATINA

La Gelatina, es una sustancia semisólida, incolora y translúcida que se obtiene del colágeno del tejido conectivo del despojo animal. Su producción empieza a partir de un remojo de pieles del ganado porcino o del ganado vacuno, en un ácido diluido o en una solución calina. Así los huesos se desengrasan y se empapan en el ácido para eliminar su calcio. La materia resultante de este remojo son los tejidos blandos de oseína. La oseína (Sustancia orgánica que forma parte de los huesos y los cartílagos). Luego se sumerge a la oseína en agua, éste proceso hidroliza al colágeno, antes de este proceso no es soluble en agua; por otro lado se lleva a ebullición el cuero, la piel y huesos para extraer la gelatina. El producto de esto se seca y muele para hacerlo polvo. La gelatina

al estar en contacto con agua caliente se diluye y al dejarlo enfriar sirve de cuajanté y en masas azucaradas como el fondant y el pastillaje ayudan a la elasticidad.

3.12 POLVO DE HORNEAR Y BICARBONATO DE SODIO.

El polvo de hornear es un polvo blanco muy fino que reacciona al contacto con líquido y calor produciendo gas carbonizado que hace que las masas se eleven. Consiste de una mezcla de sales alcalinas y sales acidas.

El polvo de hornear fue inventado a fines del siglo XIX después del bicarbonato de sodio, su primera utilización fue en 1790 en Estados Unidos. Esta dejaba un gusto amargo luego de utilizarla. Alrededor de 1835 se desarrollo el primer polvo de hornera a base de crémor tártaro¹ y bicarbonato en 1850 este polvo de hornear empezó a ser comercializado. A fin del siglo XIX. Se remplazó el crémor tártaro por ácidos de fosfato mono cálcicos y sulfato de sodio.

El bicarbonato de sodio es un compuesto sólido cristalino de color blanco muy soluble en agua, con un ligero sabor alcalino. Se puede encontrar como mineral en la naturaleza o se puede producir artificialmente. Su El uso principal es en la pastelería donde reacciona con otros componentes para liberar CO₂, que ayuda a la masa a elevarse, dándole sabor y volumen. Los compuestos ácidos que inducen esta reacción incluyen bitrato de potasio (*crema de tártaro*), jugo de limón, yogur, ácido acético.

El polvo e hornera es más eficaz que el bicarbonato ya que empieza actuar a una temperatura más baja y no deja un sabor amargo en las reparaciones.

El bicarbonato se utiliza en los pasteles de chocolate para darle un color más oscuro.

3.13 INGREDIENTES QUÍMICOS MODERNOS

Los nuevos ingredientes que se encuentran en el mercado son los ingredientes moleculares, mezclas químicas que reaccionan a los proceso de gelificación y batido al que se los somete produciendo, espumas, geles, emulsiones, logrando nuevas texturas, recetas y sabores en la cocina.

Uno de estos ingredientes es el agar-agar, esta es una sustancia gelatinosa proveniente de las algas marinas. Este producto tiene la ventaja de poder gelificar productos con alto porcentaje de acidez, lo cual una gelatina animal no puede hacer. Existen otros productos como la lecitina de soya como emulsionante y espumante, ingredientes que regulan la acidez como el ácido ascórbico y espesantes como el xanthan. También se utiliza sifones con nitrógeno comprimido para realizar cremas y espumas de productos que naturalmente no se los puede transformar en cremas o espumas.



(ritzescoffie, 2009)

3.14 LOS MATERIALES Y EQUIPOS BÁSICOS

Los utensilios de cocina son herramienta utilizadas en el área culinaria que ayudan a una correcta preparación de platos y a un trabajo ordenado e higiénico.

Desde los comienzos de la cocina, el hombre ha visto necesario utilizar herramientas para cocinar. En la prehistoria se preparaba la comida sobre hogueras sirviéndose de cuencos de piedra para calentar líquidos, un mortero y el almirez para pulverizar hierbas y sal.

Con el tiempo se empezó a trabajar y tallar la madera y se utilizó utensilios de madera, más tarde de cobre y bronce luego de hierro y recientemente de plástico. Por último, la era eléctrica y electrónica, que permite automatizar y acelerar muchos de los procesos de preparación culinaria.



3.14.1 EL HORNO



Horno en una pintura de Millet

El Horno es una maquinaria que genera calor dentro de un compartimento cerrado. Se utiliza para cocinar, calentar y secar alimentos.

La energía calorífica se obtiene por combustión desde leña, gas o electricidad. El horno tradicional tenía forma de pequeña bóveda sobre una base plana y una sola abertura que era la entrada. Se calentaba mediante el fuego de la leña, que se dejaba consumir. El grosor de sus paredes de tierra lograba un ambiente térmico guardando el calor. Primero se colmaba de leña el orificio del horno, hasta que la leña se haga carbón. Y el horno se caliente, a veces utilizaban piedra volcánica en la base ya que esta mantienen el calor. Luego se limpiaba los restos que produce la combustión, se limpia la ceniza y se colocaban los alimentos para asar. El hornear en este horno da un sabor característico y único a las preparaciones. (Michel, 2004)

Con la aparición del gas surgió una nueva opción de hornear, sin necesidad de prender leña, tarea ardua y larga. Este tipo de cocción es más controlada y no emiten gases por combustión pero en pastelería no se recomienda ya que el calor no se distribuye uniformemente lo que ocasiona por ejemplo que en un pastel en un borde este quemado y el otro crudo. Por último con la invención de la electricidad aparecieron los hornos eléctricos, estos son los mejores en controlar la temperatura

y en su distribución de calor. Su uso es costoso porque utiliza mucha electricidad pero su temperatura es uniforme y más controlada que los anteriores.

Después con la experiencia y necesidades de los pasteleros se fueron desarrollando los hornos eléctricos, a gas ya diesel. Además estos hornos ahora tenían diferentes formas de esparcir el calor dentro de la cámara. (A convección, hornos rotativos, horno ciclo térmico).

El Horno de microondas surgió de la generación de ondas electromagnéticas que interaccionan con las moléculas de agua contenidas en los alimentos. Este proceso aprovecha las propiedades resonantes de las moléculas de agua que son absorbidas por la energía de las ondas electromagnéticas, causando que la temperatura del producto se eleve. De esta manera los alimentos se cocinan de a centro hacia fuera en pocos minutos. La desventaja de este horno es que su cocción no es uniforme y elimina las propiedades nutritivas de los alimentos. (Grasser Hermè, 2008)

3.14.2 EL REFRIGERADOR Y EL CONGELADOR

La refrigeración es el proceso de mantenimiento de la temperatura de un producto en un espacio. La reducción de temperatura se realiza extrayendo energía del cuerpo, reduciendo su energía térmica, contribuyendo a reducir la temperatura de este cuerpo. Este proceso fue insertado en un aparato hermético Charles Tellier en 1867 para preservar los alimentos.

Posteriormente aplicó este método para su utilización industrial, empezando por la creación de hielo seco. En 1876 fabricó el primer congelador de alimentos.

Christian Steenstrup (1873-1955) empleado de General Electric, diseñó el primer refrigerador de doméstico en 1927, de acero con un sellado hermético y un compresor cilíndrico en la parte de

arriba².

La calidad y productividad mejorado para el siglo XX las técnicas del frío y del calor han sido completamente dominadas. No existe ningún pastelero que no tenga su cuarto frío, sus hornos de última tecnología, y sus vitrinas refrigeradas.

El termómetro con mercurio fue inventado en 1742 por el físico sueco *Celsius*, (1701-1744) este termómetro marcaba 0° grados cuando el agua esta en ebullición y 100° cuando el agua está congelada. Pero en 1745 después de la muerte de *Anders Celsius*, *Linné* (1707-1778) invierte la tabla del termómetro cambiando a como conocemos hoy, con el momento de congelación en 0° grados y el punto de ebullición a nivel del mar en 100° grados.

3.14.3 LA BATIDORA (Ament, 2007)

In 1870, Turner Williams the Providence Estados Unidos, invento la primera batidora de huevos manual. Después de unos años en 1908 tomando el mismo concepto, el ingeniero en manufactura, Herbert Johnson, inventó la primera batidora eléctrica, inspirado en la forma en que un panadero amasaba la masa con una gran cuchara de metal. Para 1915, las batidoras eran parte importante en todas las panaderías y pastelerías. En 1919, se introdujo las batidoras a los hogares. (Bèatrice, 200)

Como conclusión de este capítulo podemos decir que esta investigación nos ah servido para conocer las propiedades de los ingredientes, su lugar de origen y descubrimiento para pasar al siguiente capítulo con un mayor conocimiento de cómo se debe utilizar estos productos.

CAPÍTULO IV

1. ANÁLISIS Y APLICACIÓN

Después de haber investigado sobre la evolución de la pastelería, llama la atención el trabajo que se realiza en azúcar y en chocolate. Lo innovador de realizar esculturas con azúcar tirada, caramelo y el buen potencial de negocio. Para empezar esta producción investigaremos específicamente sobre esta área de la pastelería.

El trabajo en azúcar gracias a la expansión de la tecnología llegó a su auge. Lámparas de 320 vatios permiten trabajar más tiempo el azúcar sin que se cristalice y se solidifique. Los acondicionadores de aire ayudan a reducir la humedad del ambiente para que el azúcar no se ameloche, el material de silicona que aguanta altas temperaturas nos ayuda a manipularlo, los termómetros de azúcar que alcanza temperaturas de más de 200 °C.

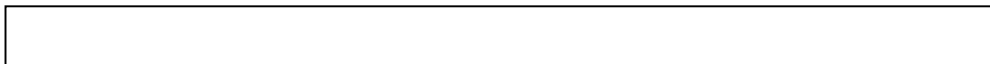
Existen varios tipos de modelaje del azúcar, usualmente se emplea una combinación de estos en la producción de esculturas, cada una de estas técnicas producen distintos tipos de materias que se emplean dependiendo del uso y utilidad que tendrán en la pieza final.

El azúcar tirada, Se realiza cocinado el azúcar junto con el agua alcanzan la temperatura de 121° grados C, se incorpora colorante, este líquido se vierte sobre manteles de silicón. Se deja enfriar hasta que se forma un bloque de caramelo. Se guarda en cajas aislantes de humedad, con piedras especiales que absorben la humedad.

Para trabajarlo, el área debe estar libre de humedad. Se corta el bloque en pedazos grandes y se derrite el azúcar en el microondas con ayuda del mantel de silicón, luego se lo lleva a las lámparas para mantener el azúcar caliente y poder manipularlo.

Utilizando guantes especiales para manipular azúcar se a masa doblándola, tirando hacia afuera y

doblando en si mismo varias veces para que el azúcar tenga brillo. Una vez realizado esto el azúcar puede ser modelada. Siempre manteniéndola en las lámparas.



El azúcar soplada, se utiliza el azúcar tirada, se coloca en una bomba de goma manual. Luego se realiza al igual que si fuera vidrio se sopla dentro del azúcar se debe utilizar ventiladores para refrescar el azúcar para que mantenga su forma.

El azúcar de molde, se vierte el almíbar en moldes especializados para soportar la temperatura del azúcar. Estas figuras suelen ser menos estilizadas que las anteriores pero se utiliza en elementos bajos y en estructuras para “show pieces” (piezas para exponer).

Pastillaje, masa de azúcar impalpable, glucosa, para moldear, cuando está seco se endurece y es muy frágil tiene la apariencia de cerámica. Cuando se seca se debe ligar las imperfecciones.

Azúcar presionada, se mezcla con una cantidad mínima de agua y se coloca bajo presión. Al secarse se endurece y se convierte en un pedazo sólido. No se utiliza con frecuencia ya que su imagen no es muy estética.



2. EL ECUADOR Y EL AZÚCAR

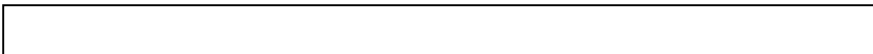
El Ecuador produce azúcar de caña aproximadamente desde el siglo 17, cuenta con refinadoras de azúcar como el Ingenio Valdez en la provincia del Guayas, Salinas de Ibarra, parte noroccidente y en Loja. En sus comienzos se utilizaban indígenas y esclavos para cultivar la caña en las montañas costeñas.

En el Ecuador solo se trabaja y comercializa el azúcar de caña, este es un poco más difícil de trabajarla a comparación del azúcar de remolacha que es menos cristalina, se disuelve mejor, más uniformemente y rápido. La decoración en azúcar es 100% comestible y degradable es amigable con el planeta porque no tiene desperdicios, no consume mucha energía, no utiliza plásticos ni papel.

3. EL CHOCOLATE PARA ESCULTURAS.

El Chocolate es un producto muy manejable. Con él se puede realizar desde salsas hasta figuras.

Para realizar figuras lo más importante es el procedimiento de temperar el chocolate.



El procedimiento de temperar el chocolate es muy importante para el resultado final. Este proceso hace que el chocolate tenga brillo, textura y se endurezca.

Se empieza derritiendo el chocolate en baño maría para que sus elementos (cacao, mantequilla y azúcar) se integren de manera uniforme, llevando el chocolate a una temperatura de 50°C.

Luego se procede a enfriar el chocolate, para esto se vierte la mitad del chocolate en una mesa de mármol limpia y bien seca, con la ayuda de dos espátulas (una de codo y una recta) se esparce el chocolate y se recoge para que se enfriara hasta llegar a 27°C. Se mezcla con el resto del chocolate caliente hasta que llegue a los 30°C. A esta temperatura se puede trabajar.

2. EL ECUADOR Y EL CHOCOLATE

El Ecuador es conocido por tener uno de los mejores cacaos de aroma. Empresas como Nestlé y otras empresas europeas importan nuestro cacao para procesarlo en chocolate. “A diferencia de otros cultivos, como banano, aproximadamente el 70% del cacao del mundo es producido por pequeños agricultores” (CONSERVACION Y DESARROLLO, 2008)

“Tonathiu Acevedo, director de la empresa Agroindustrias Unidas de Cacao de México, quien visitó el país en busca de nuevos proveedores, expresó que ellos tienen una capacidad de procesamiento de 30.000 toneladas al año y compran entre 10.000 y 12.000 toneladas anuales a Ecuador, de las cuales el 70% es de cacao nacional y el 30% CCN51 (clon ecuatoriano de mayor rendimiento).” (Universo, 2010)

En estos últimos años se ha empezado a procesar el chocolate en el Ecuador con ayuda de administradores extranjeros hoy en día existen al menos 3 empresas como CAONI y Cacaoyere.

Los ecuatorianos aprecian el chocolate pero todavía no se ha creado una cultura de chocolate. En países como Francia, Bélgica y Suiza ya existe la cata de chocolate en donde se experimentan diferentes olores, texturas y sabores. Chocolates derivados de diferentes especies de cacao, con porcentajes de cacao y manteca diferentes que provocan un placer diferente. Otros con frutos secos, esencias, leche, licor.

También en estos países existe un alto mercado de chocolatería fina y de figuras y esculturas en chocolate.

Existen chocolaterías en Quito conocidas por sus chocolates rellenos y trufas pero no existe una empresa que oferte lo antes mencionado.

3. EL ECUADOR Y EL DISEÑO DE TORTA

Según mi punto de vista, el arte del diseño de tortas en el Ecuador ha crecido lentamente. Hoy en día se ha empezado a salir de lo clásico (torta de frutos secos en licor) y se está empezando a tomar las tortas bases como naranja, vainilla, nuez, manzana para utilizarlas en eventos. Al igual que las decoraciones hoy en día se está dejando a un lado lo clásico, (flores, trabajos en pastillaje) para utilizar piezas de chocolate, figuras y diseños vanguardistas.

Por otro lado la existe la decoración en pequeñas pastelerías En donde se sigue utilizando tortas cubiertas de crema o mantequilla y decoraciones clásicas, tortas blancas con flores y se utilizan los puentes, bases y un trabajo preciso y laborioso en manga con glasé.

Las pastelerías especializadas en tortas y las empresas de eventos buscan y realizan tortas innovadoras, con mucho color, temas y nuevos sabores. Ya que sus clientes buscan sobresalir, nuevas tendencias, salir de lo habitual con tortas de varios pisos, colores y temas especiales.

Pero por el momento no estamos al nivel de otros países como Estados Unidos en donde actualmente realizan tortas con implementos electrónicos, juegos pirotécnicos, movimiento, etc.

En conclusión el azúcar y el chocolate son complementarios en la decoración de tortas, con esto se lograra tortas con más porcentaje de piezas comestibles y al tener dos materias primas diferentes se lograrán efectos, diseños y piezas más estilizadas y creativas.

5.1 El fondant

El fondant es una masa manejable compuesta de gelatina, agua, azúcar impalpable y glucosa; que al reposar forma una masa blanca la cual se puede dar forma y sirve para forrar tortas.



5.2 El arte pastelero

Como parte de este proyecto deseamos unir las artes de la pastelería en un solo producto para crear una experiencia deslumbrante a la vista, una torta decorada en azúcar, chocolate y fondant logrando que toda su decoración sea 100% comestible y tener diseños únicos y realistas.

Por otro lado se complementara este servicio con cursos cortos de decoración y realización de tortas y cursos de cata de chocolates.

4. CATA DE CHOCOLATE

La empresa Belga fabricante de chocolate VALRHONA, conocida por tener el mejor chocolate del mundo. Realiza las primeras cataciones de chocolate en Europa. ¿Cómo se cata un chocolate? De igual manera que un buen vino. Tomando los 5 sentidos Vista, Olfato, oído, tacto y Gusto.

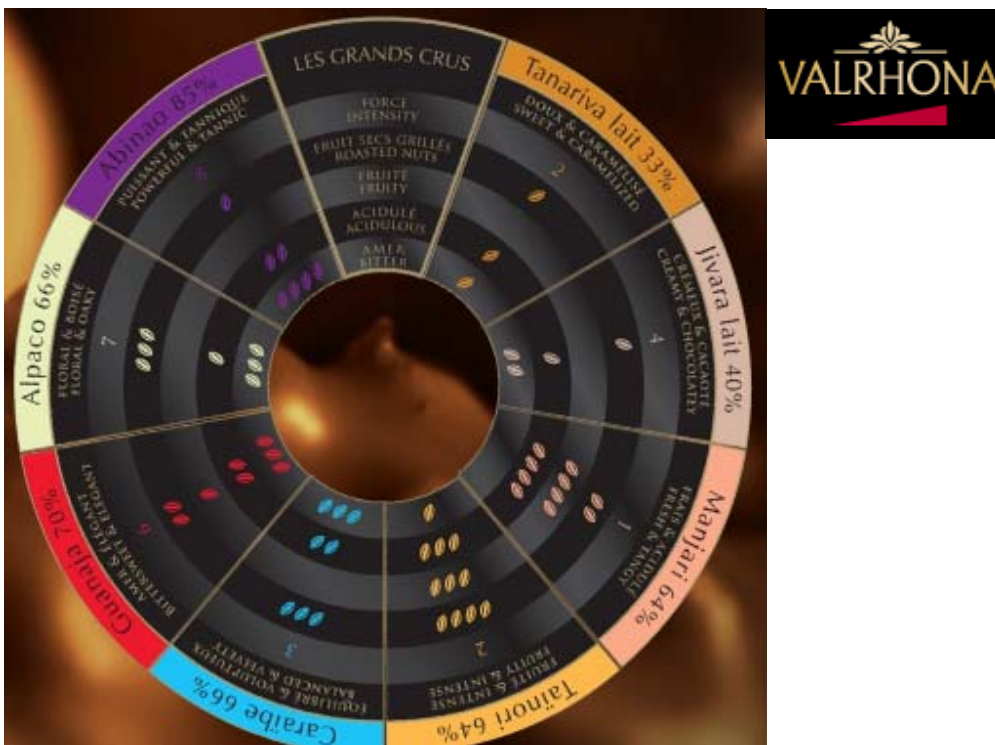
Como degustar un chocolate.

1. Tomarse el tiempo de cautivar el brillo y el color del chocolate. Existe una amplia paleta de colores del chocolate como leche-chocolate, chocolate oscuro, o chocolate-Caoba) este paso es un comienzo para conocer la variedad de semillas de cacao que existen.

2. Oler el chocolate e impregnarse con sus olores, un contacto simple que permitirá conocer su riqueza aromática.
3. Luego probar un poco del chocolate, tener el chocolate entre los dientes y quebrarlo para apreciar su sonido.
4. Derretir delicadamente y tomándose el tiempo el chocolate en la boca para que se liberen los sabores y aromas, respirar concentrándose en la nariz para sentir los sabores y aromas. Al igual que en el vino notara primero los aromas volátiles como son las flores y frutas. Luego están los aromas de cuerpo que son a nueces, especias y levaduras. Finalmente al final de la degustación es posible que en algunos chocolates aprecie el aroma de ladera, melaza, entre otros.
5. Este proceso lo puede repetir varias veces hasta conseguirlo.
Concentrarse en su lengua para apreciar la acidez (sensación en los lados de la lengua y la estimulación de la saliva; el amargo (sensación al fondo de la lengua que perdura).

Es importante tomarse el tiempo de enjuagar la boca con agua y pan de agua entre cada degustación para limpiar del amargo o acidez que puede permanecer en boca y empezar de nuevo

Para aprender y tener conciencia de la riqueza del chocolate el cual no está ligado a sus porcentajes de cacao sino a sus orígenes e historia. Este círculo se basa en los chocolates que produce Valrhona pero se podría hacer uno con cualquier tipo de chocolates una vez que se han catado y analizado sus características, Esta información fue tomada de la Pagina Web ([www.valrhona.com/fr#/espace-gourmets/pedagogie-du-gout.](http://www.valrhona.com/fr#/espace-gourmets/pedagogie-du-gout)) y de un reportaje visto en Francia en Abril del 2010. Sobre el chocolate llamado, Pierre Marcoline va a Perú y Valrhona.



www.valrhona.com/Fr/espace-gourmets/pedagogie-du-gout

CURSOS DE DECORACIÓN Y REALIZACIÓN DE TORTAS

Los cursos se realizarán los días martes y miércoles de 4 a 6 pm. Este curso estará enfocado a personas que desean conocer las bases de la decoración y realización de tortas tradicionales. Los cursos los realizarán personas que trabajan en la empresa y profesionales reconocidos. Se dividirá en 3 módulos de 12 horas por módulo. Con un cupo para 12 alumnos. En cada clase los alumnos realizarán su propia torta y la decorarán mientras el profesor les enseña nuevas técnicas y supervisa la elaboración.

Costo	1 modulo mínimo 12 personas
Profesor por hora \$20	\$240
Materiales	\$ 500
Total Costo	\$ 740
Total P.V.P	\$ 75
Total por hora (16 horas)	\$ 6,25
Utilidad al mes por 12 alumnos	\$ 160

CAPÍTULO V

PLANTEAMIENTO DE UN PROYECTO DE PASTELERÍA ENFOCADO A LA DECORACIÓN DE PASTELES IMPLEMENTANDO EL ARTE EN AZÚCAR Y CHOCOLATE SU PRODUCCIÓN, VENTA Y CURSOS EN QUITO-ECUADOR.

5.1 INTRODUCCIÓN

A continuación se proyectara un nuevo negocio de elaboración pasteles con decoraciones innovadoras en azúcar, chocolate y fondant y pasteles en Quito-Ecuador.

Primero se debe identificar dónde se encuentra el mercado objetivo, quiénes serán los cliente y el lugar del local.

Conocer las necesidades de los clientes y proseguir con un plan de negocios factible.

Como primer paso se realizara un estudio de la zona en donde se piensa ubicar el negocio, para identificar los negocios similares en el perímetro y también los negocios que ofrezcan servicios que podrían ser complementarios al emprendido. Se analizara su ubicación, el tipo de productos, servicio que ofrecen, su precio, la calidad del servicio, su presentación, los aspectos de valor agregado, etc.

Como segundo paso se realizara un focus group que permita medir la demanda de nuestro producto y servicio en la zona donde nos ubicaremos.

Por otro lado se buscara el material publicitario relacionado con los productos y servicios que ofrecen nuestros potenciales competidores como anuncios en periódicos, catálogos, página web, etc.

5.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO DE PRODUCCIÓN

La actividad que se realizara es la elaboración y venta directa de productos de pastelería, tortas con decoraciones en azúcar, chocolate y fondant.

5.2.1 CARACTERÍSTICAS DEL NEGOCIO

Esta microempresa se basara en la producción y venta de pasteles con decoraciones en azúcar, fondant y chocolate de manera artesanal. Complementando con el servicio de enseñanza de pastelería artesanal y decoración.

La maquinaria y herramientas serán básica pero garantizaran el uso de insumos adecuada, de calidad y buena presentación.

5.2.2 RECURSOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA

Al ser una producción artesanal se necesita los equipos y herramientas básicas, por lo tanto el costo de inicio es medio, se realizara un préstamo bancario y se utilizaran ahorros personales del emprendedor que permitirán poner la producción en marcha.

5.2.3 RECURSOS HUMANOS

Al ser una producción artesanal y con orígenes de producción en el domicilio del emprendedor, se contarán con siete personas para las áreas de producción, administración, contabilidad y ventas.

5.2.4 UBICACIÓN DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN

El lugar de producción y venta se ubica en la ciudad de Quito, (con una población estimada en de 1, 980,478 habitantes según el INEC en 2011) en el Norte Quito Parroquia Iñaquito, sector Quito Tennis. Nuestro grupo objetivo es de aproximadamente 13.780 mujeres de entre 23 y 50 años que viven en Quito y sus alrededores que buscan pasteles para sus eventos como bodas, cumpleaños baby showers, etc, datos que fueron obtenidos del estudio de mercado que realiza Facebook para empresas que desean promocionarse mediante esta página web, 20 de Octubre del 2011.

La producción se realizara en un departamento en planta baja del domicilio del emprendedor de este proyecto. Este lugar posee una amplia cocina que se modificara para ser el área de producción, un área de recepción y ventas, un área de almacenamiento y un cuarto donde se facilitarán las clases.

6. ENTORNO INTERNO

6.1 Misión Empresarial

Crear pasteles que provoquen emoción, con una experiencia de sabores y texturas. Y deslumbrarlos con nuestros diseños personalizados enfocados en el detalle.

Además deseamos lograr fidelizar a nuestros clientes y atraer constantemente a nuevos consumidores por nuestro prestigio en la calidad, sabor, arte e innovación.

6.2 Misión social

Ser una empresa que esté encaminada hacia la responsabilidad social.

Responsabilidad dentro de la empresa: nuestro personal está continuamente renovando sus conocimientos a la vez que tratamos de que su experiencia en nuestra empresa sea de alta satisfacción personal y profesional.

Preocupación por la comunidad Como empresa esperamos lograr cambios en la sociedad apoyando a los trabajos comunitarios ya existentes como Solana, Fundación niños de María, Muchacho Trabajador, que proveen a jóvenes de escasos recursos cursos técnicos de pastelería para su futuro.

Por otro lado impartiremos cursos de Cata de chocolates y decoración básica para amateurs.
(detalle de los cursos en la pág. 84)

Responsabilidades con el Estado. Como empresa creemos en la importación de las normas estatales por lo cual nos comprometemos a pagar salarios dignos y justos, a pagar todos los impuestos de ley y a tener todos nuestros permisos en orden.

6.3 Visión

Como empresa se quiere llegar hacer reconocida por la calidad de en el trabajo y sus productos (Para esto se está dispuesto a dar todo tiempo, conocimientos, experiencias y virtudes, siempre mejorando los defectos en el camino.)

6.4 Tipo de empresa

El principal elemento de la empresa es la capacidad humana para realizar trabajos físicos. Comprende el área de restauración.

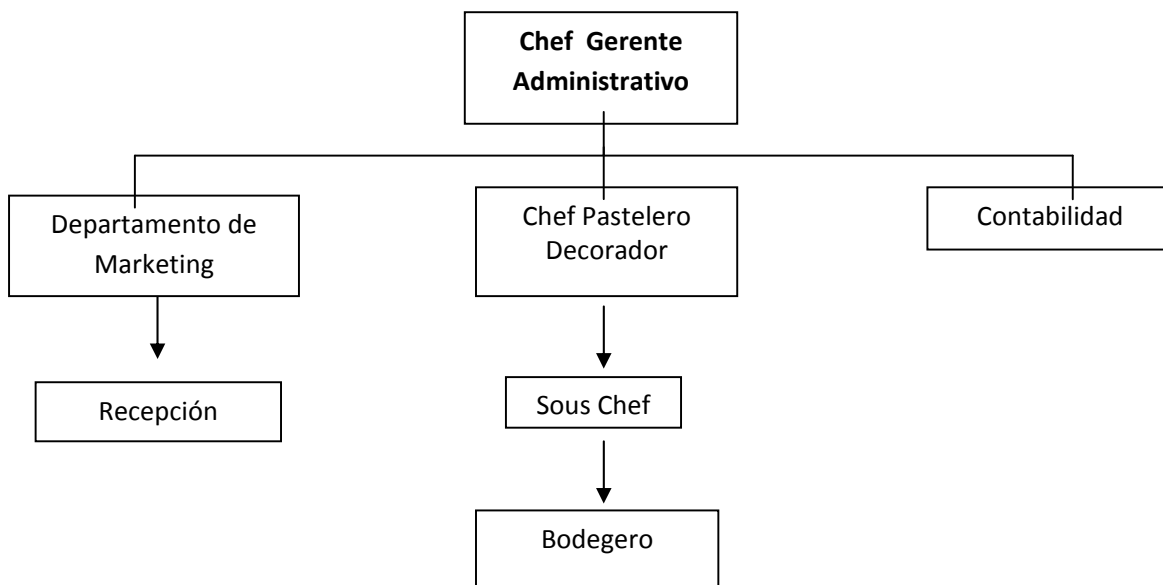
Será catalogada como microempresas, de propiedad individual. Sus sistemas de fabricación serán artesanales, la maquinaria y el equipo son elementales, los asuntos relacionados con la

administración, producción, ventas y finanzas son elementales y reducidos y el director o propietario puede atenderlos personalmente.

Será una empresa privada en la cual su capital estará en manos del dueño. También será una empresa local que operara en el distrito metropolitano de Quito.

Sera unipersonal: El empresario o propietario, es la persona con capacidad legal para ejercer el comercio, responderá de forma ilimitada con todo su patrimonio ante las personas que pudieran verse afectadas por el accionar de la empresa.

6.5 Organigrama empresarial



La empresa en sus comienzos contara con 7 personas.

- Gerente y dueño de la empresa.
- Ing. En Marketing
- Recepcionista
- Contador.

- Chef Pastelero decorado,
- Sous chef Pastelero decorador,
- Jefe de bodegas, Almacenamiento,.

6.5.1 COMPETENCIA DEL PERSONAL

- Chef administrativo, conocimiento en administración en pastelería, conoce a profundidad los procesos de producción. Conoce como elaborar tortas, decoraciones en Azúcar, chocolate y fondant. Noción de estética y arte.
- Chef pastelero conoce a profundidad los procesos de producción. Conoce como elaborar tortas, decoraciones en Azúcar, chocolate y fondant. Noción de estética y arte. Negociación con proveedores.
- Sous chef pastelero. Alto conocimiento en la elaboración de tortas y operación de las maquinas. Conocimiento en figuras artísticas pasteleras y noción de estética y arte.
- Gerente de Marketing, Conocimiento de manejo de marca y promoción
- Recepcionista, Con noción en ventas, cordial, amable con espíritu de servicio, conocimiento en office.
- Bodeguero, conocimiento de normas de almacenamiento, conocimiento de los productos, negociación con proveedores.

Con el tiempo se agregaran otros puesto como:

- Distribuidor, con licencia para operar automóvil o furgoneta pequeña.

6.5.2 Características del trabajo y contratos

Es muy importante para la empresa la salud física y mental de los empleados es por esto que se ve necesario que el personal mantenga una vida con porcentajes bajos de estrés, con una vida familiar y que tenga tiempo para realizar actividades fuera del trabajo.

Es por esto que la empresa trabajara de Martes a Sábado sin excepción, para que los empleados puedan pasar los domingos en familia y los lunes tener libre. Se trabajaran las 8 horas diarias de ley y se tomaran en cuenta las horas extras.

CONTRATOS

Es importante en esta investigación y en la creación de una empresa conocer las bases de un contrato. Y señalar como se procederá en la empresa.

El contrato del personal se realizara luego de un proceso de selección y se formalizara por escrito.

En el contenido del contrato se especifica lo siguiente: La identificación de las partes, el objeto del contrato (contrato laboral, empresa pastelera), la retribución convenida y la duración del contrato.

En la duración del contrato las partes contratantes son libres de establecer la duración que se considere conveniente.

Se exigirá al empleado un período de prueba con un máximo de 3 meses en donde el empleador evaluara su trabajo, su desarrollo en la empresa y si esta persona trabaja de acorde a las normas de la empresa

La jornada de trabajo será 8 horas diarias, de martes a sábado, de 7:00 a 15:00 horas incluidos almuerzo.

La prohibición de competencia: el trabajador no podrá celebrar otros contratos de trabajo con otras empresas. Debe ser un trabajador de plena dedicación con la empresa a la que presta sus servicios, además la empresa prestará importancia a la salud del empleado por lo que sugiere que no se trabajen más horas de las exigidas en un trabajo a tiempo completo.

La empresa desea que sus empleados estén en constante aprendizaje y capacitación por lo que sus empleados tomaran capacitaciones pagadas por la empresa es por esto que se ve necesario un pacto de permanencia en la empresa (se estima un costo de \$ 200 por empleado) cuando el empleado haya recibido una especialización profesional con cargo a la empresa durante un período de duración determinada, podrá pactarse que el empresario tenga derecho a una indemnización por daños y perjuicios si aquél abandona el trabajo antes del término fijado.

Anexo número 3 MODELO CONTRATO DE TRABAJO A TIEMPO INDEFINIDO

(abogadosenlinea, 2008)

7. CARACTERÍSTICAS DE LA COMPETENCIA.

Al hacer un estudio de mercado sobre las pastelerías de Quito se ha categorizado como competencia a las que tiene un renombre, alta calidad en producto y servicio, Y que ofrecen tortas diseñadas en fondant. Todas estas poseen precios altos en la elaboración de tortas especializadas como: Hansel & Gretel, La Casita de Chocolate, San Honoré, Popy, Ilusiones y Fondant y personas naturales que se dedican a la elaboración de tortas.

Por otro lado existe la competencia de cursos cortos de pastelería. En el mercado hay varios cursos de cocina para todo tipo de gustos y economías; Algunos cursos son especializados en decoración y tortas, tomaremos como ejemplo la empresa que sería de mayor competencia, *Bellazucar*, esta empresa tiene cursos intensivos de 3 sábados de 9am - 1pm, por nivel. Su costo es

de 60 dólares esto incluye material didáctico, uso de las instalaciones y materia prima para realizar un solo pastel entre toda la clase.

Ventaja competitiva

La principal ventaja que tiene este proyecto es tener bajos costos fijos y ser el primero en ofertar este producto (tortas con decoraciones en azúcar, chocolate y fondant) en Quito. Además de contar con el conocimiento en la materia prima, producción, productos y el uso de tecnología tradicional e innovadora.

8. ESTABLECIMIENTO

8.1 DECORACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

El establecimiento contara con el área de producción. Tendrá una recepción en donde los clientes podrán conocer la empresa, ver los productos, tener una cita con el chef para conocer sus deseos y tipo de evento que realizarán para luego efectuar su pedido. Se contará con un área donde se dispondrá productos de muestras gratis, publicidad y una estantería en donde se venderá algunos productos de pastelería.

La recepción será un área confortable y acogedora. Estará decorado con los colores del logo, morado, blanco y negro. Tendrá un estilo Minimalista ^x



Pastelería Sadaharu Aoki, Boutique Port Royal Paris.

También se tendrá un cuarto adjunto donde se realizarán los cursos, capacitaciones y cataciones de chocolate así los cursos se podrán realizar a cualquier hora sin interferir en la producción diaria.

8.2 FACTORES DE LOCALIZACIÓN

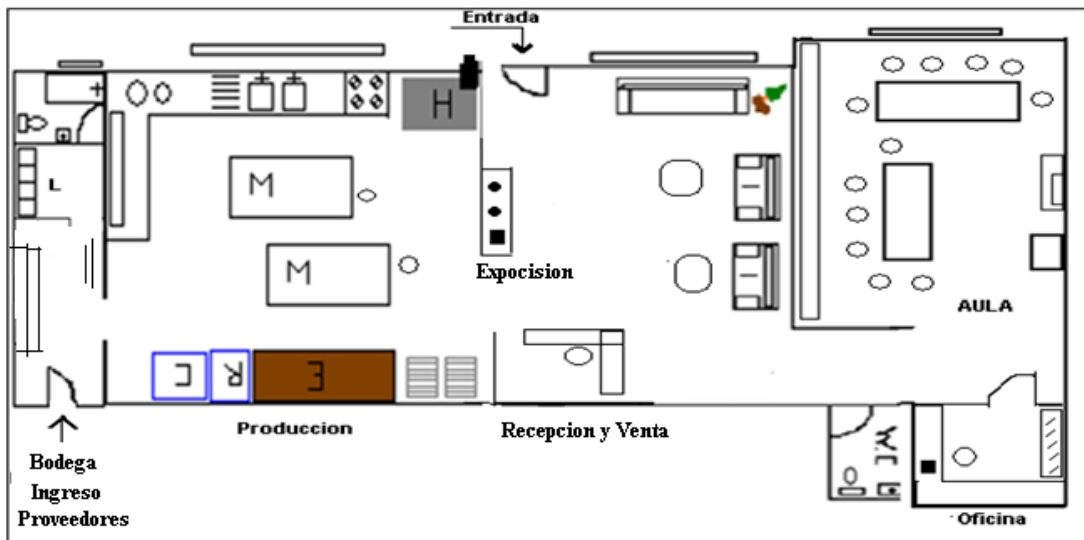
El lugar escogido como local y área de producción ha sido escogido por tener los siguientes factores: Existencia de espacios adecuados para implementar los equipos y áreas necesarias, servicio de transporte cercanos (trole Av. 10 de Agosto y “Y”, Eco vía Av. América y Brasil) cercanía al mercado consumidor, disponibilidad de servicios públicos, seguridad y costo bajo de arriendo.

La ubicación de la producción será en el norte de Quito, sector Chaupicruz, antiguo Quito Tennis. Este sitio es ideal para este negocio ya que el grupo target se encuentra en esta zona, nos encontramos cerca del mercado Iñaquito, de vías principales como La Occidental, Sector el Bosque, Av. Brasil y Av. América.

En este sector se encuentran varias pastelerías, Av. Brasil sector Quito Tennis entre Av. América y Av. Carvajal (Cassoulet, Arenas, Gustapan, Cyrano y Honey & Honey) estas no venden tortas decoradas. En el centro comercial el Bosque Ubicado en la Av. Carbajal se encuentra la Casita de Chocolate en donde si realizan pasteles decorados.

8.3 DISEÑO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL DEL LOCAL

Implantación de áreas



8.4 EQUIPAMIENTO Y COSTO

Para realizar esculturas en chocolate y en azúcar se necesitan diferentes instrumentos necesarios para una correcta elaboración. Algunos de estos por sus características tienen un costo alto. (Anexo 7, cotización termalimex).

9. ENTORNO DEL CLIENTE

9.1. TAMAÑO DEL MERCADO.

Tomando los datos del INEC, instituto nacional de estadísticas y censo, datos del Censo 2011. Existen 1.965.471 habitantes en la provincia de Pichincha y 1, 399,378 habitantes en la ciudad de Quito, de los 13.780 son mujeres de entre 23 y 50 años que viven en Quito y sus alrededores que buscan pasteles para sus eventos como bodas, cumpleaños baby showers, etc. datos tomado de las Estadísticas de anuncios en Facebook.com el 20 de Octubre del 2011.

9.2 DEFINICIÓN DEL MERCADO OBJETIVO

A continuación se valorara el mercado objetivo. Tomando los datos del INEC, instituto nacional de estadísticas y censo, datos del Censo 2011.

El tamaño de nuestro mercado objetivo es de aproximadamente 1.965.471 habitantes en la provincia de Pichincha y 1, 399,378 habitantes en la ciudad de Quito. Según el INEC, la población media alta gasta aproximadamente \$1496,34 mensuales. Y un 79.9% de la población en Pichincha no tienen dificultades en gastos alimenticios.

Cuenta con un atractivo estructural, con diferentes proveedores ecuatorianos de materia prima con productos conocidos en la industria pastelera por su calidad.

Empresa	Producto	Nombre Contacto	# teléfono y celular
Proexim	Fundas basura, papel industrial, papel film, papel aluminio, enlatados, azúcar, panela, maicena.	Jorge	3201633/ 84069993
Caja registradora	Rollos, tinta, servicio técnico	Sr. Cuenca	99240779
Agipgas	Gas industrial		3570247/ 97894391
La jugosa	Pulpa de jugos		233073 ext. 101
Nestlé Profesional	Chocolate Nestlé, leche condensada	Freddy Arias	1800256366 ext. 1/ 84059376
Verduras	Frutas	José Luis	3318695
Fleshman	Productos pastelería	Ana maría Mejía	2801100
Bell azúcar	María Vallejo	Productos par a decoración	2456394
Santa Lucía	Harina	Harina@santa-lucia.com	2670529/ 2670542
Indaves	Huevos		1800776622
Termalimex	Equipos y utensilios		
Levapan	Productos de pastelería		1800 538272

Los potenciales clientes buscan calidad y continua creatividad en las decoraciones para sus eventos, que sean majestuosas y que trasmitan estatus.

Nuestra estrategia de marketing se enfocara al micro marketing (focalizada a una oferta personalizada para cada cliente.) se diseñara cada decoración pensando en los gustos y temas que desee el cliente.

9.3 SEGMENTACIÓN, GRUPO OBJETIVO

Hombres y mujeres entre 20 a los 60 años ecuatorianos o extranjeros residentes en Quito. En busca de tortas para eventos, con una pastelería de alta calidad y una pieza de arte comestible. Buscan sobresalir, el reconocimiento, estatus social, nuevos retos, con un poder económico medio alto y alto.

Existe otro grupo objetivo que busca clases cortas, en su mayoría son mujeres de 17 a 50 años que les interesa realizar cursos artísticos de esparcimiento como pasatiempo y para aumentar su conocimiento en las artes plásticas y ser reconocidas por sus familiares y amigos por tener varias competencias.

9.4 DESCRIPCIÓN DEL FOCUS GROUP

Para conocer la opinión y respuesta del grupo objetivo frente a esta propuesta se realizara un focus groups, en las aulas de la Universidad de los Hemisferios, invitando a profesores, personal administrativo y alumnos que cumplen con nuestro grupo objetivo. (Anexo 1 CD video focus group)

Temas a presentar y discutir en el focus group.

- Bienvenida y presentación del proyecto
- Presentación del producto (características, beneficios, forma de elaboración).
- Preguntas y respuestas sobre el producto
- Se brindara una degustación de las tortas y sus rellenos.
- Entrega de nuestra tarjeta de presentación.

En el focus grupo que se realizó se contó con 4 personas de 21-22 años y 4 personas entre 36-45 años. Respecto a la imagen y logo se vieron atraídos e interesados por conocer más sobre la empresa al ver el logo. Su primera impresión al ver el logo fue que es empresa que realiza diseños de pasteles fuera de lo común y personalizados, una empresa abierta y amigable.

Sobre el producto pensaron que es un producto innovador, interesante y atractivo. Que tiene ventajas competitivas al ser un nuevo producto. Con un precio aceptable.

9.5 PERFIL DE LOS CLIENTES.

Producto, Tortas artísticas en azúcar, chocolate y fondant modelados.

Para obtener información sobre el mercado potencial, el análisis de su comportamiento de compra y el posicionamiento de la competencia se realizara un focus groups, como no se conoce el producto se piensa que las encuesta no serian completamente certeras.

Se realizará a personas que organizan eventos con frecuencia y que buscan la innovación y creatividad en la decoración de sus eventos. Y personas que les interesa comprar y regalar este producto en sus eventos.

Hipótesis “las personas buscan innovación y creatividad en la decoración de sus eventos y están dispuestas a obtener nuevas formas de decoración.” “Mujeres de 20 a 50 años les interesa realizar cursos artísticos de esparcimiento”.

9.6 MOTIVACIONES DE COMPRA DE LOS CLIENTES.

El consumidor en el área de pastelería le motiva la imagen del producto. Si este tiene un diseño personalizado, buscan estética y realismo en el trabajo, buscan precios módicos y al utilizar el producto buscan rendimiento y sabor.

10. ENTORNO EXTERNO

Entorno demográfico: el entorno está comprendido entre personas con un rango de edad entre 20 a 75 años. Son hombres y mujeres ecuatorianos o extranjeros residentes en Quito. En busca de tortas para eventos, con una pastelería de alta calidad y una pieza de arte comestible. Buscan sobresalir, el reconocimiento, estatus social, nuevos retos. Con un poder económico medio alto y alto. Algunos de estos clientes busca cursos cortos de decoración de pastelería y cata de chocolates o de un momento de entretenimiento.

Entorno económico

La mayoría de consumidores tienen un presupuesto para realizar eventos como cumpleaños, graduaciones, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales etc.

Entorno Natural

Dentro del entorno natural se encuentra nuestra materia prima como azúcar, harina, sal, huevos, leche, entre otros. . Estos productos no están propensos a subir o bajar sus precios en el mercado ya que son productos básicos. Pero las frutas y productos importados pueden tender a tener fluctuaciones en sus precios, Esto podría perjudicarnos en el balance de costos. Por otro lado la

harina actualmente está subvencionada por el estado por lo tanto su costo es bajo y no tiende a tener altas fluctuaciones en su precio.

Entorno Cultural

A mi forma de ver el Ecuador está incrementando su apreciación por la producción artesanal y se está dando más valor monetario a estos trabajos. Y las personas cada vez demandan más tipos de decoraciones personalizadas para sus eventos. Para eventos como matrimonios aproximadamente se invita de 100 & a 300 invitados.

10.1 ANALISIS FODA

10.2

A continuación analizaremos las oportunidades y los amenazas del ambiente externo del proyecto y en su entorno interno consideraremos sus fortalezas y debilidades.

Fortalezas

- El conocimiento de la tecnología actual y las innovaciones que pueden realizarse en los productos.
- Ser uno de los emprendedores y estar entre los primeros en ofertar este conjunto de productos en Quito.

Oportunidades

- La escultura en azúcar, chocolate y fondant son productos con ingredientes de fáciles de encontrar en el mercado y no tienen fluctuaciones en su precio por lo cual se podrá tener un precio fijo con una utilidad que no varíe por estos factores.
- Estos productos son vulnerables a la humedad, gracias a que en Quito se tiene un clima templado- frio no habrá problemas de humedad en las piezas de chocolate y de azúcar y estas tendrán más vida útil.

Debilidades

- Producto con creaciones, que puede ocasionar un lento crecimiento en las ventas, hasta lograr el conocimiento y aceptación del producto.
- El tiempo de elaboración invertido en cada pieza es alto.

Amenazas

- Existe una alta oferta en el área de la pastelería
- El costo de elaboración puede no ser aceptado por la mayoría en el mercado.

11. MIX DE MARKETING

PRODUCTO

Características: Producto de pastelería artístico.

Enseñanza sobre el arte en azúcar modelada, chocolate y fondant y cata de chocolates.

Beneficios: Innovador, académico, artístico, artesanal.

Diferencial: no existe en el mercado ecuatoriano este tipo de combinación de servicios.

Diseño: diseño personalizado a los gustos del cliente y creatividad del chef.

Descripción: Tortas figuradas de fondant, decoradas con figuras en pasta de goma, azúcar y chocolate. Diseño personalizado según la personalidad y deseos del cliente. Cursos para Amateurs en decoración de tortas y catación de chocolate.

Las fotografías de a continuación son un ejemplo de lo que deseamos elaborar como producto.

Pasteles personalizados, decorados con fondant, azúcar pulida, chocolate y pasta de goma.



...a, Sedona Ca

Ultimate Cake of 2010

PROMOCIÓN

Mensaje a transmitir “Pasteles inolvidables para momentos inolvidables.”

Forma de promocionar: se empezara promocionando por medio del “voz a voz” y con recomendaciones de nuestros clientes. Luego ofertando los productos a empresas que realizan eventos.

Los talleres serán promocionados en periódicos, revistas, en la página web que realizara en un futuro, en facebook y en el propio local.

POSICIONAMIENTO DE MARCA

Su nombre deberá ser un nombre que se identifique con el producto y que este sea parte de la pastelería, que su nombre sea fácil de pronunciar, de conocimiento general y fácil de recordar. El nombre que se ah elegido es QUEIQUE. Este nombre hace referencia a la pastelería, es un nombre utilizado y conocido por los ecuatorianos y no existen pastelerías actuales con este nombre o alguno parecido. (Anexo 2 registro de marca IEPI)

Los colores a utilizar son blanco para el logo y morado para el fondo.

El logo es la silueta de un pastel de tres pisos con detalles decorativos típicos de pasteles decorados con fondant. Su diseño es moderno, simple y creativo.

LOGO



Eslogan “Pasteles inolvidables para momentos inolvidables.”

Para posicionarse en la mente de los consumidores se ah creado un logo y un nombre de fantasía que evoque la actividad que se realizará.

El logo será el dibujo de un pastel. Al ser el nombre una palabra diferente a la competencia no tendremos el problema de que la marca recuerde a la competencia. Y al ser un nombre muy utilizado que hace referencia a los pasteles será un nombre fácil de relacionar y recordar.

Para posicionarse en el mercado primero se utilizará la estrategia de introducción, se implantará en el mercado con los mismos precios que la competencia a diferencia de tener un producto ofertado más amplio y un servicio de mejor o igual calidad que la competencia.

También se creara un perfil en facebook en donde se podrá encontrar información de la empresa, costos y fotos de los pasteles y sus diseños realizados. Aquí también se podrá realizar comentarios, sugerencias y estar en contacto constante con nuestros clientes. (ANEXO 3, Impresión de la página principal de Queique en Facebook) Además se introducirá publicidades y tarjetas de presentación en lugares estratégicos como tiendas de vestidos de novias, floristería y se realizará contactos con empresas de eventos como Evano, Wedding Home, Stylo Enterteinment, , Mi boda Magica, Sanafria, Event Staff, Aroma'd Gourment, Cayetano y Mónica, Don Perignon entre otros, donde buscan para sus eventos proveedores de pasteles con decoraciones especiales y personalizadas.

Oferta de valor

La oferta de valor será *Igual precio por más*, es decir que a un precio competitivo, (entre los precios de la competencia) se ofrece más arte, distintas decoraciones, más variedad de sabores en pasteles y rellenos y una alta calidad en el servicio.

PRECIO

Precio de competencia, este producto es nuevo en la industria ecuatoriana por lo que no tiene un competidor que realice exactamente lo que deseamos ofertar, pero podemos tomar a los productos semejantes en decoraciones de pasteles en fondant (aproximadamente a \$2.6 por pedazo, Pastel para 120 pax \$312) y algunos sustitutos como arreglos de flores (\$ 20 c/u) y esculturas en hielo (\$ 80).

En cursos de decoración de pastelería existe la empresa Bellazucar, esta empresa tiene cursos intensivos de 3 sábados de 9am - 1pm, por nivel. Su costo es de 60 dólares y es la empresa que lidera el negocio en cursos de pastelería.

Economía de los Clientes, El segmento está enfocado a la clase media-alta y alta en donde realizan eventos de alto nivel dando importancia a la decoración, innovación y sobresalir entre el resto de eventos.

Precio por calidad del producto de 200 dólares (pastel de 3 pisos para 120 pax) este valor variara dependiendo el tamaño y tiempo invertido en la pieza.

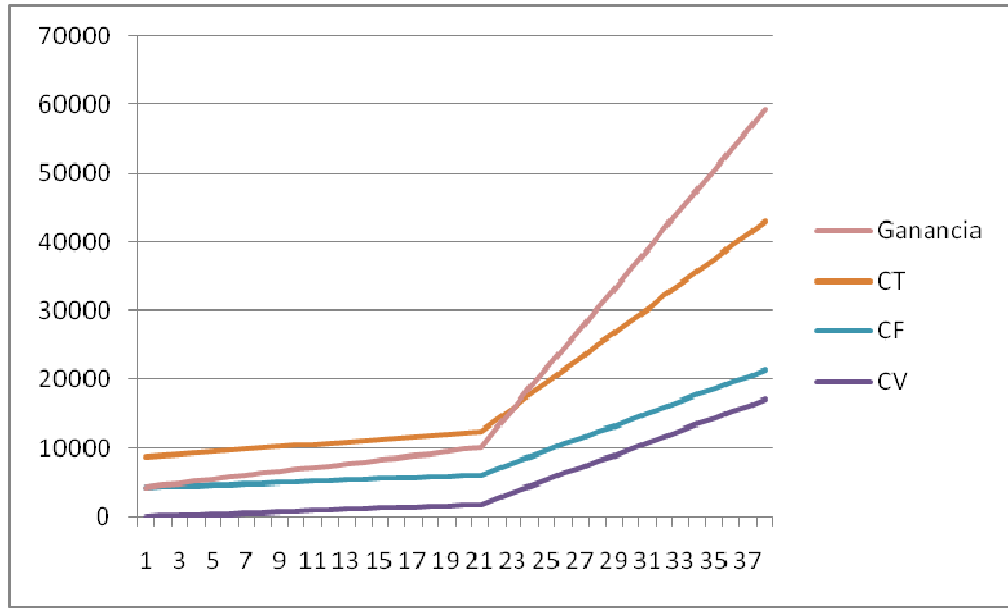
Costo de elementos variables y Fijos:

Elementos	Costo Fijo	Costo variables
Arriendo	\$ 300	
Luz	\$120	
Gas Industrial		\$ 21 (un tanque)
Insumos por pastel		\$ 120
Publicidad	\$ 500	
Salario	\$ 3,399.64	
TOTAL	\$ 4328.64	\$ 141

- Costo materia prima de un pastel de 120 personas es \$ 120.
- Costo por unidad = $Cv + CF/$ unidades a vender $141 + 4329/ 60 = 74.05$
- Precio= C unitario * 2.5 % ganancia \$ 185.12 **P.V.P \$ 200**
- Punto de equilibrio en unidades= $CF/$ Precio-CV 49 unidades mensuales.

Se empezará a tener ganancias a partir de las 49 unidades vendidas mensuales.

A un precio mínimo de \$200. (Tabla del grafico, Anexo 8.)



PLAZA

Estudio de la Zona

La ubicación de la producción será en el norte de Quito, sector Chaupicruz, antiguo Quito Tennis. Este sitio es ideal para nuestro negocio ya que nuestro grupo target se encuentra en esta zona, nos encontramos cerca del mercado Iñaquito, de vías principales como La Occidental, Av. Brasil, Av. Prensa, Av. 10 de Agosto y Av. América. Existen varias Pastelerías en esta zona: Honey & Honey, Cyrano, Arenas, Cassoulet. Y panaderías de barrio. Sus horarios de atención son de 7 AM a 8 PM.

Entre ellos tienen una pastelería similar, Mil hojas, Tortas de chocolate, tortas de caramelo, tortas de manzana. Galletas, polvorones, Cheescakes, Panes de Dulce y chocolates. Estas se diferencian por la calidad en sus productos y su prestigio ya que sus precios están en un mismo rango.

El diferenciador que se tendrá es el tipo de producto, Pasteles con decoraciones personalizadas en chocolate, azúcar y fondant. Y por otro lado cursos personalizados con chefs reconocidos,

decoración para amateurs y cata de chocolate.

Objetivos de Ventas

Las ventas que se estima realizar para generar ingresos en los dos primeros años serán los siguientes:

- En el primer año se deberá vender: 1920 piezas (aproximadamente 8 pasteles diarios.)
- En el segundo año se deberá vender: 28800 piezas (aproximadamente 12 pasteles diarios.)

12. ESTRATEGIA DE MARKETING

Como estrategia de Marketing se enfocará en nuestro producto. Ya que en Quito no existe un producto con estas características. El enfoque será en realizar piezas artísticas de excelente calidad y sabor.

Como estrategia se orientará a promocionar el producto en revistas y empresas relacionadas en donde sus clientes estarán interesados en nuestro producto por ejemplo en boutique de vestidos de novias. Además al satisfacer a los clientes por tener un producto de excelente calidad surgirá el marketing de voz a voz.

El precio es paralelo a la competencia por lo que los clientes valorarán el *Igual precio por más* es decir un precio igual a la competencia más otros beneficios como la calidad en el servicio, tipo de producto, minuciosidad en el detalle, arte y personalización.

13. PRESUPUESTO

Al ser una microempresa su iniciación será costosa por lo que se cuenta con un presupuesto medio alto, se tomará en cuenta como parte del presupuesto los sueldos de un año, un aproximado de la inversión del equipo básico necesario, el costo de la materia prima inicial, los costos fijos iniciales y la decoración del local.

Horno a convección	\$ 5,000
Refrigerador	\$ 2,000
Utensilios	\$ 2,711 ³
Materia Prima	\$ 1,000
Decoración local	\$ 2.500
Costos fijos	\$ 1,500
Costo inicial sueldos un 6 meses	\$ 20397.5
Promoción Inicial	\$ 1,000
TOTAL	\$ 34,608.5

INFORMACIÓN ADICIONAL

Como información adicional para emprender este negocio vemos necesario conocer sobre los permisos de funcionamiento para un correcto y legal funcionamiento es necesario gestionar algunos permisos.

³ Anexo 6 cotizaciones Termalimex, Octubre 2011.

Permisos de Funcionamiento

INSTITUCION	PERMISO QUE OTORGA	CARACTERISTICAS	REQUISITOS
IEPI (Instituto Ecuatoriano de Propiedad intelectual)	Registro de marca	Realizar con un abogado el registro de la marca para pastelería	
SRI (Servicio de Rentas Internas del Ecuador)	RUC	Con la obtención del RUC se puede facturar las ventas.	Presentarse como persona natural, Cedula, actividad que ejercerá.
Municipio de Quito	IRM(Informe de regulación metropolitana)	Uso de suelo, Patente Municipal	
Dirección Ocupacional de Salud	Certificado ocupacional de salud	Se necesita este certificado para constar que las personas que manipulan los alimentos no tienen enfermedades que se pueden transmitir por la comida.	Presentarse a realizar exámenes médicos, sangre, orina, eses.
Cuerpo de Bomberos	Permiso de bomberos	Realiza inspección,	Salidas de emergencia, extintores

CONCLUSIONES

Se puede concluir que es factible realizar un proyecto de estas características en Quito- Ecuador.

Existe en el mercado una apreciación por la pastelería, su arte. El interés del consumidor está creciendo y se está valorando más este tipo de trabajo artesanal.

Los consumidores están dispuestos a pagar por un producto con las características que en este proyecto se ofrecen.

Por otro lado por medio de la investigación de la evolución de la pastelería que se ha realizado, se ha podido comparar la pastelería ecuatoriana actual con la del resto del mundo en especial con la europea francesa. Con esta comparación se puede ver que la pastelería ecuatoriana está

estancada. Se ofertan postres tradicionales de otros países pero no se ah desarrollado en estos, ni en sus procedimientos y maquinarias. También debido a que no somos un país que procesa la materia prima tampoco tenemos productos nuevos y procesados para el uso de la pastelería, tomando como ejemplo el azúcar invertida, utilizada en varias recetas internacionales actuales. También la pastelería ecuatoriana ah disminuido en su variedad, cada vez se realizan más postres internacionales y se están perdiendo postres ecuatorianos como en la variedad de salsas y mermeladas.

Con esto eh aprendido a apreciar mas mi profesión, identificándome con los pasteleros en su pasión por la materia, a buscar el arte en ella y a practicar la perseverancia y la paciencia para buscar la perfección en el trabajo.

También conociendo la pastelería Europea sus tendencias, ingredientes y técnicas, se podrá aplicar los conocimientos para colaborar en el auge de la pastelería ecuatoriana.

RECOMENDACIONES

Como recomendaciones pienso que todos los pasteleros del Ecuador deberían conocer la historia de su profesión para valorarla más y no dejar que este arte y su herencia se pierdan, sobre todo la herencia de las recetas de pastelería Ecuatoriana que son parte de nuestra cultura e historia.

Por otro lado me parece importante que se empiece a realizar concursos a nivel nacional para los mejores pasteleros del Ecuador, por medio de la competencia se desarrollen nuevas habilidades y se esté en constante aprendizaje de esta manera la pastelería en el Ecuador aumentara su nivel de desempeño.

También recomiendo que se empiece a valorar más este tipo de trabajo artístico y laborioso ya que a comparación de otros países las personas que ejercen este trabajo no son bien retribuidas.

Con respecto a la creación de la empresa se recomienda invertir en la realización de mas *focus groups* en diferentes puntos de la ciudad de Quito para que de esta manera promocionar el producto, la empresa y se realice una investigación de mercado más exhaustiva.

16. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

1001-fruits. (2010, Octubre 20). */gavius-apicius*. Retrieved from <http://www.1001-fruits.com/gavius-apicius.html>, Octubre, 2010

abogadosenlinea. (2008). *modelos-contratos*. Retrieved Marzo 18, 2011, from www.abogadosenlinea.ec/modelos-escritos/modelos-contratos/81-modelo-contrato-trabajo-indefinido.

Ament, P. (2007). *Ideafinder*. Retrieved Octubre 16, 2011, from history/inventions: <http://www.ideafinder.com/history/inventions/mixers.htm>

Appert, N. (1831). *Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver*. paris .

Bèatrice, F. (200). *Histoire des choses, La maison*. París: Edit Seuil.

Belcolade. (2008). *Comment travailler le chocolat*. Berlí: Mjpublishing.

CakesbyMaximo. (2008). *cakesbymaximo.maximoservices.info/#HistoryoftheCakelink*. Retrieved Octubre 20, 2010, from <http://cakesbymaximo.maximoservices.info/#HistoryoftheCakelink>

Catolica, L. b. (1987). *Libro Números, capítulo 13, versículo 27*. Madrid .

Círculodelectores. (1988). *El Gran Libro de la cocina Ecuatoriana*. Quito: Ed. Lerner Ltda.

CONSERVACION Y DESARROLLO. (2008). Retrieved 2011, from www.ccd.org.ec/pages/cacao.htm

DRUERA. (2008). *ground-cinnamon*. Retrieved Junio 2010, from Histoire_de_cannelle.: http://www.ground-cinnamon.com/French_Poudre_de_Cannelle/Histoire_de_cannelle.html.

errore historicos. (2009, JULI). Retrieved Junio 2010, from curiosidades-historicas: <http://www.erroreshistoricos.com/curiosidades-historicas/origen/845-la-sal-que-dio-origen-al-salario.html>

EUFIC. (2008). *Artículo El origen del Pan* . Retrieved junio 2010 , from <http://www.eufic.org/article/es/artid/origen-pan>

Flandrin Jean-Louis et Lambert Carole. (1998). *Fêtes Gourmandes au Moyen âge*. paris : Imprimerie Nationale.

Grasser Hermè, F. (2008). *Les bons ustensiles& les bons gestes*. Paris : Edit. Agnès Viénot.

Historia del Antiguo Continente. (1977). madrid: Editora Norma, 1977.

Hubert Annie. (1998). *L'ABCdaire des épices*. Paris: Flammarion.

Ingenieriapro. (2008). *Ingenieriapro.blogspoto*. Retrieved Septiembre 15, 2011, from leche-pasteurizada-y-ultra-pasteurizada.: <http://ingenieriapro.blogspot.com/2008/04/leche-pasteurizada-y-ultra-pasteurizada.html>

Jeanne, B. (2001). *Le livre du chocolat*. Paris: Flammarion.

Lacoste Sophie. (2002). *Le miel un trésor de santé*. Paris : Edit. Marabout.

Manabi, M. d. (2006). *manabi.gob.ec*. Retrieved Septiembre 15, 2011, from Cantones/rocafuerte : <http://www.manabi.gob.ec/cantones/rocafuerte>

Marty Dufaut, J. (2000). *La gastronomie du Renaissance*. Marseill: edition Temps, .

Michel, M. (2004). *Les fours à Pain*. Paris : edit. Rustica.

MOIREZ, P. (2002). *ELEC* . Retrieved Septimbre 15, 2011, from SORBONNE : <http://theses.enc.sorbonne.fr/2002/moirez>

ritzescoffie. (2009). *fotografias molecular-pastry*. Retrieved Octubre 2011, from ritzescoffie: <Http://www.ritzescoffier.com/molecular-pastry-3.html>

Robert, K. K. (1997). *L'ABCdaire du chocolat* . Paris : Flammarion.

Rowan Flad, J. Z. (2003). *Archaeological and chemical evidence for early salt production in China*. PNAS, 12618–12622.

Runciman, S. (1973). *Historia de las cruzadas (3 vols.)*. Alianza Editorial ISBN 978-84-206-2997-1.

S-G Sender et Marcel . Derrien. (2003). *La grand Histoire de la Patisserie-Confiserie Française*. Paris: Edition Relié.

Universo, E. (2010, Julio 31). *baja-produccion-mundial-cacao-da-oportunidad-pais*. *El Universo*.

17. ANEXOS

ANEXO 1

CD FOCUS GROUP

ANEXO 2



FE DE PRESENTACION



FECHA/RECEPCION	19/09/2011 13:11:24
Nro. DE SOLICITUD	IEPI-UIO-PI-SD-2011-9906-RE
PERSONA QUE RECIBIO:	Cecilia Páez
TIPO DE DOCUMENTAL:	REGISTRO
DENOMINACIÓN:	Queique (& Diseño)
SOLICITANTE:	PAZ JAUREGUI, MARÍA VERÓNICA
CLASE INTERNACIONAL:	30
NATURALEZA DEL SIGNO:	Mixto
COMPROBANTE DE PAGO:	419385





INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL IEPI
FORMATO UNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

1 Nº. de Solicitud		2 Fecha de Presentación	
3 Denominación del Signo QUEIQUE (& Diseño)			
4 Naturaleza del signo		5 Tipo de signo	
Denominativo	<input type="checkbox"/>	Marca de Producto	<input checked="" type="checkbox"/>
Figurativo	<input type="checkbox"/>	Marca de Servicios	<input type="checkbox"/>
Mixto	<input checked="" type="checkbox"/>	Nombre Comercial	<input type="checkbox"/>
Tridimensional	<input type="checkbox"/>	Lema Comercial	<input type="checkbox"/>
Sonoro	<input type="checkbox"/>	Índica Geog./denominación origen	<input type="checkbox"/>
Olativo	<input type="checkbox"/>	Apariencia Distintiva	<input type="checkbox"/>
Táctil	<input type="checkbox"/>	Marca Colectiva	<input type="checkbox"/>
		Marca de Certificación	<input type="checkbox"/>
		Rótulo Enseña	<input type="checkbox"/>
6 Identificación del(os) solicitante(s)			
Nombre(s):	María Verónica Paz Jauregui		
Dirección:	Azconaga Oe4 394 y Pasaje de los Estancos. Quito, Ecuador		
Ciudad:	Quito	E-mail:	
Teléfonos:		Fax:	
Nacionalidad del Signo:	Ecuatoriana		
Nacionalidad del Solicitante:	Ecuatoriana		
7 Quien(es) actúa(n) a través de			
Representante	<input type="checkbox"/>	O	Apoderado <input type="checkbox"/>
Nombre:			
Dirección:			
Teléfono:		E-mail:	
Registro de poder N°:		Fax:	
8 Interés real para oposición Andina Art.- 147 - Decisión 486 CAN (llenar solo de ser el caso)			
Esta solicitud se presenta para acreditar el interés real en el Expediente N°.			
9 Espacio reservado para la reproducción del signo mixto o figurativo (*)		10 Descripción clara y completa del signo	
 <p>*Clasificación del elemento figurativo</p>		<p>La marca solicitada está conformada por la denominación, QUEIQUE, escrita en letras características debajo del dibujo de un pastel decorado de tres pisos. Igual a la etiqueta adjunta.</p> <p>Se solicita y se reserva el derecho de exclusividad sobre la denominación, QUEIQUE y su diseño, para usarla escrita en distinto tamaño, con combinación de colores, tanto sola o acompañada de cualquier diseño, frase, signo o leyenda.</p>	

<p>11 Enumeración detallada de los productos, servicios o actividades</p> <p>Café, té, cacao, azúcar, arroz, tapioca, sagú, sucedáneos del café; harinas y preparaciones a base de cereales, pan, productos de pastelería y de confitería, helados; miel, jarabe de melaza; levadura, polvos de hornear; sal, mostaza; vinagre, salsas (condimentos); especias; hielo, especialmente pasteles decorados, pies, tortas.</p>					
<p>12 Clasificación Internacional N°.</p>		<p>30</p>			
<p>13 Signo que acompaña al lema comercial</p>					
<p>Denominación</p>					
<p>Registro N°</p>		<p>Año</p>	<p>Vigente hasta</p>		
<p>Solicitud N°</p>		<p>Fecha y Año</p>			
<p>Clase Internacional de la solicitud o registro al que acompaña al lema comercial</p>					
<p>14 Prioridad</p>					
<p>Solicitud N°:</p>		<p>Fecha: / /</p>		<p>País:</p>	
<p>15 Abogado patrocinador</p>					
<p>Nombre: <u>Mónica Cortez I.</u></p>					
<p>Castillero IEPI: 19</p>		<p>Quito</p>	<p>Guayaquil</p>	<p>Cuenca</p>	<p>Castillero Judicial en Quito: 2297</p>
<p>16 Anexos</p>					
<p><input checked="" type="checkbox"/> Comprobante pago tasa N° <u>419825</u> MPH S.C.C. / Paz Horowitz, Abogados</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 6 etiquetas en papel adhesivo 5x5 c. m.</p> <p><input type="checkbox"/> Copia cédula ciudadanía para personas naturales</p> <p><input type="checkbox"/> Copia de la primera solicitud si se reivindica prioridad</p> <p><input type="checkbox"/> Poder</p> <p><input type="checkbox"/> Nombramiento de representante legal</p> <p><input type="checkbox"/> Reglamento de uso, (marcas de certificación, colectivas)</p> <p><input type="checkbox"/> Designación de zona geográfica, (indicación geográfica/denominación de origen)</p> <p><input type="checkbox"/> Reseña de calidades, reputación y características de los productos (indicación geográfica/denominación de origen)</p> <p><input type="checkbox"/> Documento en el que se demuestre el legítimo interés, (indicación geográfica/denominación de origen)</p> <p><input type="checkbox"/> Copia de estatutos de solicitante, (marcas colectivas, certificación, indicación geográfica/denominación de origen)</p> <p><input type="checkbox"/> Lista de integrantes, (marcas colectivas o de certificación)</p>					
<p>17</p> <p> <u>María Verónica Paz Jauregui</u> Firma Solicitante (s)</p>			<p>18</p> <p> <u>Mónica Cortez I.</u> Abogado patrocinador</p> <p>Matrícula: 17-2008-278 CNJ E-mail: ip@pazhorowitz.com</p>		

Los campos en los que se usen fechas, deberán especificarse en dd/mm/aaaa
 Formato único, **PROHIBIDA SU ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN**
 En caso de alterarse o modificarse este FORMATO, no se aceptará a trámite la solicitud

ANEXO 3

MODELO CONTRATO DE TRABAJO A TIEMPO INDEFINIDO ⁴

CONTRATO DE TRABAJO A TIEMPO INDEFINIDO

En la ciudad de Quito, el día 01 de junio del 2015, comparecen por una parte la empresa PDEA Petrocabezal del Ecuador y Amazonía S.A. representada por su Gerente General Sr.

ADALBERTO SEGUNDO BUENO MEJÍA con CC. 170170654-2 y por otra parte el Sr. **JOSE MARTIN MALDONADO MENDEZ con CC. 181516122-5** por sus propias derechos, quienes acuerdan celebrar el siguiente contrato de trabajo, de conformidad con las estipulaciones que libre y voluntaria se indican a continuación:

PRIMERA: El señor **JOSE MARTIN MALDONADO MENDEZ** se obliga a ejecutar su trabajo con el horario establecido por el empleador y aun en horas suplementarias o extraordinarias si fuera necesario.

SEGUNDA.- El señor **JOSE MARTIN MALDONADO MENDEZ** se obliga a ejecutar su trabajo con el horario establecido por el empleador y aun en horas suplementarias o extraordinarias si fuera necesario.

TERCERA.- Por la prestación de servicios la empresa pagará al Sr. **JOSE MARTIN MALDONADO MENDEZ** la remuneración mensual de **USD \$ 331.00** (Trescientos treinta y uno dólares americanos con 00/100). De esta suma se harán los descuentos que correspondan a los aportes personales del trabajador al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, retenciones de impuesto de la renta, en caso de haberlas, los ordenados por el juez o autoridad competente y los demás terminados por la ley. El empleador pagará además las remuneraciones adicionales, vacaciones, utilidades y otros beneficios sociales que se llegare a acordar, en las condiciones y con las limitaciones establecidas legalmente.

⁴ www.abogadosenlinea.ec/modelos-escritos/modelos-contratos/81-modelo-contrato-trabajo-indefinido. 18-Marzo del 2011.

CUARTA.- El tiempo de duración del presente contrato a prueba es de noventa días de conformidad con lo expuesto el Art. 15 del Código de Trabajo. Vencido este plazo de prueba se entenderá que continua en vigencia por el tiempo que faltare hasta completar el año, periodo dentro del cual una de las dos partes podrá darlo por terminado de conformidad con las disposiciones contenidas en los Art. 169 y 84 del Código de Trabajo vigente.

QUINTA.- Independientemente a lo acordado en la cláusula cuarta se establece y se deja constancia en este instrumento que se considera faltas graves y por consiguiente causales suficientes para dar por terminado el contrato de trabajo previo trámite de visto bueno según Art. 172 del Código de Trabajo.

SEXTA.- Para los efectos de este contrato las partes se someten a las disposiciones del Código de Trabajo, a las autoridades administrativas y jueces competentes de esta jurisdicción y constituyen su domicilio en la ciudad de Quito, sujetándose al procedimiento oral en caso de controversia.

Por constancia y en fe de aceptación, firman las partes por duplicado de igual tenor y valor en Quito 01 de septiembre del 2015.

**Sr. ADALBERTO SEGUNDO BUENO
MENDEZ**

Sr. JOSE MARTIN MALDONADO

Gerente General

C.C. 181516122-5

PDEA PETROCABEZAL DEL ECUADOR Y AMAZONIA

ANEXO 4 Página en facebook⁵

The image displays two screenshots of the Facebook page for 'Queique design', a local business in Quito. The top screenshot shows a grid of six promotional cards for various cakes and pastries, including 'Pastel de Novia', 'Cheesecake', and 'Muffins temáticos'. The bottom screenshot shows the main Facebook page layout, featuring a post about a new album 'Pasteles' and a comment from María Verónica Barreiros.

Top Screenshot: Grid of Promotional Cards

- Card 1 (Purple):** 'Queique' logo with a cake illustration.
- Card 2 (White):** 'Pastel de Novia' - Pastel personalizado con colores de tu boda.
- Card 3 (White):** 'Cheesecake' - Cheesecake de menta con chocolate, Cheesecake vainilla con mora, Cheesecake de higos.
- Card 4 (Blue):** 'Pastelería navideña' - Tortas de manzana con nuez, Tortas de zanahoria con piña, Decoraciones navideñas.
- Card 5 (Purple):** 'Queique' logo with a cake illustration.
- Card 6 (Blue):** 'Muffins temáticos' - Para cualquier ocasión diseña tus propios muffins y dale un toque personalizado a tu celebración.

Bottom Screenshot: Main Facebook Page

Page Header: Queique design - Welcome, Negocio Local · Quito · Editar información

Left Sidebar: Muro, Información, Actividad de tus amigos (1+), Fotos, Foros, Welcome (EDITAR), Información (DISEÑO DE PASTELES), A 45, Han indicado que les gusta esto.

Main Content:

- Section: Muro** (Queique design · Todos (Más recientes))
- Share Options:** Estado, Foto, Enlace, Video, Pregunta
- Post:** Queique design agregó 2 fotos nuevas al álbum "Pasteles".
- Image:** Two photos of cakes in purple packaging.
- Caption:** Pasteles
- Stats:** 12 impresiones · 41,67 % de comentarios
- Interaction:** Me gusta · Comentar · Compartir · 04 de octubre, 21:31
- Comment:** A 3 personas les gusta esto. María Verónica Barreiros En verdad me gustaria contactarme con ustedes pero sus telefonos moviles nadie los contesta. 03 de septiembre, 14:06 · Me gusta
- Reply:** Queique design Porfavor puedes mandarme tu número por msn

Right Sidebar:

- Adminstradores (3) [?]** Ver todos
- Options:** Usar Facebook como "Queique design", Notificaciones 1, Promocionar con un anuncio, Ver estadísticas, Invitar amigos
- Tú y Queique design**
- Friends:** A 31 amigos les gusta esta página. Cake decorating, Lenôtre
- Consejos:** ¡Usa los anuncios de Facebook para que más gente descubra tu página!
- Anuncio de muestra: Queique design** El texto de tu anuncio va aquí.

⁵ <http://www.facebook.com/#!/pages/Queique-design/>, Octubre 2011.

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-80 Y AVENIDA 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA:

0004764

Cliente : MARIA VERONICA PAZ

Quito, 12 de Octubre del 2011

Contacto :

Dirección : QUITO

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 092751788

Cod. Vendedor : AAR

Pag. 1 de 4

ANEXO 6

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	1	Termómetro de caramelo MATFER 250330. Graduación de 80°C a 200°C. Longitud 30 cm.	18.66	0.00	18.66
2	1	Cucharas de medidas HALCO 2316EH fabricadas en acero inoxidable de medidas 1/4, 1/2, 1 cuchara de te, 1 cuchara de mesa	3.01	0.00	3.01
3	1	Balanza digital YAMATO SPC-5005, capacidad 0 - 2.5Kg x 2g / 2.5-5Kg x 5g (0-5.5lbs. x 0.005lbs / 5.5lbs.-11lbs. x 0.010lbs.), fabricada de acero inoxidable, plataforma de 18 x 18 cms. Incluye adaptador.	247.17	0.00	247.17
4	1	Embudo automático MATFER 258825, fabricado en acero inoxidable 18-8 con capacidad para 1.9L.	235.92	0.00	235.92
5	1	Cortador pasta VICTORINOX 7.6603 de fabricación suiza.	5.52	0.00	5.52
6	1	Paleta para mezclar "tipo remo" UPDATE U-MPS-36, fabricada en acero inoxidable, de 91.4 cm de longitud.	19.08	0.00	19.08
7	1	Bandeja para hornear VOLLRATH 68375 fabricada de aluminio (calibre 18) de 33 x 45 x 2.5 cms.	23.92	0.00	23.92
8	1	Esterilla antiadherente MATFER 321000. Dimensiones 40 x 30 cm.	19.03	0.00	19.03
9	1	Rejilla VOLLRATH 20028 fabricado en acero inoxidable de 45.7x25.4x1.9 cm	24.43	0.00	24.43
10	1	Rejilla VOLLRATH 20038 fabricado en acero inoxidable de 60.9x41.9x2.2 cm	56.29	0.00	56.29
11	1	Molde flexible SILIKOMART SQ007 con forma de muffin de 70 unidades. Resistente desde -60°C a 230 °C . Dimensión Total de 60 x 40 cm.	85.95	0.00	85.95
12	1	Peine para decoración en pastelería ATECO 1446, fabricado en aluminio.	1.44	0.00	1.44
13	1	Molde tipo "pirámide" ATECO 4936 fabricado de acero inoxidable de 2-1/2" de alto.	8.01	0.00	8.01
14	1	Molde tipo "media esfera" ATECO 4930 fabricado de acero inoxidable de 3" de diámetro.	4.88	0.00	4.88
15	1	Tapiz SILIKOMART RELIEF9 fabricado en silicona con forma de flor. Cuenta con 4 segmentos cada uno. Soporta temperaturas desde -60°C hasta 230°C. Dimensión de la unidad 3cm cada banda	63.74	0.00	63.74
16	1	Set de cortadores hexagonales, filo plano ATECO 5251 fabricados de acero inoxidable, 6 unidades con tamaños de 1-5/8" a 3".	15.33	0.00	15.33
17	1	Set de cortadores ovalados, filo plano ATECO 5254 fabricados de acero inoxidable, 9 cortadores con tamaños de 1-1/16" x 3-3/8".	19.97	0.00	19.97
18	1	Juego de cortadores de masa ATECO 2009, incluye 9 cortadores de acero inoxidable con diferentes figuras de aprox. 1 1/4" x 2" alto.	21.48	0.00	21.48
19	1	Set de cortadores de galletas ATECO 4844-A en cero inoxidable set de 6 piezas	13.47	0.00	13.47
20	1	Juego de cortadores ATECO 4849	22.06	0.00	22.06
21	1	Set de cortadores tipo estrella ATECO 7805-A fabricadas de acero inoxidable, seis piezas con tamaños de 1-3/4" a 3-1/2".	14.98	0.00	14.98

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-80 Y AVENIDA 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA:****0004764****Cliente :** MARIA VERONICA PAZ

Quito, 12 de Octubre del 2011

Contacto :**Dirección :** QUITO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 99999999999**TELEFONO :** 092751788**Cod. Vendedor :** AAR

Pag. 2 de 4

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
22	1	Set de cortadores tipo "gota", filo ondulado ATECO 5202 fabricados de acero inoxidable, 5 unidades con tamaños de 2-1/8" a 4-1/2".	17.14	0.00	17.14
23	1	Cortador redondo de masa ATECO 14401 fabricado de acero de 1 1/2" de diámetro x 1-3/4" de alto.	1.74	0.00	1.74
24	1	Cortador redondo de masa ATECO 14402 fabricado de acero inoxidable de 2 1/2" de diámetro x 1-3/4" de alto.	2.20	0.00	2.20
25	1	Cortador redondo de masas ATECO 14403 fabricado de acero inoxidable de 3 1/2" de diámetro x 1-3/4" de alto.	2.67	0.00	2.67
26	1	Molde en forma de corazón ATECO 4900 fabricado en acero inoxidable de 3" de alto.	7.20	0.00	7.20
27	1	Cortador tipo arbol ATECO 14436 -A fabricado en acero inoxidable de 3.5"	5.92	0.00	5.92
28	1	Cortador tipo arbol ATECO 14436 -A fabricado en acero inoxidable de 3.5"	5.92	0.00	5.92
29	1	Molde cuadrado ATECO 4906 fabricado en acero inoxidable.	7.20	0.00	7.20
30	1	Manga pastelera HALCO NPB5 fabricada de nylon de 25.4 x 40.6 cms.	7.56	0.00	7.56
31	1	Manga pastelera HALCO NPB6 fabricada de nylon de 27.9 x 43.1 cms.	8.06	0.00	8.06
32	1	Espatula raspadora de tazón ATECO1303, fabricada en plastico color blanco de 5 1/4" x 3 1/2"	0.93	0.00	0.93
33	1	Espátula raspadora de tazón ATECO 1320 fabricado en plástico color blanco. (13011)	1.39	0.00	1.39
34	1	Bolillo de aluminio UPDATE U-RPA-3518, longitud total 45.7 cm.	40.12	0.00	40.12
	1	Flameador JBP U749 (butano).	68.27	0.00	68.27
	1	Taza BORMIOLI 4.05824, color blanco de 2 3/4 onz de capacidad.	1.09	0.00	1.09
	1	Plato para taza BORMIOLI 4.05840 de 11.0 cms. de diámetro, color blanco.	0.85	0.00	0.85
	1	Coche porta bandejas ADVANCE PR20-3K, fabricado de aluminio, capacidad para albergar 20 bandejas de 18" x 26", o 40 bandejas de 14" x 18". Unidad montada sobre ruedas de 5" de diámetro, dos de ellas con freno	387.50	0.00	387.50
	4	Estantería METRO fabricacion americana A2148NC	78.25	0.00	313.00
	4	Poste cromado METRO 74P de 74" de alto.	21.27	0.00	85.08
	1	Olla ancha UPDATE U-ALP-20T fabricada de aluminio de 20 Qt. de capacidad, provista de tapa.	56.96	0.00	56.96
	1	Olla ancha UPDATE U-ALP-40T fabricada de aluminio de 40 Qt. de capacidad, provista de tapa.	91.75	0.00	91.75
	1	Olla HALCO 5813108, fabricada en aluminio, con capacidad de 8 qt. con tapa.	40.20	0.00	40.20
	1	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-10 fabricado de acero inoxidable de 1 onza de capacidad.	1.27	0.00	1.27

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-80 Y AVENIDA 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA:****0004764****Cliente :** MARIA VERONICA PAZ

Quito, 12 de Octubre del 2011

Contacto :**Dirección :** QUITO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 9999999999**TELEFONO :** 092751788**Cod. Vendedor :** AAR

Pag. 3 de 4

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1		Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-20 fabricado de acero inoxidable de 2 onzas de capacidad.	1.74	0.00	1.74
1		Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-40 fabricado de acero inoxidable de 4 onzas de capacidad.	2.46	0.00	2.46
1		Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-60 fabricado de acero inoxidable de 6 onza de capacidad.	2.85	0.00	2.85
1		Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-80 fabricado de acero inoxidable de 8 onzas de capacidad.	3.29	0.00	3.29
1		Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/080 10" (25.4 cms.), mango plástico.	10.82	0.00	10.82
1		Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/082 12" (30.4 cms.), mango plástico.	13.32	0.00	13.32
1		Puntilla TRAMONTINA 24626/0833" (7.6 cms.), mango plástico.	1.98	0.00	1.98
1		Pelador de patatas metálico VICTORINOX 7.6070 de fabricación suiza.	2.82	0.00	2.82
1		Colgador magnético de cuchillos UPDATE U-MTH-18P, fabricado en plástico resistente, de 45.72 cm de longitud.	8.40	0.00	8.40
1		Colgador magnético de cuchillos UPDATE U-MTH-24P, fabricado en plástico resistente, de 60.96 cm de longitud.	11.12	0.00	11.12
1		Colador UPDATE U-SDF-10/SS, doble malla fina de acero inoxidable, diámetro 26 cms., mango de madera.	13.71	0.00	13.71
1		Colador UPDATE U-SDF-8/SS, doble malla fina de acero inoxidable, diámetro 19.5 cms., mango de madera.	6.92	0.00	6.92
1		Colador chino fino UPDATE U-CC-12F fabricado de acero inoxidable de 30.5 cm. de diámetro.	30.83	0.00	30.83
1		Cuchillo tipo sierra TRAMONTINA 24627/080 10" (25.4 cms.), mango plástico.	7.18	0.00	7.18
1		Espátula BISELADA HALCO PC233HT hoja fabricada de acero inoxidable de 12" x 7" con mango plástico	4.02	0.00	4.02
1		Rallador de cuatro lados UPDATE U-GR-449 fabricado de acero inoxidable. Dimensiones: 10x10x23 cm.	8.36	0.00	8.36
1		Tazón HALCO S771 fabricado de acero inoxidable de 0.75 Qt. de capacidad.	1.45	0.00	1.45
1		Tazón HALCO S772 fabricado de acero inoxidable de 1.5 Qt. de capacidad.	2.04	0.00	2.04
1		Tazón HALCO S773 fabricado de acero inoxidable e 3 Qt. de capacidad.	3.45	0.00	3.45
1		Tazón HALCO S774 fabricado de acero inoxidable de 4 Qt. de capacidad.	4.23	0.00	4.23
1		Tazon HALCO S775 fabricado en acero inoxidable de 5 Qt de capacidad.	4.87	0.00	4.87
1		Tazón HALCO S777 fabricado de acero inoxidable de 8 Qt. de capacidad.	6.91	0.00	6.91
1		Tazón HALCO S779 fabricado de acero inoxidable de 13 Qt. de capacidad.	11.80	0.00	11.80

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-80 Y AVENIDA 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES**RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA:****0004764****Cliente :** MARIA VERONICA PAZ

Quito, 12 de Octubre del 2011

Contacto :**Dirección :** QUITO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 9999999999**TELEFONO :** 092751788**Cod. Vendedor :** AAR

Pag. 4 de 4

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
	1	Tazon HALCO S780 fabricado en acero inoxidable de 16 Qt de capacidad.	16.56	0.00	16.56
	1	Tazón HALCO S781 fabricado de acero inoxidable de 20 Qt. de capacidad.	21.66	0.00	21.66
35	1	Gas para recarga de flameador	5.82	0.00	5.82
36	1	Batidor - dispensador de crema chantilly ISI 1703, recipiente s/s de 1 lts. de capacidad. Incluye tres boquillas plásticas, porta - cartucho, tapa y cepillo de limpieza.	126.59	0.00	126.59
37	1	Cápsula de gas para dispensadores de crema chantilly ISI 87, caja de 10 unidades.	6.98	0.00	6.98
			SUBTOTAL:		2,420.54
			DSCTO. :		0.00
			SUBTOTAL :		2,420.54
			TRANSPORTE:		0.00
			I.V.A. 12 %:		290.46
			TOTAL :		2,711.00

CONDICIONES DE COMPRA VENTA:

FORMA DE PAGO:

- * CONTADO CONTRA ENTREGA
- * TARJETA DE CREDITO (3 MESES SIN INTERESES)

PLAZO DE ENTREGA:

- * INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

LUGAR DE ENTREGA:

- * BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO.

VALIDEZ DE LA OFERTA:

- * 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

ATENTAMENTE,

ANA ARIAS
DPTO.COMERCIAL
TERMALIMEX

ANEXO 7

Tabla de Sueldos

Cargo	# de meses trabajados	Sueldo mensual	Sueldo en horas		décimo tercero	Promedio horas extras (100 al año)	decimo cuarto	Aportación al IESS 12.3%	Fondos de reserva 2do año	Total Anual
Administrador	12	900	5.625	2.8125	264	843.75	992.3125	1328.4	75	13195.7125
Chef pastelero	12	400	2.5	1.25	264	375	453.25	590.4	33.33	4800
Sous chef pastelero	12	300	1.875	0.9375	264	281.25	345.4375	442.8	25	3600
Gerente de marketing	12	700	4.375	2.1875	264	656.25	776.6875	1033.2	58.33	8400
Recepcionista	12	300	1.875	0.9375	264	281.25	345.4375	442.8	25	3600
Contador	12	300	1.875	0.9375	264	281.25	345.4375	442.8	25	3600
Bodegero	12	300	1.875	0.9375	264	281.25	345.4375	442.8	25	3600
Total pago anual										40795.7125
Total pago mensual										3399.642708

ANEXO 8 Tabla del punto de equilibrio.

U	Costo mat p		CV	CF	CT	P.V.P	Ganancia
0	0	0	0	\$ 4,329	\$ 4,329	\$ 0	(\$ 4,329)
1	120	21	141	\$ 4,329	\$ 4,470	\$ 200	(\$ 4,270)
2	240	21	261	\$ 4,329	\$ 4,590	\$ 400	(\$ 4,190)
3	360	21	381	\$ 4,329	\$ 4,710	\$ 600	(\$ 4,110)
4	480	21	501	\$ 4,329	\$ 4,830	\$ 800	(\$ 4,030)
5	600	21	621	\$ 4,329	\$ 4,950	\$ 1,000	(\$ 3,950)
6	720	21	741	\$ 4,329	\$ 5,070	\$ 1,200	(\$ 3,870)
7	840	21	861	\$ 4,329	\$ 5,190	\$ 1,400	(\$ 3,790)
8	960	21	981	\$ 4,329	\$ 5,310	\$ 1,600	(\$ 3,710)
9	1080	21	1101	\$ 4,329	\$ 5,430	\$ 1,800	(\$ 3,630)
10	1200	21	1221	\$ 4,329	\$ 5,550	\$ 2,000	(\$ 3,550)
11	1320	21	1341	\$ 4,329	\$ 5,670	\$ 2,200	(\$ 3,470)
12	1440	21	1461	\$ 4,329	\$ 5,790	\$ 2,400	(\$ 3,390)
13	1560	21	1581	\$ 4,329	\$ 5,910	\$ 2,600	(\$ 3,310)
14	1680	21	1701	\$ 4,329	\$ 6,030	\$ 2,800	(\$ 3,230)
15	1800	21	1821	\$ 4,329	\$ 6,150	\$ 3,000	(\$ 3,150)
16	1920	21	1941	\$ 4,329	\$ 6,270	\$ 3,200	(\$ 3,070)
17	2040	21	2061	\$ 4,329	\$ 6,390	\$ 3,400	(\$ 2,990)
18	2160	21	2181	\$ 4,329	\$ 6,510	\$ 3,600	(\$ 2,910)
19	2280	46	2326	\$ 4,329	\$ 6,655	\$ 3,800	(\$ 2,855)
20	2400	46	2446	\$ 4,329	\$ 6,775	\$ 4,000	(\$ 2,775)
30	3600	46	3646	\$ 4,329	\$ 7,975	\$ 6,000	(\$ 1,975)
40	4800	46	4846	\$ 4,329	\$ 9,175	\$ 8,000	(\$ 1,175)
50	6000	46	6046	\$ 4,329	\$ 10,375	\$ 10,000	(\$ 375)
60	7200	46	7246	\$ 4,329	\$ 11,575	\$ 12,000	\$ 425
70	8400	46	8446	\$ 4,329	\$ 12,775	\$ 14,000	\$ 1,225
80	9600	46	9646	\$ 4,329	\$ 13,975	\$ 16,000	\$ 2,025
90	10800	46	10846	\$ 4,329	\$ 15,175	\$ 18,000	\$ 2,825
100	12000	46	12046	\$ 4,329	\$ 16,375	\$ 20,000	\$ 3,625
110	13200	46	13246	\$ 4,329	\$ 17,575	\$ 22,000	\$ 4,425
120	14400	46	14446	\$ 4,329	\$ 18,775	\$ 24,000	\$ 5,225
130	15600	46	15646	\$ 4,329	\$ 19,975	\$ 26,000	\$ 6,025
140	16800	46	16846	\$ 4,329	\$ 21,175	\$ 28,000	\$ 6,825
150	18000	46	18046	\$ 4,329	\$ 22,375	\$ 30,000	\$ 7,625
160	19200	46	19246	\$ 4,329	\$ 23,575	\$ 32,000	\$ 8,425
170	20400	46	20446	\$ 4,329	\$ 24,775	\$ 34,000	\$ 9,225
180	21600	46	21646	\$ 4,329	\$ 25,975	\$ 36,000	\$ 10,025
190	22800	46	22846	\$ 4,329	\$ 27,175	\$ 38,000	\$ 10,825
200	24000	47	24047	\$ 4,330	\$ 28,377	\$ 40,000	\$ 11,623

ANEXO 9

Recetas Estándar

Se ha estimado un porcentaje de 60% del precio del pastel en donde se cuenta el tiempo, costo de elaboración y la ganancia de cada pastel. Este porcentaje es un estimado y puede variar al aumentar los costos fijos en la práctica.

TORTA DE CARAMELO				
Peso por porcion 90 gr.		18 PAX		
Producto	Cant.	U	P. Unit	P. Total
mantequilla	250.00	GR	0.00	\$ 1.09
santa lucia	500.00	GR	0.00	\$ 1.54
Azucar	250.00	GR	0.00	\$ 0.18
huevos	4.00	u	0.13	\$ 0.52
Leche	250.00	U	0.00074	\$ 0.19
RELLENO	400.00	gr.	0.01	\$ 2.83
Fondant	600.00	gr.	0.00458	\$ 2.75
Maicena	4.80	gr.	0.68000	\$ 3.26
manteca	0.80	gr.	0.00200	\$ 0.00
Espuma felx	1.00	Und.	0.16	\$ 0.16
Carton 30 d	2.00	Und.	1.21000	\$ 2.42
cinta	2.00	Und.	0.40000	\$ 0.80
papel contac	30.00	cm.	0.01430	\$ 0.43
soporte	10.00	Und.	0.04	\$ 0.40
decoracion en azucar	100.00	gr.	0.05000	\$ 5.00
Subtotal				\$ 21.57
60%				\$ 12.94
				\$ 34.51
PVP				1.91748



TORTA DE FRUTAS ENCONFITADAS				
Peso por porcion		100 gr.	150 PAX	
Producto	Cant.	U	P. Unit	P. Total
mantequilla	3,000.00	gr.	0.00	\$ 13.12
santa lucia	2,000.00	gr.	0.00	\$ 6.18
Azucar	2,000.00	gr.	0.00	\$ 1.43
Huevos	40.00	Und.	0.13	\$ 5.20
Pasas	800.00	gr.	0.01250	\$ 10.00
frutas enconfitadas	500.00	gr.	0.00120	\$ 0.60
Higo en almibar	500.00	gr.	0.01000	\$ 5.00
Ron	10.00	gr.	2.00000	\$ 20.00
Relleno de mantequilla	400.00	gr.	0.01	\$ 2.83
Fondant	6,000.00	gr.	0.00458	\$ 27.48
Maicena	4.80	gr.	0.68000	\$ 3.26
manteca	0.80	gr.	0.00200	\$ 0.00
Espuma flex	4.00	Und.	0.16	\$ 0.64
Carton 30 d	2.00	Und.	1.21000	\$ 2.42
cinta	4.00	Und.	0.40000	\$ 1.60
papel contac	30.00	cm.	0.01430	\$ 0.43
soporte	10.00	Und.	0.04	\$ 0.40
Muñecos pastillaje	1.00	Und.	12.00	\$ 12.00
Subtotal				\$ 112.59
60%				\$ 67.56
				\$ 180.15
PVP				1.2009835



PASTEL CHOCOLATE				
Peso por porcion		90 gr.	100 PAX	
Producto	Cant.	U	P. Unit	P. Total
ACEITE	900.00	gr.	0.00138	\$ 1.24
AZUCAR	900.00	gr.	0.00072	\$ 0.64
LECHE	900.00	gr.	0.00074	\$ 0.67
HUEVOS	27.00	und.	0.13000	\$ 3.51
COCOA	900.00	gr.	0.00	\$ 3.20
AGUA	900.00	gr.		\$ -
HARINA	2,700.00	gr.	0.00	\$ 4.27
BICARBONATO	9.00	gr.	0.01	\$ 0.05
SAL	0.18	gr.	0.00	\$ 0.00
LIMON	4.50	und.	0.10	\$ 0.45
RELLENO	1,325.00	gr.	0.01	\$ 9.37
UVILLAS	2.00	lb.	2.50	\$ 5.00
FONDANT	3,600.00	gr.	0.00458	\$ 16.49
MAICENA	4.80	gr.	0.68000	\$ 3.26
MANTECA	0.80	gr.	0.00200	\$ 0.00
ESPUMA FLEX BASE	4.00	Und.	0.16	\$ 0.64
CARTON X 30	2.00	Und.	1.21000	\$ 2.42
CINTA	16.00	Und.	0.40000	\$ 6.40
PAPEL CONTAC	30.00	cm.	0.01430	\$ 0.43
PALOS SOPORTE	60.00	Und.	0.04	\$ 2.40
Decoracion merengue	1.00	Und.	2	2.00
Subtotal				\$ 62.44
60%				\$ 37.47
Total				\$ 99.91
P.V.P.				\$ 1.20



ⁱ **La Edad Antigua**; la primera y más larga de las edades históricas, duro del V milenio a.C. hasta el siglo V d.C.

ⁱⁱ **El comino**, tiene un Sabor fuerte a tierra, ligeramente dulce y grasoso. Disponible en semilla o en polvo. Aunque en la actualidad se lo utiliza esencialmente en el curry y para platos salados como carnes y couscous. en la Edad Media formaba parte de algunos panes y postres. (S-G Sender et Marcel . Derrien, 2003)

ⁱⁱⁱ **Las cruzadas** fueron una serie de campañas militares comúnmente sostenidas por motivos religiosos llevadas a cabo por gran parte de la Europa latina cristiana, en particular, de los francos de Francia y el Sacro Imperio Romano. Las cruzadas, con el objetivo específico de restablecer el control cristiano de Tierra Santa, se libraron durante un período de casi 200 años, entre 1095 y 1291. Otras campañas en España y en Europa oriental continuaron hasta el siglo XV. Las cruzadas fueron sostenidas principalmente contra los musulmanes. (Runciman, 1973)

^{iv} **Olmecas**: Cultura que se desarrolló durante el Preclásico Medio(2500 a.C. hasta 200 d.C), en la parte sureste del estado de Veracruz México

^v **Mayas**: Civilización que habitó en Mesoamérica (2000 a. C. - 1546 d. C), en el territorio hoy comprendido por cinco estados del sureste de México y en América Central, actuales países de Belice, Guatemala, Honduras y El Salvador, con una historia de aproximadamente 3.000 años

^{vi} **El Imperio Azteca**, fue la formación política mexicana derivada de la expansión territorial de dominio económico en la ciudad de México-Tenochtitlan, que floreció en el siglo XIV en Mesoamérica.

^{vii} **Isabel I**, conocida como *La Reina Virgen*, *Gloriana* o *La Buena Reina Bess*, (Greenwich, 7 de septiembre de 1533 – Richmond, 24 de marzo de 1603) fue reina de Inglaterra e Irlanda desde el 17 de noviembre de 1558 hasta el día de su muerte. Isabel fue la quinta y última monarca de la Dinastía Tudor. Hija de Enrique VII y Ana Bolena fue ejecutada cuando ella tenía tres años, con lo que Isabel fue declarada hija ilegítima. Tras la muerte de sus medios hermanos Eduardo VI y María I, Isabel asumió el trono.

^{viii} La conquista musulmana de la península Ibérica, siglos VIII-I reemplazando al reinado visigodo por dirigentes árabes, del 711 al 725, se llegó a ocupar todo el actual territorio de España y Portugal.

^{ix} Las **pectinas** son una mezcla de polímeros ácidos y neutros muy ramificados. Constituyen el 30 % del peso seco de la pared celular primaria de células vegetales. En presencia de agua forman geles

^x **Estilo Minimalista:** Se establece partir de líneas puras en el diseño de los muebles, a la vez que apuesta por figuras geométricas básicas y colores neutros. Todo ello con la finalidad de crear ambientes serenos, uniformes y que transmitan bienestar. Surge de la necesidad de renovación frente a los estilos recargados.